

## Estudo de caso da gestão de estoque em um bar restaurante

Giovanna de Carvalho do Nascimento<sup>1</sup>; 0009-0006-6251-0999  
Daniel dos Santos Aguiar<sup>1</sup>; 0000-0001-5470-2348  
Lucas Raposo da Cruz<sup>1</sup>; 0009-0002-2714-6061  
Lizandro Augusto Leite Zerbone<sup>1</sup>; 0000-0002-2182-8638  
Janaina da Costa Pereira Torres de Oliveira<sup>1</sup>; 0000-0002-6580-7687  
Paula Cipriano da Silva Vidal<sup>1</sup>; 0000-0002-5812-5346  
Samantha Grisol da Cruz Nobre<sup>1</sup>; 0000-0003-3876-8552  
Washington de Macedo Lemos<sup>1</sup>; 0009-0003-9269-626X

1 – UniFOA, Centro Universitário de Volta Redonda, Volta Redonda, RJ.  
[giovannacarvalho688@gmail.com](mailto:giovannacarvalho688@gmail.com)

**Resumo:** As empresas precisam se adaptar às tendências de consumo e manter uma alta capacidade produtiva para atender à demanda. A gestão eficiente de estoques é essencial para manter a competitividade, reduzindo ciclos de produção e ajustando-se a especificações diversas. Este estudo de caso foca no controle de gestão de estoque em um restaurante chamado Bar do Chuveiro, localizado no município de Angra dos Reis - RJ. No caso do Bar do Chuveiro, que teve início como uma mercearia e se adaptou às preferências dos clientes, a gestão eficiente do estoque é crucial para reduzir custos e melhorar a eficiência operacional. A análise da Curva ABC destaca a importância de estratégias específicas conforme a classificação dos produtos. Os itens de Classe A necessitam de reabastecimento imediato e atenção prioritária, os produtos de Classe B requerem monitoramento regular e planejamento cuidadoso, já os itens de Classe C, menos críticos, devem ser mantidos em níveis adequados para evitar excessos e assegurar disponibilidade. Essa abordagem visa otimizar a gestão de estoque, direcionando recursos e esforços de forma eficiente para evitar rupturas que possam prejudicar a operação.

**Palavras-chave:** Controle. Curva ABC, *Lead Time*.

## INTRODUÇÃO

Sistemas de controle interno de uma organização que inclui pessoas, custos, elementos com a finalidade de servir seus clientes, promover a satisfação, estimular a eficiência e a eficácia na condução de mais compras direcionadas ao negócio, além de assegurar que as práticas sejam padronizadas às políticas administrativas exigidas, necessitam de um controle organizacional (ALT; MARTINS, 2009).

Os estoques são vistos como um recurso estratégico que, ao final da cadeia de suprimentos, gera valor para o consumidor final, tornando-se ainda mais relevantes. Atualmente, todas as empresas buscam, de alguma forma, conquistar uma vantagem competitiva em relação aos seus concorrentes. A oportunidade de atender prontamente os clientes, no momento certo e na quantidade necessária, é possibilitada por uma gestão eficiente do estoque (POZO, 2019).

A gestão de estoque envolve custos significativos, incluindo custos de oportunidade do capital, impostos, seguros, custos de armazenagem e riscos de deterioração e obsolescência. E ferramentas como a Curva ABC são cruciais para otimizar o controle de estoque, sendo que ela categoriza itens de estoque em classes A, B e C, focando nos itens de maior valor (LAUGENI, 2015).

De acordo com Paoleschi (2019), o desenvolvimento de um sistema de planilhas computacionais, como o Excel, também para registrar e atualizar automaticamente as movimentações de estoque a partir de fórmulas para calcular o tempo de entrega, o ponto de pedido, o estoque de segurança, o estoque máximo e a taxa de rotatividade são usadas para monitorar e controlar eficientemente o estoque.

A aplicação de ferramentas de controle do gerenciamento do estoque, juntamente com o serviço entregue ao cliente, em paralelo com a qualidade, tempo e quantidade correta dos insumos é de extrema relevância, a fim de notificar o que deve ser comprado e o maior volume a ser estocado para que, não ocorra desperdício de material e de investimento.

Logo o objetivo deste trabalho é verificar quais são os controles aplicáveis ao estoque de uma empresa do setor de serviços de alimentação, chamado Bar do Chuveiro, localizado no município de Angra dos Reis - RJ.

## MÉTODOS

A Tabela 1 apresenta os dados de movimentação de estoque do restaurante em estudo, ela inclui colunas para o nome do produto, ID do produto, data da última movimentação, tipo de movimentação (entrada ou saída) e a quantidade movimentada.

Os dados estão organizados com as seguintes informações:

- Nome do produto: lista de diferentes produtos como "carne seca", "costela", "nutella", entre outros.
- ID do produto: identificação única para cada produto, por exemplo, C13 para "carne seca".
- Data: datas das movimentações, com a maioria ocorrendo em 24/05/2024 e 25/05/2024.
- Tipo de movimentação: "entrada" ou "saída", indicando se o produto foi adicionado ao estoque ou retirado.
- Quantidade: quantidade de produtos movimentados.

Tabela 1 - Dados de movimentação de estoque do restaurante

Nome do produto	ID do produto	Data das movimentações	Tipo de movimentação	Quantidade

Fonte: Os autores (2024)

A Tabela 2 auxilia o monitoramento e o gerenciamento do estoque, rastreando as entradas e as saídas dos produtos, isso é essencial para evitar desperdícios e garantir que o restaurante tenha os produtos necessários disponíveis para a operação diária. Ainda na Tabela 2 é onde está apresentada as atualizações de estoque, onde é inserido o nome do produto que foi atualizado baseado na Tabela 1, com o seu ID,

data da atualização, tipo de movimentação (“entrada” ou “saída”) e o status do produto (“ok” ou comprar”).

Tabela 2 – Estoque: entradas e saídas

Nome do produto	ID do produto	Data de atualização	Estoque	Entrada	Saída	Status

Fonte: Os autores (2024)

Toda planilha é atualizada automaticamente baseada somente em fórmulas do Excel, menos a coluna “ATUALIZAÇÃO”, que foi necessário a criação de uma macro para a atualização da última data inserida na Tabela 2.

Essa macro foi criada para toda vez que a coluna “DATA” da Tabela 2 fosse atualizada, a macro de atualização de data fosse iniciada, sendo assim não precisando apertar nenhum botão para a ativação da macro principal.

De acordo com Bowersox *et. al* (2014), para um controle mais assertivo dos estoques, utiliza-se as Equações (1), (2), (3), (4) e (5,) conforme apresentado a seguir:

$$\text{Lead time} = \text{data de entrega} - \text{data de pedido} \text{ Eq. (1)}$$

$$\text{Ponto de pedido} = (\text{demanda diária média} \times \text{tempo de ressurgimento}) + \text{estoque de segurança} \text{ Eq. (2)}$$

$$\text{Estoque de segurança} = \text{demanda média (vendas) diária} \times \text{tempo de entrega (em dia)} \text{ Eq. (3)}$$

$$\text{Estoque máximo} = \text{estoque mínimo} + \text{lote de reposição} \text{ Eq. (4)}$$

$$\text{Giro de estoque} = \text{total de vendas} / \text{volume médio de estoque} \text{ Eq. (5)}$$

## ESTUDO DE CASO

Em agosto de 1983, foi fundado o Bar do Chuveiro, inicialmente com a ideia de abrir uma mercearia. No entanto, a preferência dos clientes por bebidas alcoólicas levou-os a adaptar o negócio e, posteriormente, preparar petiscos para acompanhar as bebidas. Nos anos 90, com o aumento do tráfego na rodovia Rio-Santos, o bar ganhou popularidade e clientes fixos, levando os proprietários a diversificarem seu cardápio

Para a realização do controle do estoque utilizou-se o método da Curva ABC conforme apresentada na Tabela 3.

Tabela 3 – Tabela resumo dos dados do controle de estoque

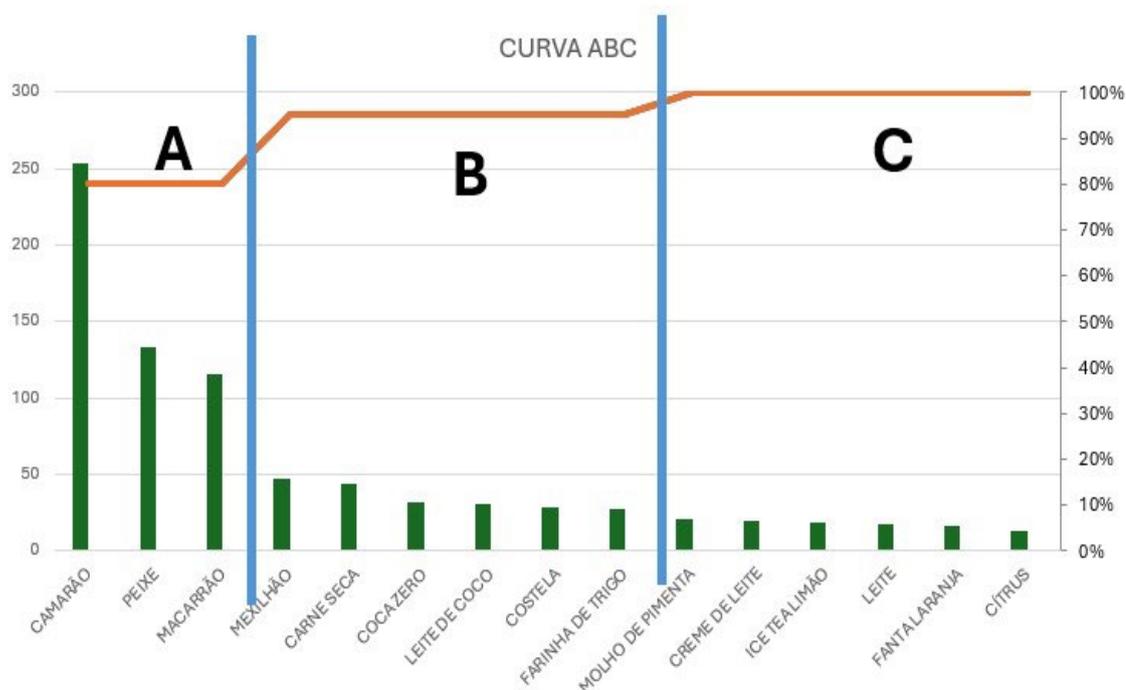
Nome do produto	ID do produto	Data de atualização	Estoque	Entrada	Saída	Status	Curva ABC
leite	A01	31/05/2024	17	22	5	ok	C
leite condensado	A02	31/05/2024	50	52	2	ok	C
leite de coco	A03	31/05/2024	31	38	7	ok	B
nutella	A04	31/05/2024	12	13	1	ok	B
chocolate em barra	A05	31/05/2024	19	22	3	ok	B
creme de leite	A06	31/05/2024	20	23	3	ok	C
macarrão	A07	31/05/2024	116	128	12	ok	A
fubá de milho	A08	31/05/2024	1	10	9	comprar	B
goiabada	A09	31/05/2024	32	40	8	ok	C
canela em pó	A10	28/05/2024	0	0	0	comprar	C
café em capsula	A11	31/05/2024	140	154	14	ok	B
farinha panko	A12	31/05/2024	5	5	0	comprar	C
molho de pimenta	A13	31/05/2024	21	22	1	ok	C
ketchup	A14	28/05/2024	3	4	1	comprar	C
azeite	A15	28/05/2024	3	7	4	comprar	B
azeitona	A16	28/05/2024	1	1	0	comprar	B
molho shoyu	A17	04/06/2024	10	12	2	ok	B
tempero alho e sal	A18	04/06/2024	3	4	1	comprar	B
batata palha	A19	31/05/2024	5	8	3	comprar	C
milho	A20	31/05/2024	7	9	2	comprar	C
ervilha	A21	31/05/2024	5	7	2	comprar	C
maionese	A22	31/05/2024	3	4	1	comprar	B
farinha de trigo	A23	04/06/2024	27	41	14	comprar	B
farinha de mandioca	A24	31/05/2024	39	50	11	ok	A
feijão	A25	31/05/2024	28	40	12	ok	A
arroz	A26	31/05/2024	91	127	36	ok	A
açúcar	A27	04/06/2024	27	35	8	ok	B
extrato de tomate	A28	31/05/2024	25	27	2	ok	B
azeite de dendê	A29	31/05/2024	30	31	1	ok	A
sal	A30	31/05/2024	30	34	4	ok	A
coca cola	B01	31/05/2024	57	62	5	ok	A
coca zero	B02	31/05/2024	32	37	5	ok	B
guaraná	B03	31/05/2024	7	12	5	comprar	B
guaraná zero	B04	31/05/2024	10	15	5	ok	B
H <sub>2</sub> O limão	B05	31/05/2024	6	9	3	comprar	B
H <sub>2</sub> O limoneto	B06	31/05/2024	2	5	3	comprar	C
sprite	B07	31/05/2024	10	11	1	ok	C
citrus	B08	31/05/2024	13	14	1	ok	C
tônica	B09	31/05/2024	13	14	1	ok	C
fanta uva	B10	31/05/2024	6	7	1	comprar	C
fanta laranja	B11	31/05/2024	16	17	1	ok	C
mate limão	B12	31/05/2024	9	12	3	comprar	C
mate natural	B13	31/05/2024	9	12	3	comprar	C
ice tea pêssego	B14	31/05/2024	8	11	3	comprar	C
ice tea limão	B15	31/05/2024	19	22	3	ok	C
guaracamp	B16	31/05/2024	7	8	1	comprar	C
redbull	B17	31/05/2024	7	7	0	comprar	C
monster	B18	31/05/2024	11	12	1	ok	C
água	B19	31/05/2024	24	40	16	ok	A
água com gás	B20	31/05/2024	27	40	13	ok	A
heineken	B21	31/05/2024	11	19	8	ok	A

heineken zero	B22	28/05/2024	0	1	1	comprar	B
corona	B23	31/05/2024	2	2	0	comprar	A
bud	B24	04/06/2024	0	1	1	comprar	B
stella	B25	04/06/2024	2	2	0	comprar	B
brama duplo malte	B26	31/05/2024	2	2	0	comprar	C
chopp	B27	31/05/2024	3	6	3	comprar	A
batata 7mm	C01	04/06/2024	64	69	5	ok	B
peixe	C02	31/05/2024	133	140	7	ok	A
marisco	C03	31/05/2024	111	115	4	ok	B
lula	C04	31/05/2024	7	13	6	comprar	B
siri	C05	31/05/2024	61	64	3	ok	A
mexilhão	C06	31/05/2024	47	50	3	ok	B
contra file	C07	31/05/2024	20	27	7	ok	A
file mignon	C08	31/05/2024	11	15	4	ok	C
file de frango	C09	31/05/2024	7	11	4	comprar	A
camarão	C10	31/05/2024	253	265	12	ok	B
cupim	C11	31/05/2024	8	9	1	comprar	B
costela	C12	31/05/2024	29	30	1	ok	B
carne seca	C13	04/06/2024	44	47	3	ok	B
mandioca	C14	31/05/2024	8	9	1	comprar	B

Fonte: Os autores (2024)

Para gerenciar eficientemente o estoque, os itens foram classificados em três categorias: Classe A, que engloba itens de alto impacto no valor do estoque; Classe B, que inclui itens com impacto intermediário; e Classe C, composta por itens de menor impacto financeiro. Além disso, cada item é atribuído a um status de estoque: "OK", indicando que o estoque atual é suficiente e não requer compra imediata, e "COMPRAR", indicando a necessidade iminente de reabastecimento. Essas categorizações e status permitem uma gestão mais estratégica e eficaz do estoque, otimizando recursos e garantindo disponibilidade adequada conforme necessidade operacional. A Figura 1 representa a Curva ABC, a partir da Tabela 3.

Figura 1 – Curva ABC



Fonte: Os autores (2024)

Ao analisar a Tabela 3, vê-se que:

- Classe A: produtos críticos - os itens "camarão", "peixe", "macarrão", são considerados críticos, indicando necessidade urgente de reabastecimento, estes produtos são fundamentais para a operação e precisam de uma gestão rigorosa para evitar rupturas de estoque, além disso possuem os custos mais elevados dentro do estoque.
- Classe B: produtos intermediários - produtos como "carne seca", "coca zero", entre outros, têm status variado e valor mais distribuído dentro do custo total do estoque, requerem atenção moderada e planejamento para evitar falta.
- Classe C: produtos menos críticos - itens como "leite", "creme de leite", entre outros, apresentam uma pequena participação no custo total do estoque, mas embora sejam menos críticos, a gestão deve garantir que estejam disponíveis conforme a demanda.

A partir dessa análise da curva ABC, as ações a serem tomadas são:

Classe A: reabastecer imediatamente para evitar interrupções na operação.

Classe B: monitorar regularmente e planejar reabastecimentos conforme necessário.

Classe C: manter nível de estoque adequado para atender demanda sem excessos.

## CONCLUSÕES

A análise da Curva ABC revelou a necessidade de ações diferenciadas conforme a classificação dos produtos, sendo que os produtos de Classe A requerem atenção prioritária para reabastecimento imediato. Os produtos de Classe B precisam de monitoramento e planejamento regular, enquanto os de produtos de Classe C, embora menos críticos, devem ser mantidos em níveis adequados para evitar excessos e garantir disponibilidade.

## REFERÊNCIAS

ALT, Paulo Renato C.; MARTINS, Petrônio G. **Administração de Materiais e Recursos Patrimoniais**. 3. ed. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2009. *E-book*. ISBN 9788502089167.

BOWERSOX, Donald J.; CLOSS, David J.; COOPER, M B.; *et al.* **Gestão logística da cadeia de suprimentos**. Porto Alegre: Grupo A, 2014. *E-book*. ISBN 9788580553185.

LAUGENI, Fernando P.; Petrônio Garcia. **Administração da produção**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2015. *E-book*. ISBN 9788502618367.

PAOLESCHI, Bruno. **Almoxarifado e gestão de estoques**. 3. ed. São Paulo: Érica, 2019.

POZO, Hamilton. **Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos - uma introdução**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.