



RELISE

ANÁLISE DE CUSTOS DE LINHA DE PRODUTOS DE CONFEITARIA EM UMA PANIFICADORA¹

Ana Carolina Fritsch Zar²
Muriel Canabarro Zar³
Jocias Maier Zanatta⁴

RESUMO

O setor de padaria e confeitaria está mudando de formato e apresenta cenário de crescimento de faturamento, o que demanda profissionalização na gestão destas organizações. O presente trabalho de conclusão de curso teve como objetivo geral identificar o *mark up* dos produtos da linha de confeitaria de uma panificadora, tendo como objetivos específicos: Identificar a linha de produtos de confeitaria; Coletar o tempo de produção dos produtos em estudo; Levantar a formulação dos produtos; Mensurar custos e despesas; Desenvolver planilha eletrônica para a composição dos custos; Comparar os resultados obtidos com o preço de venda praticado; Apresentar o *mark up* dos produtos; e Propor sugestões de melhorias. O estudo buscou ainda, elucidar a seguinte problemática: Qual o produto da linha de confeitaria que apresenta maior margem de venda e de *mark up*? No caminho metodológico, a pesquisa enquadrou-se, em relação à abordagem como dedutiva, qualitativa e quantitativa; em relação aos procedimentos como descritiva e estudo de caso e, como técnicas de coleta e análise de dados, observação, folha de verificação, entrevista, pesquisa documental, análise de conteúdo e planilha eletrônica. Conclui-se com o estudo, que entre os 32 produtos analisados, o Produto 1 apresentou a maior margem de venda (R\$ 22,87), enquanto o Produto nescau (produto 5) teve maior *mark up* (132,72%).

Palavras-chave: Panificadora, Confeitaria, Mapeamento de Processos, *Mark up*.

ABSTRACT

The bakery and confectionery sector is changing its format and presents a growth scenario for billing, which demands professionalization in the management of these organizations. The main objective of the present work was to identify the markup of the products of the confectionery line of a bakery,

¹ Recebido em 21/06/2017.

² aninhacarolinafritsch@hotmail.com. Sociedade Educacional Três de Maio.

³ muritm@gmail.com. Sociedade Educacional Três de Maio.

⁴ josk85@hotmail.com. Sociedade Educacional Três de Maio.



RELISE

21

with the following specific objectives: Identify the line of confectionery products; Collect the production time of the products under study; Raise product formulation; Measure costs and expenses; Develop spreadsheet for cost composition; Compare the results obtained with the sale price practiced; Present the mark up of the products; And Propose suggestions for improvements. The study also sought to elucidate the following problem: What is the product of the line of confectionery that has a higher sales margin and mark up? In the methodological way, the research was framed, in relation to the approach as deductive, qualitative and quantitative; In relation to procedures such as descriptive and case study, and as techniques of data collection and analysis, observation, check sheet, interview, documentary research, content analysis and spreadsheet. It was concluded that, among the 32 products analyzed, Product 1 had the highest sales margin (R\$ 22.87), while Product nescau (product 5) had the highest mark up (132.72%).

Keywords: Bakery, Confectionery, Process Mapping, Mark up.

INTRODUÇÃO

As organizações estão inseridas em um cenário competitivo e altamente dinâmico onde a busca pela excelência do produto ou serviço é um aspecto predominante, tornando a concorrência ainda mais acentuada. A obtenção de maior lucratividade atrelada a uma gestão de custos eficaz são grandes desafios para a gestão das organizações, onde os gestores, por sua vez, precisam ter um conhecimento profundo do seu negócio, possuindo uma visão clara e detalhada de todos os aspectos que a influenciam, pois o planejamento e controle têm influência direta sobre a sobrevivência no mercado em que atua.

Conforme evidenciado, a gestão estratégica de custos se torna uma ferramenta de vantagem competitiva no setor de panificação, pois o ambiente atual demanda informações relevantes, relacionando custos, desempenho, processos, produtos, serviços e clientes.

Desta forma, o objetivo geral da pesquisa é identificar o *mark up* dos produtos da linha de confeitaria da empresa, e os objetivos específicos da pesquisa são: Identificar linha de produtos a ser estudada; Coletar o tempo de produção dos



RELISE

produtos em estudo; Levantar a formulação dos produtos; Levantar custos e despesas; Desenvolver planilha eletrônica para a composição dos custos; Comparar os resultados obtidos com o preço de venda praticado; Apresentar o *mark up* dos produtos. Buscou-se com a pesquisa elucidar o seguinte problema: Qual o produto da linha de confeitaria que apresenta maior margem de venda e de *mark up*?

A empresa em estudo, no momento não possui sistema para apuração de seus custos de produção, o que causa dificuldades na formação do preço de venda e conseqüentemente incerteza da margem de venda de cada produto.

Existe grande número de produções científicas na temática de análise de custos de produtos, no entanto, no segmento em estudo é pouco explorado. Em pesquisa ao banco de dados *Scientific Periodicals Electronic Library*, usando as palavras “confeitaria”, “panificação” e “padaria”, não foram encontrados artigos científicos.

O estudo em questão possui duas grandes contribuições, uma de ordem acadêmica e outra gerencial. A contribuição acadêmica se dá em ampliar a produção científica na área de custos no segmento de panificação e confeitaria, e agregar conhecimento aos acadêmicos que realizaram o estudo, já a contribuição gerencial está no auxílio na gestão de custos prestado à organização objeto de estudo.

O presente artigo está estruturado em cinco partes, inicialmente é apresentada breve introdução, na seqüência o referencial teórico. Na terceira parte é descrito o caminho metodológico. Em seguida é apresentada a análise e discussão dos resultados. E por fim, a conclusão do estudo.

REFERENCIAL TEÓRICO

Esta seção trata da fundamentação teórica, que contempla os assuntos utilizados para fundamentar o estudo, sendo eles: confeitaria, mapeamento do processo, custos e *mark up*.



RELISE

23

Confeitaria

A confeitaria no país teve crescimento posterior à chegada da Família Imperial no Brasil, o que resultou na incorporação à cultura local de alguns hábitos europeus. No entanto, alguns ingredientes da nossa terra, como o leite de coco, manteiga e a mandioca foram adicionados a essa confeitaria (FELICIO, 2011).

A Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos (CNNPA), em sua resolução nº 12 de 1978, define produtos de confeitaria como “obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não”.

O setor de confeitaria e panificação está mudando seu formato de atuação e incorporando novos produtos e serviços, onde cada loja tem diferente modelo de atuação (SEBRAE, 2009). No Brasil, existem aproximadamente 64 mil padarias, que no ano de 2010, representou 1,67% do Produto Interno Bruto (PIB), superando a média de 0,65% de países como Alemanha, Reino Unido e Estados Unidos (GANDRA, 2011; OLIVEIRA et al., 2011, FABRICIO, 2013).

O Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria (ITPC) em pesquisa realizada com 400 estabelecimentos no Brasil demonstra o expressivo crescimento do faturamento do setor de 2007 a 2016. A figura 1 apresenta os resultados da pesquisa.

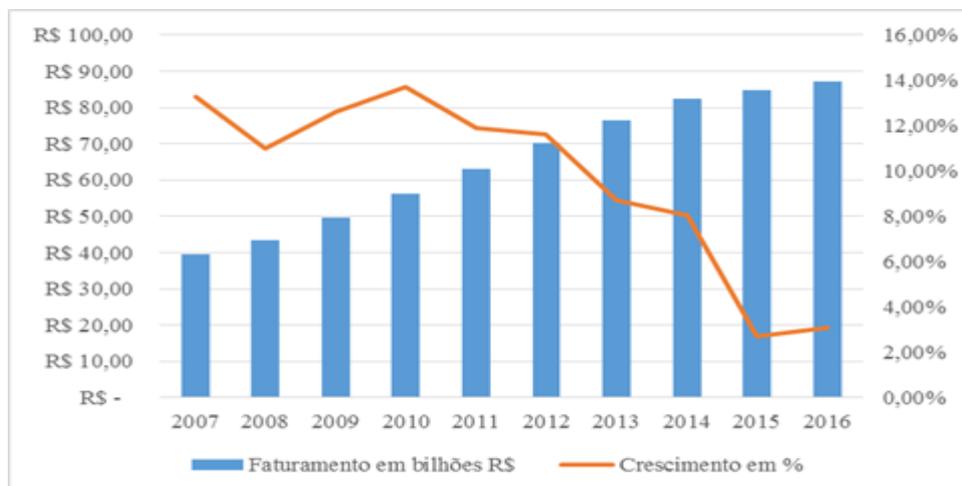


Figura 1. Evolução do setor de panificação e confeitaria
Fonte: Instituto tecnológico da panificação e confeitaria (2017)



RELISE

Mapeamento do processo

No mapeamento do processo, procura-se saber de que forma a produção está operando, especificando as atividades que estão em desenvolvimento, e classificando-as.

De acordo com Slack, Chambers e Johnston (2009), o mapeamento do processo desenvolve-se desde a descrição dos processos que estão ocorrendo durante a produção de um produto ou na prestação do serviço. Para isso, algumas técnicas auxiliam no reconhecimento das atividades do processo, identificando os fluxos, de materiais, de pessoas e de informações.

Segundo Natucci (2013), o mapeamento do processo consiste em entender de que forma uma unidade está em operação, desta forma representa-se cada operação da unidade, nas suas formas de entrada, saída e ações.

Esse exercício de compreensão e documentação é fundamental para diversas metodologias de melhoria de processos, como o Seis Sigma e o *Lean Manufacturing*: é a partir de um mapa bem estruturado do processo que sugestões de melhoria e pontos de atuação dessas metodologias podem ser elencados e observados em mais detalhe (NATUCCI, 2013, p.01).

O mapeamento do processo deve ser documentado e é considerado fundamental para as estratégias de melhoria nos processos de uma empresa, pois as atividades podem ser detalhadamente analisadas, observadas e ajustadas.

Gestão de custos

Segundo Bacic *et al.* (2011), não é só uma necessidade contábil a administração dos custos, pois a empresa que não conhece os custos, toma decisões de forma intuitiva. As decisões sobre o preço dos produtos, nível de descontos, eliminação de produtos que apresentam prejuízos, terceirização de atividades, aquisição de novos equipamentos, mudanças no processo de fabricação, etc., são tomadas sem que se tenham as informações necessárias.

De acordo com Merlone (2012), administrar custos é:



RELISE

25

uma das atividades de maior importância a que um empresário pode recorrer para potencializar a receita de seu negócio, pois em um mercado capitalista onde o objetivo maior é a geração de renda e lucro, evitar gastos desnecessários ajuda muito no orçamento por possuir boa representatividade no resultado final já que a somatória de tudo que pode ser evitado em termos de gastos e redução de custos significa economia e que não há necessidade do dispêndio desnecessário de recursos já que não adianta ganhar muito se gastar bastante (MERLONE, 2012, p.01).

Desta forma, Resnik (1990) afirma que se uma determinada empresa não consegue entender seus custos, pode promover produtos, serviços ou até investir em projetos não lucrativos, o que pode trazer grandes consequências para a empresa. Diante disso a empresa pode adotar estratégias sem ter as informações adequadas.

Neto (2008) pensa que a ferramenta de análise de custos auxilia na tomada de decisões, e se torna indispensável na execução das tarefas de gerencia, como na formação de preços, otimização da produção, valorização do estoque, entre outras.

Os estudos dos custos possibilitam ao tomador de decisão identificar com precisão o seu cenário e a verdadeira realidade de sua empresa. É capaz de apontar certamente os pontos deficitários que precisam ser melhores trabalhados. A gestão hoje já não deve ser feita por rumo ou muito menos ficar satisfeita com lucros, simplesmente por lucrar (CAMPOS, 2012, p.01).

Retomando a visão de Bacic, *et al.* (2011), para se ter um sistema adequado às suas necessidades, as empresas têm à disposição várias ferramentas, sendo que nas pequenas empresas, este sistema não necessita da mesma complexidade como os sistemas de empresas de grande porte.

Conceito de custos

Segundo Bacic, *et al.* (2011), os custos correspondem aos gastos incorridos para se obter um bem ou realizar um serviço. Para Silva e Lins (2010, p.07) custos são recursos consumidos no processo de produção de um bem ou serviço onde se espera que tragam benefícios atuais ou futuros para a entidade após a conclusão e venda do produto ou serviço.

O autor Oliveira (2008) exemplifica os custos:

(...) a matéria-prima foi um gasto em sua aquisição que imediatamente se tornou um investimento, e assim ficou durante o tempo de sua Estocagem;



RELISE

26

no momento de sua utilização na fabricação de um bem, surge o Custo da matéria-prima como parte integrante do bem elaborado. Este, por sua vez, é de novo um investimento, já que fica ativado até sua venda. A energia elétrica utilizada na fabricação de um item qualquer é gasto (na hora de sua utilização) que passa imediatamente para custo, sem transmitir pela fase de investimento. A máquina provocou um gasto em sua entrada, tornado investimento e parceladamente transformado em custo, à medida que é utilizada no processo de produção de utilidades” (OLIVEIRA, 2008, p.01).

Segundo Bornia (2002), os custos estão referidos aos valores dos insumos utilizados para fabricar a linha de produtos da empresa. O autor ainda cita como exemplos, as matérias primas, o capital humano, a energia, as máquinas, utensílios e equipamentos entre outros.

No entendimento de Neto (1982, p.21), os custos “representam aquela porção do preço de aquisição de produtos, bens de serviços, que foi diferida, ou seja, que ainda não foi utilizada para a realização de rendas. Exemplo: apropriação da mão-de-obra direta”.

Mark up

O *mark up* é praticado normalmente pelo comércio e é uma atividade comum e simples de formação de preço que aplica um índice sobre o custo da unidade do produto para formar o preço (WERNKE, 2004).

Pode-se verificar que o *mark up* não leva em consideração o fator mercado, desta forma, a organização deve estar vigilante sobre os seus concorrentes para que não perca operações lucrativas (SOUZA; CLEMENTE, 2007).

Martins (2008, p.218), define que o *mark up* é uma forma de calcular preços de dentro para fora, onde o ponto de partida é o custo (...) sobre esse custo agrega-se uma margem, denominada *mark up*. Ainda, Dubois, Kulpa e Souza (2006, p.224), salientam que o *mark up* deve cobrir todas as suas despesas bem como um valor satisfatório de lucro.



RELISE

METODOLOGIA

Segundo Lakatos e Marconi (2003, p 221) a especificação da metodologia da pesquisa é a que abrange maior número de itens, pois responde, a um só tempo, às questões “como?”, “com quê?”, “onde?”, “quanto?”.

A pesquisa enquadrar-se quanto à abordagem como dedutiva, qualitativa e quantitativa; em relação aos procedimentos como descritiva e estudo de caso e, como técnicas de coleta e análise de dados, observação, folha de verificação, entrevista, pesquisa documental, análise de conteúdo e planilha eletrônica.

Foi utilizado na pesquisa o método dedutivo, a partir de pesquisa bibliográfica, método qualitativo, que se deu pela apuração dos custos de produção utilizando o ambiente como fonte de coleta de dados, sendo o pesquisador o instrumento de coleta, e o método quantitativo no levantamento e tabulação dos dados numéricos.

A pesquisa descritiva foi utilizada na descrição do processo produtivo e as variáveis que impactam no processo da organização objeto do estudo, e o estudo de caso, por descrever e analisar a realidade de apenas uma organização, não podendo sua conclusão ser generalizada a todas as empresas do segmento.

No estudo foram avaliados dados do período de fevereiro do ano de 2015 a janeiro do ano de 2016. Para a coleta de dados, inicialmente, foi realizada entrevista com o nível estratégico da organização, sem roteiro estruturado, para identificar o problema, buscar informações do histórico da empresa, quadro de funcionários e compreender os processos de produção existentes. A coleta de dados se deu pela observação da produção da padaria e confeitaria, onde o pesquisador acompanhou detalhadamente o processo e coletou os dados relevantes, sendo que, os dados foram coletados em tempo real, conforme sua ocorrência. Também foram coletados dados monetários, à medida que foram apurados, compreendendo os custos diretos e indiretos.

Durante o processo de coleta de dados foi estruturada e utilizada a folha de verificação, onde todos os dados do processo produtivo foram registrados durante o funcionamento da padaria e confeitaria. A cronometragem foi necessária para apurar



RELISE

28

o tempo que cada produto leva para ser produzido, para calcular assim a mão de obra, como também o tempo que está se utilizando um equipamento, para calcular o seu custo de energia ou gás. A folha de verificação está demonstrada no Apêndice 1.

A pesquisa documental foi caracterizada a partir das planilhas utilizadas e dos dados estatísticos levantados para conseguir estudar a formação de custos dos produtos, além dos dados coletados para a apresentação do registro histórico da empresa. A técnica de análise de conteúdo foi utilizada no estudo para interpretar os dados qualitativos da pesquisa. O Software Excel[®] foi utilizado no estudo como forma de analisar os dados quantitativos, dando suporte para os cálculos, e a análise e interpretação dos dados, onde os acadêmicos interpretaram os dados coletados a partir desta planilha, puderam observar o custo de cada produto e comparar com o preço que está sendo praticado pela empresa, analisando desta forma, a margem gerada por cada produto em estudo.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Nesta seção são apresentadas a caracterização da empresa e produtos em estudo, análise de entradas e saídas, desenvolvimento de planilha eletrônica, cálculos de custos e despesas, cadastro de receitas dos produtos, comparativo do preço de venda praticado, *mark up* dos produtos e sugestões de melhorias.

Caracterização da empresa e produtos em estudo

A organização objeto do estudo é especializada no segmento de padaria e confeitaria, com reconhecida qualidade de seus produtos, conta com equipe de 40 funcionários e está localizada em cidade do noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, que compreende população de 23.726 habitantes conforme último censo (IBGE, 2010).

Os produtos apurados neste estudo foram da linha de confeitaria da empresa. Estes produtos foram escolhidos para o estudo por que representam 13,32% do faturamento dos produtos que são produzidos pela empresa. São 32



RELISE

29

itens na linha de produtos e os preços praticados pela empresa variam de R\$ 23,00 a R\$ 44,00 o quilograma.

Análise de entradas e saídas da empresa

A Tabela 1 apresenta as entradas e saídas da empresa. A tabela foi estruturada a partir de planilhas do *software Excel*[®], onde foram mensuradas todas as entradas e saídas das atividades da empresa no período de um ano (Fevereiro de 2015 a Janeiro de 2016). Os totais deste período estão lançados na tabela em forma de percentual, onde o faturamento representa 100%, e todas as saídas tem seu percentual representado a partir do faturamento.

Entrada/Saída	Percentual
Entradas	
Vendas	100,00%
Saídas	
Água	0,12%
Aluguel	1,92%
Eletricidade	1,61%
Manutenção de equipamentos	0,50%
Depreciação	0,60%
Contabilidade	0,52%
Impostos	12,78%
Produtos escritório	0,06%
Produtos limpeza	0,31%
Telefone	0,32%
Propaganda	0,32%
Consertos e equipamentos	0,33%
Gás	1,93%
Folha de pagamento	22,18%
Embalagem	4,97%
Serviços de terceiros	1,36%
Manutenção da empresa	0,11%
Despesas médicas	0,43%
Matéria prima	23,58%
Mercearia	19,14%
Total Saídas	93,09%
Resultado	6,91%

Tabela 1. Entradas e saídas da empresa

Fonte: Dados da pesquisa (2016)



RELISE

30

Desenvolvimento de planilha eletrônica

Para chegar ao *mark up* dos produtos, foi preciso primeiramente conhecer os custos de cada produto. Para isso foi necessário o desenvolvimento de uma planilha eletrônica com auxílio do *software Excel*[®], para através de formulas calcular de forma automática o custo dos produtos, a partir dos dados lançados. A primeira planilha contém o menu principal com o nome da empresa e dois *links*, um para chegar ao cadastro dos produtos e outro para chegar ao cadastro das receitas.

Na segunda planilha constam os cadastros dos ingredientes de matéria prima, que foram todos lançados por custo de um quilograma, bem como o lançamento dos custos de mão de obra direta, como a mão de obra da confeitadeira, e a mão de obra da auxiliar de confeitaria, os cálculos de consumos de energia elétrica dos equipamentos e do gás e da água utilizados na produção. Os outros gastos da empresa, os quais não puderam ser alocados aos produtos, foram rateados por minuto de produção e desta forma alocados aos produtos conforme o tempo de produção de cada um. Todos esses itens foram lançados na planilha como ingredientes, cada um com um código numérico.

Após, foram lançadas as receitas que foram coletadas na terceira planilha. Clicando na receita de cada produto, pode-se verificar todos os ingredientes que a compõe, o custo de cada um e o custo do produto final em unidade e por quilograma. A planilha é apresentada no Apêndice 2.

Cálculo do custo do produto

Para calcular o custo dos produtos, na planilha desenvolvida, foram cadastrados todos os ingredientes utilizados e o custo do quilograma do produto, gerando um código para cada item, como exemplificado na Tabela 2.



RELISE

31

Cod.	Produto	Quantidade	Preço KG
1	Abacaxi em pedaços	1	R\$ 7,40
2	Abacaxi em rodela	1	R\$ 17,52
3	Açúcar baunilha	1	R\$ 7,90
4	Açúcar confeiteiro	1	R\$ 6,20
5	Açúcar confeiteiro colorido	1	R\$ 7,50

Tabela 2. Cadastro dos ingredientes

Fonte: Dados da pesquisa (2016)

Cálculo da mão de obra

Na análise da mão de obra foram considerados os dois cargos envolvidos no processo de produção, confeitaria e auxiliar de confeitaria, onde foram descritos a remuneração (considerando média de horas extras), deduções, custo total e custo por hora, tendo como base jornada de trabalho de 220 (duzentos e vinte) horas mensais. A Tabela 3 ilustra os custos com mão de obra.

Confeitaria	Média do Mês	Valor Anual
Proventos	R\$ 2.614,92	R\$ 31.379,04
Deduções	R\$ 242,18	R\$ 2.906,19
Total	R\$ 2.372,73	R\$ 28.472,76
Total por Hora	R\$ 10,79	-
Auxiliar de confeitaria	Média do Mês	Valor Anual
Proventos	R\$ 1.538,97	R\$ 18.467,64
Deduções	R\$ 107,80	R\$ 1.293,64
Total	R\$ 1.431,17	R\$ 17.174,00
Total por Hora	R\$ 6,51	-

Tabela 3. Cálculo de mão de obra

Fonte: Dados da pesquisa (2016)

O valor do custo hora dos funcionários foi incluído na planilha dos custos dos produtos, sendo contabilizadas de forma proporcional ao tempo necessário para a produção das receitas.

Cálculo da energia elétrica e água

Para o cálculo de consumo da energia elétrica, foram mensurados os valores monetários de um ano, bem como o consumo de *quilowatts* deste período. Desta forma foram somados todos os *quilowatts* consumidos e o total do valor pago. Dividindo o valor pago pelo consumo total de *quilowatts*, tem-se o valor monetário de um *quilowatt*. O consumo de um ano pode ser observado na Tabela 4.



RELISE

32

Consumo de KW	Valor Total Pago	Valor KW
65898	R\$ 42.378,85	R\$ 0,64

Tabela 4. Cálculo de energia elétrica

Fonte: Dados da pesquisa (2016)

Para o consumo de água, foram analisadas as contas de água da empresa, e verificado o custo do metro cúbico, que foi de R\$ 6,20, no entanto, para fins de rateio nos custos da produção das receitas, foi considerado o valor do litro de água, que foi de R\$ 0,0062.

Consumo de energia dos equipamentos

Partindo do consumo de eletricidade dos equipamentos utilizados para a elaboração das receitas e considerando o custo do *quilowatts* de R\$ 0,64, foram calculados o valor da hora de utilização dos equipamentos. A Tabela 5 apresenta o valor\hora dos equipamentos.

Equipamento	Consumo de Energia (kw/hora)	Valor da Hora
Forno	1,10	R\$ 0,70
Microondas	1,70	R\$ 1,09
Batedeira	0,15	R\$ 0,10
Misturela	0,20	R\$ 0,13
Liquidificador	0,38	R\$ 0,24

Tabela 5. Consumo de energia dos equipamentos

Fonte: Dados da pesquisa (2016)

Foram considerados também os equipamentos de uso permanente, que foram calculados seguindo o mesmo critério e considerando o custo do *quilowatts* de R\$ 0,64, o que representou somatório de R\$ 0,35 (trinta e cinco centavos) por hora, conforme apresenta a Tabela 6.

Equipamento	Consumo de Energia (kw/hora)	Valor da Hora
Geladeira 1	0,08	R\$ 0,05
Lâmpadas	0,06	R\$ 0,04
Geladeira 2	0,40	R\$ 0,26
Total		R\$ 0,35

Tabela 6. Consumo de energia dos equipamentos permanentes

Fonte: Dados da pesquisa (2016)



RELISE

33

Consumo de gás dos equipamentos

Ao analisar as contas de cobrança de gás da empresa, foi identificado o custo de R\$ 5,67, a partir disso, foram mensurados o consumo dos equipamentos por hora de utilização. A Tabela 7 demonstra o consumo de gás dos equipamentos.

Equipamento	Consumo de Gás (kg/hora)	Valor da Hora
Forno	1,500	R\$ 8,51
Fogão 1	0,200	R\$ 1,13
Fogão 2	0,225	R\$ 1,28
Fogão 3	0,250	R\$ 1,42
Misturela	0,450	R\$ 2,55

Tabela 7. Consumo de gás dos equipamentos

Fonte: Dados da pesquisa (2016)

Rateio de outros custos e despesas

Para compor o custo final do produto, foram alocados também os custos e despesas indiretos, considerando a produção de 30 dias, com média de 18 horas diárias, chegando a 540 horas mensais, o que é equivalente a 32.400 minutos. Desta forma, os outros custos e despesas (indiretos) são de R\$ 0,44 por minuto, que representa R\$ 26,40.

Cadastro das receitas

Após ter cadastrado todos os ingredientes e seus valores em kg, o valor da mão de obra, do consumo dos equipamentos e a água, foram cadastradas todas as receitas coletadas, primeiramente dos subprodutos como massas e recheios, e posteriormente dos produtos acabados, que são o foco do estudo. Na Tabela 8, pode-se verificar um exemplo de receita lançado na planilha.

Cod.	Receita	Medida Gramas/Tempo
85	Nata	1.035
116	Baunilha	30
74	Leite em pó	135
69	Leite condensado	635
110	Água	130

Tabela 8. Cadastro das receitas

Fonte: Dados da pesquisa (2016)



RELISE

34

A Tabela 9 apresenta exemplifica o cálculo de um produto final, utilizando-se da planilha criada, onde é realizado de forma automática o somatório dos custos dos ingredientes e subprodutos, resultando no custo do quilograma do produto.

Receita	Medidas Gramas/Tempo	Preço (KG)	Valor Total
Pão de ló - chocolate	625	R\$ 13,25	R\$ 8,28
Molhar torta	160	R\$ 4,66	R\$ 0,75
Recheio de café	465	R\$ 9,93	R\$ 4,62
Castanha caramelada	180	R\$ 27,14	R\$ 4,89
Recheio de quatro leites	310	R\$ 9,50	R\$ 2,95
Chocolate branco picado	180	R\$ 27,89	R\$ 5,02
Better	185	R\$ 12,98	R\$ 2,40
Embalagem	1000	R\$ 1,59	R\$ 1,59
Chocolate branco	25	R\$ 22,90	R\$ 0,57
Cereja com talo	5	R\$ 18,75	R\$ 0,09
Raspa de chocolate branco	30	R\$ 9,50	R\$ 0,29
Mão de obra confeitaria	216	R\$ 10,79	R\$ 2,33
Energia das geladeiras e lâmpadas	216	R\$ 0,35	R\$ 0,08
Outros gastos	216	R\$ 26,40	R\$ 5,70
Peso da massa	2150,000	Total	R\$ 39,54
Rendimento (KG)	2150,000	Rendimento	1,00
Custo (KG)	R\$	18,39	Custo
			39,54

Tabela 9. Cálculo do produto
Fonte: Dados da pesquisa (2016)

Comparativo do preço de venda praticado e mark up dos produtos

Com os resultados alcançados ao analisar os custos de cada produto, percebe-se que a empresa pratica a mesma tabela de vendas para produtos distintos e com custos de produção diferentes, o que demonstra não existir um controle da margem de venda de cada produto.

A Tabela 10 apresenta resumo (dez maiores *mark up*) comparativo e média entre o custo dos produtos (tortas), preço de venda praticado atualmente, margem de venda e *mark up*. Tabela completa está no Apêndice 3.



RELISE

35

Produtos (linha de tortas)	Produto (nº)	Preço praticado (KG)	Custo (KG)	Margem (R\$)	Mark up (%)
Torta de bolacha café, leite condensado e Nescau	Produto 5	R\$ 33,00	R\$ 14,18	R\$ 18,82	132,72%
Torta de bolacha de café e leite condensado	Produto 6	R\$ 33,00	R\$ 14,49	R\$ 18,51	127,74%
Torta de bolacha de Nescau	Produto 7	R\$ 33,00	R\$ 14,60	R\$ 18,40	126,03%
Torta de bolacha de Nescau e leite condensado	Produto 8	R\$ 33,00	R\$ 14,60	R\$ 18,40	126,03%
Torta de bolacha de café	Produto 9	R\$ 33,00	R\$ 15,42	R\$ 17,58	114,01%
Torta de Nescau, brigadeiro e café com castanha	Produto 1	R\$ 44,00	R\$ 21,13	R\$ 22,87	108,23%
Torta de Pêssego com abacaxi	Produto 10	R\$ 33,00	R\$ 17,11	R\$ 15,89	92,87%
Torta de Café com Castanha	Produto 2	R\$ 44,00	R\$ 22,87	R\$ 21,13	92,39%
Torta de bolacha de leite condensado	Produto 11	R\$ 33,00	R\$ 17,26	R\$ 15,74	91,19%
Torta de café com castanha, quatro leites e chocolate branco	Produto 3	R\$ 44,00	R\$ 23,58	R\$ 20,42	86,60%
Média		R\$ 34,13	R\$ 20,37	R\$ 13,82	71,15%

Tabela 9. Resumo do *mark up* dos produtos

Fonte: Dados da pesquisa (2016)

Sugestões e propostas para a empresa

Ao vivenciar as rotinas da organização objeto do estudo e realizar o mapeamento dos processos, análise dos custos e cálculo do *mark up*, evidenciou-se algumas oportunidades de melhorias, que seguem:

- Manter atualizado o custo das matérias primas e demais custos na planilha elaborada para a empresa, afim de manter atualizado o custo do quilo dos produtos da confeitaria;
- Realizar avaliação da aceitação de cada produto fabricado, bem como mensurar as vendas, para a partir disso repensar a forma de precificação;
- Estender o uso da ferramenta (planilha) elaborada para as demais linhas de produtos que não foram objeto deste estudo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo se propôs a ter efetiva contribuição acadêmica e gerencial, o que foi plenamente atendido, onde a partir da realização de estudo em



RELISE

36

segmento pouco explorado, e com a contribuição no gerenciamento de custos na organização objeto do estudo.

O primeiro objetivo específico foi levantar a linha de produtos de confeitaria, o qual foi atingido através de entrevista com o gestor da organização, onde foram levantados 32 produtos da linha de confeitaria, os quais foram analisados no estudo.

No segundo e terceiro objetivo, que foi coletar o tempo de produção e levantar a formulação dos produtos, foi alcançado através da utilização da folha de verificação (apêndice 1) e exemplificado na Tabela 2.

O quarto objetivo, mensurar custos e despesas, está contemplado na Tabela 2, Tabela 3, Tabela 4, Tabela 5, Tabela 6, Tabela 7, Tabela 8 e Tabela 9. O quinto objetivo que foi desenvolver planilha eletrônica para a composição do estudo, ficou evidenciado em todas as tabelas do trabalho e reforçado no Apêndice 2.

Outro objetivo foi comparar os resultados obtidos com o preço de venda praticado e apresentar o *mark up* dos produtos, o qual foi alcançado em forma de resumo na Tabela 9, e demonstrado na forma completa no Apêndice 3. As sugestões de melhorias também foram apresentadas no decorrer do texto.

Conclui-se com o estudo, que entre os 32 produtos analisados, o Produto 1 apresentou a maior margem de venda (R\$ 22,87), enquanto o Produto nescau (produto 5) teve maior *mark up* (132,72%), desta forma está elucidado o problema de pesquisa.

O estudo teve como limitação avaliar apenas uma das linhas de produtos do estabelecimento e a percepção do gestor na descrição dos processos. Sugere-se para estudos futuros realizar o mesmo estudo nas demais linhas de produtos e buscar avaliar o quantitativo das vendas por produtos e desta forma elaborar estratégias de precificação.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Maria Paz de.; BEMBIRE, Cecilia.; OLIVEIRA, Dimauro Marcelo de.; UCHA, Florencia.; YANOVER, David. **Artigo Conceito de Confeitaria**. 2005.



RELISE

37

Disponível em: <<http://queconceito.com.br/confeitaria>>, acessado em 20 de Julho de 2016.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Gerência-Geral Alimentos, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.** Página 52. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/anvisaegis/resol/12_78.pdf>, acessado em 20 de Julho de 2016.

BACIC, Miguel Juan; MEGLIORINI, Evandir; OLIVEIRA, Elizabeth Castro Maurenza; de, YOMURA, Nobuya. **Manual de técnicas e práticas de gestão estratégica de custos nas pequenas e médias empresas.** Conselho Regional de Contabilidade do Estado de São Paulo. 2011.

BORNIA, A.C. **Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas.** São Paulo: Bookman, 2002.

CAMPOS, Yuri Gonçalves. Artigo: **A importância da gestão de custos**, 2012. Disponível em: <<http://www.administradores.com.br/artigos/negocios/a-importancia-da-gestao-de-custos/63090>>, acessado em 07 de outubro de 2015.

DAVENPORT, T. **Reengenharia de Processos: como inovar na empresa através da tecnologia da informação.** Rio de Janeiro: Campus, 1994.

DUBOIS, Alexy; KULPA, Luciana; Souza, Luiz Eurico. **Gestão de custo e formação e preço.** São Paulo: Atlas, 2006).

FABRICIO, Adriane. **Identificação de perdas produtivas:** um estudo de caso em padaria e confeitaria. 2013. 136 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria.

FELICIO, Leonardolira. **Artigo, o que é confeitaria?** Disponível em <<http://papodecozinhadoleo.blogspot.com.br/2011/08/o-que-e-confeitaria.html>>, acessado em 21 de abril de 2016.

GANDRA, A. Crescimento das padarias brasileiras esbarra na falta de mão-de-obra qualificada. <http://www.icnews.com.br/2011.03.22/destaque-brasil/crescimento-das-padarias-brasileiras-esbarra-na-falta-de-mao-de-obra-qualificada>. Acesso em: 05/outubro de 2016.

HAMMER, M.; CHAMPY, J. **Reengenharia: revolucionando a empresa em função dos clientes, concorrência e das grandes mudanças da gerência.** Rio de Janeiro: Campus, 1994.



RELISE

38

HARRINGTON, H. **Aperfeiçoando processos empresarias**. São Paulo: Makron, 1993.

LEONE, G.S.G. **Curso de Contabilidade de Custos**. 1 ed., Atlas, 1997.

MARCONI, Marina de Andrade. LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 5ª Edição. São Paulo, Atlas, 2003.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Introdução à administração**. 5ª edição. Editora Atlas, São Paulo, 2000.

MERLONE, Tiago. **A importância da administração de custos**. Publicado em Junho de 2012. Disponível em <<http://www.portaleducacao.com.br/administracao/artigos/14174/a-importancia-da-administracao-de-custos>>, acessado em 22 de abr. de 2016.

NATUCCI, Gabriel. **O que é mapeamento de processos?** Publicado em 2013. Disponível em <<http://www.auctus.com.br/o-que-e-mapeamento-de-processos/>>, acessado em 09 de Out. de 2015.

NETO, Felicíssimo Cardoso. **Contabilidade de custos - Sistemas, técnicas de apropriação e gestão**. Rio de Janeiro: Editora Saraiva, 1982.

NETO, Oscar Guimarães. **Análise de Custos**. Curitiba. IESDE Brasil S.A., 2008.

OLIVEIRA, M. R. D., et al. **Painel do mercado de panificação e confeitaria**. Projeto ABIP/ITPC/SEBRAE de desenvolvimento do setor de panificação e confeitaria. Outubro, 2011.

OLIVEIRA, Miller. **A diferença de gasto, custo e perda**. Publicado em novembro de 2008. Disponível em <<http://www.administradores.com.br/artigos/negocios/a-diferenca-de-gasto-custo-e-perda/26564/>> acessado em 22 de abril de 2016.

RESNIK, Paul. **A Bíblia da pequena empresa: como iniciar com segurança sua pequena empresa e ser muito bem-sucedido**. São Paulo, McGraw-Hill, MAKRON Books: 1990.

SILVA, R.N.S., LINS, L. dos S. **Gestão de Custos: contabilidade, controle e análise**. São Paulo, Atlas, 2010.

SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. **Administração da produção e operações**. 3º Ed. São Paulo, Atlas. 2009.



RELISE

39

SOUZA, Alceu; CLEMENTE, Ademir. **Gestão de custos: aplicação operacional e estratégicas, exercícios resolvidos e propostos com utilização do EXCEL.** São Paulo: Atlas, 2007.

WERNKE, Rodney. **Custos da qualidade: uma abordagem prática.** Editora Conselho Regional de Contabilidade do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. 2ª Ed. Atlas 2004.

APÊNDICE 1 – Folha de Verificação

Produto:

Subproduto:

Nome do item em produção: _____

Nome do colaborador ou cargo: _____

Tempo: _____

INGREDIENTES:

MODO DE PREPARO:

EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS:



RELISE

APÊNDICE 2: Planilha eletrônica

The screenshot displays a spreadsheet interface with a menu bar at the top and a grid below. The menu bar includes: PRONTO, MENU, INGREDIENTES, CADASTRO PRODUTOS, RECEITA (1), RECEITA (2), RECEITA (3), R..., and a zoom slider set to 100%. A green box highlights a section of the spreadsheet with the following text:

PLANILHA DE CÁLCULO DE RECEITAS E CUSTOS

1º Passo: CADASTRO DE INGREDIENTES

2º Passo: CADASTRO DE PRODUTOS

The spreadsheet grid shows columns A through V and rows 1 through 27. The ribbon at the top includes tabs for ARQUIVO, PÁGINA INICIAL, INSERIR, LAYOUT DA PÁGINA, FÓRMULAS, DADOS, REVISÃO, and EXIBIÇÃO. The 'EXIBIÇÃO' tab is active, showing options for 'Geral' (font size 10, bold, italic, underline, text color, background color, alignment, number format, conditional formatting, table styles, cell styles, insert, delete, format, and sort & filter).



RELISE

		CADASTRO DE INGREDIENTES				CAD. PROD.	
	COD.	PRODUTO	QUANTIDADE	PREÇO		PREÇO KG	
1		MENU					
2							
3							
4							
5							
6							
7	000001	ABACA XI EM PEDAÇOS	1,000	R\$ 7,40		R\$ 7,40	
8	000002	ABACA XI EM RODELAS ODERICH	1,000	R\$ 17,52		R\$ 17,52	
9	000003	ACUCAR BAUNILHA APT1 1 KG	1,000	R\$ 7,90		R\$ 7,90	
10	000004	ACUCAR CONFEITEIRO ARCOLOR 1 KG	1,000	R\$ 6,20		R\$ 6,20	
11	000005	ACUCAR CONFEITEIRO COLORIDO 1 KG	1,000	R\$ 7,50		R\$ 7,50	
12	000006	ALFARROBA COM COCO CHOCOLATE	1,000	R\$ 68,40		R\$ 68,40	
13	000007	AMEIXA SECA AMERICANA	1,000	R\$ 15,70		R\$ 15,70	
14	000008	AMENDOIM 1 KG	1,000	R\$ 7,25		R\$ 7,25	
15	000009	AMIDO ADRAM	1,000	R\$ 2,08		R\$ 2,08	
16	000010	AMIDO MAISENA	1,000	R\$ 16,05		R\$ 16,05	
17	000011	AMIDO MUNDO NOVO	1,000	R\$ 2,03		R\$ 2,03	
18	000012	AVEIA EM FLOCOS	1,000	R\$ 11,53		R\$ 11,53	
19	000013	AVEIA EM FLOCOS NUTRI WIEDER BALCAO	1,000	R\$ 3,60		R\$ 3,60	
20	000014	BOMBOM PI CONFEITARIA	1,000	R\$ 22,90		R\$ 22,90	
21	000015	CARAMELO EMBARE	1,000	R\$ 0,07		R\$ 0,07	
22	000016	CASTANHA DE CAJU MOIDA	1,000	R\$ 37,25		R\$ 37,25	
23	000017	CASTANHA DO PARA NUTRI WIEDER	1,000	R\$ 52,50		R\$ 52,50	
24	000018	CEREJA COM TALO CURICO	1,000	R\$ 24,28		R\$ 24,28	
25	000019	CEREJA COM TALO FRUTOL	1,000	R\$ 18,75		R\$ 18,75	
26	000020	CEREJA SICOLA	1,000	R\$ 32,56		R\$ 32,56	
27	000021	CEVADA TORRADA E MOIDA	1,000	R\$ 2,19		R\$ 2,19	
28	000022	CHARGE CHOCOLATE 40G	1,000	R\$ 0,79		R\$ 0,79	



RELISE

ARQUIVO PÁGINA INICIAL INSERIR LAYOUT DA PÁGINA FÓRMULAS DADOS REVISÃO EXIBIÇÃO

Entrar

Área de Transf... [fx]

Colar [fx]

Fonte Arial 10 [fx]

Alinhamento [fx]

General [fx]

Formato % 000 [fx]

Formato 0,00 [fx]

Formato Número [fx]

Formatação Condicional [fx]

Formatar como Tabela [fx]

Estilo [fx]

Formatar como Estilos de Célula [fx]

Inserir [fx]

Excluir [fx]

Formatar [fx]

Células [fx]

Classificar e Filtrar [fx]

Localizar e Selecionar [fx]

Edição [fx]

CÓD.	PRODUTO	MATÉRIA-PRIMA	QUANTIDADE	PREÇO	PREÇO KG	CAD. PROD.
1	MENU					
3		CADASTRO DE INGREDIENTES				
		PADARIA SÃO FRANCISCO				
6						
101	000096	UVA PASSA SEM SEMENTE	1,000	R\$ 11,10	R\$ 11,10	
102	000096	VOLUMEX	1,000	R\$ 95,21	R\$ 95,21	
103	000097	WHIP TOPPING BASE	1,000	R\$ 19,79	R\$ 19,79	
104	000098	ENERGIA Forno Tedesco Turbo 10 esteras- a gás	1,000	R\$ 0,71	R\$ 0,71	
105	000099	ENERGIA Microondas Brastemp jet defrost 27 litros	1,000	R\$ 1,09	R\$ 1,09	
106	000100	ENERGIA Batedeira Arno planetária Deluxe	1,000	R\$ 0,10	R\$ 0,10	
107	000101	ENERGIA Galateira Duplex Electrolux branca	1,000	R\$ 0,05	R\$ 0,05	
108	000102	ENERGIA Lâmpada fluorescente 32 w	1,000	R\$ 0,04	R\$ 0,04	
109	000103	ENERGIA Galateira Refrimate 6 portas inox	1,000	R\$ 0,26	R\$ 0,26	
110	000104	ENERGIA Misturadora Tedesco	1,000	R\$ 0,08	R\$ 0,08	
111	000105	ENERGIA Liquidificador Industrial	1,000	R\$ 0,24	R\$ 0,24	
112	000106	ENERGIA Galateiras e lampadas	1,000	R\$ 0,35	R\$ 0,35	
113	000107	GAS Forno Tedesco Turbo 10 esteras- a gás	1,000	R\$ 8,51	R\$ 8,51	
114	000108	GAS Forno Tedesco Turbo 6 bocas- a gás FOGO BAIXO	1,000	R\$ 1,13	R\$ 1,13	
115	000109	GAS Forno DAKO Diplomata 6 bocas- a gás FOGO MÉDIO	1,000	R\$ 1,28	R\$ 1,28	
116	000110	GAS Forno DAKO Diplomata 6 bocas- a gás FOGO ALTO	1,000	R\$ 1,42	R\$ 1,42	
117	000111	GÁS Misturadora Tedesco	1,000	R\$ 2,55	R\$ 2,55	
118	000112	ÁGUA	1,000	R\$ 0,01	R\$ 0,01	
119	000113	MÃO DE OBRA auxiliar de confeitaria	1,000	R\$ 6,51	R\$ 6,51	
120	000114	MÃO DE OBRA Confeiteira	1,000	R\$ 10,79	R\$ 10,79	
121	000115	MÃO DE OBRA auxiliar de confeitaria	1,000	R\$ 6,51	R\$ 6,51	
122	000116	Outros gastos da empresa	1,000	R\$ 26,40	R\$ 26,40	

PRONTO

INGREDIENTES CADASTRO PRODUTOS RECEITA (1) RECEITA (2) RECEITA (3) R ...

100%



RELISE

Microsoft Word interface showing a recipe document for 'Torta de Nescäu'.

RECEITÁRIO PADRÃO

PRODUTO: 334 - Torta de Nescäu

INGREDIENTES

	025	05	075	125	15	175	2	2,5
PADRÃO	025	05	075	125	15	175	2	2,5
TOTAL DE GRAMAS	1475	369	738	1106	1844	2213	2950	3688
TOTAL DE UNIDADES	2	1	2	2	3	3	4	5

PRODUTOS

	025	05	075	125	15	175	2	2,5
Pão de lê chocolate	625	156	313	489	781	938	1094	1250
Recheio de nescäu	480	120	240	360	600	720	840	960
Molhar torta	160	40	80	120	200	240	280	320
Better de chocolate	185	46	93	139	231	278	324	370
CHOCOLATE MELKEN AO LEITE	25	6	13	19	31	38	44	50
Geladeiras e lampadas	175	44	88	131	219	263	306	350
Outros gastos da empresa	175	44	88	131	219	263	306	350
Mão de obra Confeiteira	175	44	88	131	219	263	306	350
Embalagem	1000	250	500	750	1250	1500	1750	2000
TOTAL DE GRAMAS	1000	250	500	750	1250	1500	1750	2000
TOTAL DE UNIDADES	0	0	0	0	0	0	0	0

MARK UP MINI

	PADRÃO EM GR.	PREÇO EM K
100.0	625	R\$ 13
76.8	480	R\$ 10
25.6	160	R\$ 4
29.6	185	R\$ 13
4.0	25	R\$ 22
28.0	175	R\$ 0
28.0	175	R\$ 26
28.0	175	R\$ 10
160.0	1000	R\$ 1
0.0	0	R\$

At the bottom of the page, there is a green bar with the text: "Selecione o local de destino e tecle ENTER ou use 'Colar'"



RELISE

ARQUIVO PÁGINA INICIAL INSERIR LAYOUT DA PÁGINA FÓRMULAS DADOS REVISÃO EXIBIÇÃO Entrar

MS X ✓ fₓ

RECEITÁRIO PADRÃO

PRODUTO: 334 - Torta de Nescäu

MENU INGREDIENTES PRODUTOS

	PAZRÃO	0,25	0,5	0,75	1,25	1,5	1,75	2	2,5
TOTAL DE GRAMAS	1475	369	738	1106	1844	2213	2581	2950	3688
TOTAL DE UNIDADES	2	1	1	2	3	3	4	4	5

INGREDIENTES DA MASSA

12 Pão de ló chocolate	625	156	313	469	781	938	1094	1250	1563
13 Recheio de nescäu	480	120	240	360	600	720	840	960	1200
14 Molhar torta	160	40	80	120	200	240	280	320	400
15 Better de chocolate	185	46	93	139	231	278	324	370	463
16 CHOCOLATE MELKEN AO LE	25	6	13	19	31	38	44	50	63
17 Geladeiras e lampadas	175	44	88	131	219	263	306	350	438
18 Outros gastos da empresa	175	44	88	131	219	263	306	350	438
19 Mão de obra Confeiteira	175	44	88	131	219	263	306	350	438
20 Embalagem	1000	250	500	750	1250	1500	1750	2000	2500

CONTROLE DE CUSTO

PRODUTO: 334 - Torta de Nescäu

MARK UP MÍNIMO: 0%

VERIFICAR MARK-UPS

%	TOTAL DE GRAMAS	PAZRÃO EM GR.	PREÇO EM KG.	VALOR TOTAL
100,0	Pão de ló chocolate	625	R\$ 13,25	R\$ 8,28
76,8	Recheio de nescäu	480	R\$ 10,52	R\$ 5,05
25,6	Molhar torta	160	R\$ 4,56	R\$ 0,75
29,6	Better de chocolate	185	R\$ 13,26	R\$ 2,45
4,0	CHOCOLATE MELKEN AO LEITE	25	R\$ 22,00	R\$ 0,55
28,0	Geladeiras e lampadas	175	R\$ 0,35	R\$ 0,06
28,0	Outros gastos da empresa	175	R\$ 26,40	R\$ 4,62
28,0	Mão de obra Confeiteira	175	R\$ 10,79	R\$ 1,89
160,0	Embalagem	1000	R\$ 1,59	R\$ 1,59
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -
0,0		0	R\$ -	R\$ -

REC ...

RECEITA (29) RECEITA (30) RECEITA (31) RECEITA (32) RECEITA (33) RECEITA (34)

PRONTO



RELISE

	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
7																
8	TOTAL DE GRAMAS	1475	369	738	1106	1844	2213	2581	2950	3688		100.0	TOTAL DE GRAMAS	PADRÃO EM GR.	PREÇO EM KG.	VALOR TOTAL
9		1475	369	738	1106	1844	2213	2581	2950	3688		76.8	Pão de ló chocolate	625	R\$ 13,25	R\$ 8,28
10	TOTAL DE UNIDADES	2	1	1	2	3	3	4	4	5		25.6	Recheio de nescau	480	R\$ 10,52	R\$ 5,05
11	INGREDIENTES DA MASSA											29.6	Molhar torta	160	R\$ 4,66	R\$ 0,75
12												4.0	Bater de chocolate	185	R\$ 13,26	R\$ 2,45
13	Pão de ló chocolate	625	156	313	469	781	938	1094	1250	1563		28.0	CHOCOLATE MELKEN AO LETTE	25	R\$ 22,00	R\$ 0,55
14	Recheio de nescau	480	120	240	360	600	720	840	960	1200		28.0	Geladeiras e lampadas	175	R\$ 0,35	R\$ 0,06
15	Molhar torta	160	40	80	120	200	240	280	320	400		160.0	Mão de obra Confiteira	175	R\$ 26,40	R\$ 4,62
16	Bater de chocolate	185	46	93	139	231	278	324	370	463		0.0	Embalagem	1000	R\$ 10,79	R\$ 1,89
17	CHOCOLATE MELKEN AO LE	25	6	13	19	31	38	44	50	63		0.0		0	R\$ 1,59	R\$ 1,59
18	Geladeiras e lampadas	175	44	88	131	219	263	306	350	438		0.0		0	R\$ -	R\$ -
19	Outros gastos da empresa	175	44	88	131	219	263	306	350	438		0.0		0	R\$ -	R\$ -
20	Mão de obra Confiteira	175	44	88	131	219	263	306	350	438		0.0		0	R\$ -	R\$ -
21	Embalagem	1000	250	500	750	1250	1500	1750	2000	2500		0.0		0	R\$ -	R\$ -
22			0	0	0	0	0	0	0	0		0.0		0	R\$ -	R\$ -
23			0	0	0	0	0	0	0	0		0.0		0	R\$ -	R\$ -
24			0	0	0	0	0	0	0	0		0.0		0	R\$ -	R\$ -
25			0	0	0	0	0	0	0	0		0.0		0	R\$ -	R\$ -
26			0	0	0	0	0	0	0	0		0.0		0	R\$ -	R\$ -
27			0	0	0	0	0	0	0	0		0.0		0	R\$ -	R\$ -
28			0	0	0	0	0	0	0	0		0.0		0	R\$ -	R\$ -
29			0	0	0	0	0	0	0	0		0.0		0	R\$ -	R\$ -
30			0	0	0	0	0	0	0	0		0.0		0	R\$ -	R\$ -
31			0	0	0	0	0	0	0	0		0.0		0	R\$ -	R\$ -
32			0	0	0	0	0	0	0	0		0.0		0	R\$ -	R\$ -
33	RENDIMENTO	3000	750	1500	2250	3750	4500	5250	6000	7500			PESO DA MASSA	3000	TOTAL	25,24
34		1475	369	738	1106	1844	2213	2581	2950	3688			RENDIMENTO KG	1475	RENDIMENTO UND	2
													CUSTO KG	17,11	CUSTO UND	12,41
													PREÇO DE VENDA	17,11	VENDA UND	12,41



RELISE

47

APÊNDICE 3: Tabela *mark up* dos produtos (completa)

Produtos (linha de tortas)	Produto (nº)	Preço praticado (KG)	Custo (KG)	Margem (R\$)	Mark up (%)
Torta de bolacha café, leite condensado e Nescau	Produto 5	R\$ 33,00	R\$ 14,18	R\$ 18,82	132,72%
Torta de bolacha de café e leite condensado	Produto 6	R\$ 33,00	R\$ 14,49	R\$ 18,51	127,74%
Torta de bolacha de Nescau	Produto 7	R\$ 33,00	R\$ 14,60	R\$ 18,40	126,03%
Torta de bolacha de Nescau e leite condensado	Produto 8	R\$ 33,00	R\$ 14,60	R\$ 18,40	126,03%
Torta de bolacha de café	Produto 9	R\$ 33,00	R\$ 15,42	R\$ 17,58	114,01%
Torta de Nescau, brigadeiro e café com castanha	Produto 1	R\$ 44,00	R\$ 21,13	R\$ 22,87	108,23%
Torta de Pêssego com abacaxi	Produto 10	R\$ 33,00	R\$ 17,11	R\$ 15,89	92,87%
Torta de Café com Castanha	Produto 2	R\$ 44,00	R\$ 22,87	R\$ 21,13	92,39%
Torta de bolacha de leite condensado	Produto 11	R\$ 33,00	R\$ 17,26	R\$ 15,74	91,19%
Torta de café com castanha, quatro leites e chocolate branco	Produto 3	R\$ 44,00	R\$ 23,58	R\$ 20,42	86,60%
Torta de café com castanha, quatro leites e choco. meio am.	Produto 4	R\$ 44,00	R\$ 24,03	R\$ 19,97	83,10%
Torta de pêssego com figo	Produto 12	R\$ 33,00	R\$ 18,20	R\$ 14,80	81,32%
Torta de Bom bom	Produto 13	R\$ 33,00	R\$ 19,48	R\$ 13,52	69,40%
Torta de Abacaxi e figo	Produto 14	R\$ 33,00	R\$ 19,58	R\$ 13,42	68,54%
Torta Saja	Produto 15	R\$ 33,00	R\$ 20,11	R\$ 12,89	64,10%
Torta de Nescau e brigadeiro	Produto 16	R\$ 33,00	R\$ 20,24	R\$ 12,76	63,04%
Torta de Brigadeiro, quatro leites e chocolate branco	Produto 17	R\$ 33,00	R\$ 20,35	R\$ 12,65	62,16%
Torta de Brigadeiro, Quatro leites e chocolate preto	Produto 18	R\$ 33,00	R\$ 20,36	R\$ 12,64	62,08%
Torta Floresta Negra	Produto 19	R\$ 33,00	R\$ 20,78	R\$ 12,22	58,81%
Torta Floresta Branca	Produto 20	R\$ 33,00	R\$ 21,21	R\$ 11,79	55,59%
Torta de Brigadeiro	Produto 21	R\$ 33,00	R\$ 21,27	R\$ 11,73	55,15%
Torta de Nescau, Brigadeiro, Quatro leites e choco. meio am.	Produto 22	R\$ 33,00	R\$ 21,27	R\$ 11,73	55,15%
Torta de Nescau, Brigadeiro, Quatro leites e chocolate bran.	Produto 23	R\$ 33,00	R\$ 21,28	R\$ 11,72	55,08%
Torta Marta Rocha de Pêssego	Produto 24	R\$ 34,00	R\$ 22,59	R\$ 11,41	50,51%
Torta de Quatro leites e chocolate Branco	Produto 25	R\$ 33,00	R\$ 22,44	R\$ 10,56	47,06%
Torta Bom bocado	Produto 26	R\$ 33,00	R\$ 22,65	R\$ 10,35	45,70%
Torta Marta Rocha de Pêssego e ameixa	Produto 27	R\$ 34,00	R\$ 23,86	R\$ 10,14	42,50%
Torta de Prestígio	Produto 28	R\$ 33,00	R\$ 24,23	R\$ 8,77	36,19%
Torta de Nescau, quatro leites e chocolate branco	Produto 29	R\$ 33,00	R\$ 24,31	R\$ 8,69	35,75%
Torta de Quatro leites e chocolate Preto	Produto 30	R\$ 33,00	R\$ 24,33	R\$ 8,67	35,64%
Torta de Nescau, quatro leites e chocolate preto	Produto 31	R\$ 33,00	R\$ 24,33	R\$ 8,67	35,64%
Torta de Nescau	Produto 32	R\$ 23,00	R\$ 19,74	R\$ 5,38	16,51%
Média		R\$ 34,13	R\$ 20,37	R\$ 13,82	71,15%