



CONEPE 2017
**IV CONGRESSO DE ENSINO,
PESQUISA E EXTENSÃO**



**Conhecimento, escolhas
e transformação**

**INSTITUTO
FEDERAL**
Fluminense
Campus
Campos Guarus

ISSN 2525-975X

CURVA ABC APLICADA À GESTÃO DE ESTOQUES DE UM RESTAURANTE EM SAQUAREMA

**ALLANA KEDRY DE MATOS MATTOS, INDARA SANTOS DA SILVA , TIAGO DOS SANTOS SILVA,
WESLEY DE ARAÚJO DIAS e DOUGLAS VIEIRA BARBOZA**

Cotidianamente novos produtos surgem para atender a demanda de diferentes gostos e faixas etárias no ramo alimentício, tornando-se cada vez mais complexo ter uma variedade de produtos em estoque para atender as diferentes demandas, deste modo, restaurantes tendem a ter um elevado número de produtos em estoque, ocupando um grande espaço físico e suscitando dificuldades em seu gerenciamento. Com isso, não é incomum que ocorra a obsolescência do estoque e produtos armazenados extrapolem a validade. Isso origina não somente capital financeiro empatado, mas também perda de estoque devido à lesão desses produtos. Com o objetivo de propor soluções para o referido problema de maneira prática foi realizada uma visita ao restaurante “Pensão da Alice”, localizado em Saquarema, onde se realizou uma análise do processo de estocagem com base em revisões de literatura a partir de artigos e livros, assim sendo possível perceber que o controle de estoque nesse estabelecimento é feito em etapas e baseado em um cardápio pré-definido com compras semanais, condizentes com a falta de um maior espaço físico para estocagem, deixam de aproveitar possíveis promoções de compras em maior quantidade, que gerariam economia e consequente capital para investimentos futuros. Logo ao ser aplicada a técnica da curva ABC, se observou que as carnes se destacam entre os produtos com maior custo e maior saída, e após estudos de viabilidade logística e redução de custos uma medida estratégica seria a compra em maior quantidade, que suprisse um período de 15 a 20 dias e não 7 dias como é feito atualmente, desse modo, por se tratar de maior quantidade se compraria com preço de atacado e o período de armazenamento respeitaria o limite para que não se perdesse valor nutricional, nem o paladar do alimento, porém para que isto ocorra é necessário otimizar o estoque, cujo uma das soluções cabíveis seria a remoção de equipamentos inoperantes para que haja um maior espaço físico no depósito, dentre estes, três freezers horizontais defeituosos que podem ser substituídos por dois freezers verticais, criando assim um espaço para prateleiras de armazenagem de produtos perecíveis, por exemplo. Conclui-se que a curva ABC é uma técnica eficiente ao colaborar para a melhoria na qualidade da gestão de estoques do estabelecimento estudado ao indicar os produtos mais estratégicos para sua operação e que muitos problemas podem ser solucionados com o seu emprego.

Palavras-chave: Curva ABC. Gestão de Estoque. Ramo Alimentício.