



INSTITUTO DO EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL
CENTRO DE EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE ÉVORA

Gestão Física de Stocks

A Gestão Física de Stocks faz o estudo da localização e layout (esboço, plano) dos armazéns e dos respetivos equipamentos de arrumação e movimentação.

Objetivos:

Minimizar os custos de armazenagem

Evitar a deterioração das matérias primas perecíveis armazenadas

Identificar corretamente cada produto

Racionalizar os movimentos no armazém

Promover o fornecimento dos materiais requisitados corretamente e atempadamente.

Tudo isto implica:

Locais adequados de armazenamento, a localização do armazém deve ser escolhida atendendo à proximidade dos locais onde se encontram os utilizadores de forma a minimizar os custos de deslocação.

Equipamentos para arrumação das matérias; É possível recorrer a estantes, estrados, armários, contentores de modo a aproveitar o máximo do espaço de armazém.

Meios de movimentação das matérias.

Pessoal qualificado.

Na gestão da cozinha de um restaurante, um dos principais desafios é conseguir um bom controlo do custo dos alimentos. Na verdade, este é um dos objetivos mais difíceis de conseguir, já que pode ser afetado por fatores tão pouco manejáveis como o clima, o tráfico, imprevistos dos fornecedores, variações nos preços do mercado, variações nas tendências de consumo e no movimento dos clientes, entre outros.

Digamos que podemos estabelecer uma estimativa do custo das matérias primas necessárias a cozinha do restaurante, mas será complicado assegurar que assim seja a 100% e muito menos que se manterá de forma constante. Perante tal instabilidade, no sector aplicamos diferentes estratégias para sermos bem sucedidos e assegurarmos os nossos lucros.

Uma pergunta complexa de responder, principalmente nestes tempos de tantas mudanças na gestão do restaurante, onde se definiu como percentagem

pág. 1

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu

standard, um custo de alimentos entre 20% e 33% em relação às vendas totais de comida. No entanto, já sabemos que cada restaurante é um mundo. Para calcular esta percentagem, podemos aplicar a fórmula:

Percentagem de custo dos alimentos

Stock inicial + compras de novos produtos – stock final ÷ vendas finais de comida

Imaginemos que estes são os números do nosso restaurante durante uma semana:

Valor do stock no início da semana: 5 000 €

Valor das compras de novos produtos: 2 000 €

Valor do stock no final da semana: 4 000 €

Vendas de comida da semana: 14 000 €

Agora, apliquemos a fórmula: $5\,000 + 2\,000 - 4\,000 \div 14\,000$

Obtemos este valor: 0,21 que se traduziria em... percentagem de custos de alimentos durante 1 semana: 21%

Partir desta base e fazer este cálculo regularmente, pode ajudar-nos a evitar que os nossos gastos aumentem e a tomar melhores decisões de negócio.

Para além de aplicar esta fórmula, também é recomendável levar a cabo outras estratégias no nosso dia a dia, que nos permitam gerir ainda melhor os gastos e otimizar estes processos.

Como administrar melhor o stock de alimentos?

Usar uma das muitas aplicações existentes no mercado como auxiliar : Controlar os custos dos alimentos na gestão de restaurantes

Por ser um procedimento automático, permite poupar tempo, ter um registo digital das compras e desta forma controlar melhor o que adquirimos.

Poder contar com dois fornecedores locais. Isto permite comprar uma maior quantidade de produtos ao fornecedor mais rentável, por exemplo, poupar em custos de transporte por serem produtos da zona, resolver em caso de imprevistos sem ter que pagar muito por isso, assim como ter uma gestão mais responsável com o meio ambiente.

Rever as compras. Outra prática que nos pode ajudar a controlar os nossos custos, é rever minuciosamente a quantidade e a qualidade dos alimentos que

nos são entregues pelos fornecedores, para termos a certeza de que corresponde à encomenda.

Utilizar etiquetas. Ter um controlo visual dos alimentos é outra forma de otimizar ao máximo a sua utilização. Podemos utilizar etiquetas com as datas de entrada dos produtos para stock, e assim dar-lhes saída antes e evitar os desperdícios. Também podemos etiquetá-los por género, receitas, formas de conservação, etc. e assim realizar uma eficiente rotação dos alimentos.

Controlar os utensílios adequados. É fundamental dispor de utensílios como tigelas de medição, balanças, colheres de medir, assim como as facas corretas para descascar os alimentos, por exemplo, pois ajudam-nos a gerar a menor quantidade de resíduos e a aproveitar ao máximo os produtos.

Experimentar o Trashcooking. Muitos restaurantes convertem los resíduos orgânicos de certos alimentos como conchas, peles, sementes e entranhas em ingredientes para outras receitas, retirando o máximo proveito dos produtos que compam. É uma técnica que se chama trashcooking, que permite utilizar de forma criativa e consciente os alimentos, assim como ajudar na luta contra o problema dos desperdícios no sector da restauração.

Observar as sobras. Há produtos que os clientes rejeitam de forma constante e deixam no prato. Porque razão os oferece ou serve nas mesmas quantidades se os clientes não os comem? Por desconhecimento. Assim sendo, analisar as sobras será muito estratégico, para conhecer que tipos de ingredientes deve retirar das receitas ou diminuir a sua quantidade nos pratos.

Criar menus mais rentáveis e caseiros. Em linha com o ponto anterior, podemos realizar os nossos menus com os produtos mais rentáveis e consumidos e retirar da ementa aqueles pratos que não são tão populares e produzem mais perdas. Também é ideal basearmos a nossa ementa em receitas caseiras, feitas com produtos mais naturais, pois pouparemos dinheiro e daremos uma melhor imagem aos clientes que procuram manter uma alimentação saudável.

Dados: “Dois dos fatores que mais incrementam os custos dos alimentos na gestão de restaurantes, são a produção de pratos que depois não se vendem e a elaboração de pratos por erros nos pedidos e na comunicação entre a sala e a cozinha”.

Uma ferramenta para otimizar os seus custos de alimentos

Felizmente a era digital trouxe umas ferramentas fantásticas para ajudar os proprietários de restaurantes a evitar a sobreprodução, reduzir ao máximo os desperdícios e também os erros de comunicação entre a equipa. também pode ser um grande aliado na altura de otimizar as compras dos alimentos e controlar



**INSTITUTO DO EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL
CENTRO DE EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE ÉVORA**

melhor os custos. Na base de dados destas ferramentas, podemos registar informações tão valiosas como os tipos de vinho que mais são consumidos pelos potenciais clientes, as sobremesas mais pedidas entre os novos clientes, os clientes que pedem pão, os que não o pedem, os que preferem o chá ao café, etc. e utilizar estes dados para fazer compras mais adaptadas às necessidades reais dos clientes e evitar as perdas.

