

ANÁLISE DA MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO COMO UMA FERRAMENTA GERENCIAL EM UM BUFFET MODALIDADE A QUILO: UM ESTUDO DE CASO NO D'LILIAN RESTAURANTE.

Letícia Schmitt Müller¹
Luciana da Silva Imeton²

RESUMO

Comer fora de casa já foi sinônimo de prazer, mas atualmente, a alimentação fora do lar se tornou uma necessidade. Movidos pela falsa ideia de que todos precisam se alimentar e que mesmo em época de crise os restaurantes são empreendimentos lucrativos, muitas pessoas resolvem investir nesse ramo apenas pelo gosto pela cozinha, sem conhecimento de administração, segurança alimentar, marketing e principalmente da gestão de custos, que é muito importante nesse segmento, pois enfrenta constante oscilação no preço dos alimentos. Para sobreviver nesse ramo, é necessário então que se tenha conhecimento preciso de seus custos, lucros e prejuízos, ou seja, é necessário que o gestor detenha não apenas a vontade de empreender, mas também o conhecimento necessário para o ramo a explorar. Neste contexto, esta pesquisa tem como objetivo identificar a margem de contribuição dos produtos oferecidos na buffet do empreendimento D'Lilian Restaurante, situado em Balneário Camboriú, SC e justifica-se pela importância de conhecer seus gastos, sua lucratividade variável e suas perdas, para que se possa oferecer um buffet com a margem equilibrada todos os dias. Objetivando alcançar os resultados esperados foi realizada uma pesquisa de caráter exploratório e de intervenção, de natureza quali-quantitativa e o delineamento adotado foi o estudo de caso. Foram elaboradas 91 fichas técnicas para apurar os custos e a margem de contribuição de cada prato oferecido, obteve-se como resultado a importância das mesmas para o conhecimento dos custos dos alimentos para apuração da margem de contribuição de cada prato que faz parte da composição do buffet serviço pelo restaurante. Com o conhecimento da margem de contribuição ficou mais fácil elaborar o cardápio do dia, buscando equilíbrio entre os custos, preço de venda e lucro variável. Para estudos futuros sugere-se que as fichas técnicas abranjam o preço por quilo e o preço livre e que também sejam aplicadas a todas as sobremesas, mesmo que sejam oferecidas como cortesia.

Palavras-chave: Gestão de custos. Restaurante. Ficha técnica.

¹ Acadêmico (a) do Curso de Administração, UNIVALI – Campus Balneário Camboriú.
leticiasmuller@hotmail.com

² Professor (a) do Curso de Administração, UNIVALI – Campus Balneário Camboriú. luimeton@univali.br