

**FACULDADES SÃO JOSÉ  
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO**

**LAIZA MONIQUE GUTERRES BARBOSA  
KOFFI DJIMA AMOUZOU**

**GERENCIAMENTO DE SUPRIMENTOS DE RESTAURANTES DE  
PEQUENO E MÉDIO PORTE**

Rio de Janeiro  
2018

## **GERENCIAMENTO DE SUPRIMENTOS DE RESTAURANTE DE PEQUENO E MÉDIO PORTE**

### **SUPPLY MANAGEMENT OF SMALL AND MEDIUM-SIZE RESTAURANTS**

**Laiza Monique Guterres Barbosa**

**Koffi Djima Amouzou**

#### **RESUMO**

A gestão de cadeia de suprimentos tem como objetivo gerenciar todas as tarefas referentes à logística interna e externa de uma organização. Este modelo deve incluir maneiras de aumentar o rendimento de todas as etapas logísticas, pois com uma boa gestão, pode refletir em um aumento de sua eficiência e por consequência, no aumento da satisfação dos seus clientes.

O objetivo é utilizar essa ferramenta para obter uma visão geral do negócio, gerando vantagem competitiva. Através de análise teórica e pesquisa exploratória sobre o tema é possível estabelecer um bom relacionamento com fornecedores e clientes.

Conclui-se que uma boa gestão da cadeia de suprimentos torna-se fundamental e estratégica para potencializar os resultados do negócio.

**Palavras-chave: gestão, cadeia de suprimentos e logística.**

#### **ABSTRACT**

Supply chain management aims to manage all the tasks related to the internal and external logistics of an organization. This model should include ways to increase the efficiency of all logistic steps, since with good management, it can reflect an increase in its efficiency and consequently, increase the satisfaction of its customers.

The goal is to use this tool to get an overview of the business, generating competitive advantage. Through theoretical analysis and exploratory research on the subject it is possible to establish a good relationship with suppliers and customers.

It is concluded that a good supply chain management becomes fundamental and strategic to potentiate the results of the business.

**Key-words: management, supply chain, logistics.**

## **INTRODUÇÃO:**

A gestão da cadeia de suprimentos abrange todo o movimento e armazenamento de matéria prima e produtos acabados, do ponto de origem até o ponto de consumo, bem como a coordenação e colaboração entre todos os parceiros da cadeia, sejam eles fornecedores, prestadores de serviços ou consumidores.

Esta gestão tem como objetivo o planejamento logístico de forma a manter o estoque de matéria-prima de acordo com a demanda do negócio. Assim, com o controle dos produtos pode se manter a racionalidade do armazenamento contribuindo para menor desperdício, redução de custos e resultados, gerando assim sustentabilidade do negócio e satisfação dos clientes.

Por isso, planejar a produção de forma antecipada é importante, pois desta maneira é possível diminuir os custos da empresa mantendo-a organizada.

Buscando analisar a temática proposta, este trabalho será pautado na investigação a respeito do tema proposto. De forma a atingir a maior veracidade possível no processo de conhecimento da problemática a ser estudada, o trabalho examinará o objeto estudado, que neste caso trata-se de uma pesquisa exploratória e qualitativa.

O estudo visa levantar os critérios de avaliação dos gerentes a respeito do impacto dos conceitos logísticos. Análise teórica na literatura sobre o tema, os processos de relacionamento dos fornecedores e clientes.

Este trabalho tem como maior desafio encontrar soluções para armazenamento e controle de produtos perecíveis, pois esta é uma dificuldade recorrente entre os estabelecimentos.

Ao longo da minha própria experiência empresarial pude observar os impactos do mau gerenciamento de suprimentos de restaurantes, pois quando não há um controle de

estoque, a empresa pode sofrer por não ter o produto desejado pelo cliente, os produtos ficarem encalhados no estoque e produtos comprados na quantidade errada.

## **FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

### **Gestão da cadeia de suprimentos**

Gestão da cadeia de suprimentos de negócios (em inglês) supply chain management é o gerenciamento de uma rede interligada de negócios envolvidos na provisão final de pacotes produto e serviço requerido por clientes finais (Harland, 1996). A gestão da cadeia de suprimentos abrange todo o movimento e armazenamento de matéria prima, trabalho em processo de inventário, e produtos acabados do ponto de origem até o ponto de consumo (cadeia de suprimentos).

### **Armazenamento e controle de produtos perecíveis**

Em artigo publicado por Nilo Meinchein, exige-se um grande nível de profissionalismo e uma gestão atenta, pois alimentos e bebidas são itens delicados e precisam ser corretamente gerenciados para que se possa garantir uma qualidade adequada de comercialização. Por isso, vejamos abaixo os mais importantes cuidados no controle de estoque de perecíveis.

- Cuidados sanitários

É necessário garantir que um controle de limpeza seja implementado com muito rigor durante todo o processo que envolve o recebimento, a estocagem a manipulação e a venda dos itens.

Os funcionários que trabalham diretamente com os produtos devem estar bem treinados e utilizando equipamentos limpos e que garantam a minimização de riscos de contaminação.

Cada tipo de produto requer um cuidado específico, e as rotinas de limpeza e isolamento dos itens devem ser pensadas individualmente.

Equipamentos de proteção como toucas, luvas e botas devem ser oferecidos e utilizados pelos funcionários envolvidos no processo.

- Cuidados com a logística

A logística é um processo bastante complicado, que engloba desde a solicitação de itens junto ao fornecedor até a entrega ao consumidor final. Em meio a tantas atividades, alimentos e bebidas acabam ficando vulneráveis, e mesmo sendo bem cuidados, ainda há chances de perdas devido à alta sensibilidade de alguns itens.

- Cuidados durante armazenagem

Antes de descarregar os alimentos e as bebidas, é preciso conferir se o ambiente está devidamente preparado para receber a carga. Umidade, materiais perigosos, vidros, lixo, devem ser retirados.

Deve haver uma separação de itens como alimentos e produtos de limpeza, esses devem ficar em um ambiente totalmente diferente daquele em que os produtos próprios para o consumo estão armazenados.

- Cuidados com o manuseio

É importante que os funcionários sejam bem treinados para cumprir rotinas de higienização tanto dos alimentos e das bebidas quanto dos equipamentos e utensílios utilizados nos processos.

O empilhamento ou movimentação inadequado pode acabar tornando os produtos impróprios para o consumo.

- Cuidados no controle de estoque

Ainda que bem manipulados, alimentos e bebidas possuem prazos de validade que precisam ser controlados com muito cuidado. Cada item deve ter sua validade bem acompanhada.

## **Planejamento logístico**

A elaboração de um bom planejamento logístico é responsável por reduzir custos de produção e de armazenagem e aumentar a velocidade de entrega de seu produto. Significa criar novos métodos e estratégias para redução de custos e mais efetividade nos resultados por meio da identificação de oportunidades de otimização dos processos.

Planejamento logístico é a criação de novos métodos de estratégia de armazenagem e de atendimento para que a organização reduza custos aumente a eficiência de suas operações usando racionalmente seus recursos, conquistando a satisfação dos clientes através do recebimento de seus produtos com rapidez e em perfeito estado e de acordo com os pedidos, e assim, alcance resultados que se transformem em novas oportunidades.

### **1.1 Tipo de pesquisa**

Colher informações a serem interpretadas para entender o impacto dos conceitos logísticos nas empresas pesquisadas. Para isso, será utilizado pesquisas individuais, coletando informações com clientes.

A pesquisa será do tipo exploratória. Segundo Trivinos (1987), as pesquisas exploratórias permitem aumentar a experiência do pesquisador sobre o determinado problema. Assim, o investigador busca melhorar seus conhecimentos sobre o que esta sendo pesquisado.

## 2.1 Participantes do estudo

Participarão da pesquisa os gerentes de dois restaurantes que oferecem diferentes modelos de serviço, restaurante à la carte e do tipo self-service.

Foram escolhidos esses dois participantes pois se tratam de restaurantes com serviços diferentes, podendo ser observado uma gama maior de conceitos logísticos sendo aplicado.

Para a elaboração desse estudo, foram realizadas entrevistas em dois restaurantes:

- Skina do sabor: restaurante que serve no estilo self service e se encontra na região da Leopoldina.
- Tribos restaurante: restaurante que serve no estilo à la carte e se encontra na região da Leopoldina.

As entrevistas possuíram como objetivo verificar como funciona a gestão de estoque, fornecimento e entrega de material nesses diferentes tipos de restaurante.

## 3.1 Instrumentos de pesquisa

As informações logísticas que forem apresentadas na pesquisa desse trabalho serão coletadas através de informações verbais, com os gerentes dos estabelecimentos, possuindo um roteiro de questionário semi- estruturado, além disso, serão coletados também alguns dados através de observações através de observações feitas dentro do restaurante pesquisado.

A análise será realizada pelo pesquisador e serão utilizados os dados coletados de forma qualitativa para verificar onde os restaurantes tem conseguido vantagem competitiva através da logística e pontos que ainda podem ser aperfeiçoados.

### 3.2 Como é realizada a entrega do pedido

Skina do sabor	Tribos restaurante
A entrega é de responsabilidade do fornecedor. No caso dos vegetais, é feita em uma caminhonete de propriedade do restaurante.	A entrega é de responsabilidade do fornecedor.

Análise da informação: Tanto na Skina do sabor quanto no Tribos Restaurante, as entregas são feitas pelos fornecedores que inclusive custeiam o transporte. Portanto, esses restaurantes conseguem reduzir seus custos com o transporte bem como o risco de perda.

### 4.1 Estoque

Essa parte da entrevista teve como finalidade verificar como os restaurantes têm gerido seus estoques. A seguir, o controle de entrada e saída de mercadorias:

Skina do Sabor	Tribos Restaurante
Não há controle	Controle realizado através de software

Análise da informação: A skina do sabor possui estoque porém, sem controlar a saída de produtos. O Tribos Restaurante utiliza sistema integrado para a realização do controle de estoque.

## 5.1 Controles de vencimento

Skina do sabor	Tribos Restaurante
Não realizam controle	A informação da validade dos produtos é inserida no sistema de controle.

Análise da informação: Na Skina do sabor, não há a necessidade de haver controle de vencimento dos produtos, pois o restaurante é reabastecido quase todos os dias. No Tribos Restaurante, quando os produtos são inseridos no sistema no momento do reabastecimento, é informado também o vencimento do mesmo para maior controle.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A logística possui um papel importante em qualquer organização porém sua importância nos restaurantes não se mostrou como prioridade dos administradores. Como pôde ser observado, os restaurantes que possuem um nível maior de sofisticação foram os que demonstraram maior maturidade administrativa.

No que tange o assunto estoque, percebeu-se que a Skina do sabor não mantém controle do estoque e, portanto, também não fazem controle de validade. Essa prática não é interessante, pois podem estragar produtos com menos saídas sem que os funcionários percebam.

No Restaurante Tribos, o controle de entradas e saídas é feito por sistemas informatizados, que registram todas as entradas de material no estoque e na utilização delas.

Finalizando o trabalho, foram observados alguns pontos positivos, mas também foi possível identificar algumas deficiências que devem ser trabalhadas.

Recomenda-se que os administradores se aprofundem no estudo da logística empresarial, dando foco aos seguintes assuntos:

O Restaurante Skina do Sabor deveria estudar a chance de possuir alguns fornecedores fixos para pagar um valor menor pela sua matéria-prima. Além disso, caso se programe antecipadamente, é possível realizar as compras visando à

utilização dos produtos durante mais dias ao invés de apenas um, diminuindo os gastos com transportes.

O Tribos Restaurante deveria possuir um sistema onde fornecedores, no momento do reabastecimento, pudessem acessar o estoque atual do restaurante para saber quanto de cada produto deve ser enviado ao restaurante.

## Referências

PORTO,G 2016 . Disponível em :<https://portogente.com.br/portopedia/91494-planejamento-logistico-o-que-e-e-como-realizar> acesso em: 10nov.2018

COELHO, L. Gestão da Cadeia de Suprimentos – conceitos, tendências e ideias para melhoria. 2010. Disponível em: < <https://www.logisticadescomplicada.com/gestao-da-cadeia-de-suprimentos-%E2%80%93-conceitos-tendencias-e-ideias-para-melhoria/>> Acesso em: 23out. 2018

BASTOS,I. Planejamento e Controle da produção nos serviços de alimentação.2018. Disponível em:< <https://consultoradealimentos.com.br/consultoria/planejamento-servicos-de-alimentacao/>> acesso em: 20out. 2018

Sage blog. Disponível em:< <https://blog.sage.com.br/controle-de-estoque-de-produtos-perciveis-deve-ser-mais-rigido/>> acesso em: 5nov 2018

André,Disponível:<<http://www.administradores.com.br/artigos/negocios/estoques/64023/>> acesso em :5nov 2018

Biblioteca SEBRAE disponível em:<[http://www.busca.sebrae.com.br/search?btnG.x=0&btnG.y=0&btnG=Pesquisa%2BGoogle&entqr=3&getfields=\\*&output=xml\\_no\\_dtd&sort=date%253AD%253AL%253Ad1&entsp=0&client=web\\_um&ud=1&oe=UTF-8&ie=UTF-8&proxystylesheet=sebrae2&site=web\\_all&filter=0&q=estoques](http://www.busca.sebrae.com.br/search?btnG.x=0&btnG.y=0&btnG=Pesquisa%2BGoogle&entqr=3&getfields=*&output=xml_no_dtd&sort=date%253AD%253AL%253Ad1&entsp=0&client=web_um&ud=1&oe=UTF-8&ie=UTF-8&proxystylesheet=sebrae2&site=web_all&filter=0&q=estoques)>

Ballou, Logística Empresarial. 1ª edição 1993; 26. Reimpressão 2012.

Ballou, Gerenciamento da cadeia de suprimentos. 5ª edição 2006.

Viana, Administração de Matérias. 1ª edição. São Paulo: Atlas, 2002.