



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CENTRO DE ENGENHARIAS
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA E CIÊNCIAS AMBIENTAIS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO

SABRINA DESSY DE ARAÚJO LIMA SOARES

**ANÁLISE DAS DESPESAS E FORMAÇÃO DE PREÇOS DE VENDA DE UMA
HAMBURGUERIA ARTESANAL DE PEQUENO PORTE**

MOSSORÓ/RN

2022

SABRINA DESSY DE ARAÚJO LIMA SOARES

**ANÁLISE DAS DESPESAS E FORMAÇÃO DE PREÇOS DE VENDA DE UMA
HAMBURGUERIA ARTESANAL DE PEQUENO PORTE**

Monografia apresentada à Universidade Federal Rural do Semi-Árido como requisito para obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Produção.

Orientador: Prof. Dr. Thiago Costa Carvalho

MOSSORÓ/RN

2022

© Todos os direitos estão reservados a Universidade Federal Rural do Semi-Árido. O conteúdo desta obra é de inteira responsabilidade do (a) autor (a), sendo o mesmo, passível de sanções administrativas ou penais, caso sejam infringidas as leis que regulamentam a Propriedade Intelectual, respectivamente, Patentes: Lei nº 9.279/1996 e Direitos Autorais: Lei nº 9.610/1998. O conteúdo desta obra tornar-se-á de domínio público após a data de defesa e homologação da sua respectiva ata. A mesma poderá servir de base literária para novas pesquisas, desde que a obra e seu (a) respectivo (a) autor (a) sejam devidamente citados e mencionados os seus créditos bibliográficos.

S676a Soares, Sabrina Dessy de Araújo Lima.
Análise das Despesas e Formação de Preços de
Venda de uma Hamburgueria Artesanal de Pequeno
Porte / Sabrina Dessy de Araújo Lima Soares. -
2022.
42 f. : il.

Orientador: Thiago Costa Carvalho.
Monografia (graduação) - Universidade Federal
Rural do Semi-árido, Curso de Engenharia de
Produção, 2022.

1. Precificação. 2. Gestão financeira. 3.
Métodos de custeio. 4. Hamburgueria. I. Carvalho,
Thiago Costa, orient. II. Título.

Ficha catalográfica elaborada por sistema gerador automático em conformidade
com AACR2 e os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

Biblioteca Campus Mossoró / Setor de Informação e Referência

Bibliotecária: Keina Cristina Santos Sousa e Silva

CRB: 15/120

O serviço de Geração Automática de Ficha Catalográfica para Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC's) foi desenvolvido pelo Instituto de Ciências Matemáticas e de Computação da Universidade de São Paulo (USP) e gentilmente cedido para o Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal Rural do Semi-Árido (SISBI-UFERSA), sendo customizado pela Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação (SUTIC) sob orientação dos bibliotecários da instituição para ser adaptado às necessidades dos alunos dos Cursos de Graduação e Programas de Pós-Graduação da Universidade.

SABRINA DESSY DE ARAÚJO LIMA SOARES

**ANÁLISE DAS DESPESAS E FORMAÇÃO DE PREÇOS DE VENDA DE UMA
HAMBURGUERIA ARTESANAL DE PEQUENO PORTE**

Monografia apresentada à Universidade Federal Rural do Semi-Árido como requisito para obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Produção.

Defendida em: 09 / 06 / 2022.

BANCA EXAMINADORA

THIAGO COSTA
CARVALHO:04591311414

Assinado digitalmente por THIAGO COSTA CARVALHO:04591311414
Data: 2022-06-13 14:33:26

Prof. Dr. Thiago Costa Carvalho (UFERSA)

Presidente
ALEXSANDRO GONCALVES
DA SILVA PRADO:
05996030462

Assinado digitalmente por ALEXSANDRO GONCALVES DA SILVA PRADO:
05996030462
DN: CN=ALEXSANDRO GONCALVES DA SILVA PRADO:05996030462,
OU=UFERSA - Universidade Federal Rural do Semi-Árido, O=ICP Edu, C=BR
Razão: Eu estou aprovando este documento com minha assinatura de vinculação legal
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2022.06.14 12:03:48-03'00'
Foxit PhantomPDF Versão: 10.1.3

Prof. Dr. Alexsandro Gonçalves da Silva Prado (UFERSA)

Membro Examinador

Joyce Abreu Maia

Assinado de forma digital por Joyce Abreu Maia
Dados: 2022.06.13 14:44:38 -03'00'

Prof^a. Joyce Abreu Maia (UFERSA)

Membro Examinador

Josivan de Souza Lima, meu pai (In Memoriam).

Rosangela Pereira de Araújo Lima, João Soares Neto, Murilo Vinícius Araújo Mateus e
Maxwell de Moura Mateus (presentes)

AGRADECIMENTOS

Agradeço em primeiro lugar a Deus, por me permitir enfrentar todas as barreiras encontradas ao longo da realização deste trabalho.

Agradeço em especial a minha mãe, que nunca mediu esforços para me apoiar nos momentos de cansaço e desânimo, e graças a seus ensinamentos que estou finalizando mais essa etapa na minha vida acadêmica.

Agradeço ao meu irmão por todo seu apoio e dedicação diária, me auxiliando durante o período do projeto.

Agradeço ao meu esposo por toda confiança e apoio durante o meu percurso acadêmico.

Agradeço ao meu Orientador, Prof. Dr. Thiago Costa Carvalho, pela confiança depositada na minha proposta de projeto, além de estar presente em todos os momentos de dificuldades, sempre direcionando qual o melhor caminho a seguir.

Agradeço a Banca Examinadora por toda dedicação e atenção ao meu trabalho.

Agradeço aos meus amigos, que sempre estiveram ao meu lado, pelo apoio e por sempre acreditarem no meu potencial.

“A persistência é o menor caminho do êxito”. (Charles Chaplin)

RESUMO

A pandemia de COVID 19, que teve seu primeiro caso confirmado no Brasil em fevereiro de 2020, trouxe grandes desafios para os empreendedores, que tiveram que se adaptar às novas necessidades do mercado. No que diz respeito à administração, uma parte essencial é a gestão de custo, onde constará dados importantes, como os custos para produzir e vender o seu serviço/produto, permitindo que o empreendedor tenha base para as tomadas de decisões, entre elas, o seu preço de venda. O presente trabalho tem o objetivo de propor um método de precificação adequado, e a separação das despesas pessoais das empresariais de uma micro empresa do setor de *fast food* na região de Baraúna/RN. Foi realizada a correta classificação dos custos e retirado todas as despesas pessoais do empreendedor, deixando apenas os custos envolvidos direta e indiretamente nos seus processos. Todo o trabalho foi desenvolvido através de planilhas eletrônicas, onde foram utilizados todos os dados repassados pelo empreendedor, como também os dados coletados nas visitas realizada ao empreendimento, bem como os conhecimentos adquiridos durante o estudo teórico, para analisar as informações e atingir o objetivo de chegar na precificação ideal dos produtos analisados.

Palavras-chave: Precificação. Gestão financeira. Métodos de custeio. Hamburgueria.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	–	Etapas da pesquisa	12
----------	---	--------------------------	----

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01	–	Faturamento mensal durante o ano de 2021	16
------------	---	--	----

LISTA DE TABELAS

Tabela 01	– Nomenclatura dos Custos	8
Tabela 02	– Produtos escolhidos para o estudo e seus respectivos valores praticados atualmente.	14
Tabela 03	– Custo Semanal, por hora e minutos de Mão de Obra Direta.....	15
Tabela 04	– Custo do preparo da carne de sol na nata.....	16
Tabela 05	– Custo do preparo do creme de cheddar.....	16
Tabela 06	– Custo do preparo do molho da casa.....	17
Tabela 07	– Custos Variáveis do Burguer 01.....	17
Tabela 08	– Custos Variáveis do Burguer 02.....	18
Tabela 09	– Custos Variáveis do Burguer 03.....	19
Tabela 10	– Custos Variáveis do Burguer 04.....	20
Tabela 11	– Cálculo da Depreciação Anual e Mensal.....	21
Tabela 12	– Custos Fixos Indiretos.....	21
Tabela 13	– Despesas Fixas.....	22
Tabela 14	– Rateio das despesas fixas.....	23
Tabela 15	– Rateio dos custos fixos indiretos.....	23
Tabela 16	– Custo Unitário pelo Método de Custeio por Absorção.....	24
Tabela 17	– Percentuais para formação do preço de venda.....	24
Tabela 18	– Cálculo de formação do preço de venda pelo mark-up.....	25
Tabela 19	– Diferença entre preços praticados atualmente e os preços orientadores.....	25
Tabela 20	– Margem de contribuição sobre o preço de venda praticado.....	26
Tabela 21	– Ponto de equilíbrio em quantidades.....	26

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
2	EMBASAMENTO TEÓRICO	15
	2.1. Contabilidade de Custos	15
	2.1.1. Nomenclatura dos Custos.....	15
	2.2. Classificação dos Custos.....	16
	2.2.1. Custos Diretos.....	16
	2.2.2. Custos Indiretos	17
	2.2.3. Custos Variáveis.....	17
	2.2.4. Custos Fixos.....	17
	2.3. Métodos de Custeio.....	18
	2.3.1. Custeio por Absorção.....	18
	2.3.2. Custeio Variável	18
	2.4. Formação de Preço de Venda.....	19
	2.4.1. Mark-up.....	19
	2.4.2. Ponto de Equilíbrio.....	19
3	MATERIAIS E MÉTODOS	21
4	ESTUDO DE CASO	23
	4.1. Contextualização da Empresa e Seus Produtos.....	23
	4.2. Faturamento Médio.....	24
	4.3. Cálculo dos Custos e Despesas Variáveis.....	25
	4.3.1. Insumos, Embalagem e Mão de Obra.....	25
	4.3.2. Gastos Gerais com a Produção.....	33
	4.3.3. Despesas Fixas.....	35
	4.4. Levantamento dos Custos Unitários.....	36
	4.4.1. Custeio por Absorção.....	36
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	42
	REFERÊNCIAS.....	42

1. INTRODUÇÃO

A pandemia de COVID 19, que teve seu primeiro caso confirmado no Brasil em fevereiro de 2020, trouxe grandes desafios para os empreendedores que tiveram que se adaptar às novas necessidades do mercado e buscar inovação em seus processos para que pudessem ter um diferencial entre seus concorrentes. Silva (2002) relata que administrar uma empresa é uma tarefa complexa, visto que envolve funções como planejar, organizar, gerir, inspecionar as tarefas e os bens da entidade.

No que diz respeito à administração, uma parte essencial é a gestão financeira, que planeja e controla a aplicação correta dos recursos da empresa, conforme Liz (2009). Dentro da gestão financeira se encontra a gestão de custo, onde constará dados importantes, como os custos para produzir e vender o seu serviço/produto, permitindo que o empreendedor tenha base para as tomadas de decisões, entre elas, o seu preço de venda.

A precificação correta do serviço/produto, garantirá um bom funcionamento da empresa, proporcionando resultados positivos, garantindo a competitividade da empresa e a satisfação dos seus clientes. É fundamental para uma empresa a estipulação dos custos envolvidos na confecção do seu produto ou para a prestação do seu serviço. Caso não seja feita a devida precisão desses custos sua precificação será realizada de forma errônea. Portanto, é necessário controlar o custo de produção para auxiliar o processo decisório da gestão. Neste estudo de caso, o método de custeio utilizado será o Custeio por Absorção.

Além disso, a separação correta das despesas que estão envolvidas nesse processo também é de extrema importância. Contudo, alguns empreendedores ainda têm dificuldade de separar as despesas pessoais das despesas de sua empresa, com isso a percepção de que a empresa não gera lucros satisfatórios atrapalha o crescimento da mesma.

Quando se trata do setor alimentício, envolve bem mais desafios para a precificação correta dos produtos, já que envolve a análise de seus concorrentes, desperdícios e o frequente aumento dos insumos. Na análise dos principais concorrente do setor é necessário para compreender melhor o setor que a empresa está inserida, o que eles oferecem e quais os seus pontos fortes e fracos, com isso será possível direcionar o foco do empreendimento. O desperdício é um dos maiores desafios do setor alimentício, já que traz um impacto negativo no financeiro da empresa, onde suas principais causas estão ligadas à sua perecibilidade, seu manuseio e armazenamento. O aumento dos insumos, atualmente, é o principal desafio desse setor, já que impacta diretamente em seus custos diretos, sendo necessário o correto levantamento e acompanhamento dos custos envolvidos no processo de produção.

Sendo assim, serão apresentados nesse estudo o cálculo e análise dos custos e despesas envolvidos no processo de produção dos produtos fornecidos pela hamburgueria, o cálculo da margem de contribuição, o ponto de equilíbrio e o *mark-up* indicadores, que auxiliam no processo de tomada de decisão e determinam as vendas se o preço está consistente, e por fim avaliam o retorno econômico proporcionado pela empresa.

Tendo como base a delimitação do tema analisado, a pesquisa tem como questão: De que modo a contabilidade de custos pode auxiliar na correta formação de preço de venda em um hamburgueria de pequeno porte?

O presente trabalho tem o objetivo geral de propor um método de precificação adequado, e a separação das despesas pessoais das empresariais de uma micro empresa do setor de *fast food* na região de Baraúna/RN. Os objetivos específicos deste estudo são analisar a formação de preço por um método de precificação formal e realizar a comparação entre o atual método de precificação praticado pela empresa atualmente.

2. EMBASAMENTO TEÓRICO

Para atingir os objetivos propostos, foi realizado um aprofundamento do assunto estudado por meio de fundamentação teórica e revisão de importantes conceitos de custos. Neste capítulo, será abordado primeiro o conceito de Contabilidade de Custos, seguido de conceitos relacionados aos métodos de custeio, para entender os conceitos envolvidos no estudo.

2.1. Contabilidade de Custos

Padoveze (2013) relata que a Contabilidade de Custos e o preço de venda de produto/serviço estão correlacionados dentro de uma organização, enfatizando que o valor para a produção do seu produto e/ou serviço tem extrema importância para a formação adequada do seu preço de venda, para que seja rentável. Entretanto, basear o preço de venda somente nos custos envolvidos na produção do seu produto e/ou serviço é inadequado, tem que analisar o preço adotado pelo mercado da região, como relata Martins (2018).

Crepaldi e Crepaldi (2018) expõem que a Contabilidade de Custos é a maneira de identificar os custos dos produtos/serviços. Relatam também que ela tem como função elaborar noções adequadas para uma correta tomada de decisão pelos gestores da empresa. Advertem que uma Contabilidade de Custos bem executada é capaz de retribuir para a organização bons resultados, já que ela planeja, conecta, designa, concentra, concebe, investiga, capta e descreve todos os custos envolvidos nos produtos e/ou serviços oferecidos pela empresa.

2.1.1. Nomenclatura dos Custos

A Contabilidade de Custos lida com algumas nomenclaturas particulares, onde muitos deles são utilizados com significados diversos. Deste modo, é indispensável a definição dessas terminologias a seguir (Tabela 01).

Tabela 01: Nomenclatura dos Custos

NOMENCLATURA	DEFINIÇÃO
GASTOS	Refere-se às despesas financeiras incorridas por uma entidade para obter produtos ou serviços usados para produzir bens ou para obter receita. São classificados em investimentos, custos, despesas e perdas.
DESEMBOLSO	É um pagamento pela compra ou produção de bens, serviços ou despesas. Isso pode acontecer antes, durante ou depois que o utilitário adquirido chega. É a saída de recursos da empresa, a entrega de ativos.

INVESTIMENTOS	São definidos pelos encargos que se ativam com base no uso futuro dos bens ou serviços obtidos. É realizado na aquisição de um ativo de um ativo físico que é ativado em função de sua vida útil ou será atribuído a anos futuros. Podem ser circulantes e permanentes.
CUSTOS	Custos são gastos associados a bens ou serviços usados para produzir outros bens ou serviços, pagos ou não. Só são reconhecidos como custos quando o produto é fabricado ou o serviço é prestado.
DESPESAS	Geralmente são gastos mensais com bens e serviços que não são utilizados nas atividades produtivas e consumidos direta ou indiretamente para fins de renda, o que resulta em redução do patrimônio líquido. Também podem ser definidos como valores utilizados para comercialização e gestão de atividades empresariais.
PERDAS	Correspondem às despesas inesperadas causadas por fatores externos, contingentes ou pelas atividades normais de produção da empresa.
DESPERDÍCIOS	São os gastos incorridos no processo de produção ou geração de receita e podem ser descartados sem afetar a qualidade ou quantidade dos bens, serviços ou receitas.

Fonte: Adaptado de Crepaldi e Crepaldi (2018).

2.2. Classificação dos Custos

Megliorini (2011) relata que os custos necessitam ser classificados para satisfazer as finalidades para que foram levantados. Lembrando que todos os gastos processados dentro da empresa, desde os insumos para a produção do seus produtos e/ou serviços, até os gastos com os materiais de limpeza, são considerados custos.

Conforme Fontoura (2013), para categorizar os custos, é necessário considerar as adequações e o índice de produção. Pelas suas adequações, eles podem ser classificados em diretos e indiretos, já pelo índice de produção, são os variáveis e fixos.

2.2.1. Custos Diretos

Os custos diretos são os gastos adequados aos produtos de acordo com a utilização, nesse caso será apropriado segundo ao que de fato é consumido pelo produto. Para os insumos, será considerado o que realmente foi utilizado, já para a mão de obra, será contabilizado as horas de trabalho consumidas para a fabricação do seu produto e/ou serviço. (MEGLIORINI,2011).

Segundo Dutra (2018), os custos diretos são aqueles que podem ser identificados diretamente aos produtos e/ou serviços, não sendo necessário a utilização de nenhum método

de rateio. Viceconti e Neves (2013) apontam alguns tipos de custos diretos, são eles: insumos, mão de obra direta e as embalagens dos produtos.

2.2.2. Custos Indiretos

Para Dutra (2018), os custos indiretos são aqueles que não tem uma relação direta com o produto e/ou serviço, como por exemplo, custo do aluguel, energia elétrica, saneamento básico, depreciação, entre outros. Ribeiro (2015) relata sobre a dificuldade de relacionar os custos indiretos aos produtos, devido ao processo de produção, já que algumas empresas trabalham com uma variedade de produtos em um mesmo intervalo de tempo.

Portanto, Sales e Campos (2017) apontam que devem ser utilizados os critérios de rateio para alocar os custos indiretos aos produtos no momento da formação do seu preço de venda. Silva e Lins (2017) declaram que os critérios de rateio são frutos da inviabilidade de determinar diretamente os custos por unidade de produto.

2.2.3. Custos Variáveis

Fontoura (2013) relata que os custos variáveis são os gastos que sofrem alterações no valor de acordo com o índice de produção. Quanto maior o volume de produção, maior serão os custos envolvidos, sempre na mesma proporção. Um exemplo de custo variável, seria os insumos para a produção, mão de obra, embalagem, entre outros.

Esse conceito é reafirmado por Dutra (2018), que define os custos variáveis como sendo os custos que variam proporcionalmente conforme a quantidade fabricada, onde ocorre uma ligação direta entre o volume produzido e o custo variável.

2.2.4. Custos Fixos

Silva e Lins (2017) descrevem os custos fixos como sendo aqueles que não são ligados à produção, e que independem do volume produzido para ocorrerem. A proporção é inversamente proporcional, quanto maior o índice de produção, menor será o valor destinado a cada unidade de produto fabricada.

Cardoso (2011) menciona que os custos fixos tem a aptidão de manter-se contínuos, sem sofrer grandes variações, em relação às tarefas operacionais da empresa, podendo ocorrer um percentual pequeno de alteração, mas sendo irrelevantes se comparado com o volume produzido. Ribeiro (2015) cita alguns exemplos de custos fixos, como: os custos com seguros, energia elétrica, salários, gastos com a higienização da empresa, depreciação dos móveis e equipamentos, entre outros.

2.3. Métodos de Custeio

Segundo Crepaldi e Crepaldi (2018), custeio é o método de concentrar e conferir os custos envolvidos na empresa, assim, podemos dizer que o método de custeio é a forma utilizada para adequar os custos ao bem e/ou serviço. Possuir um método de custeio apropriado para o tipo de segmento da empresa, faz a diferença no que diz respeito à competitividade.

Para Rocha e Martins (2015), o método de custeio refere-se à composição dos valores envolvidos no custo de um produto e/ou serviço. É necessário entender os diferentes tipos de métodos e suas características, para compreender melhor as suas aplicabilidades conforme a organização e bem e/ou serviço. Os métodos de custeio mais utilizados são o custeio por absorção e variável.

2.3.1. Custeio por absorção

O custeio por absorção é um método onde todos os custos incorridos podem ser alocados ao produto fabricado. Integrando ao produto todos os recursos consumidos direta ou indiretamente durante a sua produção, seja um bem ou serviço. Os pressupostos teóricos dessa abordagem é que a produção de bens é o que cria riqueza para um negócio, por isso visa monitorar a produção em termos de rendimento e custo. (SOUZA e CLEMENTE, 2011).

Rocha e Martins (2015), declaram que o método de adequar os custos ao bem ou serviço fornecidos pela organização, comumente é feito por segregação de centros de custos. Esses centros são formados pelos custos acumulados para serem subdivididos nos produtos. Os autores também relatam que o custeio por absorção é processado em três etapas. Em primeiro lugar, o custo no respectivo centro de custo. Na segunda etapa, o valor muda de custos de suporte para o centro de custo de produção. E na fase final, o valor é transferido do centro de custo de produção para o produto.

2.3.2. Custeio variável

De acordo com Fontoura (2013), o custeio variável utiliza o princípio de que somente os custos variáveis têm que ser atribuídos ao produto. Os demais custos devem ser considerados como despesas do empreendimento. Relata também que este método apresenta uma concepção de gestão de curto prazo, sendo adequado para empresas com alta competitividade nos preços dos seus produtos e/ou serviços.

Para Megliorini (2011), o custeio variável existe para atuar como ferramenta de tomada de decisão para a gestão da empresa, desta forma, obter a margem de contribuição para cada produto desta forma, é também uma linha de produtos. Expõem também que esse método de

custeio apoia na formação do preço de venda, na utilização dos recursos da empresa, na identificação dos produtos que trazem maior lucratividade e, na decisão de onde produzir determinado produto.

2.4. Formação do preço de venda

É indispensável o levantamento dos custos empresariais para a correta precificação dos produtos e/ou serviços. Com isso, Cruz et al (2012) relata que é de suma importância o gestor compreender as características de seu produto/serviço, para um correto levantamento de custos e despesas que irão impactar no preço a ser comercializado o seu bem/serviço, sendo uma das partes mais importantes do processo de preço de venda, e para auxiliar no processo de formação de preço de venda temos o índice mark-up.

2.4.1. Mark-up

O mark-up, que se refere à margem de lucro, é o índice usado para calcular o preço de venda ideal para o produto e/ou serviço, sendo aplicado ao custo de aquisição ou produção. Tendo como objetivo a inclusão das demais despesas empresariais como, por exemplo, impostos e a margem de lucro almejada pela empresa (BRUNI E FAMÁ, 2012).

Yanase (2018) cita os dois indicadores de mark-up, o divisor e o multiplicador. O divisor expressa o percentual dos custos variáveis pelo preço de venda, já o multiplicador, representa o índice que irá obter o preço de venda que deve ser praticado, após a multiplicação pelos custos. O autor demonstra as fórmulas para o cálculo dos índices da seguinte forma:

$$i. \quad \text{Mark - up divisor} = 1 - (\% DF + \% DV + \% ML)$$

$$ii. \quad \text{Mark - up Multiplicador} = \frac{1}{1 - (\% DF + \% DV + \% ML)}$$

Onde:

DF = Despesas Fixas;

DV = Despesas Variáveis;

ML = Margem de Lucro.

2.4.2. Ponto de Equilíbrio

Meglierini (2011) afirma que quando a empresa está em suas fases iniciais, contempla uma fase de atuar no prejuízo, que é quando a sua receita de vendas não é capaz de suprir os custos e despesas empresariais. Entretanto, esse cenário muda quando as demanda aumenta e torna o processo mais eficiente, trazendo resultados positivos para a empresa. Segundo o autor, o ponto de equilíbrio é quando a empresa não tem prejuízo e nem lucro, apenas iguala as suas despesas e os custos totais, com as receitas totais, alcançando assim um equilíbrio.

Crepaldi e Crepaldi (2018), comentam que o objetivo do ponto de equilíbrio é fornecer parâmetros para a elaboração de metas e tomadas de decisões para um bom gerenciamento da empresa. O ponto de equilíbrio é um índice de segurança para a empresa, onde apresentará o momento em suas receitas e seus custos estão nivelados, e a partir desse ponto a empresa começará a obter resultados positivos.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

A presente pesquisa pode ser caracterizada quanto a sua natureza ou finalidade, seus objetivos, procedimentos técnicos e quanto à abordagem do problema. Quanto a sua natureza, Prodanov e Freitas (2013) caracterizam a pesquisa aplicada, sendo aquela que tem como objetivo gerar aplicação prática dos conhecimentos buscando resolver problemas específicos, envolvendo verdades e interesses locais e pontuais. A mesma classifica-se como aplicada tendo em vista que foram observadas aplicações de métodos de custeio e ferramentas para análises de despesas de uma hamburgueria *fast food* na cidade de Baraúna/RN, que atualmente apresenta uma forte visibilidade no mercado alimentício do município.

Quanto aos seus objetivos, Prodanov e Freitas (2013) afirmam que estudos de caso e pesquisas bibliográficas assumem no geral essa classificação, pois possui planejamento flexível, permitindo o estudo sobre a temática a partir de vários ângulos e aspectos; na etapa inicial, proporciona mais informações sobre o tema a ser investigado, permitindo sua definição e seu delineamento e orienta a definição dos objetivos e abre novos caminhos para o assunto da pesquisa. A pesquisa classifica-se em exploratória, pois realiza um estudo de caso, tendo como finalidade proporcionar mais informações sobre o caso estudado.

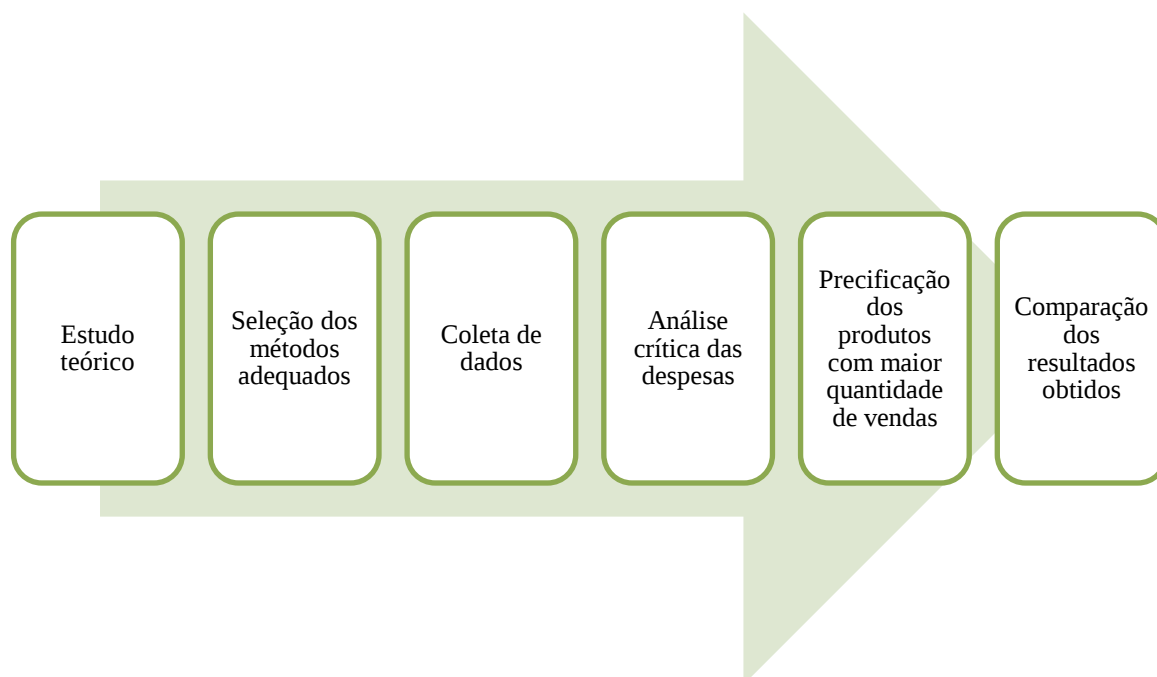
Quanto à abordagem do problema, a pesquisa classifica-se em qualitativa, quantitativa ou mista. A pesquisa quantitativa possuem informações que podem ser quantificadas e traduzidas em números, que podem ser classificados, transformados em opiniões após serem analisadas, além de exigir uso de ferramentas estatísticas como percentagem, média, moda e desvio padrão, para representação dos dados; já em relação à pesquisa qualitativa, tem como base a interpretação de fenômenos (PRODANOV; FREITAS, 2013). Entendendo as definições anteriores, percebe-se que a pesquisa atual possui características desses dois tipos de abordagens, pois compreender os fenômenos através da coleta de dados narrativos e numéricos, estudando as particularidades e experiências individuais, sendo então classificada como quali-quantitativa. O autor Creswell (2007) acrescenta que os métodos mistos, ou quali-quantitativos, surgiu com a necessidade de um novo tipo de pesquisa onde fosse empregada a coleta de dados associada aos outros dois tipos, agrupando dados quantitativos e qualitativos em um único estudo, convergindo os resultados dessas diferentes fontes de dados.

Quanto aos procedimentos técnicos, a pesquisa pode ser classificada entre bibliográfica, experimental, documental, histórica, levantamento, estudo de caso, *expost-facto*, pesquisa-ação e observação não participantes. A presente pesquisa pode ser classificada como estudo de caso. Prodanov e Freitas (2013) afirma que o estudo de caso é realizado a partir da coleta e análise de informações sobre um grupo ou comunidade com o objetivo de estudar aspectos sobre os

mesmos para posterior quantificação e qualificação dos dados adquiridos. A partir dessas definições, pode-se afirmar que a presente pesquisa se configura como estudo de caso, pois a mesma foi realizada com a avaliação da aplicação de método de custeio e análise de despesas.

O trabalho contém seis etapas, como mostra a Figura 1, serão detalhadas as atividades desenvolvidas em cada etapa.

Figura 01: Etapas da pesquisa.



Fonte: Autoria própria (2021).

Na primeira etapa foi realizado um estudo teórico sobre os métodos e ferramentas de métodos de custeio e despesas em geral. Após, na segunda fase, foi identificado quais métodos e ferramentas seriam os mais adequados para precificar os produtos da empresa, que se deu através do estudo teórico e análises de resultados de trabalhos anteriores. A terceira fase foi composta pela coleta de dados através de entrevistas com o proprietário da empresa e análise dos processos envolvidos na fabricação dos produtos. A análise crítica das despesas foi a quarta etapa e nos forneceu informações importantes para a sexta etapa, que será a precificação dos produtos com maior quantidade de venda da empresa. Esta etapa propiciou resultados para a comparação do método de custeio por absorção com o método praticado pela empresa atualmente.

Todo o trabalho foi desenvolvido através de planilhas eletrônicas, onde foram utilizados todos os dados repassados pelo empreendedor, como também os dados coletados nas visitas realizada ao empreendimento, bem como os conhecimentos adquiridos durante o estudo teórico,

para analisar as informações e atingir o objetivo de chegar na precificação ideal dos produtos analisados.

4. ESTUDO DE CASO

Nesta parte será apresentado a contextualização da hamburgueria artesanal, bem como os custos e cálculos que posteriormente serão analisados nesse estudo para a devida precificação de alguns dos produtos da microempresa, conseguindo assim orientar a empresa quanto às tomadas de decisões e controle gerencial.

4.1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA EMPRESA E SEUS PRODUTOS

O estudo foi realizado em uma hamburgueria de sanduíches artesanais da cidade de Baraúna, no interior do Rio Grande do Norte. O nome da microempresa foi preservado por solicitação do empreendedor responsável pela mesma. A empresa foi inaugurada no mês de maio de 2020, em meio a pandemia mundial, pôr um empreendedor de apenas 25 anos de idade, que sonhava em empreender após a leitura do livro “Pai rico, pai pobre” do autor Robert Kiyosaki, que segundo o empreendedor lhe trouxe uma visão de mundo e negócios diferente da que já tinha visto antes, e com a necessidade de renda extra acabou por adentrar o mercado da alimentação.

A hamburgueria funciona atualmente por meio de delivery, que atende não só a cidade, como também as comunidades rurais próximas, com planos de abertura do espaço físico para o início do ano de 2023. O estilo utilizado pela microempresa é de fast food, com isso o seu cardápio oferece uma variedade de hambúrgueres, bem como acompanhamentos tradicionais, que são batatas fritas e refrigerantes. Em reunião com o empreendedor, foi listado os quatro lanches mais vendidos para elaboração do estudo de sua precificação atual, os mesmos representam um percentual de 65% do faturamento da empresa. Será realizado também a análise dos custos envolvidos na produção dos mesmos. A seguir a tabela 02 demonstra os hambúrgueres escolhidos (os nomes apresentados são fictícios) e seus valores unitários praticados atualmente.

Tabela 02: Produtos escolhidos para o estudo e seus respectivos valores praticados atualmente.

PRODUTOS	VALOR UNITÁRIO
BURGUER 01	R\$16,00
BURGUER 02	R\$17,00
BURGUER 03	R\$11,00

BURGUER 04	R\$18,00
------------	----------

Fonte: Autoria própria a partir do levantamento de pesquisa (2022).

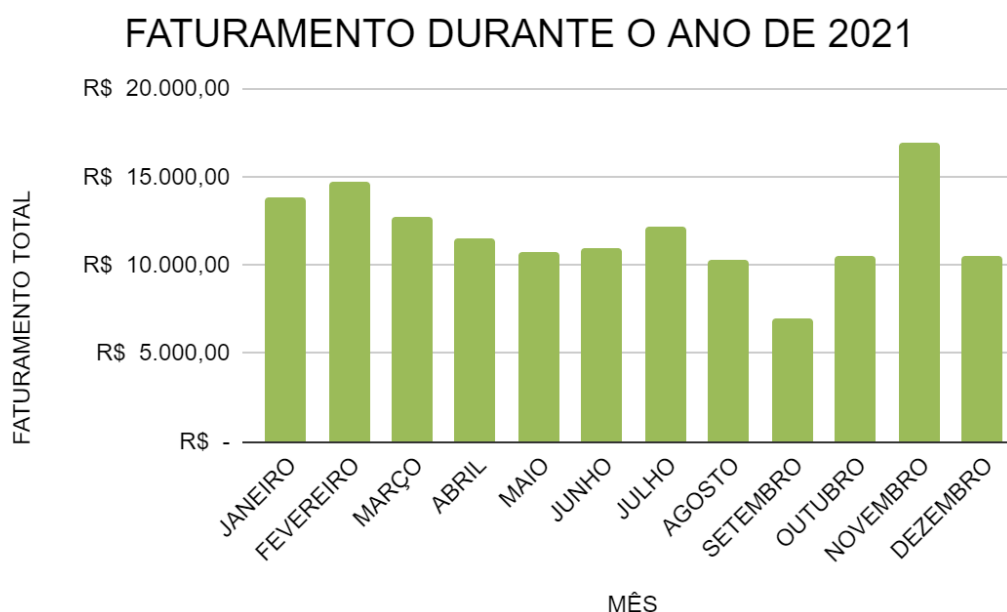
Em conformidade com a tabela anterior, nota-se os quatros produtos escolhidos para a realização do estudo e os valores cobrados por cada hambúrguer, entretanto, esses valores são formados apenas por uma pesquisa de mercado e baseia se nos preços praticados pelos seus concorrentes. Durante a realização do estudo, notou-se também a falta de controle financeiro, fluxo de caixa e gestão dos custos.

Devido a isso, repara-se a necessidade de avaliar se os preços praticados atualmente estão trazendo resultados positivos, conseguindo liquidar os custos e despesas da empresa, ou se os resultados são negativos prejudicando o crescimento da mesma. Baseado nisso, foi estudado formas de auxiliar e instruir a melhor maneira de gerenciar os custos e despesas da empresa, bem como o controle dos mesmos, e a adequada reestruturação da empresa para que seja possível alcançar o crescimento pretendido pelo empreendedor.

4.2. FATURAMENTO MÉDIO

O faturamento médio da empresa é a média de valores obtidos mensalmente pela empresa com a venda de seus produtos e/ou serviços. Através de dados coletados de uma tabela disponibilizada pelo empreendedor, foi possível montar um gráfico com os devidos faturamentos da empresa durante o ano de 2021 (gráfico 01).

Gráfico 01: Faturamento mensal durante o ano de 2021.



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

O faturamento médio da empresa, durante o ano de 2021, foi de R\$11.218,00 por mês. Isso representa um percentual de aproximadamente 66% em relação a meta do empreendedor, que é de R\$17.000,00 mensais.

4.3. CÁLCULO DOS CUSTOS E DESPESAS VARIÁVEIS

4.3.1. Insumos, embalagem e mão de obra.

Os insumos necessários para a produção dos hambúrgueres analisados nesse estudo foram classificados como custos variáveis. Foi necessário a realização de um levantamento de compras e entrevista minuciosa com o responsável pela cozinha e pelo preparo dos alimentos. Já a mão de obra direta foi considerada como custo fixo, e conta com 3 funcionários (atendente, chapeiro e auxiliar de cozinha), que possuem uma carga horária de 30 horas semanais cada.

A empresa ainda não está legalizada, mas o empreendedor nos informou que busca legalizá-la até final do ano. Com isso, os funcionários são informais e recebem um valor semanal acordado informalmente com o empreendedor. A Tabela abaixo mostra os valores pagos semanalmente, bem como o custo de cada funcionário e do pró-labore por semana, hora e minuto.

Tabela 03: Custo Semanal, por hora e minutos de Mão de Obra Direta (MOD).

CUSTO DE HORA E MINUTO DE MOD				
DESCRIÇÃO	CUSTO TOTAL SEMANAL	CH	CUSTO HORA MOD	CUSTO MINUTO MOD
PRÓ-LABORE	R\$ 375,00	30	R\$ 12,50	R\$0,21
CHAPEIRO	R\$ 150,00	30	R\$ 5,00	R\$0,08
AUXILIAR DE COZINHA	R\$ 150,00	30	R\$ 5,00	R\$0,08
ATENDENTE	R\$ 150,00	30	R\$ 5,00	R\$0,08
TOTAL	R\$ 825,00	-	R\$ 27,50	R\$0,46

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

As informações contidas na tabela anterior, foram obtidas através de uma entrevista com o empreendedor. O proprietário desempenha a função organizacional, sendo responsável de prover os acessórios, equipamentos e materiais necessários para a operação da hamburgueria fluir como o planejado, essa função é desempenhada antes do horário de atendimento e corresponde a 30 horas semanais. Já no horário de funcionamento, o proprietário é responsável pelo preparo dos lanches, desempenhando a função de chapeiro. Decidimos por separar as funções, bem como os custos das mesmas, pois, de acordo com o empreendedor, o mesmo está avaliando a contratação de um chapeiro para que possa dedicar-se apenas ao setor organizacional da empresa.

A elaboração dos hambúrgueres conta com o trabalho em conjunto dos funcionários, desde o atendimento inicial ao cliente, até o embrulho do pedido para o envio até o consumidor final. O delivery funciona de forma terceirizada, onde é cobrado uma taxa adicional, correspondendo ao valor repassado para o entregador juntamente com uma contribuição diária para os custos da entrega, nesse caso, a hamburgueria só tem um custo fixo semanal no valor de R\$60,00 reais direcionado a essa contribuição.

A partir disso, foi calculado o custo por hora trabalhada dos funcionários envolvidos na produção do hambúrguer, que equivale a R\$27,50, com isso, obtemos um custo por minuto de MOD de R\$0,46. Será calculado e alocado, para cada hambúrguer estudado, o seu tempo de preparo, bem como o seu custo relacionado a mão de obra direta envolvida em sua produção.

Segue abaixo, a tabela 04 apresentando os insumos necessários e os custos envolvidos na preparação da carne de sol na nata, que é um dos ingredientes do burger 01.

Tabela 04: Custo do preparo da carne de sol na nata.

CARNE DE SOL NA NATA				
Insumos para Produção				
Descrição	Uni	Qtd	Valor Uni	Valor Total
CARNE DE SOL	G	750	R\$0,04	R\$28,50
CREME DO SERTÃO	G	250	R\$0,02	R\$5,00
TOTAL DE INSUMOS				R\$33,50
Mão de Obra Direta (MOD)				
Descrição	Uni	Tempo	Valor por minutos	Valor Total
TEMPO DE MOD (AUXILIAR DE	MIN	40	R\$ 0,08	R\$ 3,33

COZINHA)	
TOTAL DE MOD	R\$3,33
RENDIMENTO (GRAMAS)	1000
PREÇO POR GRAMA	R\$0,04

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A tabela anterior traz os custos relacionados aos insumos para o preparo da carne de sol na nata e também o custo da mão de obra direta envolvida nesse processo. Com isso, foi obtido o preço de R\$0,04 por cada grama do produto após o preparo total. A próxima tabela traz os insumos e custos implicados no preparo do creme de cheddar, que é um ingrediente do burger 03.

Tabela 05: Custo do preparo do creme de cheddar.

CREME DE CHEDDAR				
Insumos para Produção				
Descrição	Uni	Qtd	Valor Uni	Valor Total
BISNAGA DE REQUEIJÃO CREMOSO	G	1200	R\$0,01	R\$12,50
LEITE INTEGRAL	ML	200	R\$0,0040	R\$0,80
TOTAL DE INSUMOS				R\$13,30
Mão de Obra Direta (MOD)				
Descrição	Uni	Tempo	Valor por minutos	Valor Total
TEMPO DE MOD (AUXILIAR DE COZINHA)	MIN	10	R\$ 0,08	R\$ 0,83
TOTAL DE MOD				R\$0,83
RENDIMENTO (GRAMAS)				1400
PREÇO POR GRAMA				R\$0,01

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Após a análise dos insumos e de MOD envolvidos no processo de produção do creme de cheddar, chegou ao preço de R\$0,01 por grama após o preparo total. A Tabela 06 apresenta

os insumos e custos para a preparação do molho da casa, que é ingrediente de quase todos os lanches fornecidos pela hamburgueria.

Tabela 06: Custo do preparo do molho da casa.

MOLHO DA CASA				
Insumos para Produção				
Descrição	Uni	Qtd	Valor Uni	Valor Total
ÓLEO DE SOJA	ML	900	R\$0,01	R\$10,80
LEITE INTEGRAL	ML	400	R\$0,0040	R\$1,60
SAL	G	12	R\$0,0005	R\$0,01
MOSTARDA	G	12	R\$0,07	R\$0,78
MOLHO BARBECUE	ML	400	R\$0,01	R\$3,16
PIMENTA DO REINO	G	5	R\$0,10	R\$0,49
TEMPERO BAIANO	G	5	R\$0,07	R\$0,37
TOTAL DE INSUMOS				R\$17,20
Mão de Obra Direta (MOD)				
Descrição	Uni	Tempo	Valor por minutos	Valor Total
TEMPO DE MOD (AUXILIAR DE COZINHA)	MIN	5	R\$ 0,08	R\$ 0,42
TOTAL DE MOD				R\$0,42
RENDIMENTO (GRAMAS)				2.000
PREÇO POR GRAMA				R\$0,01

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

O preço encontrado para cada grama do molho da casa, após o preparo, foi de R\$0,01. Após o levantamento dos custos envolvidos nos preparos dos ingredientes, foi calculado os custos envolvidos na preparação de cada hambúrguer. A Tabela 07, mostra os custos variáveis incorridos com matéria-prima, embalagem e mão de obra no preparo do Burger 01.

Tabela 07: Custos Variáveis do Burger 01.

INSUMOS PARA PRODUÇÃO - BURGUER 01

Descrição	Uni	Qtd	Valor Uni	Valor Total
SMASH BURGUER ARTESANAL	G	80	R\$0,0286	R\$2,2880
CARNE DE SOL NA NATA	G	50	R\$0,0368	R\$1,8417
QUEIJO COALHO	G	50	R\$0,0350	R\$1,7500
ALFACE	UN	1	R\$0,2000	R\$0,2000
TOMATE	G	25	R\$0,0080	R\$0,2000
PÃO DE BATATA	UN	1	R\$1,0000	R\$1,0000
MOLHO DA CASA	G	25	R\$0,0088	R\$0,2202
MANTEIGA DA TERRA	G	0,6	R\$0,0233	R\$0,0140
SAL	G	1	R\$0,0005	R\$0,0005
TOTAL DE INSUMOS				R\$7,51
Materiais para embalagem do produto				
Descrição	Uni	Qtd	Valor Uni	Valor Total
SACOLA KRAFT	UN	1	R\$0,31	R\$0,31
PAPEL ACOPLADO	UN	1	R\$0,16	R\$0,16
TOTAL POR EMBALAGEM				R\$0,47
Mão de Obra Direta (MOD)				
Descrição	Uni	Tempo	Valor por minutos	Valor Total
TEMPO DE MOD	MIN	3,86	R\$0,46	R\$ 1,77
TOTAL DE MOD				R\$1,77
TOTAL DE CUSTOS VARIÁVEIS UNITÁRIO				R\$9,75

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A tabela anterior traz os custos variáveis envolvidos na produção do Burger 01. Nessa situação, o custo com os insumos representa aproximadamente 77,03% do valor total dos custos variáveis, a mão de obra direta envolvida no preparo representa um percentual de 18,15% e o custo com embalagem de 4,82% do custo total do hamburger. O valor obtido para o total dos custos variáveis foi de R\$9,75. Abaixo, na tabela 08, será apresentado a composição dos custos variáveis do Burger 02.

Tabela 08: Custos Variáveis do Burger 02.

INSUMOS PARA PRODUÇÃO - BURGUER 02

Descrição	Uni	Qtd	Valor Uni	Valor Total
SMASH BURGUER ARTESANAL (2 UNI)	G	160	R\$0,0286	R\$4,5760
MUSSARELA	G	30	R\$0,0360	R\$1,0800
ALFACE	UN	1	R\$0,2000	R\$0,2000
TOMATE	G	25	R\$0,0080	R\$0,2000
PÃO DE BATATA	UN	1	R\$1,0000	R\$1,0000
MOLHO DA CASA	G	25	R\$0,0088	R\$0,2202
MANTEIGA DA TERRA	G	0,6	R\$0,0233	R\$0,0140
SAL	G	1	R\$0,0005	R\$0,0005
TOTAL				R\$7,28
Materiais para embalagem do produto				
Descrição	Uni	Qtd	Valor Uni	Valor Total
SACOLA KRAFT	UN	1	R\$0,31	R\$0,31
PAPEL ACOPLADO	UN	1	R\$0,16	R\$0,16
TOTAL				R\$0,47
Mão de Obra Direta (MOD)				
Descrição	Uni	Tempo	Valor por minutos	Valor Total
TEMPO DE MOD	MIN	3,9	R\$0,46	R\$ 1,79
TOTAL DE MOD				R\$1,79
TOTAL DE CUSTOS VARIÁVEIS UNITÁRIO				R\$9,53

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Conforme demonstrado na Tabela 08, é possível analisar os custos com insumos, embalagem e MOD envolvidos na produção do Burger 02, que corresponde ao valor total de R\$9,53. O custo com insumos tem um valor de R\$7,28, que representa um percentual de 76,39% do valor final gasto com custos variáveis para o preparo do produto. Já com relação ao custo com embalagem e MOD, os mesmos representam os percentuais de 4,93% e 18,78%, respectivamente.

Demonstra-se na Tabela 09 a composição dos custos variáveis do Burger 03.

Tabela 09: Custos Variáveis do Burger 03.

INSUMOS PARA PRODUÇÃO - BURGUER 03				
Descrição	Uni	Qtd	Valor Uni	Valor Total
SMASH BURGUER	G	80	R\$0,0286	R\$2,2880
ARTESANAL				
CREME DE CHEDDAR	G	90	R\$0,0101	R\$0,9086
ALFACE	UNI	1	R\$0,2000	R\$0,2000
TOMATE	G	25	R\$0,0080	R\$0,2000
PÃO DE BATATA	UN	1	R\$1,0000	R\$1,0000
MANTEIGA DA TERRA	G	0,6	R\$0,0233	R\$0,0140
SAL	G	1	R\$0,0005	R\$0,0005
TOTAL				R\$4,61
Materiais para embalagem do produto				
Descrição	Uni	Qtd	Valor Uni	Valor Total
SACOLA KRAFT	UN	1	R\$0,31	R\$0,31
PAPEL ACOPLADO	UN	1	R\$0,16	R\$0,16
TOTAL				R\$0,47
Mão de obra direta (MOD)				
Descrição	Uni	Temp o	Valor por minutos	Valor Total
TEMPO DE MOD	MIN	3,5	R\$0,46	R\$ 1,60
TOTAL DE MOD				R\$1,60
TOTAL DE CUSTOS VARIÁVEIS UNITÁRIO				R\$6,69

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A tabela anterior demonstra os insumos necessários para o preparo do lanche, bem como o material envolvidos na embalagem do produto e a mão de obra direta necessária para a produção, totalizando um custo total de R\$6,69. Onde os percentuais relacionados com o valor total de custos variáveis é aproximadamente de 68,97% para insumos, para embalagem é de 7,03% e de MOD é 24,00%. Na Tabela 10, é apresentada a composição do Burger 04.

Tabela 10: Custos Variáveis do Burger 04.

INSUMOS PARA PRODUÇÃO - BURGUER 04				
Descrição	Uni	Qtd	Valor Uni	Valor Total

SMASH BURGUER ARTESANAL (3 UNI)	G	240	R\$0,0286	R\$6,8640
MUSSARELA	G	45	R\$0,0360	R\$1,6200
ALFACE	UN	1	R\$0,2000	R\$0,2000
TOMATE	G	25	R\$0,0080	R\$0,2000
PÃO DE BATATA	UN	1	R\$1,0000	R\$1,0000
MOLHO DA CASA	G	25	R\$0,0088	R\$0,2202
MANTEIGA DA TERRA	G	0,6	R\$0,0233	R\$0,0140
SAL	G	1	R\$0,0005	R\$0,0005
TOTAL DE INSUMOS				R\$10,10
Materiais para embalagem do produto				
Descrição	Uni	Qtd	Valor Uni	Valor Total
SACOLA KRAFT	UN	1	R\$0,31	R\$0,31
PAPEL ACOPLADO	UN	1	R\$0,16	R\$0,16
TOTAL POR EMBALAGEM				R\$0,47
Mão de Obra Direta (MOD)				
Descrição	Uni	Tempo	Valor por minutos	Valor Total
TEMPO DE MOD	MIN	3,94	R\$0,46	R\$ 1,81
TOTAL DE MOD				R\$1,81
TOTAL DE CUSTOS VARIÁVEIS UNITÁRIO				R\$12,38

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Através da Tabela 10, é possível obter o custo variável total de R\$12,38 para o Burger 04. Onde os percentuais relacionados à composição do custo final é de 81,58% para os insumos, 3,80% referente a embalagem do produto e 14,62% para o custo com a MOD.

4.3.2. Gastos gerais com a produção

Através da coleta de dados realizada no estabelecimento, juntamente com uma entrevista informal com o empreendedor responsável, foi possível identificar todos os equipamentos, móveis e utensílios utilizados para a preparação dos hambúrgueres. A Tabela 11, mostra a análise e o cálculo de depreciação anual e mensal dos mesmos.

Tabela 11: Cálculo da Depreciação Anual e Mensal.

DEPRECIAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MÓVEIS					
DESCRIÇÃO	VALOR DE AQUISIÇÃO	ANO DE AQUISIÇÃO	VIDA ÚTIL ESTIPULADA (ANOS) ¹	DEPRECIAÇÃO ANUAL	DEPRECIAÇÃO MENSAL
COMPUTADOR	R\$ 1.500,00	2020	5	R\$ 300,00	R\$ 25,00
FREEZER VERTICAL	R\$ 3.800,00	2020	10	R\$ 380,00	R\$ 31,67
GELADEIRA 310L	R\$ 2.500,00	2020	10	R\$ 250,00	R\$ 20,83
FOGÃO 4 BOCAS	R\$ 500,00	2020	10	R\$ 50,00	R\$ 4,17
CHAPA 90X40CM	R\$ 1.200,00	2020	10	R\$ 120,00	R\$ 10,00
BALCÃO DE INOX	R\$ 1.500,00	2020	10	R\$ 150,00	R\$ 12,50
BIRÔ DE MDF	R\$ 600,00	2020	10	R\$ 60,00	R\$ 5,00
CUSTO TOTAL COM DEPRECIAÇÃO				R\$1.310,00	R\$109,17

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A tabela apresentada acima, mostra o cálculo da depreciação dos equipamentos e móveis utilizados na linha de produção dos hambúrgueres. Foi obtido um valor de R\$1.310,00 anualmente e R\$109,17 mensal. Além disso, foi verificado também os custos fixos indiretos, que correspondem aos custos que não dependem da demanda para existirem, eles são representados na tabela abaixo.

Tabela 12: Custos Fixos Indiretos.

CUSTOS FIXOS INDIRETOS		
Descrição	Valor médio mensal	Percentual (%)
ALUGUEL	R\$ 300,00	28,06%

ENERGIA ELÉTRICA	R\$ 280,00	26,19%
GÁS DE COZINHA	R\$ 220,00	20,58%
DEPRECIAÇÃO	R\$ 109,17	10,21%
SANEAMENTO BÁSICO E ÁGUA	R\$ 80,00	7,48%
MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA	R\$ 80,00	7,48%
TOTAL	R\$ 1.069,17	100,00%

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Foi apresentado na Tabela 12 o valor médio mensal dos custos fixos indiretos, que representa um valor de R\$1.069,17. Os custos mais significativos entre os apresentados, são os de aluguel e energia elétrica, que representam porcentagens de 28,06% e 26,19%, respectivamente, em relação ao valor total desses custos.

4.3.3. Despesas fixas

As despesas fixas são os custos que não se modificam em relação à produção. Entretanto, é necessário o seu levantamento para que ocorra uma precificação adequada dos produtos. A Tabela 13, demonstra as despesas fixas da hamburgueria em um período mensal.

Tabela 13: Despesas Fixas.

DESPESAS FIXAS		
Descrição	Valor médio mensal	Percentual (%)
TAXA MENSAL DE DELIVERY	R\$ 240,00	75,00%
INTERNET	R\$ 60,00	18,75%
MATERIAL PARA EXPEDIENTE	R\$ 20,00	6,25%
TOTAL	R\$ 320,00	100,00%

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A tabela anterior associa as despesas fixas da hamburgueria e seus custos mensais. Todas as despesas fixas mensais resultam no valor de R\$320,00, onde a taxa mensal de delivery é a despesa fixa mais significante, representando um percentual de 75% em relação às outras despesas fixas totais.

4.4. LEVANTAMENTO DOS CUSTOS UNITÁRIOS

Será apresentado, neste tópico, as análises dos custos e os cálculos pelo método de custeio por absorção. A escolha desse método se deu devido a sua facilidade na aplicação, além de considerar todos os custos e permitir o conhecimento do custo total de cada produto. O objetivo dessa etapa é determinar o custo unitário de cada hambúrguer, seguindo as recomendações do método.

4.4.1. Custeio por absorção

O custeio é um método utilizado para adequar os custos do processo de produção aos diversos produtos produzidos. O custeio por absorção é aquele que acomoda todos os custos incorridos, sejam os indiretos ou diretos, fixos ou variáveis, aos produtos fabricados. A base utilizada para o rateio dos custos e despesas fixas, foi o percentual de venda mensal de cada produto.

Como explicado no início da pesquisa, o percentual dos quatro hambúrgueres escolhidos para estudo equivale a 65% do faturamento da empresa, sendo assim o rateio foi realizado de acordo com o percentual estipulado para cada hambúrguer. Abaixo, a Tabela 14 apresenta o rateio das despesas fixas por cada produto de acordo com o seu percentual de venda mensal.

Tabela 14: Rateio das despesas fixas.

RATEIO DAS DESPESAS FIXAS - MÉTODO DE ABSORÇÃO				
PRODUTO	PERCENTUAL DE VENDA	RATEIO DESPESAS FIXAS	QUANTIDADE VENDIDA MENSALMENTE (APROX.)	TOTAL POR UNIDADE
Burguer 01	21,00%	R\$ 67,20	205	R\$ 0,33
Burguer 02	19,00%	R\$ 60,80	185	R\$ 0,33
Burguer 03	15,00%	R\$ 48,00	146	R\$ 0,33
Burguer 04	10,00%	R\$ 32,00	98	R\$ 0,33
TOTAL	65,00%	R\$ 208,00	634	-

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

O valor obtido correspondente às despesas fixas foi de R\$0,33 para cada hambúrguer. É possível observar que o total por unidade fica o mesmo valor para todos os hambúrgueres, isso ocorreu devido ser utilizado a porcentagem de venda de cada hambúrguer, e a mesma ser utilizada para o cálculo de rateio, como também para o cálculo da quantidade aproximada de vendas mensais de cada hambúrguer, já que o empreendedor não tem esse controle. Para o cálculo de percentual de vendas, foram analisadas as vendas no período de 45 dias e calculado os pedidos de cada hambúrguer. A Tabela 15 mostra o rateio dos custos fixos indiretos por cada hambúrguer.

Tabela 15: Rateio dos custos fixos indiretos.

RATEIO DOS CUSTOS FIXOS INDIRETOS - MÉTODO DE ABSORÇÃO				
PRODUTO	PERCENTUAL DE VENDA	RATEIO DE CUSTOS FIXOS INDIRETOS	QUANTIDADE VENDIDA MENSALMENTE (APROX.)	TOTAL POR UNIDADE
Burguer 01	21,00%	R\$ 224,53	205	R\$ 1,10
Burguer 02	19,00%	R\$ 203,14	185	R\$ 1,10
Burguer 03	15,00%	R\$ 160,38	146	R\$ 1,10
Burguer 04	10,00%	R\$ 106,92	98	R\$ 1,10
TOTAL	65,00%	R\$ 694,96	634	R\$ 4,39

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

De acordo com a tabela, o preço destinado a cada hambúrguer, referente aos custos indiretos, é de R\$1,10. Como relatado anteriormente, no rateio das despesas fixas, o mesmo ocorreu no rateio dos custos fixos indiretos, devido ser calculado pelo percentual de venda. A Tabela 16 apresenta os cálculos do custo unitário para o preparo de cada hambúrguer pelo método de custeio por absorção.

Tabela 16: Custo Unitário pelo Método de Custeio por Absorção.

CUSTO UNITÁRIO PELO MÉTODO DE CUSTEIO POR ABSORÇÃO				
PRODUTO	CUSTOS VARIÁVEIS	DESPESAS FIXAS POR	CUSTOS FIXOS INDIRETOS	CUSTO UNITÁRIO

	UNITÁRIOS	UNIDADE	POR UNIDADE	
Burguer 01	R\$9,75	R\$ 0,33	R\$ 1,10	R\$11,18
Burguer 02	R\$9,53	R\$ 0,33	R\$ 1,10	R\$10,96
Burguer 03	R\$6,69	R\$ 0,33	R\$ 1,10	R\$8,11
Burguer 04	R\$12,38	R\$ 0,33	R\$ 1,10	R\$13,80

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Como mostrado na Tabela 16, pelo método de custeio por absorção, o custo unitário do Burguer 04 é o mais oneroso, devido aos custos com os insumos para a sua produção. A Tabela 17 apresenta os percentuais das despesas fixas, custos fixos e a margem de lucro desejada pelo empreendedor, que tem como base o preço de venda de seus concorrentes, para o cálculo do *mark-up*.

Tabela 17: Percentuais para formação do preço de venda.

PERCENTUAIS PARA FORMAÇÃO DO PREÇO DE VENDA			
PRODUTO	DESPESAS FIXAS POR UNIDADE (%)	CUSTOS FIXOS INDIRETOS POR UNIDADE (%)	MARGEM DE LUCRO DESEJADA (%)
Burguer 01	2,94%	9,81%	20,00%
Burguer 02	2,99%	10,01%	20,00%
Burguer 03	4,05%	13,52%	20,00%
Burguer 04	2,38%	7,94%	20,00%

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A partir das informações da tabela anterior, levando em conta os valores obtidos pelos métodos de custeio por absorção, foi possível aplicar a fórmula de *mark-up*, para então obter o preço de venda dos produtos analisados, como mostra o Tabela 18.

Tabela 18: Cálculo de formação do preço de venda pelo *mark-up*.

CÁLCULO DE FORMAÇÃO DO PREÇO DE VENDA PELO MARK-UP				
PRODUTO	CUSTOS	DESPESAS FIXAS +	PREÇO	FATOR

	VARIÁVEIS	CUSTOS FIXOS + MARGEM DE LUCRO (%)	DE VENDA	MARK-UP MULTIPLICADORA
Burguer 01	R\$ 9,75	32,75%	R\$ 14,50	1,49
Burguer 02	R\$ 9,53	33,00%	R\$ 14,23	1,49
Burguer 03	R\$ 6,69	37,57%	R\$ 10,71	1,60
Burguer 04	R\$ 12,38	30,32%	R\$ 17,77	1,44

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A Tabela 18 apresenta o cálculo do *mark-up* para obtenção do preço de venda adequado para cumprir todas as despesas, incluindo as despesas fixas, custos fixos e variáveis, como também a margem de lucro desejada pelo empreendedor. O fator *mark-up* multiplicador é um índice que pode ser aplicado aos custos variáveis do produto para obter um preço de venda conveniente. Os preços de venda orientador obtido estão dentro dos seus respectivos valores praticados atualmente.

Após a obtenção dos preços orientados, foi possível realizar a comparação dos preços praticados atualmente e os preços obtidos no estudo (Tabela 19). Com isso, pode-se observar que todos os produtos estudados estão com uma diferença positiva, sendo o percentual de diferença mais baixo de 1,29% (burguer 04) e o mais alto de 16,30% (burguer 02).

Tabela 19: Diferença entre preços praticados atualmente e os preços orientadores.

DIFERENÇA DE PREÇOS PRATICADOS E PREÇOS ORIENTADORES				
PRODUTO	PREÇO PRATICADO	PREÇO ORIENTADOR	DIFERENÇA DE PREÇOS (R\$)	PERCENTUAL DE DIFERENÇA (%)
Burguer 01	R\$ 16,00	R\$ 14,50	R\$ 1,50	9,36%
Burguer 02	R\$ 17,00	R\$ 14,23	R\$ 2,77	16,30%
Burguer 03	R\$ 11,00	R\$ 10,71	R\$ 0,29	2,65%
Burguer 04	R\$ 18,00	R\$ 17,77	R\$ 0,23	1,29%

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A margem de contribuição foi calculada para analisar se os produtos analisados estavam sendo rentáveis ou não para o empreendimento. A Tabela 20 mostra esse cálculo, onde é realizado a retirada do valor referente aos custos fixos indiretos e variáveis do preço adotado atualmente.

Tabela 20: Margem de contribuição sobre o preço de venda praticado.

MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO SOBRE O PREÇO DE VENDA PRATICADO:						
CUSTEIO POR ABSORÇÃO						
PRODU	PREÇO	CUSTO	CUSTOS	MARGEM	QUAN	MARGEM
TO	PRATIC	S	FIXOS	DE	TIDAD	DE
	ADO	VARIÁ	INDIRETO	CONTRIBU	E	CONTRIBU
		VEIS	S	IÇÃO	VENDI	IÇÃO
				UNITÁRIA	DA	TOTAL
Burguer 01	R\$ 16,00	R\$ 9,75	R\$ 1,10	R\$ 5,15	205	R\$ 1.054,44
Burguer 02	R\$ 17,00	R\$ 9,53	R\$ 1,10	R\$ 6,37	185	R\$ 1.179,99
Burguer 03	R\$ 11,00	R\$ 6,69	R\$ 1,10	R\$ 3,22	146	R\$ 470,66
Burguer 04	R\$ 18,00	R\$ 12,38	R\$ 1,10	R\$ 4,52	98	R\$ 441,03
MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO TOTAL						R\$ 3.146,12

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A tabela anterior mostra a margem de contribuição unitária e total pelo método de custeio por absorção, onde para o cálculo da margem de contribuição total foi tomado como base a porcentagem de venda estipulada. Pode-se observar que na Tabela 20, é demonstrado que todos os hambúrgueres têm uma margem de contribuição positiva, sendo a maior parte vinda do Burguer 02, que contribui com R\$1.179,99.

Em seguida, foi utilizado a fórmula de ponto de equilíbrio para determinar a quantidade a ser vendida de cada hambúrguer, com objetivo de igualar a margem de contribuição com os custos e despesas fixas, não gerando assim um lucro para a empresa. A Tabela 21, mostra o cálculo para determinar essas quantidades ideais.

Tabela 21: Ponto de equilíbrio em quantidades por mês.

BURGUER 1		
PONTO DE EQUILÍBRO EM UNIDADE POR MÊS		
CUSTOS FIXOS	PREÇO DE VENDA	CUSTOS VARIÁVEIS
R\$291,73	R\$16,00	R\$9,75
PONTO DE EQUILÍBRO 01		47
BURGUER 2		
PONTO DE EQUILÍBRO EM UNIDADE POR MÊS		
CUSTOS FIXOS	PREÇO DE VENDA	CUSTOS VARIÁVEIS
R\$263,94	R\$17,00	R\$9,53
PONTO DE EQUILÍBRO 02		35
BURGUER 3		
PONTO DE EQUILÍBRO EM UNIDADE POR MÊS		
CUSTOS FIXOS	PREÇO DE VENDA	CUSTOS VARIÁVEIS
R\$208,38	R\$11,00	R\$6,69
PONTO DE EQUILÍBRO 03		48
BURGUER 4		
PONTO DE EQUILÍBRO EM UNIDADE POR MÊS		
CUSTOS FIXOS	PREÇO DE VENDA	CUSTOS VARIÁVEIS
R\$138,92	R\$18,00	R\$12,38
PONTO DE EQUILÍBRO 04		25

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A Tabela 21 demonstra o resultado do ponto de equilíbrio mensal em unidades para cada hambúrguer, os resultados foram arredondados para o número inteiro mais próximo devido tratar de unidade de hambúrgueres, sendo 47 unidades do Burger 01, 35 unidades do Burger 02, 48 unidades do Burger 03 e 25 unidades do Burger 04. Como relatado anteriormente, estas quantidades representam o ponto em que a empresa não terá lucros e nem prejuízo, servindo como base para a empresa gerar suas metas mensais.

Com os resultados obtidos pelo método de custeio por absorção, nota-se que a precificação atual da lanchonete está dentro dos limites aceitáveis, sendo necessário o acompanhamento dos custos e despesas para que esse quadro positivo seja mantido e não ocorra prejuízos para a empresa. Como os preços atuais foram baseados no estudo de mercado e estão superiores aos preços sugeridos, é aconselhável que se mantenha o preço atual.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A formação do preço de venda de produtos e/ou serviços é uma etapa de extrema importância para a saúde financeira de qualquer empresa, e perante o cenário atual, é um fator diferencial e competitivo.

Este estudo analisou a situação atual de uma empresa de pequeno porte do ramo alimentar, onde utilizava como formação de preço de venda apenas a média de preços praticados pelos seus concorrentes, não sendo analisadas as suas despesas e custos para uma correta definição do preço ideal dos produtos. O controle de seus custos era realizado de forma informal e sem a devida separação das despesas pessoais e empresariais.

Após o levantamento das despesas e custos totais do empreendimento, foi realizada a correta classificação em despesas fixas e variáveis, custos fixos indiretos e custos variáveis. Também foi possível levantar os hambúrgueres que têm um maior percentual de venda, e esses foram analisados durante o estudo.

O presente estudo obteve êxito nos seus resultados, visto que seu objetivo geral foi atingido, onde se pretendia realizar a correta precificação dos produtos, analisando os custos envolvidos no seu processo de fabricação, bem como a retirada das despesas pessoais dos custos da empresa. Com isso, foi realizada a correta classificação dos custos e retirado todas as despesas pessoais do empreendedor, deixando apenas os custos envolvidos direta e indiretamente nos seus processos.

A planilha eletrônica será proposta para empresa, como uma forma de auxiliar na tomada de decisões administrativas e gerenciais que interferem na formação do preço de venda dos produtos. A planilha está totalmente interligada e com informações referentes aos custos e despesas (e o correto rateio das mesmas), faturamento, margem de contribuição, insumos utilizados na sua linha de produção, ponto de equilíbrio, entre outros. É necessário que os dados sejam atualizados constantemente pelo gestor, para que possa ser realizado estratégias de vendas e ofertas ainda mais rentáveis e resultados positivos.

O resultado da precificação pelo método de custeio por absorção apresentou uma margem de contribuição positiva, e mostrou que o empreendedor, mesmo se baseando apenas no mercado concorrente, pratica um preço de venda adequado e está dentro da margem de lucro pretendida pelo mesmo. É recomendado que a empresa continue com o preço de venda atual, e mantenha os custos e despesas sempre atualizados para o acompanhamento do preço ideal.

Quanto ao ponto de equilíbrio, foi obtido a quantidade de cada hambúrguer que o estabelecimento precisa vender para que o mesmo não tenha a lucratividade desejada, mas

consiga cumprir com seus custos e despesas. Cabe à empresa o planejamento adequado para atingir essa meta, bem como traçar as estratégias de vendas necessárias para que seja possível alcançar esse ponto de equilíbrio.

No entanto, o estudo foi realizado apenas nos processo produtivo dos quatro produtos mais vendidos da hamburgueria, onde representam um percentual de 65% do faturamento da empresa, com isso se faz necessário a análise dos demais itens do seu cardápio para que não ocorra possíveis prejuízos para o empreendimento e para uma melhor tomada de decisão em relação aos preços praticados atualmente em seu cardápio total.

Como sugestão para estudos futuros, é sugerido a análise de custos envolvidos para realizar a regularização da empresa, já que é um processo essencial para o crescimento do empreendimento e na otimização da gestão empresarial. Além disso, poderá analisar como esses custos adicionais irão impactar no preço de venda dos produtos e na margem de contribuição de cada um deles.

REFERÊNCIAS

- BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. **Gestão de custos e formação de preços: com aplicações na calculadora hp 12c e Excel**. 6. São Paulo: Atlas, 2012. 1 recurso online ISBN 9788522481675.
- CARDOSO, Jaqueline de Fátima. **Custos e preço de venda: um estudo em restaurantes à la carte**. Revista Hospitalidade, São Paulo, v. VIII, n. 2, p.103-120, jul.-dez. 2011. Disponível em: <https://www.rev hosp.org/hospitalidade/article/view/395/484> . Acesso em: 18/02/2022.
- CREPALDI, Silvio Aparecido; CREPALDI, Guilherme Simões. **Contabilidade de custos**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em: [https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597014181/epubcfi/6/24\[%3Bvnd.vst.idref%3Dchapter02\]!/4/14/1:225\[iza%2C%C3%A7%C3%A3o\]](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597014181/epubcfi/6/24[%3Bvnd.vst.idref%3Dchapter02]!/4/14/1:225[iza%2C%C3%A7%C3%A3o]). Acesso em: 15/02/2022.
- CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: Métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 248 p. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/696271/mod_resource/content/1/Creswell.pdf. Acesso em: 20/02/2022.
- CRUZ, June. A. W. et al. **Formação de preços: mercado e estrutura de custos**. 1. Ed. Curitiba: Editora Intersaberes, 2012.
- DUTRA, Onei Tadeu. **Contabilidade de custos: livro didático**. – 5. ed. rev. e atual. – Palhoça : UnisulVirtual, 2018.
- FONTOURA, Fernando Batista Bandeira da. **Gestão de custos: uma visão integradora e prática dos métodos de custeio**. São Paulo: Atlas, 2013.
- LIZ, Patrícia. **A importância da administração financeira da empresa**. Sebrae nacional, 2009. Disponível em: <http://www2.rj.sebrae.com.br/boletim/a-importancia-da-administracao-financeira-da-empresa/>. Acesso em: 05/10/2021.
- MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em: [https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597018080/epubcfi/6/2\[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover\]!/4/2/2%4052:2](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597018080/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover]!/4/2/2%4052:2). Acesso em: 15/10/2021.
- MEGLIORINI, Evandir. **Custos: análise e gestão**. 3. Ed.- São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.
- PADOVEZE, Clovis Luís. **Contabilidade de custos : Teoria, Prática, Integração com Sistemas de Informações (ERP)**. São Paulo: Cengage Learning, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522113835/pageid/2>. Acesso em: 08/10/2021.
- PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. de. **Metodologia do trabalho científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico**. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. 277 p. Disponível em: <https://www.feevale.br/Comum/midias/0163c988-1f5d-496fb118a6e009a7a2f9/Ebook%20Metodologia%20do%20Trabalho%20Cientifico.pdf>. Acesso em: 18/11/2021.

RIBEIRO, Osni Moura. **Contabilidade de custos**. 4. São Paulo: Saraiva, 2015. 1 recurso online ISBN 9788502621824.

ROCHA, Welington e MARTINS, Eliseu. **Métodos de Custeio Comparados: Custos E Margens Analisados sob Diferentes Perspectivas**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522498314/pageid/0>. Acesso em: 12/11/2021.

SALES, Carlos Eduardo Rios; CAMPOS, Carlos Roberto. **Gestão para formação de preço em projetos de buffet no sul de Minas Gerais**. Revista IPecege, Piracicaba, v.3, n. 3, p. 56-64, jul.-set. 2017. Disponível em: <https://revista.ipecege.com/Revista/article/view/120>. Acesso em: 10/01/2022.

SILVA, Raimundo Nonato Sousa; LINS, Luiz dos Santos. **Gestão de custos: contabilidade, controle e análise**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597012170/first> . Acesso em: 19/01/2022.

SILVA, Reinaldo Oliveira da. **Teorias da Administração**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

SOUZA, Alceu e CLEMENTE, Ademir. **Gestão de custos: aplicações operacionais e estratégicas: exercícios resolvidos e propostos com utilização do Excel**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522471287/pageid/0> . Acesso em: 14/12/2021.

VICECONTI, Paulo; NEVES, Silvério das. **Contabilidade de Custos: um enfoque direto e objetivo**. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502194571/cfi/0>. Acesso em: 21/12/2021.

YANASE, João. **Custos e formação de preços [livro eletrônico]: importante ferramenta para tomada de decisões**. São Paulo: Trevisan Editora, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595450257/cfi/0!/4/2@100:0>. Acesso em: 02/02/2022.