

ESTUDO DE CASO NA APLICAÇÃO DO MÉTODO DE CUSTOS ABC EM UMA EMPRESA FAMILIAR DE SALGADOS

JOAQUIM YOITI WATANABE JUNIOR (FATEC – BEBEDOURO/SP)

joaquim.watanabe@fatec.sp.gov.br

Orientador

Me. RHADLER HERCULANI (FATEC – BEBEDOURO/SP)

rhadler.herculani@fatec.sp.gov.br

RESUMO

O artigo tem o objetivo de analisar o custeio das atividades da fabricação de salgados de uma pequena empresa familiar através da aplicação da metodologia de Custeio ABC, buscando-se constatar a margem de lucratividade alcançada com o andamento atual das atividades. A teoria destacou que ao se atentar à área de gerência, ter o conhecimento detalhado dos custos de produção torna a empresa mais competente. O método ABC identifica o custo das atividades, permitindo a análise de eficácia em cada uma delas na empresa. A metodologia seguiu uma pesquisa bibliográfica de caráter quantitativo, que por intermédio do levantamento dos dados de produção e aplicação da metodologia de custeio ABC, chegou-se aos custos minuciosos do processo. Por meio da análise da solução foi percebido que em determinado tipo de salgado a empresa tinha prejuízo médio de treze por cento e em outro tipo, um pequeno lucro de seis por cento, e a média de lucro dos outros era de vinte e dois virgula oito por cento. Os resultados demonstraram um cenário desconhecido pela organização. Conclui-se que as empresas hoje em dia para se manterem competitivas precisam de uma ótima gestão, tendo boas estratégias colaborando na tomada de decisões e redução de custos.

PALAVRAS-CHAVE: Custos de produção; Lucratividade; Redução de custos; Custo ABC.

ABSTRACT

The article aims to analyze the costing of snack manufacturing activities in a small family business through the application of the ABC Costing methodology, seeking to determine the profitability margin achieved with the current progress of the activities. The theory highlighted that when paying attention to the management area, having detailed knowledge of production costs makes the company more competent. The ABC method identifies the cost of activities, allowing the analysis of effectiveness in each of them in the company. The methodology followed quantitative bibliographical research, which through the collection of production data and application of the ABC costing methodology, arrived at the detailed costs of the process. Through the analysis of the solution, it was noticed that in a certain type of savory snack the company had an average loss of thirteen percent and in another type, a small profit of six percent, and the average profit of the others was twenty-two point eight percent. The results demonstrated a scenario unknown to the organization. It is concluded that companies today, to remain competitive, need excellent management, having good strategies that help with decision-making and cost reduction.

Keywords: Production costs; Profitability; Cost reduction; ABC Costing.

1. INTRODUÇÃO

A competitividade no mundo atual é muito grande e, dentro desse cenário, as micro e pequenas empresas se veem na obrigação de se reinventar a cada dia para garantir a sua sobrevivência no mercado. Diante de tal situação, elas precisam se municiar de ferramentas para ter uma segurança maior em suas ações, e com isso ter a garantia de retornos financeiros, pois essa é a razão primordial da existência de uma empresa.

Custo é toda despesa realizada pelas organizações para ter a capacidade de desenvolver suas atividades. E como mecanismo de decisão de critérios de eficiência e lucratividade, é indispensável que as empresas estabeleçam um monitoramento sobre a definição de custos de um produto ou serviço (ALCÂNTARA, 1983).

No entanto, no cenário atual, muitas micro e pequenas empresas iniciam seus negócios de maneira informal, ou seja, sem nenhum planejamento prévio e controle de seu orçamento. Tanto Cardoso (2016) como Santiago e Vasconcelos (2017), pesquisadores de micro e pequenas empresas, têm procurado detectar os motivos da informalidade desses negócios, que vão desde os custos para formalização até falta de conhecimento. A não formalização do negócio afeta negativamente o controle financeiro e atrapalha empréstimos bancários (OLIVEIRA; FORTE, 2014).

Sabendo-se da relevância de um controle efetivo e do entendimento do negócio, a produção deste trabalho teve como objetivo analisar o custeio das atividades ocorridas na fabricação de salgados (congelados ou fritos) de uma pequena empresa familiar através da aplicação da metodologia de Custeio ABC, buscando-se constatar a margem de lucratividade alcançada com o andamento atual das atividades.

2. REVISÃO TEÓRICA

Para a melhoria das execuções dos gestores é primordial que eles tenham conhecimento do grau de performance em que se enquadram. Para tal finalidade é necessário que as empresas possuam indicadores das atividades produtivas, para que sejam analisadas objetivando a melhoria.

2.1 Custos e suas classificações

Custos são parâmetros financeiros dos sacrifícios assumidos pelas organizações no intuito de cobrir metas. Visto que o preço vem a ser o capital obtido pela organização decorrente da comercialização ou oferta de suas mercadorias e serviços, com a necessidade de cobrir os custos, como também gerar lucro para a organização (BRUNI e FAMÁ, 2004).

Na linguagem contábil, os custos são despesas utilizadas ou ligadas diretamente à fabricação e podem ser separados em: diretos, indiretos, fixos e variáveis.

Custos diretos – gastos referentes às mercadorias e podem ser avaliados de um jeito claro e objetivo, isto é, se referem às parcelas de mercadorias e serviços usados na fabricação de uma determinada mercadoria (SARAIVA JÚNIOR; RODRIGUES; DA COSTA, 2008).

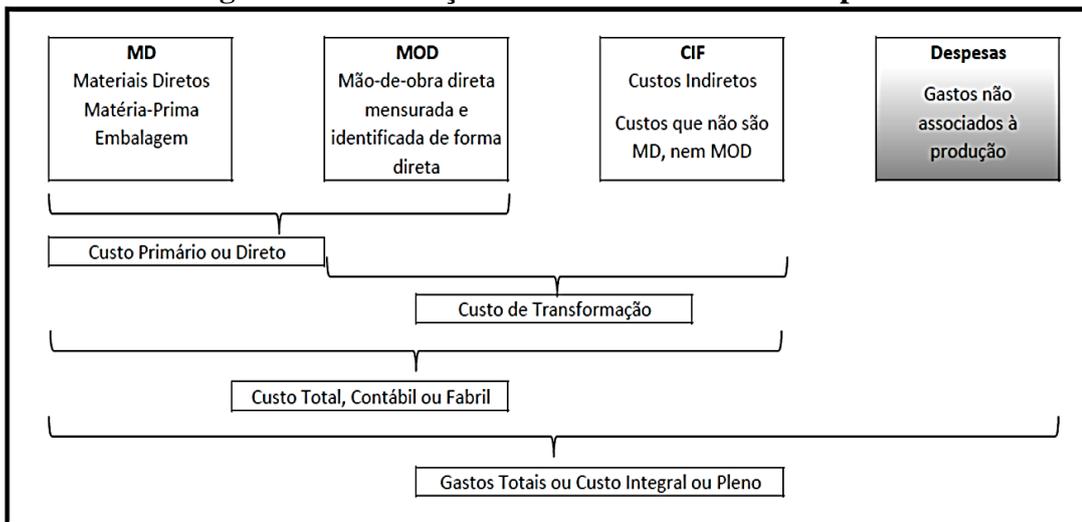
Custos indiretos – gastos não referentes de modo direto às mercadorias e não sendo avaliados de maneira clara e objetiva. Sendo assim, é preciso assumir um método de rateio para separar os custos às mercadorias fabricadas (SARAIVA JÚNIOR; RODRIGUES; DA COSTA, 2008).

Custos fixos – Segundo Dutra (2003), se referem aos gastos que independentemente da quantidade fabricada dentro de número estabelecido continuam iguais.

Custos variáveis – De acordo com Pelóï, Luz e Soicher (1995) são os gastos que seguem as variações da quantidade fabricada, quanto maior for o volume de fabricação, maior será sua aplicação, e quanto menor for seu volume, menor será sua aplicação.

A Figura 1 é uma estrutura que mostra claramente a diferença entre os custos e despesas envolvido na fabricação.

Figura 1 – Diferença contábil entre custos e despesas



Fonte: Bruni e Famá (2004)

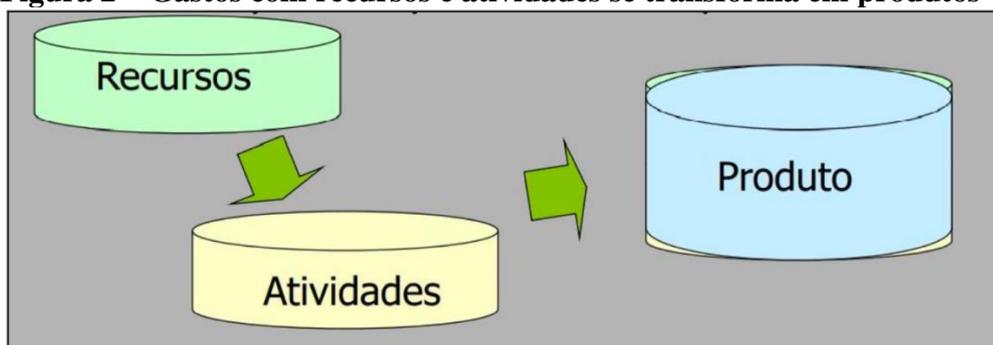
2.2 Custeio ABC

De acordo com Martins (2003), o Custeio ABC reconhece o custo de cada atividade, concedendo a análise de eficácia dos custos das atividades da empresa. Dessa maneira pode-se dizer que o ABC é um método de custeio focado na gestão do negócio.

Os custos gerados pelas máquinas (depreciação) e pessoas (salários) para a execução das atividades são utilizados como procedimento que concilia métodos, materiais, tecnologias e pessoas, visando a fabricação de produtos (SINISGALLI, URBINA, ALVES; 2009).

Na Figura 2 é ilustrado que o produto é o resultado dos recursos mais as atividades.

Figura 2 – Gastos com recursos e atividades se transforma em produtos



Fonte: Herculani e Desagiacom (2021)

Nesse método é classificado os custos no decorrer das atividades, e para elas são distribuídos recursos, que na continuação são distribuídos às mercadorias. Por meio de guias de custos os recursos são destinados às atividades, conseguindo assim, os custos das atividades (UBIALI; et al, 2008). De acordo com Sinisgalli, Urbina e Alves (2009), os guias de atividades são utilizados como conexões entre atividades e os custos, verificando o ímpeto da demanda referente às atividades, tal como o número de pedido de materiais.

Segundo Martins (2000), o método consegue o preço integral da mercadoria e os gastos de produção em cada atividade, ou seja, os gastos como salário, energia, aluguel, depreciação etc., e as atividades, de receber, vender, comprar materiais etc.

3. MATERIAIS E MÉTODOS

A metodologia científica contribui para o entender e investigação do universo por meio da geração do conhecimento. A compreensão ocorre no momento que os indivíduos cruzam os caminhos do saber, e o ensino é o personagem principal dessa evolução (RAMPAZZO, 2005).

Assim sendo, esse estudo partiu de uma pesquisa bibliográfica de caráter quantitativo.

Foi realizado um estudo de caso de uma pequena empresa do interior paulista e os dados de custos foram coletados no próprio local.

3.1 Características da empresa

A elaboração desse estudo foi feita em uma pequena empresa familiar criada em 2021 na cidade de Terra Roxa – SP, a produção dela acontece no domicílio da proprietária, que a partir de uma demanda que surgiu por causa da construção de uma padaria ao lado de sua casa, começou vender salgados para serem revendidos nesse estabelecimento.

Hoje em dia a empresa fornece salgados fritos e congelados (prontos para fritar), a produção é feita manualmente pela proprietária e por uma ajudante. A principal cliente hoje em dia é a padaria, mas recebe também encomendas para festas.

A produção média mensal é de quatro mil salgados, com poucas alterações na demanda.

3.2 Distribuição dos Custos

O objetivo do artigo é examinar o custo de produção e buscar a margem de lucratividade atingido com as vendas. Isso foi feito através do método de rateio, baseado nos preços médios para achar o total de custos. Na Tabela 1 estão todos os custos que incidem na produção.

Tabela 1 – Custos ligados à produção dos salgados

CATEGORIA DO CUSTO	
Fixo	Mão de obra Depreciação de material/máquina
Variável	Matéria prima Energia elétrica Gás para o recheio Água Embalagem, óleo e gás para fritar

Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

Primeiramente, com os dados fornecidos pela proprietária, na Tabela 2 está a média do total vendido no mês de janeiro de 2024, divididos pelos tipos de salgados e forma de venda.

Tabela 2 – Quantidade total vendida no mês de janeiro de 2024

TIPOS DE SALGADOS	QUANTIDADE (CONGELADOS)	QUANTIDADE (FRITOS)
Coxinha	1000	300
Salsichinha	400	100
Bolinha	400	100
Risoles	600	300
Enroladinho	600	200
TOTAL	3000	1000

Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

3.2.1 Custos diretos

3.2.1.1 Mão de obra

Todo o processo de fabricação (compra de mercadoria, produção e entrega) do salgado é feito por 2 pessoas. Essas duas pessoas retiram como salário (pró-labore) a quantia de R\$ 725,00 cada uma, um total de R\$ 1.450,00.

3.2.1.2 Depreciação de equipamento/máquina

A depreciação se refere à deterioração das máquinas e equipamentos utilizados na fabricação dos salgados. Esses equipamentos são: fogão, freezer, formas, panelas, utensílios de cozinha (facas, tábua, colher de pau, colher de alumínio etc.) e assadeiras.

A apuração de depreciação de cada equipamento foi calculada baseado no preço de compra e nos números tabelados na Instrução Normativa Receita Federal Brasileira Nº 1700, de 14 de março de 2017. Na Tabela 3 está a apuração dessa depreciação, com o valor total gasto com os equipamentos na compra, foi calculado a taxa de depreciação anual deles (10%) que depois foi dividido por 12 para chegar na depreciação mensal.

Tabela 3 – Apuração da depreciação

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	TOTAL DO VALOR DOS EQUIPAMENTOS NA COMPRA	TAXA DE DEPRECIÇÃO (POR ANO)	DEPRECIÇÃO ANUAL	DEPRECIÇÃO MENSAL
Fogão	1	R\$ 2.759,00	10%	R\$ 275,90	R\$ 22,99
Freezer	1	R\$ 2.021,00	10%	R\$ 202,10	R\$ 16,84
Formas	2	R\$ 185,00	10%	R\$ 18,50	R\$ 1,54
Panelas	2	R\$ 410,00	10%	R\$ 41,00	R\$ 3,42
Utensílios	7	R\$ 365,00	10%	R\$ 36,50	R\$ 3,04
Assadeiras	3	R\$ 260,00	10%	R\$ 26,00	R\$ 2,17
TOTAL	16	R\$ 6.000,00		R\$ 600,00	R\$ 50,00

Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

3.2.1.3 Matéria prima

É um custo direto e variável, pois o valor muda dependendo da quantidade de produção. Na definição dos custos unitários foi levado em conta a quantidade de massas e recheios que são usados na fabricação de cada salgado.

A Tabela 4 a seguir mostra os custos médios de cada salgado. Uma massa de 1.2 Kg tem os custos de aproximadamente R\$5,00, resultando o preço de R\$ 0,0042 por cada grama, e esses são alocados pelo peso utilizado de cada salgado, para fazer a Coxinha é utilizado 20g; Salsichinha 17g; Bolinha 22g; Rissoles 22g; e Enroladinho 22g, resultando respectivamente nos gastos R\$ 0,084; R\$ 0,0714; R\$ 0,0924; R\$ 0,0924 e R\$ 0,0924. O preço do recheio é dividido conforme cada tipo:

- Coxinha: Para a produção de 150 unidades é gasto R\$ 34,74, por unidade R\$ 0,2316;
- Salsichinha: Na produção de 400 unidades é gasto R\$ 49,16, por unidade R\$ 0,1229;
- Bolinha: Para a produção de 200 unidades é gasto R\$ 43,16, por unidade R\$ 0,2158;
- Rissoles: Para a produção de 100 unidades é gasto R\$ 29,58, por unidade R\$ 0,2958;
- Enroladinho: Na produção de 150 unidades é gasto R\$ 28,62, por unidade R\$ 0,1908.

Tabela 4 – Custos de massa e recheio por unidade

TIPO DE SALGADO	GASTO COM MASSA		GASTO COM RECHEIO		TOTAL
COXINHA	R\$	0,0840	R\$	0,2316	R\$ 0,3156
SALSICHINHA	R\$	0,0714	R\$	0,1229	R\$ 0,1943
BOLINHA	R\$	0,0924	R\$	0,2158	R\$ 0,3082
RISOLES	R\$	0,0924	R\$	0,2958	R\$ 0,3882
ENROLADINHO	R\$	0,0924	R\$	0,1908	R\$ 0,2832

Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

3.2.1.4 Energia elétrica

Esses custos são divididos igualmente entre os tipos de salgados pois o gasto com energia é igual entre eles. O gasto de energia no mês de referência (janeiro) foi de R\$ 100,00, dividido por 4000 que foi a produção do mês dá a quantia de R\$ 0,025 para cada salgado.

3.2.1.5 Gás para o recheio

O custo foi calculado dividindo o gasto total com gás entre todos os tipos de salgados igualmente, pois todos utilizam os mesmos tempos de fogão. A despesa total foi de R\$ 40,00, distribuído pela produção resulta no valor de R\$ 0,01 por unidade.

3.2.1.6 Água

Esse cálculo foi feito de forma semelhante com a energia elétrica e o gás, a partir da conta de água do mês de referência foi dividido igualmente entre os tipos de salgados. A maior utilização da água é no processo de limpeza dos utensílios, enquanto na fabricação dos salgados a utilização da água é mínima. O custo com água no mês de referência foi de R\$ 60,00, que dividido entre a produção resulta na quantia de R\$ 0,015 para cada salgado.

3.2.1.7 Embalagem, óleo e gás para fritar

O custo de embalagem, óleo e gás para fritar só vale para os salgados vendidos fritos, os que são vendidos congelados não entram nesses custos. Esses gastos deram a quantia de R\$ 70,00 para uma produção de 1000 salgados, resultando no valor de R\$ 0,07 por unidade.

3.2.2 Custos totais do salgado

Baseando-se nos custos dos elementos calculados fomos capazes de chegar no custo de cada um dos salgados, representada na Tabela 5.

Tabela 5 – Custo unitário do salgado

TIPO DE SALGADO	CUSTOS					
	MATÉRIA PRIMA	ENERGIA ELÉTRICA	GÁS	ÁGUA	EMBALAGEM E ÓLEO PARA FRITAR	TOTAL
COXINHA	R\$ 0,3156	R\$ 0,025	R\$ 0,01	R\$ 0,015		R\$ 0,3656
COXINHA (FRITO)	R\$ 0,3156	R\$ 0,025	R\$ 0,01	R\$ 0,015	R\$ 0,07	R\$ 0,4356
SALSICHINHA	R\$ 0,1943	R\$ 0,025	R\$ 0,01	R\$ 0,015		R\$ 0,2443
SALSICHINHA (FRITO)	R\$ 0,1943	R\$ 0,025	R\$ 0,01	R\$ 0,015	R\$ 0,07	R\$ 0,3143
BOLINHA	R\$ 0,3082	R\$ 0,025	R\$ 0,01	R\$ 0,015		R\$ 0,3582
BOLINHA (FRITO)	R\$ 0,3082	R\$ 0,025	R\$ 0,01	R\$ 0,015	R\$ 0,07	R\$ 0,4282
RISOLES	R\$ 0,3882	R\$ 0,025	R\$ 0,01	R\$ 0,015		R\$ 0,4382
RISOLES (FRITO)	R\$ 0,3882	R\$ 0,025	R\$ 0,01	R\$ 0,015	R\$ 0,07	R\$ 0,5082
ENROLADINHO	R\$ 0,2832	R\$ 0,025	R\$ 0,01	R\$ 0,015		R\$ 0,3332
ENROLADINHO (FRITO)	R\$ 0,2832	R\$ 0,025	R\$ 0,01	R\$ 0,015	R\$ 0,07	R\$ 0,4032

Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Resultado do resumo dos custos

Na Tabela 6 foi realizada a reunião dos custos, alocação direta, características dos processos e direcionadores dos custos. Na parte 1 todos os custos foram trazidos do estudo de caso (capítulo 3.2.1.1 Mão de Obra e 3.2.1.2 Depreciação de Máquina) e, na alocação direta parte 2, multiplicou-se o preço unitário dos salgados (3.2.2 Custos Totais do Salgado) pela quantidade vendida item a item, totalizando R\$ 1507,47. Na parte 3 as características dos processos consideraram um empregado para cada atividade (3.2.1.1 Mão de Obra) e, conforme a Tabela 3, 10 equipamentos/máquinas para o recheio e massa e 6, para modelagem, totalizando 16 (3.2.1.2 Depreciação de Máquina). Na parte 4 (direcionadores de custos), para salários na coluna de recheio e massa a partir do custo total com salários (parte 1), foi multiplicado a quantidade de funcionários da etapa de referência e dividido pelo número total de empregados da parte 3, e foi realizado o mesmo processo na coluna de modelagem. Para a parte de depreciação na coluna recheio e massa a partir do custo total com depreciação de máquinas (parte 1), foi multiplicado o número de máquinas da etapa de referência (10) e dividido pelo número total de máquinas (16) da parte 3, e foi realizado respectivamente o mesmo processo na coluna de modelagem.

Tabela 6 – Alocação e direcionadores de custos

PARTE 1 - CUSTOS				
SALÁRIOS	R\$	1.450,00		
DEPRECIÇÃO MÁQUINAS	R\$	50,00		
TOTAL	R\$	1.500,00		
PARTE 2 - ALOCAÇÃO DIRETA				
		PREÇO UNITÁRIO	QUANTIDADE VENDIDA	TOTAL
COXINHA	R\$	0,3656	1000	R\$ 365,60
COXINHA (FRITO)	R\$	0,4356	300	R\$ 130,68
SALSICHINHA	R\$	0,2443	400	R\$ 97,72
SALSICHINHA (FRITO)	R\$	0,3143	100	R\$ 31,43
BOLINHA	R\$	0,3582	400	R\$ 143,28
BOLINHA (FRITO)	R\$	0,4282	100	R\$ 42,82
RISOLES	R\$	0,4382	600	R\$ 262,92
RISOLES (FRITO)	R\$	0,5082	300	R\$ 152,46
ENROLADINHO	R\$	0,3332	600	R\$ 199,92
ENROLADINHO (FRITO)	R\$	0,4032	200	R\$ 80,64
TOTAL			4000	R\$ 1.507,47
PARTE 3 - CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO				
		NÚMERO EMPREGADOS	NÚMERO MÁQUINAS	
RECHEIO E MASSA		1	10	
MODELAGEM		1	6	
TOTAL		2	16	
PARTE 4 - DIRECIONADORES DE CUSTOS				
		RECHEIO E MASSA	MODELAGEM	
SALÁRIOS	R\$	725,00	R\$ 725,00	
DEPRECIÇÃO	R\$	31,25	R\$ 18,75	
TOTAL	R\$	756,25	R\$ 743,75	

Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

Na Tabela 7 tem o tempo e direcionadores de atividades e o quadro resumo de todos os custos. Na parte 1 foi colocado o tempo gasto em horas de cada uma das atividades em cada tipo de salgado. Na parte 2 (direcionadores de atividades), para coxinha na coluna de recheio e massa a partir do custo total com recheio e massa (Tabela 6 parte 4), foi multiplicado a quantidade de horas gastas da etapa de referência e dividido pelo número total de horas da parte 1, sendo realizado o mesmo processo para os outros tipos de salgados. Para a parte de coxinha na coluna modelagem a partir do custo total com modelagem, (Tabela 6 parte 4), foi multiplicado o número de horas gastas da etapa de referência e dividido pelo número total de horas da parte 3, e foi realizado o mesmo processo para os outros tipos. Na última parte da tabela (Quadro Resumo dos Custos), os valores de custo da matéria prima foram trazidos da Tabela 6 parte 2, os custos de recheio e massa; modelagem foram trazidos da parte 2 dessa mesma figura.

Tabela 7 – Tempo e direcionadores de atividades e quadro resumo

PARTE 1 - TEMPO DAS ATIVIDADES				
	RECHEIO E MASSA (H)	MODELAGEM (H)		
COXINHA	10,5	9,9		
COXINHA (FRITO)	3,5	3,1		
SALSICHINHA	2	4		
SALSICHINHA (FRITO)	0,5	1		
BOLINHA	2	3,9		
BOLINHA (FRITO)	0,5	1,1		
RISOLES	8	6,8		
RISOLES (FRITOO)	5	3,2		
ENROLADINHO	6	5		
ENROLADINHO (FRITO)	2	2		
TOTAL	40	40		
PARTE 2 - DIRECIONADORES DE ATIVIDADES				
	RECHEIO E MASSA	MODELAGEM		
COXINHA	R\$ 198,52	R\$ 184,08		
COXINHA (FRITO)	R\$ 66,17	R\$ 57,64		
SALSICHINHA	R\$ 37,81	R\$ 74,38		
SALSICHINHA (FRITO)	R\$ 9,45	R\$ 18,59		
BOLINHA	R\$ 37,81	R\$ 72,52		
BOLINHA (FRITO)	R\$ 9,45	R\$ 20,45		
RISOLES	R\$ 151,25	R\$ 126,44		
RISOLES (FRITOO)	R\$ 94,53	R\$ 59,50		
ENROLADINHO	R\$ 113,44	R\$ 92,97		
ENROLADINHO (FRITO)	R\$ 37,81	R\$ 37,19		
PARTE 3 - QUADRO RESUMO DOS CUSTOS				
	CUSTO DA MATÉRIA PRIMA	CUSTO RECHEIO E MASSA	CUSTO MODELAGEM	TOTAL
COXINHA	R\$ 365,60	R\$ 198,52	R\$ 184,08	R\$ 748,19
COXINHA (FRITO)	R\$ 130,68	R\$ 66,17	R\$ 57,64	R\$ 254,49
SALSICHINHA	R\$ 97,72	R\$ 37,81	R\$ 74,38	R\$ 209,91
SALSICHINHA (FRITO)	R\$ 31,43	R\$ 9,45	R\$ 18,59	R\$ 59,48
BOLINHA	R\$ 143,28	R\$ 37,81	R\$ 72,52	R\$ 253,61
BOLINHA (FRITO)	R\$ 42,82	R\$ 9,45	R\$ 20,45	R\$ 72,73
RISOLES	R\$ 262,92	R\$ 151,25	R\$ 126,44	R\$ 540,61
RISOLES (FRITOO)	R\$ 152,46	R\$ 94,53	R\$ 59,50	R\$ 306,49
ENROLADINHO	R\$ 199,92	R\$ 113,44	R\$ 92,97	R\$ 406,33
ENROLADINHO (FRITO)	R\$ 80,64	R\$ 37,81	R\$ 37,19	R\$ 155,64
TOTAL	R\$ 1.507,47	R\$ 756,25	R\$ 743,75	R\$ 3.007,47

Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

4.2 Resultado do lucro unitário e geral

Com os conhecimentos obtidos pelas Tabelas 6 e 7 foi possível interligar os dados com a Tabela 8, chegando no lucro e margem de lucratividade geral de cada um dos salgados. O custo unitário total é obtido pela divisão do custo total de cada salgado (Tabela 7 parte 3) pela quantidade de salgados vendidos (Tabela 2); o preço de venda dos salgados se diferencia por

ser fritos ou congelados, a unidade do frito é vendida por R\$ 0,90 e a congelada R\$ 0,80; lucro unitário é a subtração do custo unitário total do preço de venda; custo total é o custo unitário total vezes a quantidade vendida; receita total é o preço de venda vezes a quantidade vendida, lucro total é a receita total menos o custo total e; margem de lucro é o lucro total dividido pela receita total vezes 100.

Tabela 8 – Lucro total e margem de lucro do negócio

TIPO DE SALGADO	CUSTO UNITÁRIO TOTAL	PREÇO DE VENDA	LUCRO UNITÁRIO	QUANTIDADE VENDIDA	CUSTO TOTAL	RECEITA TOTAL	LUCRO TOTAL	MARGEM DE LUCRO
COXINHA	R\$ 0,74819	R\$ 0,80	R\$ 0,05181	1000	R\$ 748,19	R\$ 800,00	R\$ 51,81	6,48%
COXINHA (FRITO)	R\$ 0,84830	R\$ 0,90	R\$ 0,05170	300	R\$ 254,49	R\$ 270,00	R\$ 15,51	5,74%
SALSICHINHA	R\$ 0,52477	R\$ 0,80	R\$ 0,27523	400	R\$ 209,91	R\$ 320,00	R\$ 110,09	34,40%
SALSICHINHA (FRITO)	R\$ 0,59480	R\$ 0,90	R\$ 0,30520	100	R\$ 59,48	R\$ 90,00	R\$ 30,52	33,91%
BOLINHA	R\$ 0,63402	R\$ 0,80	R\$ 0,16598	400	R\$ 253,61	R\$ 320,00	R\$ 66,39	20,75%
BOLINHA (FRITO)	R\$ 0,72730	R\$ 0,90	R\$ 0,17270	100	R\$ 72,73	R\$ 90,00	R\$ 17,27	19,19%
RISOLES	R\$ 0,90101	R\$ 0,80	-R\$ 0,10101	600	R\$ 540,61	R\$ 480,00	-R\$ 60,61	-12,63%
RISOLES (FRITO)	R\$ 1,02163	R\$ 0,90	-R\$ 0,12163	300	R\$ 306,49	R\$ 270,00	-R\$ 36,49	-13,51%
ENROLADINHO	R\$ 0,67721	R\$ 0,80	R\$ 0,12279	600	R\$ 406,33	R\$ 480,00	R\$ 73,67	15,35%
ENROLADINHO (FRITO)	R\$ 0,77820	R\$ 0,90	R\$ 0,12180	200	R\$ 155,64	R\$ 180,00	R\$ 24,36	13,53%
TOTAL					R\$ 3.007,47	R\$ 3.300,00	R\$ 292,53	

Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

4.3 Discussão

Desde que se começou a atividade de produção de salgado, a proprietária nunca tinha feito um estudo detalhado de todos os custos dos salgados. Acreditava que em todos os tipos vendidos tinha uma margem positiva de ao menos 35% de lucro. Mas na verdade esse número não é atingido, 2 tipos de salgado atingem 33% e 34% de lucro, em 4 tipos a margem positiva obtida é na média de 17% (20,75%, 19,19%, 15,35% e 13,53%), outros dois tipos têm margem média de lucro de 6% e os últimos dois tipos têm margens negativas de entorno de 12% a 14%. Essa maneira informal do negócio afetou negativamente as finanças da empresa, assim como afirmado por Oliveira e Forte (2014) citados no capítulo 1.

A divergência nas margens de lucros se deve ao fato de a proprietária nunca ter feito o cálculo de custos. O cálculo que era realizado a proprietária envolvia apenas gastos com matéria prima, energia elétrica, gás, água, embalagem e óleo para fritar, representado na Tabela 5. Os custos como salários (pró-labore) e depreciações eram desconsiderados. Para questões de conhecimento, na Tabela 9 foi simulado um cálculo desconsiderando esses custos. Nesse cálculo é alcançado uma margem média de 55% de lucro, uma margem considerável, mas ilusória, pois não é discriminado todos os custos implicados na produção.

Tabela 9 – Margem de lucro desconsiderando salários e depreciações

TIPO DE SALGADO	CUSTO UNITÁRIO TOTAL	PREÇO DE VENDA	LUCRO UNITÁRIO	QUANTIDADE VENDIDA	CUSTO TOTAL	RECEITA TOTAL	LUCRO TOTAL	MARGEM DE LUCRO
COXINHA	R\$ 0,36560	R\$ 0,80	R\$ 0,43440	1000	R\$ 365,60	R\$ 800,00	R\$ 434,40	54,30%
COXINHA (FRITO)	R\$ 0,43560	R\$ 0,90	R\$ 0,46440	300	R\$ 130,68	R\$ 270,00	R\$ 139,32	51,60%
SALSICHINHA	R\$ 0,24430	R\$ 0,80	R\$ 0,55570	400	R\$ 97,72	R\$ 320,00	R\$ 222,28	69,46%
SALSICHINHA (FRITO)	R\$ 0,31430	R\$ 0,90	R\$ 0,58570	100	R\$ 31,43	R\$ 90,00	R\$ 58,57	65,08%
BOLINHA	R\$ 0,35820	R\$ 0,80	R\$ 0,44180	400	R\$ 143,28	R\$ 320,00	R\$ 176,72	55,23%
BOLINHA (FRITO)	R\$ 0,42820	R\$ 0,90	R\$ 0,47180	100	R\$ 42,82	R\$ 90,00	R\$ 47,18	52,42%
RISOLES	R\$ 0,43820	R\$ 0,80	R\$ 0,36180	600	R\$ 262,92	R\$ 480,00	R\$ 217,08	45,23%
RISOLES (FRITO)	R\$ 0,50820	R\$ 0,90	R\$ 0,39180	300	R\$ 152,46	R\$ 270,00	R\$ 117,54	43,53%
ENROLADINHO	R\$ 0,33320	R\$ 0,80	R\$ 0,46680	600	R\$ 199,92	R\$ 480,00	R\$ 280,08	58,35%
ENROLADINHO (FRITO)	R\$ 0,40320	R\$ 0,90	R\$ 0,49680	200	R\$ 80,64	R\$ 180,00	R\$ 99,36	55,20%
TOTAL					R\$ 1.507,47	R\$ 3.300,00	R\$ 1.792,53	

Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

Pela falta do monitoramento efetivo dos custos, a margem de lucro negativa na venda dos risoles (congelado e frito) e a pequena margem positiva obtida na venda das coxinhas

(congelado e frito) não foram percebidas, de modo que as vendas desses salgados estavam sendo efetuadas normalmente, mesmo trazendo prejuízos ou lucros mínimos para a proprietária.

Todo o entendimento e análise dos custos das atividades foi obtido com eficácia pela aplicação do método de custeio ABC, como indicado por Martins (2003) no capítulo 2.2.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi realizado um estudo de caso com base em atividades praticadas em uma pequena empresa familiar que fabrica salgados congelados e fritos, com a reunião dos dados de vendas do mês de janeiro de 2024 e custos ocorridos na produção, foi realizado a aplicação do método ABC para chegar na margem de lucratividade da empresa, assim como proposto no objetivo do artigo.

A princípio a empresa contava com um controle incompleto de suas atividades, onde era levado em consideração apenas alguns custos da produção. O que resultava em uma margem de lucro ilusória.

Para o mapeamento completo de todo processo foi necessário fazer o levantamento de dados como: máquinas utilizadas, salários, atividade no processo de produção, divisão de horários gastos nas atividades etc. A partir disso com a aplicação do método ABC conseguimos chegar nos custos detalhados de cada um dos processos em cada tipo de salgado, e consequentemente na margem de lucro da empresa. Percebemos que a venda dos risoles estava trazendo prejuízos e a venda de coxinha pequenos lucros.

A importância desse estudo não é somente ter conhecimento se a empresa está tendo lucro ou prejuízo. É essencial estrategicamente a empresa saber a sua realidade para possuir bases para tomar determinadas providências, encontrar soluções de diminuição de custos e continuar competitiva no mercado.

Conclui-se, que com a pesquisa foi possível chegar em uma visão completa dos custos das atividades na empresa e, assim, sua margem de lucratividade. Ele abre portas para novos estudos como por exemplo a necessidade de novos preços para determinados salgados e pesquisas de novos fornecedores com preços mais competitivos.

REFERÊNCIAS

ALCÂNTARA, H. **Apropriação de custos**. Confederação Nacional da Indústria - CNI, Rio de Janeiro - RJ, 1983.

BRASIL. Normas Receita Fazenda. **Instrução Normativa RFB nº 1700**. de 14 de março de 2017. Disponível em: <http://normas.receita.fazenda.gov.br/sijut2consulta/link.action?idAto=81268>. Acesso em: 12 fev. 2024.

BRUNI, A. L.; FAMÁ, R. **Gestão de custos e formação de preços com aplicações na calculadora HP 12C e Excel**. 3. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2004.

CARDOSO, A. Informality and public policies to overcome it. The case of Brazil. **Sociologia & Antropologia**, v. 6, n. 2, p. 321-349, 2016.

DUTRA, R. G. **Custos uma abordagem prática**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

HERCULANI, R.; DESAGIACOMO, B. R. **A importância dos custos na gestão de estoques de uma empresa atacadista**. 7o Congresso Internacional de Logística e Operações do IFSP – Suzano - SP: IFSP, 2021.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

OLIVEIRA, O. V.; FORTE, S. H. A. C. Microempreendedor individual: fatores da informalidade. **Connexio**, v. 4, p. 27-42, 2014.

PELÓI, A.; LUZ, J. S.; SOICHER, C. M. Custos na inflação e na estabilidade. In: Conselho Regional de Contabilidade do Estado de São Paulo. **Custo como ferramenta gerencial** ed. 8. São Paulo: Editora Atlas, 1995.

RAMPAZZO, L. **Metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2005.

SANTIAGO, C. E. P.; VASCONCELOS, A. M. N. Do catador ao doutor: um retrato de informalidade do trabalhador por conta própria no Brasil. **Nova Economia**, v. 27, n. 2, p. 213-246, 2017.

SARAIVA, J. A. F.; RODRIGUES, M. V.; COSTA, R. P. **Determinação da margem de contribuição de produtos com variabilidade de preços e custos diretos unitários**. In: Anais do XV Congresso Brasileiro de Custos, Curitiba - PR, 2008.

SINISGALLI, E. S. L.; URBINA, L. M. S.; ALVES, J. M. O custeio ABC e a contabilidade de ganhos na definição do mix de produção de uma metalúrgica. **Produção**, vol.19, n.2, p. 332-344, 2009.

UBIALI, E. M. A.; SAMPAIO, D. A.; PINHO, P. F.; COVAS, D. T. Custo médio do módulo de coleta de sangue total pelo método ABC. **Revista Brasileira de Hematologia e Hemoterapia**, vol.30, n.3, p. 213-217, 2008.

"Os conteúdos expressos no trabalho, bem como sua revisão ortográfica e das normas ABNT são de inteira responsabilidade do(s) autor(es)."