



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

**Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL  
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS, ALIMENTOS E NUTRIÇÃO  
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

AMANDA ALEGRE JORGE DA CUNHA

**APLICAÇÃO DA CURVA ABC PARA RESTAURANTE EM CAMPO GRANDE – MS**

Campo Grande – MS

2026



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação  
**Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul**



AMANDA ALEGRE JORGE DA CUNHA

## **APLICAÇÃO DA CURVA ABC PARA RESTAURANTE EM CAMPO GRANDE – MS**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado à Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul como requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Prof. Dra. Luísa Freire Colombo

Campo Grande – MS

2026

AMANDA ALEGRE JORGE DA CUNHA



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



## APLICAÇÃO DA CURVA ABC PARA AVALIAÇÃO DO ESTOQUE DE RESTAURANTE EM CAMPO GRANDE – MS

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado à Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul como requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Engenharia de Alimentos.

Campo Grande, 10 de abril de 2026

Banca Examinadora

---

Prof. Doutora Luísa Freire Colombo - Orientadora / Presidente

---

Prof. Doutora Mariana Ferreira Oliveira Prates - Examinadora

---

Técnico de Laboratório Jefferson Rodrigues da Silva Oliveira - Examinador

---

Prof. Doutora Camila Gabriel Kato - Suplente

**AGRADECIMENTOS**



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

**Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul**



Agradeço primeiramente a minha família, pelo apoio, amor e incentivo ao longo de toda a minha trajetória acadêmica, sendo fundamentais para que eu chegasse até aqui. À minha tia Cláudia, pelo apoio e ajuda durante esse período, contribuindo de forma significativa. Aos meus amigos de turma, que levarei para a vida Christopher, Giovana, Bruna, Júlia e Victória, pela parceria, apoio, companheirismo e por todos os momentos compartilhados ao longo dessa caminhada. À minha orientadora, Profª Dra. Luísa Freire Colombo, por toda a orientação, dedicação e paciência ao longo deste trabalho, sempre me auxiliando e incentivando no meu desenvolvimento acadêmico e pessoal. Ao restaurante participante deste estudo, por ter aberto suas portas e permitido a realização desta pesquisa, contribuindo de forma fundamental para o desenvolvimento deste trabalho. A todos que contribuíram direta ou indiretamente para a realização deste Trabalho de Conclusão de Curso, o meu sincero agradecimento.



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



## Resumo

O controle de estoque é um elemento fundamental para a gestão eficiente de restaurantes, pois influencia diretamente na redução de desperdícios, no planejamento de compras e na rentabilidade do negócio. No entanto, muitos estabelecimentos ainda apresentam fragilidades nesse processo, principalmente pela ausência de ferramentas estruturadas de gestão. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo analisar o estoque de um restaurante localizado em Campo Grande – MS, utilizando a Curva ABC como ferramenta para identificar os itens de maior impacto financeiro no consumo do estabelecimento. A pesquisa caracteriza-se como um estudo de caso, com abordagem qualitativa e quantitativa. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista com o gerente do restaurante, observação do local de armazenamento e realização de inventário completo dos itens do estoque, registrando informações como descrição do produto, unidade de medida, custo unitário e consumo mensal. A análise quantitativa foi realizada a partir do cálculo do Valor Mensal de Consumo (VMC) e posterior classificação dos itens segundo a metodologia da Curva ABC. Os resultados evidenciaram que uma pequena parcela dos insumos concentra a maior representatividade financeira do estoque, destacando-se principalmente proteínas de maior valor agregado e alta rotatividade no cardápio, como filé mignon, bife ancho e salmão. A aplicação da Curva ABC mostrou-se uma ferramenta eficiente para apoiar a tomada de decisão e direcionar o controle dos itens mais relevantes, contribuindo para o aprimoramento do planejamento de compras e para uma gestão mais eficiente dos insumos em restaurantes.

**Palavras-chave:** Classificação ABC; Estoque; Restaurante; Controle de insumo.



## Sumário

|       |  |    |
|-------|--|----|
| 1     | Introdução.....  | 7  |
| 2     | Objetivos.....   | 8  |
| 2.1   | Geral.....   | 9  |
| 2.2   | Específicos.....   | 9  |
| 3     | Revisão de literatura.....                                       | 9  |
| 3.1   | Demanda de insumos.....  | 9  |
| 3.2   | - Controle de estoque.....                                       | 10 |
| 3.3   | Métodos de controle de estoque.....                              | 12 |
| 3.3.1 | Método ABC.....  | 13 |
| 3.3.2 | - Fichário de estoque.....                                       | 14 |
| 3.3.3 | Método PEPS (FIFO).....  | 15 |
| 3.3.4 | Método dos máximos – mínimos.....                                | 15 |
| 3.4   | Importância do controle de estoque na satisfação do cliente..... | 16 |
| 4     | Metodologia.....   | 17 |
| 4.1   | Coleta de dados.....   | 17 |
| 4.2   | Análise dos dados.....   | 18 |
| 5     | Resultados e discussão.....                                      | 19 |
| 5.1   | Descrição do restaurante e perfil do entrevistado.....           | 19 |
| 5.2   | Avaliação da demanda do restaurante.....                         | 19 |
| 5.3   | Modelo atual de controle de estoque do restaurante.....          | 20 |
| 5.4   | Análise da Curva ABC Aplicada.....                               | 20 |
| 6     | Considerações finais.....  | 27 |
|       | Referências Bibliográficas.....                                  | 28 |



## 1 Introdução

O estoque é definido como a acumulação de recursos materiais em um sistema de transformação, sendo tudo aquilo que pode ser armazenado em determinado local. Dessa forma, para gerenciar o estoque surge a necessidade de controlar o fluxo de materiais e insumos, a frequência de uso e a qualidade na reposição e distribuição, além de informar ao setor de compras as necessidades mais urgentes e não urgentes (DANDARO; MARTELLO, 2016).

O sistema de controle de estoque depende da compreensão do ambiente organizacional, da rotina operacional, dos procedimentos adotados, dos riscos, da rotatividade e organização das mercadorias, bem como dos custos e das políticas administrativas da empresa (AVELINO, 2017). Embora o controle de entrada e saída de produtos influencie diretamente na rentabilidade e seja uma necessidade operacional das empresas, essa etapa administrativa ainda se mostra ineficiente em muitos restaurantes (VASCONCELOS, 2012).

A carência do controle de estoque em restaurantes inviabiliza um gerenciamento financeiro adequado, podendo gerar perdas para os estabelecimentos e comprometer o equilíbrio das finanças empresariais (SILVA, 2019). Um bom gerenciamento de estoque contribui para a redução dos custos monetários envolvidos, mantendo-os em níveis adequados e seguros para o atendimento da demanda (BALLOU, 2011)

Um estoque organizado auxilia na melhoria do nível de atendimento, reduz os custos operacionais e permite controlar a entrada e saída de insumos, o que também beneficia o setor de compras, protegendo o empreendimento contra oscilações do mercado e incertezas da demanda. No caso de restaurantes, o armazenamento em grande escala é muitas vezes inviável devido à perecibilidade da maior parte dos insumos. Dessa forma, o gerenciamento das atividades de estoque depende do planejamento adequado dos fluxos de entrada de insumos e saída de produtos, conforme as demandas diárias de produção, venda e consumo (BALLOU, 2011; POZO, 2019).

Para isso, torna-se necessário realizar o inventário completo dos produtos armazenados na empresa, identificando, classificando e determinando as prioridades de cada item, o que possibilita um planejamento mais eficiente das



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



compras. Além disso, a seleção e avaliação de fornecedores são fatores importantes para garantir melhores preços e a oferta de produtos de qualidade (ANTUNE, 2004; MELLO, 2021).

Nesse cenário, uma das ferramentas amplamente utilizadas para a gestão de estoques é a Curva ABC. Essa metodologia baseia-se no princípio de que uma pequena parcela dos itens é responsável pela maior parte do valor movimentado no estoque. Assim, a ferramenta permite classificar os produtos de acordo com sua representatividade financeira, focando nos itens que agregam maior valor e maior importância para o negócio. O portfólio é estruturado conforme a representatividade dos itens no faturamento ou no valor de consumo: os produtos classificados como nível A correspondem àqueles de maior impacto financeiro; os de nível B apresentam participação intermediária; e os de nível C representam os itens de menor contribuição (POZO, 2015).

A aplicação da Curva ABC permite direcionar os esforços de controle e gestão para os itens mais relevantes, auxiliando na tomada de decisões relacionadas ao planejamento de compras, reposição de insumos e redução de custos. Dessa forma, trata-se de uma ferramenta simples e eficiente para apoiar a gestão de estoques e melhorar o desempenho financeiro das empresas (TURC, 2023; CARVALHO, 2020).

Nesse contexto, foi identificado um restaurante localizado no município de Campo Grande – MS que não possuía um controle formal de estoque nem critérios técnicos estruturados para o planejamento de compras e reposição de insumos. Diante dessa realidade, torna-se pertinente a aplicação de ferramentas de gestão que permitam auxiliar no controle de estoque e na priorização dos itens de maior relevância.

Assim, este estudo caracteriza-se como um estudo de caso aplicado, voltado à análise e classificação do estoque por meio da Curva ABC, com o objetivo de identificar os itens de maior relevância financeira e fornecer subsídios para futuras decisões relacionadas à gestão de estoque no estabelecimento.



## **2 Objetivos**

### **2.1 Geral**

Aplicar a Curva ABC para identificar os itens de maior valor e impacto financeiro, como base para futuras decisões de gestão de estoque, utilizando a Curva ABC para identificar os itens de maior valor e impacto financeiro, como base para futuras decisões de gestão de estoque.

### **2.2 Específicos**

- Calcular o Valor Mensal de Consumo (VMC) de cada item de estoque;
- Classificar os itens do estoque segundo a Curva ABC, identificando os itens de maior relevância financeira;
- Utilizar os resultados da Curva ABC para aplicações na gestão de estoques.

## **3 Revisão de literatura**

### **3.1 Demanda de insumos**

O abastecimento operacional de insumos é de suma importância para o restaurante, pois está diretamente relacionado ao funcionamento das atividades e à organização das vendas. Uma gestão adequada contribui para a redução de custos e desperdícios, além de melhorar a relação com fornecedores, clientes e com os aspectos econômicos do negócio (FERNANDES, 2011). Por meio de estratégias que envolvem planejamento, gerenciamento de estoque, gestão da produção, armazenamento e controle de compras, torna-se possível organizar as operações do restaurante e garantir que os insumos sejam utilizados de forma mais eficiente (POZO, 2019).

As relações entre as atividades de produção, demanda e oferta física de produtos ilustram uma relação complexa evidenciando a interdependência desses princípios e a necessidade de um equilíbrio. A falta de coordenação entre essas atividades pode levar à ineficiência na distribuição. Neste sentido, a gestão eficaz da cadeia de suprimentos baseia-se na estrutura e na coordenação dos processos, considerando fornecedores, clientes e a organização em si. Tal estruturação culmina na elaboração de um estoque de suprimentos otimizado, garantindo assim uma operação mais eficiente e econômica (CHRISTOPHER, 2018).



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



A gestão eficiente da demanda de insumos em restaurantes é crucial para garantir uma operação rentável do negócio (POZO, 2019). A tendência é otimizar o desempenho do restaurante, através do controle de estoque e otimização do tempo. O alinhamento dos processos precisa ser baseado na sincronização das cadeias de suprimentos, a partir do planejamento e programação de consumo, gestão da lista técnica de materiais, gestão dos produtos, gestão dos pedidos e gestão de fornecedores (MOREIRA, 2017).

Existem três tipos de estoque: o estoque básico, que é aquele em que o estoque é só para a demanda; o estoque de segurança, que vai além do estoque básico para atendimento, para atender uma eventualidade sem risco de falta de produtos; e o estoque de trânsito, que é o conjunto de itens já comprados, mas ainda não chegou ao estabelecimento (ESCOBAR, 2023). Portanto, uma demanda bem planejada e o estoque bem gerenciado de ingredientes frescos e demais suprimentos são essenciais para evitar desperdícios, manter a qualidade dos pratos servidos e garantir a satisfação dos clientes.

Neste sentido, a demanda de insumos desempenha um papel central na gestão de operações de restaurantes, pois afeta não apenas o fluxo de caixa, mas também a capacidade de atender às expectativas dos clientes. Além disso, uma previsão precisa da demanda permite aos restaurantes ajustar suas compras de acordo com as variações sazonais, promovendo uma gestão de estoque mais eficaz. Portanto, uma compreensão profunda da demanda de insumos é fundamental para a sustentabilidade e o sucesso contínuo dos restaurantes, impactando diretamente na experiência do cliente e na lucratividade do negócio (MONCZKA et al., 2011).

### **3.2 - Controle de estoque**

O controle de estoque tem a função de estabelecer os níveis de produtos que a organização deve manter, garantindo a disponibilidade adequada para suprir a flutuação da demanda no mercado e o espaço destinado ao armazenamento, atendendo assim às quantidades necessárias para a produção (RIBEIRO, 2022).



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



Seu princípio é maximizar a utilização eficiente dos recursos da empresa, minimizando os custos e evitando excessos que possam gerar desperdícios, permitindo assim investimentos mais estratégicos no setor. Além de sua função estratégica, o controle de estoque é um processo operacional essencial, envolvendo o acompanhamento e a gestão dos itens armazenados desde sua entrada até sua saída, garantindo que a empresa possua produtos suficientes para atender às necessidades dos clientes sem comprometer a eficiência ou gerar custos desnecessários (POZO, 2019; STEVENSON, 2018).

Independentemente do tamanho da empresa, o gerenciamento do estoque é uma atividade importante, uma vez que o estoque desorganizado pode gerar prejuízos significativos. No controle de estoque, os produtos são registrados e monitorados desde sua entrada no armazém até sua saída para venda ou uso interno, incluindo compras, produção, transferências e vendas, bem como a contagem regular do inventário para verificar a precisão dos registros (MARTELLI; DANDARO, 2015).

O controle deve ser dinâmico, garantindo que as entradas e saídas de materiais não se acumulem. Entre seus objetivos específicos estão a aquisição apenas do que for necessário, a busca contínua por melhorias na organização do estoque, a padronização de fornecedores e produtos e a análise do cenário de mercado, a fim de assegurar melhores preços, prazos e qualidade. Todos esses fatores são essenciais para garantir o atendimento aos clientes e manter a produção de forma eficaz (BALLOU, 2011).

O controle de estoque e gestão de estoque possuem naturezas diferentes: enquanto o controle de estoque atua no sistema operacional, focado no registro e conferência física no monitoramento de fluxo de entrada e saída dos dados, a gestão de estoque opera em nível tático e estratégico, utilizando as informações geradas pelo controle (RIBEIRO, 2022; POZO, 2019).

A gestão de estoques utiliza indicadores baseados nos padrões da empresa e no desempenho do mercado, os quais devem estar alinhados à estratégia organizacional, garantindo a disponibilidade adequada de bens de consumo para atender às demandas dos clientes. Entre os processos envolvidos, destaca-se a



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



previsão de consumo, realizada por meio de estratégias de planejamento e da gestão da cadeia de suprimentos (RIBEIRO, 2022).

Nesse contexto, os indicadores de desempenho permitem avaliar o capital investido em estoques e a eficiência da produção no atendimento à demanda (NETO, 2019). Assim, a gestão de estoques torna-se indispensável para empresas que desejam manter sua competitividade no mercado (STRASSBURG, 2010). Além disso, a integração entre o monitoramento operacional e o planejamento estratégico possibilita uma análise mais eficiente das operações e da organização dos fluxos de suprimentos (CHRISTOPHER, 2018).

### **3.3 Métodos de controle de estoque**

Devido às variações de venda ao longo do ano, a disponibilidade de mercadorias assume um papel importante na vantagem competitiva. Neste sentido, a gestão de estoque busca garantir a máxima disponibilidade de produto, com o menor estoque possível, para impedir "acúmulo" desnecessário. Para tal, se faz necessário centralizar as informações, permitindo um melhor acompanhamento e planejamento do estoque, através da definição dos parâmetros de cada material, a determinação da quantidade de compras para cada material, análise e acompanhamento da evolução do consumo de cada material, bem como o direcionamento do setor de compras (ACCIOLY; AYRES; SUCUPIRA, 2018).

Os métodos de controle de estoque têm como objetivo analisar os estoques, seus tipos e ferramentas disponíveis. A escolha do método mais adequado depende das características do negócio, tipo de produto, armazenamento, da rotina de itens e do nível de controle desejado pela empresa. Na prática, é comum que as organizações utilizem mais de um método de controle de estoque de forma integrada, combinando diferentes ferramentas para otimizar o gerenciamento dos materiais (CHIAVENATO, 1991).

Nesse sentido, diferentes métodos podem ser aplicados para auxiliar na organização, monitoramento e reposição dos estoques, contribuindo para maior eficiência operacional e redução de desperdício. Entre os métodos mais utilizados destacam-se o método dos máximos e mínimos, a Curva ABC, o fichário de estoque e o método Primeiro que Entra, Primeiro que sai (PEPS), também conhecido como



FIFO (*First In, First Out*). Cada um desses métodos apresenta características específicas e pode ser aplicado de acordo com as necessidades da gestão de cada organização (ESCOBAR, 2023).

### 3.3.1 Método ABC

As empresas são compostas por produtos variados em diferentes estágios de seus respectivos ciclos de vida, e com diferentes graus de sucesso em vendas. Portanto, a criação da curva ABC torna-se um conceito valioso em termos de planejamento logístico. O conceito é formalizado depois de observar padrões de produtos partindo do princípio de que a maior parte das vendas é gerada por um conjunto relativo de produtos, conforme estabelecido pelo princípio conhecido como a lei de Pareto (BALLOU, 2011).

O princípio de Pareto estabelece que: “80% dos efeitos são resultantes de 20% das causas”. Essa divisão é uma maneira eficaz de entender a importância dos produtos em termos de faturamento. Portanto, na Curva ABC, no nível A, encontram-se os 20% dos produtos responsáveis por 80% do valor total das vendas, enquanto no nível B, 30% dos produtos contribuem com 15% do faturamento. No entanto, os produtos do nível C, que compreendem 50% do total, representam apenas 5% do faturamento. No entanto, é importante destacar que essa divisão é uma aproximação, já que cada empresa pode adaptar o sistema de acordo com suas necessidades e características específicas (CARPINETTI, 2012).

A adoção de uma métrica de três categorias é fundamentada na análise do faturamento, permitindo compreender o impacto percentual de cada produto no total das vendas. Esse indicador é crucial para a empresa, fornecendo *insights* valiosos sobre o desempenho dos produtos em relação ao faturamento global (RIBEIRO, 2022).

A análise ABC é uma das abordagens mais comuns no gerenciamento de estoques, pois permite identificar quais materiais possuem maior relevância para a empresa e, portanto, demanda maior atenção no controle e no planejamento de reposição. Por meio dessa classificação, os itens são organizados de acordo com sua importância relativa, possibilitando o maior controle e acompanhamento para os produtos que representam maior valor ou maior consumo do estoque.



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



Conseqüentemente, os itens de menor relevância podem ser administrados com um nível de controle mais simplificado, o que contribui para a redução da imobilização de capital em estoque sem comprometer a eficiência do controle. Essa classificação pode ser feita utilizando diversas unidades de medida, como peso, tempo, volume e custos (POZO, 2015).

Segundo Ribeiro (2022), a essência desse método é priorizar certos insumos sobre outros, atribuindo-lhes diferentes níveis de importância. Essa priorização orienta as decisões da empresa, permitindo identificar quais itens devem receber atenção prioritária na estratégia operacional. Essa abordagem estabelece prioridades para os insumos, determinando o tempo médio que será mantido em estoque, sem comprometer a receita da empresa.

### **3.3.2 - Fichário de estoque**

Um fichário de estoque é um sistema organizado e físico para registrar informações sobre os itens em estoque de uma empresa ou organização. Essas informações podem incluir o nome do produto, descrição, quantidade em estoque, data de entrada, data de saída, preço unitário, fornecedor, entre outras informações relevantes para o controle de estoque. O fichário de estoque é uma ferramenta simples e importante para manter um registro preciso dos produtos disponíveis, facilitando a gestão de compras, vendas, previsões de demanda e evitando problemas como excesso ou falta de estoque (CHIAVENATO, 1991).

O inventário é a contagem do estoque físico que está armazenado. Estabelecendo uma relação entre o número de itens e quantidade, ou seja, o estoque real fisicamente armazenado (RIBEIRO, 2022). O processo de contagem e listagem de produtos que estão armazenados no estoque da empresa, serve para identificar, classificar e determinar os valores de cada produto. Além de garantir que os registros de estoque estejam sempre atualizados, permitindo uma visão ampla e detalhada do estoque (POZO, 2015).

Com o avanço da tecnologia, muitas empresas estão migrando para sistemas de gerenciamento de estoque eletrônicos e software especializado, tornando o processo mais eficiente e preciso, mas os fichários de estoque ainda são utilizados



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



em algumas situações, especialmente em pequenos negócios ou em empresas que preferem métodos mais tradicionais de gestão de estoque (POZO, 2015).

### 3.3.3 Método PEPS (FIFO)

Segundo Virgens (2019), o método PEPS (FIFO) é conhecido como: primeiro a entrar, primeiro a sair (*First in First out*). Esse método prioriza a ordem cronológica de entrada de produtos no estoque, de modo que o material que entra primeiro seja também o primeiro a ser retirado do estoque. Com esse método, são gerenciadas as entradas e as saídas das mercadorias controladas na ficha de estoque, de forma que sejam baixadas as compras que ocorreram primeiro, ou seja, as unidades adquiridas primeiro são retiradas primeiro.

Como o método PEPS prioriza a ordem cronológica das entradas, garantindo que os produtos mais velhos sejam consumidos de forma prioritária, os custos associados aos produtos mais antigos são considerados primeiro ao calcular o custo dos produtos vendidos (CPV) ou o valor do estoque final (VIRGENS, 2019).

Esse processo é repetido sempre que uma transação de compra ou venda é feita, sendo considerado um dos métodos mais apropriados em situações em que os produtos têm uma vida útil limitada ou são perecíveis (VIRGENS, 2019).

### 3.3.4 Método dos máximos – mínimos

No contexto da gestão de operações e logística empresarial, o controle eficiente de estoques desempenha um papel fundamental na garantia da disponibilidade de produtos e na redução dos custos operacionais. Nesse cenário, o método de estoque máximo e mínimo emerge como uma estratégia fundamental para equilibrar a disponibilidade de produtos e os custos associados ao armazenamento e à manutenção de inventário (MONKS, 2017).

O estoque máximo representa a quantidade limite de produtos que uma empresa deve manter armazenada, evitando excessos que possam gerar custos desnecessários de armazenamento ou perdas por vencimento. Já o estoque mínimo corresponde à quantidade mínima necessária para garantir a continuidade das operações, evitando a falta de produtos e possíveis interrupções no atendimento da demanda (POZO, 2019).



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



A definição dos níveis ocorre a partir da análise do consumo médio dos produtos, do tempo de reposição dos fornecedores e da variabilidade da demanda. O estoque mínimo é estabelecido como um nível de segurança para evitar rupturas, enquanto o estoque máximo define o limite de armazenamento para evitar desperdícios e custos adicionais. Dessa forma, esse método permite equilibrar a disponibilidade dos insumos com a necessidade de manter a qualidade e reduzir perdas (POZO, 2019).

### **3.4 Importância do controle de estoque na satisfação do cliente**

A responsabilidade de todo estabelecimento é melhorar o desempenho de suas operações, adotando melhorias que permitam acompanhar os concorrentes ou manter um ritmo capaz de atender às crescentes expectativas dos consumidores. As decisões relacionadas aos processos refletem diretamente no nível de serviço oferecido aos clientes, impactando o desempenho e a competitividade da empresa no mercado (SLACK, 2002).

O serviço perde seu valor quando não está ao alcance do cliente no momento e no local adequados para o seu consumo. Dessa forma, quando uma empresa disponibiliza um produto ou mantém estoques acessíveis no tempo correto, ela agrega valor ao cliente, oferecendo um benefício que anteriormente não existia (BALLOU, 2006).

As formas de competitividade em serviços são influenciadas por diversos aspectos das operações, como o tempo de atendimento, a qualidade, a confiabilidade, a consistência, os custos e a flexibilidade. Esses elementos desempenham papel fundamental na eficiência do atendimento e na satisfação do cliente. Nesse contexto, torna-se essencial compreender as necessidades do consumidor no momento da venda, colocando-o em posição central no processo, a fim de proporcionar experiências positivas relacionadas ao negócio (GIANESI, 1994).

Operacionalmente a reposição de estoque, é um fator que leva o cliente a esperar um processamento cada vez mais ágil de seus pedidos, entrega imediata e um alto índice de disponibilidade do produto. Dessa forma, o serviço ao cliente, em um sentido mais amplo, engloba não apenas a disponibilidade de estoque, mas



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



também a agilidade na entrega e exatidão na preparação dos pedidos (BALLOU, 2006).

#### **4 Metodologia**

A presente pesquisa caracteriza-se como um estudo de caso, com abordagem qualitativa e quantitativa, realizada em um restaurante localizado no município de Campo Grande – MS. O estudo de caso foi escolhido por permitir a análise detalhada de um fenômeno específico dentro de seu contexto real, possibilitando compreender de forma aprofundada os processos relacionados à controle de estoque do estabelecimento.

Para a coleta de dados, foram realizadas visitas ao restaurante e entrevista com o responsável pelo controle do estoque, com o objetivo de compreender o funcionamento atual do sistema do controle de insumos e identificar possíveis oportunidades de melhoria. As entrevistas foram registradas por meio de gravação de áudio para posterior transcrição e análise.

Paralelamente, foi realizado um inventário completo dos itens armazenados no estoque do restaurante. Para cada item foram coletadas informações como descrição do produto, unidade de medida, custo unitário e consumo médio mensal.

A etapa quantitativa de pesquisa consistiu no cálculo do Valor Mensal de Consumo (VMC) de cada item, obtido pela multiplicação de custo unitário pelo consumo mensal. Posteriormente, os itens foram organizados em ordem decrescente de acordo com o VMC e classificados conforme a metodologia da Curva ABC, considerando o percentual acumulado de representatividade no valor total de consumo.

Com base nessa classificação, foram propostas diretrizes para aprimoramento do controle de estoque do restaurante, priorizando os itens de maior impacto financeiro e estabelecendo critérios para o monitoramento e reposição dos insumos.

##### **4.1 Coleta de dados**

A fim de caracterizar o restaurante, analisar a demanda do restaurante, identificar o sistema de gestão de estoque utilizado pelo restaurante e propor sugestões de melhoria ao modelo utilizado, realizou-se uma entrevista com o



gerente do estabelecimento. A entrevista teve duração de 112 minutos e foi composta por 35 perguntas (Apêndice 1). As respostas foram registradas num gravador e posteriormente transcritas (Apêndice 2). Também foram realizadas observações do local utilizado para armazenamento do estoque e anotações pertinentes. Após a entrevista, foi realizado um inventário de consumo mensal de todos os itens do estoque, contendo a descrição do item, unidade de medida, prazo de validade, custo unitário e consumo mensal (Apêndice 3).

#### **4.2 Análise dos dados**

Após a transcrição da entrevista, foi realizada uma análise qualitativa das respostas com o objetivo de identificar as principais práticas relacionadas à controle de estoque do restaurante. Nesse processo, foram observados padrões nas respostas, bem como aspectos relevantes relacionados ao controle de insumos, previsões de demanda e desafios enfrentados no controle de estoque. Essa etapa permitiu compreender o funcionamento atual do sistema de controle utilizado pelo estabelecimento.

Baseando as respostas foi realizada a aplicação da metodologia da Curva ABC, que consiste na classificação dos itens conforme sua representatividade no valor total de consumo de estoque.

A classificação dos itens foi realizada com base no percentual acumulado do valor de consumo anual, conforme a metodologia da Curva ABC. Inicialmente, os itens foram ordenados de acordo com seu valor de consumo e, posteriormente, calculou-se o percentual acumulado em relação ao valor total do estoque. A partir desse resultado, definiram-se as seguintes classes: classe A, composta pelos itens responsáveis por até 65% do valor acumulado de consumo; classe B, correspondente aos itens situados entre 65% e 90% do valor acumulado; e classe C, que abrange os itens restantes, representando de 90% a 100% do valor acumulado.

Ressalta-se que os percentuais obtidos neste estudo podem apresentar variações em relação aos valores teóricos, devido às características específicas do consumo do restaurante analisado.

Com base nessa classificação, foi possível identificar os insumos prioritários para o controle de estoque do restaurante e propor recomendações para aprimorar o



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



gerenciamento dos materiais, como foco na redução de desperdícios, melhoria do planejamento de compras e maior eficiência na gestão dos insumos.

## 5 Resultados e discussão

### 5.1 Descrição do restaurante e perfil do entrevistado

O restaurante analisado neste estudo está localizado no município de Campo Grande – MS e encontra-se em operação há aproximadamente dois anos. O estabelecimento atua no segmento gastronômico com foco no conceito de *brunch all day*, oferecendo aos clientes uma combinação de preparações típicas do café da manhã e do almoço ao longo de todo o período de funcionamento.

O público atendido é diversificado, composto principalmente por jovens e famílias. A equipe do restaurante é formada por aproximadamente 30 colaboradores, distribuídos entre as áreas de cozinha, atendimento, limpeza e administração.

As informações sobre o controle de estoque foram obtidas por meio de entrevista com o responsável pelo controle de insumos do restaurante, cuja identidade foi preservada. O entrevistado possui formação em Administração e experiência na área de restaurante. Entre suas principais responsabilidades estão o monitoramento dos níveis de estoque, a realização de pedidos de reposição e o controle da disponibilidade dos ingredientes necessários para a produção dos pratos.

### 5.2 Avaliação da demanda do restaurante

A análise da demanda do restaurante indicou variações no fluxo de clientes ao longo da semana. Observou-se que os períodos de maior movimento ocorrem principalmente nos finais de semana, especialmente aos sábados, quando há maior procura por uma experiência de brunch mais elaborada. Durante a semana, a demanda tende a ser mais estável, embora dias como terça e quarta-feira apresentem menor fluxo de clientes.

Eventos especiais, feriados e promoções também influenciam a demanda, contribuindo para o aumento do número de clientes em determinados períodos. Além disso, o restaurante promove ações como brunches temáticos e lançamento de novos pratos, com o objetivo de estimular o consumo.



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



A previsão de demanda é realizada com base na análise do histórico de vendas, na observação das preferências dos clientes e na comunicação entre os setores de atendimento e cozinha. Essas informações auxiliam no planejamento da produção e na reposição dos insumos necessários para o funcionamento do restaurante.

### **5.3 Modelo atual de controle de estoque do restaurante**

Atualmente, o restaurante utiliza uma ferramenta de gestão de vendas para registrar as transações realizadas no estabelecimento. Esse sistema armazena informações como o item vendido e a quantidade comercializada, o valor da venda, a forma de pagamento, o atendente responsável e a data da transação. Esses registros permitem acompanhar o desempenho das vendas e fornecem dados que podem auxiliar no controle de estoque.

As entradas de produtos no estoque, como compras e recebimento de mercadorias, são registradas manualmente em planilhas eletrônicas elaboradas no Excel. Nessas planilhas são registrados dados como fornecedor, quantidade adquirida, custo unitário e data de entrada dos produtos.

Apesar de contribuir para a organização das informações, o uso de planilhas apresenta algumas limitações, principalmente em relação à ausência de automação e à possibilidade de erros humanos no registro dos produtos em estoque, o que pode dificultar um controle mais preciso das movimentações.

A previsão de reposição de insumos é realizada com base na análise do histórico de vendas, na observação da sazonalidade da demanda e na experiência da equipe responsável pelo estoque. No entanto, a ausência de ferramentas mais estruturadas de controle pode limitar a eficiência da gestão dos insumos.

Diante desse contexto, observa-se a necessidade da aplicação de ferramentas de gestão que auxiliem na priorização e no controle dos itens mais relevantes do estoque, como a Curva ABC, utilizada neste estudo para identificar os insumos de maior impacto financeiro no restaurante.

### **5.4 Análise da Curva ABC Aplicada**



A partir da análise da situação do restaurante, observou-se que o controle de estoque é realizado principalmente por meio de planilhas, sem utilização de métodos estruturados de priorização dos insumos. Diante desse cenário, propõe-se a implementação de um sistema de controle de estoque baseado na metodologia da Curva ABC, com o objetivo de aprimorar o gerenciamento dos materiais e auxiliar na tomada de decisões relacionadas às compras e reposição de produtos.

A aplicação da Curva ABC foi realizada com base nos dados de custo unitário e consumo mensal dos insumos utilizados pelo restaurante. Inicialmente, foi calculado o Valor Mensal de Consumo (VMC) de cada item do estoque, obtido pela multiplicação do custo unitário pela quantidade consumida mensalmente. Em seguida, os itens foram organizados em ordem decrescente de valor e classificados conforme sua representatividade no valor total de consumo.

O quadro 1 apresenta os resultados obtidos a partir dessa classificação da Curva ABC.

| Item                      | Preço Unit. (R\$) | Consumo Mensal (KG) | VMC (R\$)     | Percentual (%) | Percentual (%) Acumulado | CLASSE |
|---------------------------|-------------------|---------------------|---------------|----------------|--------------------------|--------|
| Filé Mignon               | R\$ 240,00        | 46                  | R\$ 11.040,00 | 27,529%        | 27,53%                   | A      |
| Bife Ancho                | R\$ 120,00        | 69,5                | R\$ 8.340,00  | 20,796%        | 48,33%                   | A      |
| Salmão                    | R\$ 80,00         | 68,9                | R\$ 5.512,00  | 13,745%        | 62,07%                   | A      |
| Manteiga Sem Sal          | R\$ 15,00         | 216,49              | R\$ 3.247,35  | 8,098%         | 70,17%                   | B      |
| Cerveja Corona            | R\$ 284,00        | 5,62                | R\$ 1.596,08  | 3,980%         | 74,15%                   | B      |
| Camarão                   | R\$ 12,00         | 103                 | R\$ 1.236,00  | 3,082%         | 77,23%                   | B      |
| Cerveja Heineken          | R\$ 182,00        | 5,45                | R\$ 991,90    | 2,473%         | 79,70%                   | B      |
| Batata Congelada Fininhas | R\$ 48,00         | 18,89               | R\$ 906,72    | 2,261%         | 81,96%                   | B      |
| Chocolate                 | R\$ 18,00         | 48,61               | R\$ 874,98    | 2,182%         | 84,15%                   | B      |



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



|                                |           |       |            |        |        |   |
|--------------------------------|-----------|-------|------------|--------|--------|---|
| Meio Amargo                    |           |       |            |        |        |   |
| Chocolate Ao Leite             | R\$ 18,00 | 46,92 | R\$ 844,56 | 2,106% | 86,25% | B |
| Hondashi                       | R\$ 10,00 | 67,11 | R\$ 671,10 | 1,673% | 87,93% | B |
| Gotas De Chocolate             | R\$ 9,00  | 56,32 | R\$ 506,88 | 1,264% | 89,19% | B |
| Cuscuz Marroquino              | R\$ 26,00 | 18,95 | R\$ 492,70 | 1,229% | 90,42% | C |
| Mistura Flocada Para Empanados | R\$ 22,00 | 19,5  | R\$ 429,00 | 1,070% | 91,49% | C |
| Macarrão Fettuccine            | R\$ 20,00 | 21,13 | R\$ 422,60 | 1,054% | 92,54% | C |
| Shoyu Tradicional              | R\$ 9,00  | 46,44 | R\$ 417,96 | 1,042% | 93,58% | C |
| Saquê Licoroso                 | R\$ 3,00  | 134,9 | R\$ 404,70 | 1,009% | 94,59% | C |
| Creme De Leite 17% De Gordura  | R\$ 12,00 | 25,9  | R\$ 310,80 | 0,775% | 95,37% | C |
| Cerveja Stella Sem Glúten      | R\$ 60,00 | 4,89  | R\$ 293,40 | 0,732% | 96,10% | C |
| Chocolate Em Pó                | R\$ 12,00 | 23,03 | R\$ 276,36 | 0,689% | 96,79% | C |
| Cerveja Goose Ipa              | R\$ 32,00 | 8,23  | R\$ 263,36 | 0,657% | 97,44% | C |
| Mostarda                       | R\$ 9,00  | 19,99 | R\$ 179,91 | 0,449% | 97,89% | C |
| Cerveja Hoegaarden             | R\$ 20,00 | 6,58  | R\$ 131,60 | 0,328% | 98,22% | C |
| Açúcar Refinado                | R\$ 16,00 | 5,95  | R\$ 95,20  | 0,237% | 98,46% | C |
| Fermento Químico Em Pó         | R\$ 30,00 | 2,86  | R\$ 85,80  | 0,214% | 98,67% | C |
| Cerveja Heineken Zero Álcool   | R\$ 15,00 | 5,45  | R\$ 81,75  | 0,204% | 98,88% | C |
| Amido De                       | R\$ 8,00  | 9,99  | R\$ 79,92  | 0,199% | 99,08% | C |



|                         |           |       |               |        |         |   |
|-------------------------|-----------|-------|---------------|--------|---------|---|
| Milho                   |           |       |               |        |         |   |
| Açúcar Mascavo          | R\$ 8,00  | 8,48  | R\$ 67,84     | 0,169% | 99,25%  | C |
| Wasabi Em Pasta         | R\$ 4,00  | 15,46 | R\$ 61,84     | 0,154% | 99,40%  | C |
| Ketchup                 | R\$ 4,00  | 14,98 | R\$ 59,92     | 0,149% | 99,55%  | C |
| Vinagre De Vinho Branco | R\$ 10,00 | 5,99  | R\$ 59,90     | 0,149% | 99,70%  | C |
| Vinagre De Arroz        | R\$ 10,00 | 5,45  | R\$ 54,50     | 0,136% | 99,83%  | C |
| Farinha De Trigo        | R\$ 16,00 | 3,08  | R\$ 49,28     | 0,123% | 99,96%  | C |
| Fermento Biológico Seco | R\$ 20,00 | 0,86  | R\$ 17,20     | 0,043% | 100,00% | C |
|                         |           | TOTAL | R\$ 40.103,11 |        |         |   |

### Quadro 1 - Classificação ABC

Fonte: Elaborado pela autora (2026).

O valor total mensal de consumo do estoque foi de R\$40.103,11. Observou-se que os itens classificados na classe A concentram 62,07% do valor total de consumo, apesar de representarem apenas 8,82% do total de itens analisados. Já os itens pertencentes à classe B correspondem a 27,12% do valor total de consumo e a 26,47% do total de itens. Por sua vez, os itens classificados na classe C representam 64,71% do total de itens, porém respondem por apenas 10,81% do valor total de consumo (Quadro 2).

| CONCEITO | %    | Proporção de itens (%) | Proporção de valor (%) |
|----------|------|------------------------|------------------------|
| A        | 65%  | 8,82%                  | 62,07%                 |
| B        | 90%  | 26,47%                 | 27,12%                 |
| C        | 100% | 64,71%                 | 10,81%                 |

**Quadro 2 - Classificação dos itens do estoque segundo a Curva ABC e sua participação no valor de consumo.**

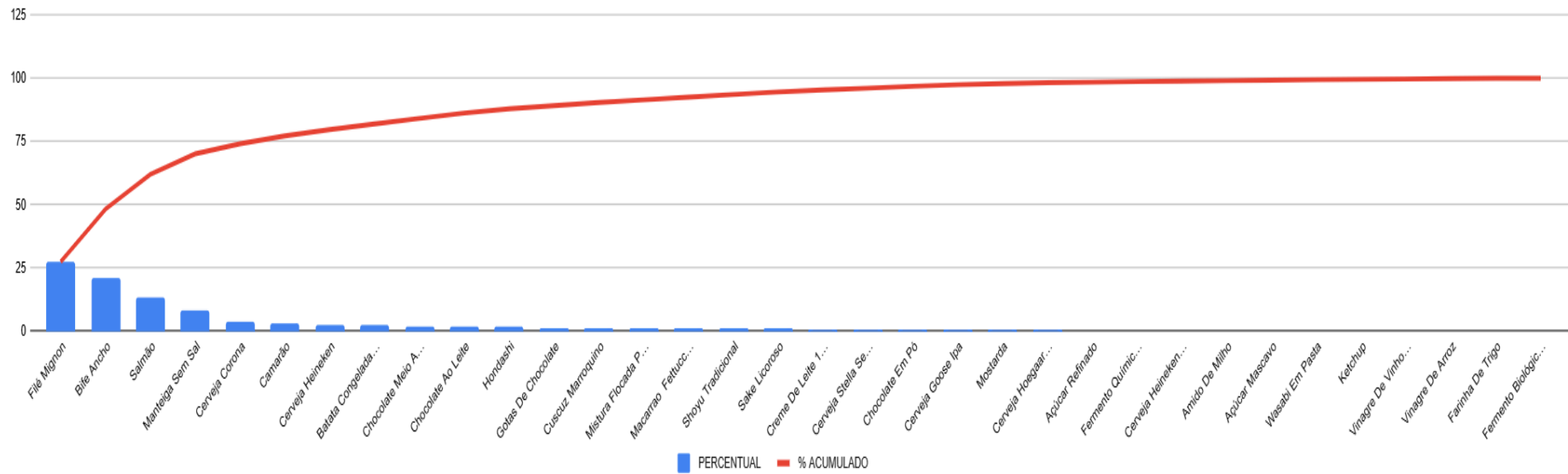


Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

**Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul**



O gráfico 1 apresenta a Curva ABC dos itens utilizados no restaurante, elaborada a partir do valor de consumo de cada produto. O gráfico evidencia o percentual de participação de cada item no valor total de consumo, bem como o percentual acumulado ao longo da ordenação dos produtos. Observa-se que a curva apresenta crescimento progressivo até atingir 100%, indicando que uma pequena parcela dos itens concentra a maior parte do valor financeiro movimentado no estoque, enquanto a maioria dos produtos possui menor representatividade no custo total.



**Gráfico 1 - Percentual de participação e percentual acumulado do valor de consumo dos itens do estoque.**

Fonte: Elaborado pela autora (2026).



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



Esse comportamento confirma a aplicação do princípio de Pareto, no qual os itens classificados como classe A representam maior relevância econômica, enquanto os itens das classes B e C apresentam participação progressivamente menor no valor total de consumo. Dessa forma, a análise permite direcionar os esforços de controle e gestão para os itens mais críticos, contribuindo para a melhoria do desempenho financeiro e a redução de desperdícios no restaurante.

Além da análise percentual, foi possível identificar o valor financeiro correspondente a cada classe de estoque. Os itens classificados como A representam aproximadamente R\$24.886,70 do valor total de consumo, evidenciando sua alta relevância econômica.

Os itens de classe B correspondem a cerca de R\$10.873,96, apresentando importância intermediária no controle de estoque.

Já os itens classificados como classe C somam aproximadamente R\$4.343,45, representando uma menor parcela do valor financeiro total, apesar de corresponderem à maior quantidade de itens.

Esses resultados reforçam a necessidade de priorização dos itens de classe A na gestão de estoque, uma vez que concentram a maior parte do impacto financeiro do restaurante.

Entre os itens de maior impacto financeiro destacam-se filé mignon, bife ancho e salmão, que apresentam elevados valores de consumo mensal devido ao alto custo unitário e à frequência de utilização no preparo dos pratos. O filé mignon, por exemplo, apresentou o maior valor mensal de consumo (R\$11040,00), resultado de sua ampla utilização no cardápio e da elevada demanda pelos clientes.

Além desses produtos, itens como salmão e bife ancho também apresentaram valores relevantes, compondo o grupo de itens classificados como classe A, que demandam maior rigor no controle de estoque.

Os produtos classificados como classe B apresentam importância intermediária, itens como manteiga, batata e chocolate, sendo compostos por itens de consumo regular que, embora não apresentem alto impacto individual, requerem monitoramento para evitar desabastecimento.

Por outro lado, os itens classificados como classe C correspondem à maior quantidade de produtos cadastrados no estoque, porém com baixa



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



representatividade financeira. Nessa categoria encontram-se principalmente insumos de menor valor unitário, como condimentos e ingredientes utilizados em menor escala, que podem ser gerenciados com níveis de controle mais simplificados.

Destaca-se que alguns itens, como as cervejas, foram classificados na categoria C, apesar de não apresentarem valores unitários baixos. Esse resultado pode ser explicado pelo perfil do restaurante analisado, cujo foco está no serviço de brunch, no qual o consumo de bebidas alcoólicas tende a ser reduzido quando comparado a outros tipos de estabelecimentos. Dessa forma, mesmo possuindo valor unitário relativamente elevado, a baixa frequência de consumo desses produtos resulta em menor representatividade no valor total do estoque. Além disso, trata-se de produtos que apresentam menor perecibilidade quando comparados a outros insumos alimentícios, o que reduz o risco de perdas e a necessidade de reposições frequentes, contribuindo para sua menor relevância na gestão prioritária do estoque. Esse comportamento evidencia a importância de considerar as características do modelo de negócio na interpretação da Curva ABC, uma vez que a classificação dos itens está diretamente relacionada ao padrão de consumo dos clientes.

Os resultados obtidos neste estudo estão alinhados com o princípio de Pareto aplicado à gestão de estoque, segundo o qual uma pequena parcela dos itens tende a representar a maior parte do valor financeiro movimentado pela organização (BALLOU, 2011).

Com base nos resultados obtidos, é possível propor algumas recomendações para o aprimoramento de gestão de estoque do restaurante. Para os itens classificados como classe A, recomenda-se a realização de controle mais rigoroso, com monitoramento frequente dos níveis de estoque, reposição planejada e maior atenção na previsão de demanda, a fim de evitar faltas ou excessos que possam gerar impactos financeiros significativos.

Para os itens de classe B, sugere-se um controle intermediário, com revisões periódicas e planejamento de compras baseado no histórico do consumo, garantindo equilíbrio entre disponibilidade e custo.



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



Já para os itens de classe C, recomenda-se a adoção de controles mais simplificados, como compras menos frequentes e em menores quantidades, evitando a imobilização desnecessária de capital em estoque.

Além disso, a implementação de um sistema informatizado de controle de estoque pode contribuir para maior precisão no registro dos movimentos e apoio na tomada de decisão, tornando o processo mais eficiente e reduzindo a ocorrência de erros operacionais.

Dessa forma, a aplicação da Curva ABC mostrou-se uma ferramenta eficiente para apoiar a gestão de estoque do restaurante, permitindo direcionar esforços para os itens de maior relevância, melhorar o planejamento de compras e contribuir para a redução de desperdícios.

## **6 Considerações finais**

O presente trabalho teve como objetivo analisar o estoque de um restaurante localizado em Campo Grande – MS por meio da aplicação da Curva ABC, com a finalidade de identificar os itens de maior impacto financeiro e contribuir para o aprimoramento da gestão de insumos no estabelecimento.

A análise permitiu compreender o funcionamento do sistema de controle de estoque do restaurante, que se baseia principalmente em registro realizado em planilhas e na experiência da equipe responsável. Embora esse método possibilita algum nível de organização das informações, observou-se a ausência de ferramentas estruturadas de priorização dos insumos.

A aplicação da Curva ABC possibilitou classificar os itens do estoque conforme sua representatividade no valor total de consumo, evidenciando que uma pequena parcela dos produtos concentra grande parte do impacto financeiro. Entre os itens de maior relevância destacam-se principalmente proteínas de maior valor agregado e alta rotatividade no cardápio, como filé mignon, bife ancho e salmão.

Dessa forma, a Curva ABC mostrou-se uma ferramenta útil para auxiliar na análise do estoque e no direcionamento do controle dos insumos mais relevantes.

Como sugestão para estudos futuros, recomenda-se a utilização de sistemas informatizados de controle de estoque e a aplicação conjunta de outras ferramentas



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



de controle para aprimorar o planejamento de compras e a gestão de materiais em restaurantes.

## Referências Bibliográficas

ARAÚJO, Giselle Gomes De; ANJOS, Antônia Isabelly Monteiro Dos; AZEVÊDO, Letícia Karin Dantas De; BEZERRA, Mariana Silva; PEREIRA DA SILVA, Franciane. **Utilização de Ferramenta Estratégica no Controle de Estoque em Unidades de Alimentação e Nutrição**. *Revista Ciência Plural*, v. 6, n. 3, p. 73-92, 2020. DOI: 10.21680/2446-7286.2020v6n3ID20346. Disponível em: <<https://periodicos.ufrn.br/rcp/article/view/20346>>. Acesso em: 23 ago. 2023.

ARAUJO, Larissa Oliveira Ribeiro et al. **Gestão de estoque em um restaurante industrial: pesquisa-ação**. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/profile/Ramon-Santos-6/publication/355917920\\_GESTAO\\_DE\\_ESTOQUE\\_EM\\_UM\\_RESTAURANTE\\_INDUSTRIAL\\_PESQUISA-ACAO/links/61846fe8a767a03c14f6c739/GESTAO-DE-ESTOQUE-EM-UM-RESTAURANTE-INDUSTRIAL-PESQUISA-ACAO.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Ramon-Santos-6/publication/355917920_GESTAO_DE_ESTOQUE_EM_UM_RESTAURANTE_INDUSTRIAL_PESQUISA-ACAO/links/61846fe8a767a03c14f6c739/GESTAO-DE-ESTOQUE-EM-UM-RESTAURANTE-INDUSTRIAL-PESQUISA-ACAO.pdf)>. Acesso em: 20 out.2023.

ANTUNES, Adriana Lacerda. **Sistemática para apoiar o planejamento e a gestão de estoques em indústrias de alimentos: o caso da Masterfoods**. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/5487>>. Acesso em: 20 out.2023.

AVELINO, D. R.. **Controle interno e estoque**: Um estudo em restaurante self-service e à la carte na cidade de João Pessoa-PB. Monografia (bacharelado em Ciência Contábeis) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2017.

BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos: Logística Empresarial**. 5. Porto Alegre: Bookman, 2011. 1 recurso online. ISBN 9788560031467.

CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro et al. **Gestão da qualidade**. EDa Atlas SA, 2012.

CARVALHO, Jessé Saltei Souza. **Proposta de software para gestão de suprimento e redução de desperdícios de alimentos em empresas de restaurantes**. Disponível em: <<http://ric.cps.sp.gov.br/handle/123456789/7053>>. Acesso em: 6 nov. 2022.

CHRISTOPHER, Martin. **Logística e Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos**. 4. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018. 1 recurso online. ISBN 978-85-221-2732-0.

CHIAVENATO, Idalberto. **Iniciação à Administração de Materiais**. 1. ed. São Paulo: Editora Makron, 1991.



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



CORRÊA, H. L.; GIANESI, I. G. N. **Administração de Produção e Operações**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

COSTA, Antonio da Silva. **Gestão de estoque de alimentos industrializados**. Disponível em: <<http://revistas.ung.br/index.php/3setor/article/view/1922/1516>>. Acesso em: 28 jul. 2023.

DANDARO, Fernando; MARTELLO, Leandro Lopes. **Planejamento e controle de estoque nas organizações**. *Revista Gestão Industrial*, v. 11, n. 2, 2015.

DA SILVA, Franciane Pereira; GALDINO, Alyne Batista Da Silva; DE GOES, Pryscila Araújo. **Aplicação de uma planilha de controle de estoque em uma unidade de alimentação e nutrição**. *Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde*, v. 15, p. e48364, 2020. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/48364>. Acesso em: 28 jul. 2023.

DAS VIRGENS, Aline Medeiros et al. **Os benefícios do controle de estoque através do sistema FIFO para o gerenciamento da qualidade**. 2019.

ESCOBAR, Pedro Henrique. **Sistema de Gestão: Tipos de estoque: conheça os 14 principais tipos e qual o melhor**. Disponível em: <<https://blog.egestor.com.br/tipos-de-estoque/>>. Acesso em: 28 jul. 2023.

FONSECA, M. T. **Tecnologias Gerenciais de Restaurante**. 7. ed. São Paulo: Senac, 2018. 204 p.

GARCIA, Eduardo et al. **Gestão de Estoques: Otimizando a Logística e a Cadeia de Suprimentos**. Editora E-papers, 2006.

GIANESI, I. G. N. CORRÊA, H. L. **Administração Estratégica de Serviços**. São Paulo: Atlas, 1994.

GONÇALVES, Nayara Aparecida; CARVALHO, Renato Luiz. **Gerenciamento de estoque na empresa Bitus Restaurante**. Disponível em: <<https://dspace.doctum.edu.br/handle/123456789/2822>>. Acesso em: 6 nov. 2022.

MAGALHÃES, Maria Carrilho; BUENO, Adauto; SILVA, Rodolfo Benedito Zattar da; RISSO, Lucas. **Aplicação de técnicas de gestão de estoques em uma pequena empresa: o caso de um restaurante**. Disponível em: <<https://periodicos.unemat.br/index.php/zeiki/article/view/6154>>. Acesso em: 23 ago. 2023.

MASKE, Daniele Cristine; SILVA, M. K.; ANJOS, S. J. G. **O processo logístico em restaurantes: um estudo de caso do restaurante: Recanto da Sereia de Itapema--SC**. In: Anais do Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós--Graduação em Turismo, 2010. Disponível em: 28 jul. 2023.



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



MARCOUSÉ, Ian. **Gestão de Operações**. São Paulo: Saraiva, 2013. 1 recurso online. (Processos Gerenciais). ISBN 978-85-0220-407-2.

SILVA, Maria Carla Nascimento; VIEIRA, Rayane; MAURI, Gabriela de Nadia; FREITAS, Rodrigo. **Modelo gerencial de estoque, controle dos fornecedores e satisfação do cliente em restaurantes de comida japonesa**. *Revista Brasileira de Engenharia de Pesca*, Espírito Santo, v. 12, n. 1, out. 2019. Disponível em: <<https://doi.org/10.18817/repesca.v12i1.1710>>. Acesso em: 6 nov. 2022.

MERTELLI, Leandro Lopez; DANDARO, Fernando. **Planejamento e controle de estoque nas organizações**. *Revista Gestão Industrial*. Disponível em: <<https://periodicos.utfpr.edu.br/revistagi/article/view/2733>>. Acesso em: 15 set. 2023.

MONCZKA, R.; HANDFIELD, R.; GIUNIPERO, L.; PATTERSON, J. **Purchasing and Supply Chain Management**. Cengage Learning, 2011.

MONKS, J. (2017). Inventory Management: Max-Min System. Investopedia.

MOELLMANN, Artur Henrique. **Aplicação da Teoria das Restrições no Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2017. ISBN 9788580391497.

MOREIRA, Daniel. **ADMINISTRAÇÃO DA PRODUÇÃO E OPERAÇÕES: Série Temas Essenciais de Administração**. Saraiva Educação SA, 2017.

MELLO, Luiz Sérgio Carvalho; CARDOSO, Leonardo Fogaça; PESSANHA, José Francisco Moreira; COELHO, Claudio Ulysses Ferreira. **A utilização de métodos de previsão de demanda nas atividades contábeis da gestão de estoque de alimentos da Marinha Brasil**. Disponível em: [https://www.researchgate.net/profile/Jose-Pessanha-2/publication/352064892\\_A\\_Utilizacao\\_de\\_Metodos\\_de\\_Previsao\\_de\\_Demanda\\_nas\\_Atividades\\_Contabeis\\_da\\_Gestao\\_de\\_Estoques\\_de\\_Alimentos\\_da\\_Marinha\\_do\\_Brasil\\_Autores/links/60b7fd1f4585159354cae32c/A-Utilizacao-de-Metodos-de-Previsao-de-Demanda-nas-Atividades-Contabeis-da-Gestao-de-Estoques-de-Alimentos-da-Marinha-do-Brasil-Autores.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Jose-Pessanha-2/publication/352064892_A_Utilizacao_de_Metodos_de_Previsao_de_Demanda_nas_Atividades_Contabeis_da_Gestao_de_Estoques_de_Alimentos_da_Marinha_do_Brasil_Autores/links/60b7fd1f4585159354cae32c/A-Utilizacao-de-Metodos-de-Previsao-de-Demanda-nas-Atividades-Contabeis-da-Gestao-de-Estoques-de-Alimentos-da-Marinha-do-Brasil-Autores.pdf).

NETO, Nilson Bosso; TREVISANUTO, Tatiane Martins Coelho. **Gestão de Estoque: Gerenciamento para Redução de Custos**. 2019. 19 f. Trabalho de Conclusão de Curso, Faculdades Integradas de Bauru, BAURU.

PESSOA, Sérgio Fernandes; LOOS, Mauricio Johnny. **O uso de planilhas para controle de estoque em uma empresa do ramo de alimentos**. *Revista Espacios*, v. 38, n. 18, p. 30-41. Disponível em: <http://www.revistaespacios.com/a17v38n18/a17v38n18p30.pdf>. Acesso em: 15 set. 2023.

POZO, Hamilton. **Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos: uma introdução**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2019. ISBN 9788597023220.



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



POZO, Hamilton. **Administração de recursos materiais e patrimoniais: uma abordagem logística**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2015.

PINCELLI, Guilherme; PRADO, Lucas Fernandes Ribeiro; OLIVA, Gustavos de Carvalho. **Implementação de um sistema de controle de estoque: estudo de caso de um restaurante de Pouso Alegre - MG**. In: CONGRESSO CIENTÍFICO DA PRODUÇÃO, 5., 2016, Pouso Alegre. Anais. Pouso Alegre: UNIVAS, 2016. p. 217. Disponível em: [http://www.univas.edu.br/docs/biblioteca/VCongressoCientificodaProducao\(UNIVAS\)%202016.pdf](http://www.univas.edu.br/docs/biblioteca/VCongressoCientificodaProducao(UNIVAS)%202016.pdf). Acesso em: 30 jan. 2024.

RIBEIRO, Laís. **Planejamento e controle de estoque em e-commerce**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2022. E-book. Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br>> Acesso em: 16 set. 2023.

RIBEIRO, Luís Otavio de Marins. **Ferramentas qualitativas e quantitativas aplicadas à tomada de decisão em logística**. 1. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2022. E-book. Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br>>. Acesso em: 17 set. 2023.

ROCHA, Denilson da. **Controle interno e estoque: um estudo em restaurante self-service e a la carte na cidade de João Pessoa - PB**. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/1855>. Acesso em: 6 nov. 2022.

SAURIN, Gilnei; RAUPP, Martinho; TRENTO, Frencielle Carla. **Gestão de estoque: controle da matéria-prima em uma empresa produtora de aditivos para alimentos**. Thema et Scientia, v. 8, n. 2, p. 125-141, 2017. Disponível em: <https://themaetscientia.fag.edu.br/index.php/rtes/article/view/628>. Acesso em: 20 out. 2023

SILVA, Rayane Vieira; MAURI, Gabriela de Nadia; FREITAS, Rodrigo. **Modelo gerencial de estoque, controle dos fornecedores e satisfação do cliente em restaurantes de comida japonesa**. Revista Brasileira de Engenharia de Pesca, Espírito Santo, v. 12, n. 1, out. 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.18817/repesca.v12i1.1710>. Acesso em: 6 nov. 2022.

SILVA, Leonardo Peres do Amaral et al. **Benefícios da utilização do software de gestão de estoque no setor de alimentação fora do lar**. Revista da Fatec Baixada Santista, [Local de publicação não especificado], v. 5, n. 1, p. 102-114, jan./jun. 2020. Disponível em: <http://revista.fatecbt.edu.br/index.php/tl/article/view/591>. Acesso em: 30 jan. 2024.

SILVA, Giovana Borges Elias Ataide da. **Reposição de estoque: análise comparativa entre o modelo atual, revisão contínua e revisão periódica em um restaurante em Goiânia - GO**. Pontifícia Universidade Católica de Goiás: PUC Goiás, 2021. Disponível em:



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



<https://repositorio.pucgoias.edu.br/jspui/handle/123456789/2910>. Acesso em: 18 ago. 2023

SLACK, Nigel et al. **Administração da produção**. São Paulo: Atlas, 2009.

STEVENSON, W. J. (2018). **Operations Management**. 13th ed. McGraw-Hill Education.

SZABO, Viviane. **Gestão de estoques**. São Paulo: Pearson, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 17 set. 2023.

STRASSBURG, Udo. **O uso da logística na gestão de estoques**. Ciências Sociais Aplicadas Em Revista, v. 6, n. 11, 2010.

VASCONCELOS, Yumara Lúcia; YOSHITAKE, Mariano; SILVA, Georgia Fabiana. **Gestão de estoque de restaurantes: um estudo de caso. Gestão da Produção, Operações e Sistemas**, v. 8, n. 4, p. 111-128, 2022. Disponível em: <<https://revista.feb.unesp.br/index.php/gepros/article/view/937>>. Acesso em: 21 out. 2023.



## APÊNDICE I

### QUESTIONÁRIO:

#### Caracterização do restaurante:

1. Qual é o nome do restaurante e há quanto tempo ele está em operação?
2. Qual é o estilo de culinária do restaurante?
3. Qual é o público-alvo do restaurante?
4. O restaurante tem alguma especialidade culinária ou prato mais popular?
5. Quais são os valores e a missão do restaurante em relação à qualidade da comida e serviço?
6. O restaurante tem alguma certificação de qualidade ou prêmios?
7. Qual é o tamanho da equipe que trabalha no restaurante, incluindo a equipe de cozinha, garçons etc.?
8. O restaurante oferece serviço de entrega em domicílio ou serviço de catering (prestação de serviços de alimentação e bebidas fora das instalações do restaurante)?

#### Caracterização do Entrevistado:

9. Qual é o seu nome e há quanto tempo você trabalha neste restaurante?
10. Qual é a sua formação e experiência profissional em gestão de estoque e restaurantes?
11. Quais são as suas responsabilidades diárias como gerente de estoque?
12. Você possui alguma formação específica em gestão de estoque ou restaurante?
13. Como você lida com os desafios comuns relacionados ao estoque, como produtos perecíveis e controle de inventário?
14. Você utiliza alguma tecnologia ou software específico para gerenciar o estoque do restaurante?
15. Quais são os seus principais objetivos e desafios relacionados ao estoque do restaurante?
16. Você trabalha em colaboração com outros departamentos do restaurante, como a cozinha ou o serviço de atendimento ao cliente, para otimizar o estoque?

#### Sobre a Demanda do Restaurante:

17. Quais são os produtos mais populares do restaurante?
18. Existe sazonalidade nas vendas? Se sim, quais são os períodos de pico e de baixa demanda?
19. Há variação na demanda ao longo da semana ou do mês?
20. Vocês têm algum evento especial que impacta a demanda?
21. Como vocês atualmente prevêm a demanda dos produtos?
22. Há algum padrão de compra dos clientes que você observou?

#### Sobre o Sistema de Gestão de Estoque:

23. Qual sistema de gestão de estoque vocês estão usando atualmente?
24. Como são registradas as vendas e os produtos vendidos no sistema?
25. Como são registradas as entradas de estoque (compras, recebimentos etc.) no sistema?



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



26. O sistema atual permite o rastreamento individual dos produtos em estoque?
27. Quais são os principais desafios enfrentados com o sistema de gestão de estoque atual?
28. Como são feitas as previsões de estoque atualmente?
29. O sistema atual tem a capacidade de gerar relatórios detalhados sobre as vendas e o estoque?
30. Como são tratados os produtos próximos do vencimento ou perecíveis no sistema?

Sugestões de Melhoria:

31. Você acredita que o sistema de gestão de estoque atual atende às necessidades do restaurante?
32. Que funcionalidades adicionais você gostaria de ter no sistema de gestão de estoque para facilitar o seu trabalho?
33. Você consideraria a implementação de um sistema de previsão de demanda mais avançado, como por exemplo baseado em inteligência artificial?
34. Como você vê a automação ajudando no controle de estoque e na previsão de demanda?
35. Você acha que treinamento adicional para a equipe que usa o sistema atual poderia melhorar a eficiência?



## APÊNDICE 2

### TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA COM O GERENTE DE ESTOQUES DO RESTAURANTE

#### Caracterização do restaurante:

1.O restaurante prefere não nos identificar. Em operação há quase dois anos, desde a nossa abertura em Campo Grande, Mato Grosso do Sul.

2.Nosso restaurante é especializado em brunch all day, oferecendo uma variedade de opções deliciosas que combinam elementos do café da manhã e do almoço. Nossa culinária é única, incorporando toques modernos e frescos em cada prato.

3.O público-alvo abrange desde jovens até famílias que buscam uma experiência descontraída e saborosa. Queremos criar um ambiente acolhedor para todos os clientes.

4.Temos várias especialidades que se tornaram muito populares entre os clientes, como nossos super bowls, ovos, brunch e o sanduíche, nossos linhas de café importados que são moídos na hora os grãos e sanduíches exclusivos. Nossa equipe de chefs está sempre inovando e apresentando pratos sazonais emocionantes.

5.Nossos valores fundamentais incluem o compromisso com a qualidade dos alimentos, a experiência do cliente e a satisfação em geral. Buscamos proporcionar um serviço amigável e eficiente, mantendo o frescor e a qualidade dos ingredientes em cada prato.

6.Até o momento, não recebemos certificações específicas, mas estamos constantemente em busca de aprimoramento. O reconhecimento e a satisfação dos clientes são nossas maiores recompensas.

7.Atualmente, temos uma equipe dedicada de 30 funcionários, incluindo a equipe de cozinha, garçons, atendentes, equipe de limpeza e administrativo.

8.Sim, oferecemos serviços de entrega em domicílio para proporcionar a experiência no conforto do lar dos nossos clientes. Além disso, oferecemos serviços de catering para eventos especiais, proporcionando aos clientes a oportunidade de desfrutar dos nossos pratos exclusivos em diferentes ocasiões.

#### Caracterização do Entrevistado:

9. Prefiro não revelar meu nome, mas estou trabalhando neste restaurante há 5 meses.

10. Atualmente, sou formado em Administração, e minha experiência profissional em



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



gestão de estoque e restaurantes vem de trabalhos anteriores em estabelecimentos renomados em Campo Grande.

11. Minhas responsabilidades diárias como gerente incluem monitorar os níveis de estoque, realizar pedidos de reposição, verificar datas de validade, e garantir que tenhamos sempre os ingredientes necessários para oferecer um cardápio variado.

12. Embora minha formação principal seja em Administração, adquiri conhecimento prático ao longo dos anos trabalhando em restaurantes e, especificamente, gerenciando o estoque e pessoas. Busco constantemente aprender e aplicar as melhores práticas da área.

13. Lidar com produtos perecíveis e controle de inventário é um desafio constante. Para minimizar perdas, foco em uma rotação eficiente de estoque, estabelecendo parcerias confiáveis com fornecedores e utilizando ferramentas como o Excel para análise de dados.

14. Sim, utilizo o Excel para criar planilhas detalhadas de estoque. Além disso, estamos explorando a possibilidade de implementar um sistema de gestão de estoque mais avançado para otimizar ainda mais nossos processos.

15. Meus principais objetivos relacionados ao estoque incluem a redução de desperdícios, a maximização da eficiência na reposição de produtos e a garantia de que sempre tenhamos ingredientes frescos disponíveis para os clientes.

16. Sim, a comunicação com a cozinha é extremamente necessária para entender as necessidades de ingredientes, prever demandas sazonais de venda e garantir uma comunicação eficiente. Também mantemos uma comunicação constante com o serviço de atendimento ao cliente para ajustar de acordo com as preferências dos clientes e otimizar o atendimento. A colaboração entre os departamentos é fundamental para o sucesso do restaurante.

#### Sobre a Demanda do Restaurante:

17. Entre os produtos mais populares, são SALMON HYPE e HONEY FIGO, o brunch com o GROOVY e a TOAST DE COGUMELOS, são os especiais da casa, são os favoritos dos clientes. Além disso, nossas opções de saladas e smoothie também recebem muitos elogios.

18. Sim, observamos uma sazonalidade nas vendas. Os períodos de pico geralmente ocorrem durante os fins de semana, especialmente aos sábados, quando as pessoas buscam opções de brunch mais elaboradas. Em contraste, às quarta-feira costumam ser mais calmas, refletindo uma demanda mais baixa.

19. Sim, ao longo da semana, percebemos que as sextas e os sábados têm uma demanda mais constante, enquanto as terças e quartas-feiras podem ser um pouco mais lentas. No entanto, eventos especiais, feriados e promoções podem influenciar a variação na demanda durante o mês.



20. Celebramos eventos especiais, como brunch temáticos aos domingos, lançamentos de novos pratos e promoções sazonais. Esses eventos costumam impactar positivamente a demanda, atraindo clientes em busca de experiências exclusivas.

21. Para prever a demanda, utilizamos dados históricos de vendas, feedback dos clientes, além de monitorar tendências sazonais. Mantemos uma comunicação constante com nossa equipe de cozinha para ajustar o inventário e a produção conforme necessário.

22. Um padrão de compra interessante que observamos é que muitos clientes tendem a experimentar diferentes pratos durante a semana e optam por opções mais familiares nos fins de semana. Além disso, notamos um aumento na demanda por pratos mais leves e saudáveis nos meses mais quentes. Essas observações nos ajudam no menu e estratégias de marketing de maneira mais eficaz.

#### Sobre o Sistema de Gestão de Estoque:

23. Atualmente, estamos utilizando o excel como principal ferramenta para a gestão de estoque. Estamos explorando a possibilidade de implementar um sistema mais avançado no futuro.

24. As vendas e os produtos vendidos são registrados em um sistema chamado Cloud Commerce. Cada transação é registrada com detalhes, incluindo o item vendido, quantidade, preço, forma de pagamento, atendente que vendeu o produto e data da venda.

25. As entradas de estoque, como compras e recebimentos, são registradas manualmente no excel. Detalhes como fornecedor, quantidade, custo e data da entrada são cuidadosamente documentados.

26. Atualmente, não temos a capacidade de realizar um rastreamento individual de cada produto em estoque devido às limitações do excel. Essa é uma área que estamos considerando melhorar com a implementação de um sistema mais avançado.

27. Um dos principais desafios com o sistema atual é a falta de automação. Isso pode resultar em uma maior probabilidade de erros humanos, atrasos na atualização de dados e uma gestão menos eficiente do estoque.

28. As previsões de estoque são feitas com base em análises manuais das vendas passadas, sazonalidade e tendências do mercado. No entanto, reconhecemos que um sistema mais avançado poderia facilitar esse processo.

29. Sim, o sistema atual, o Cloud Commerce, possui a capacidade de gerar relatórios detalhados sobre as vendas e o estoque. Essa funcionalidade nos permite obter uma análise abrangente do desempenho do nosso restaurante, fornecendo informações detalhadas sobre as transações de vendas, movimentação do estoque, e outros dados relevantes. Com relatórios detalhados, podemos tomar decisões



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



mais informadas, identificar tendências, ajustar estratégias de estoque e otimizar o desempenho geral do negócio. Essa capacidade de relatório é uma ferramenta valiosa para o gerenciamento eficaz do restaurante. Porém é um sistema que utilizamos bem pouco por falta de treinamento.

30. Produtos próximos do vencimento ou perecíveis são monitorados manualmente. Tentamos minimizar o desperdício através de uma gestão cuidadosa do estoque, ajustando as quantidades pedidas com base na demanda e garantindo que os produtos mais antigos sejam utilizados primeiro. A implementação de um sistema mais avançado nos ajudaria a melhorar essa gestão.

#### Sugestões de Melhoria:

31. Embora nosso sistema atual de gestão de estoque seja funcional, acreditamos que há espaço para melhorias. Implementar a curva ABC nos ajudaria a identificar e priorizar os itens mais importantes em nosso estoque, o que poderia otimizar nossos processos de compra e reduzir custos desnecessários.

32. Além da implementação da curva ABC, gostaríamos de ter funcionalidades que nos permitam monitorar o estoque em tempo real, gerar relatórios detalhados de vendas e estoque, e automatizar o processo de reabastecimento com base em previsões de demanda.

33. Sim, estamos abertos a considerar um sistema de previsão de demanda mais avançado, como aqueles baseados em inteligência artificial. Acreditamos que isso nos ajudaria a antecipar melhor as necessidades dos clientes, reduzir desperdícios e otimizar nossos níveis de estoque.

34. A automação pode desempenhar um papel fundamental no controle de estoque e na previsão de demanda, permitindo processos mais rápidos, precisos e eficientes. Por exemplo, sistemas automatizados podem monitorar automaticamente os níveis de estoque, fazer pedidos de reposição quando necessário e analisar dados históricos para prever padrões de demanda futura.

35. Sim, acreditamos que o treinamento adicional para a equipe que utiliza o sistema atual de gestão de estoque poderia melhorar significativamente a eficiência operacional. Isso incluiria treinamento sobre como interpretar e agir com base nas análises da curva ABC, bem como sobre o uso de qualquer nova funcionalidade ou sistema automatizado que implementamos.



Serviço Público Federal  
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



### APÊNDICE 3

#### Inventário

| ITEM                           | UNIDADE E DE MEDIDA | PRAZO DE VALIDADE | CUSTO UNITÁRIO | CONSUMO MENSAL EM UNIDADES DE PRODUTO |
|--------------------------------|---------------------|-------------------|----------------|---------------------------------------|
| Açúcar Mascavo                 | 500g                | 12/05/2024        | 8,48           | 8                                     |
| Açúcar Refinado                | 1 kg                | 04/03/2025        | 5,95           | 16                                    |
| Amido De Milho                 | 500g                | 01/03/2026        | 9,99           | 8                                     |
| Batata Congelada Fininhas      | 1 Kg                | 26/06/2025        | 18,89          | 48                                    |
| Bife Ancho                     | 1 kg                |                   | 69,5           | 120                                   |
| Camarão                        | 1 kg                |                   | 103            | 12                                    |
| Cerveja Corona                 | 330ml               | 20/05/2025        | 5,62           | 284                                   |
| Cerveja Goose Ipa              | 355ml               | 28/02/2025        | 8,23           | 32                                    |
| Cerveja Heineken               | 330ml               | 15/05/2025        | 5,45           | 182                                   |
| Cerveja Heineken Zero Álcool   | 330ml               | 26/05/2025        | 5,45           | 15                                    |
| Cerveja Hoegaarden             | 330ml               |                   | 6,58           | 20                                    |
| Cerveja Stella Sem Glúten      | 330ml               | 25/01/2025        | 4,89           | 60                                    |
| Chocolate Ao Leite             | 1 kg                | 24/01/2025        | 46,92          | 18                                    |
| Chocolate Em Pó                | 500 g               | 30/08/2025        | 23,03          | 12                                    |
| Chocolate Meio Amargo          | 1 kg                | 24/01/2025        | 48,61          | 18                                    |
| Creme De Leite 17% De Gordura  | 1,030kg             | 24/12/2024        | 25,9           | 12                                    |
| Cuscuz Marroquino              | 500g                | 12/01/2025        | 18,95          | 26                                    |
| Farinha De Trigo               | 1kg                 | 13/09/2024        | 3,08           | 16                                    |
| Fermento Biológico Seco        | 10g                 | 07/2024           | 0,86           | 20                                    |
| Fermento Químico Em Pó         | 100g                | 31/12/2024        | 2,86           | 30                                    |
| Filé Mignon                    | 1 kg                |                   | 46             | 240                                   |
| Gotas De Chocolate             | 1kg                 | 30/05/2025        | 56,32          | 9                                     |
| Hondashi                       | 500g                | 20/12/2024        | 67,11          | 10                                    |
| Ketchup                        | 1kg                 | 12/2024           | 14,98          | 4                                     |
| Macarrão Fettuccine            | 500g                | 14/05/2025        | 21,13          | 20                                    |
| Manteiga Sem Sal               | 5 kg                | 11/10/2024        | 216,49         | 15                                    |
| Mistura Flocada Para Empanados | 1kg                 | 30/04/2025        | 19,5           | 22                                    |
| Mostarda                       | 1kg                 | 12/2024           | 19,99          | 9                                     |
| Saquê Licoroso                 | 5L                  | 27/04/2025        | 134,9          | 3                                     |
| Salmão                         | 1 kg                |                   | 68,9           | 80                                    |
| Shoyu Tradicional              | 5 litros            | 17/06/2025        | 46,44          | 9                                     |
| Vinagre De Arroz               | 750ml               | 10/2025           | 5,45           | 10                                    |
| Vinagre De Vinho Branco        | 750ml               | 12/2024           | 5,99           | 10                                    |
| Wasabi Em Pasta                | 43g                 | 15/03/2025        | 15,46          | 4                                     |