

## **Importância do Cálculo de Custos na indústria de Alimentação**

*Texto atualizado em: 30/11/2017*

A importância de se saber o custo de seus produtos pode ser rapidamente exposta diante de 3 exemplos reais que testemunhamos, todas do setor Alimentício e que chamaremos aqui como empresas A, B e C. Cada uma delas tiveram resultados distintos a partir do conhecimento ou não de seus custos.

Na empresa A, quando implantamos nosso sistema de custo, ficou evidenciado (para surpresa dos gestores da empresa) que vários pratos executivos do seu cardápio tinham seu custo elevado mais por conta de uma salada de acompanhamento do que pelo prato principal. Detectada essa discrepância, já na primeira semana a direção do estabelecimento retirou o item mais caro desse acompanhamento --- 4 rodela de palmito --- além de diminuir a quantidade dos outros vegetais. Nesse caso, foi feita uma correção, sem maiores consequências.

Numa empresa, os custos estão não apenas nos insumos, mas também em aluguel e/ou depreciação de imóvel, funcionários, impostos, maquinário, utensílios, serviços terceirizados de limpeza, manutenção de máquinas, segurança, telefones, material de escritório, água, energia elétrica, etc, que são os custos (mais ou menos) fixos. Por último, e não menos importante, devemos nos lembrar que em uma empresa de Alimentação, os insumos, em sua maioria são itens perecíveis! Corre-se o risco de descartá-los (“perda total”) se não usados dentro da validade, como por exemplo, carne. E se usados, muito próximo da data final de validade, corre-se ainda o risco de “perder o freguês”. Pois assim como uma massa preparada com farinha nova é melhor apreciada do que se preparada com farinha mais velha. Portanto, é importante manter o Estoque de insumos perecíveis num nível ideal, isto é, adquirir apenas o que será utilizado na produção dos próximos dias ou semanas, adicionando-se uma reserva estratégica (o denominado Estoque Mínimo).

Tendo conhecimento desses custos e riscos, o empresário do setor alimentício terá que usar sua habilidade para definir os preços para seus produtos, de modo que sejam vendidos em tempo e com lucro esperado.

Vamos agora expor o que houve na empresa B, durante a implantação do nosso sistema de custos: a impressão da ficha técnica de uma receita de Donut de Chocolate, revelou seu custo unitário como sendo R\$ 2,08. “Isso está errado” disse-nos a gerente da empresa, que estava operando nosso sistema recém implantado. Verificamos com calculadora e estava tudo certo: a receita rendia 60 donuts, usando x kg de chocolate tipo belga custando x Reais, tanto de farinha, tanto de

ovos, etc. Foi confirmado: com os insumos usados, a unidade do tal donut sai mesmo a R\$ 2,08. “O que há de errado?”, perguntamos, e a resposta da operadora do nosso sistema foi, com a voz hesitante: “Vendemos todos os nossos donuts a R\$ 3,00 cada, mesmo os de creme de nozes...”. Tentaram corrigir esse problema diminuindo em 20% o tamanho do donut, mas não foi suficiente. Alguns meses depois recebemos o previsível telefonema da gerente da empresa: “Estamos encerrando nossas atividades...”

O exemplo da empresa C é o mais infeliz. Lá já possuíam um software para calcular os custos das Receitas, rudimentar, mas que mostrava com exatidão os custos de cada item produzido em sua unidade industrial. O problema é que a empresa optou por ignorar a administração de custos x qualidade. Citamos esse exemplo em palestras:

Receita de Croquete de Carne: custo unitário: R\$ 1,05, feito com carne de alcatra, entre outros ingredientes. Preço de venda: R\$ 4,20

Lucro unitário: R\$ 4,20 – R\$ 1,05 = R\$ 3,15

Venda semanal: 2.000 unidades x R\$ 3,15 = R\$ 6.300,00 (Lucro do item na semana)

*Obs.: as quantidades estão arredondadas para facilitar o entendimento.*

No afã de rapidamente aumentar os lucros, a carne de alcatra foi substituída por uma carne de acém de qualidade inferior, resultando num custo unitário de apenas R\$ 0,76. Então, o cálculo da lucratividade ficou assim:

Lucro unitário: R\$ 4,20 – R\$ 0,76 = R\$ 3,44

Venda semanal: 2.000 unidades x R\$ 3,44 = R\$ 6.880,00 (Lucro do item na semana aumentou em 9,2%)

Mas a clientela reduziu o consumo desse item, por causa da queda na sua qualidade, e ...

... no 2o. mês as vendas semanais caíram:

1.500 unidades x R\$ 3,44 lucro unitário = R\$ 5.160,00 (Lucro do item na semana)

... no 4o. mês as vendas semanais caíram mais ainda:

1.000 unidades x R\$ 3,44 lucro unitário = R\$ 3.440,00 (Lucro do item na semana)

E a maior parte do custo fixo do estabelecimento permaneceu o mesmo! (aluguel, equipamentos, utensílios, etc, que citamos anteriormente).

E haviam ainda outras duas centenas de produtos da empresa que tiveram sua qualidade depreciada, por causa da substituição dos ingredientes por outros de qualidade inferior em sua produção (tal qual o ocorrido no croquete), cuja particular clientela não aceitou.

Os números não mentem e o resumo dessa má gestão de custos x qualidade está friamente refletido no balanço contábil da empresa: prejuízos milionários.

Este texto está disponível em PDF em nosso [site www.masstec.com.br/receitas](http://www.masstec.com.br/receitas)