



PLANEJAMENTO ORÇAMENTÁRIO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Ana Claudia Garda¹, Maiara Inês Gambatto², Priscila Cezar Schlosser², Sabrinne Luana Colling², Elis Carolina de Souza Fatel³

¹Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul Campus Realeza. garda.ana@gmail.com

²Nutricionista graduada pela Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza.

³Docente, Doutora do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza. elis.fatel@uffs.edu.br

O planejamento orçamentário se faz necessário para garantir que as refeições servidas sejam de qualidade e baixo custo, garantindo a permanência dos estudantes com baixo poder aquisitivo na educação superior pública federal. Sendo assim, o presente trabalho tem como objetivo elaborar o Planejamento Orçamentário de um Restaurante Universitário (RU) do Sudoeste do Paraná para o ano de 2017. A análise foi realizada com base em seus gastos mensais no ano de 2016, considerando os relatórios internos da empresa cessionária, referentes ao número de refeições servidas; relatório de compras de insumos descartáveis e materiais de limpeza; gastos com despesas gerais; informações referentes aos custos com mão de obra e impostos. Para a realização do planejamento do ano de 2017 foi utilizado os dados referentes ao ano letivo de 2016, totalizando 185 dias, com preço de venda das refeições de R\$10,96. Observou-se que o faturamento bruto, será de R\$638.529,60 e o valor que será gasto com impostos no ano de 2017 totalizará R\$27.917,65. Já o faturamento líquido deverá ser de R\$613.571,15. Em relação aos custos com insumos na unidade a meta é de R\$3,80, somando um montante de R\$222.414,00 no ano. Já os custos com mão de obra será de R\$127.604,44, e o custo com despesas gerais irá somar R\$83.116,72. No ano o valor total de despesas será de R\$433.135,16. Desta forma o resultado da empresa no ano será de R\$180.435,99, isto é, 29,41% de lucro, no ano de 2017. A importância do planejamento orçamentário se deve especialmente pela necessidade da empresa seguir o edital de licitação, com intuito de servir refeições com baixo custo, e o planejamento é fundamental para manter o equilíbrio econômico financeiro da empresa. A gestão do RU é difícil, visto que no ambiente universitário, há períodos de férias e recessos, além de possíveis períodos de greve, desta forma prejudicando o funcionamento da unidade, pois esta se planeja para servir todos os dias letivos.



Palavras-chave: Restaurante Universitário; Planejamento orçamentário; Análise de Custo.

Referências:

ABREU, Edeli S.; SPINELLI, Mônica G. N.; PINTO, Ana Maria S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 4ªed. São Paulo: Editora Metha, 2011.
ERFURTH, Alfredo Ernesto; LUCIANO, Adriana Louzada. **Apuração dos custos em um Restaurante de pequeno porte no setor self-service de Londrina - PR.** Revista Symposium, Ed. 18, v. 9, n. 2, p. 46-67. Lavras, 2011.

VARELA, Mayara Caroline M.S. et al. **O custo dos desperdícios: um estudo de caso no restaurante universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.** XXII Congresso Brasileiro de Custos – Foz do Iguaçu, PR, Brasil, 11 a 13 de novembro de 2015.

PROENÇA, Rosana P. C. **Aspectos organizacionais e inovação tecnológica em processos de transferência de tecnologia: uma abordagem Antropotecnológica no setor de alimentação coletiva.** Dissertação de Doutorado. Florianópolis, 1996.

ROHR, Rath; MASIERO, Miguel Slomp; NETO, Francisco José Kliemann. **Proposta de um sistema de gestão de custos para o Restaurante Univerisátio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.** XXX Encontro Nacional de Engenharia de Produção. Maturidade e desafios da Engenharia de Produção: competitividade das empresas, condições de trabalho, meio ambiente. São Paulo, 2010.