ANÁLISE DO TEMPO NO CONTROLE DOS CUSTOS DO BURGER KING

Autor(res)

Liliane Penido Drumond
Jean Alves De Jesus
Deise Oliveira Santos
Aline Da Silva Patricio

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA

Introdução

Este trabalho tem como objetivo, apresentar um resumo expandido referente ao controle de custos como auxílio de uma Franquia do Burguer King, unidade Barreiro.
Os Controles dos custos irão auxiliar a franquia do Burguer King na produção dos seus fast-food, para minimizar a perda dos insumos na produção, que tem como desafiador o tempo, pois os produtos a serem consumidos são frescos e preparados na hora, zelando assim pela qualidade dos alimentos.
O Problema enfrentado pela franquia é o tempo do preparo dos alimentos, devido os consumos dos produtos serem imediatos ou a perda dos mesmos para o lixo, não podendo ser utilizado, gerando assim perda no processo produtivo.
O objetivo é minimizar a perda dos produtos e maximizar a venda, deste a retirada dos freezers até a consumidor final.
O Controle do tempo no custo da produção é o responsável por receber, processar e transformar dados em informações úteis e relevantes para a gestão da franquia minimizar a perda dos insumos.

Objetivo

O objetivo do controle de custos na franquia do Burger King, é fornecer informações importantes para a tomada de decisões gerenciais e minimizar as perdas no processo produtivo.

Material e Métodos

De acordo com Crepaldi (2004), contabilidade de custos é uma técnica utilizada para identificar, mensurar e informar custos de produtos e/ou serviços. Desta
forma a contabilidade de custos nos auxilia identificando, medindo e informando os custos.

Mensurar as perdas e outras atividades que não agregam valor ao produto é uma das tarefas mais importantes para a sobrevivência da empresa moderna 3 (BORNIA, KLIEMANN NETO, 1994). Soares (1998) afirma que as perdas podem ser todas as atividades que acrescentam custos e não são necessárias ao processo.
Foi realizado uma visita técnica na Unidade Barreiro da Franquia Burger King, no dia 29 de Março de 2023, para um estudo sobre o custos de produção dos fast food.
Tivemos acesso aos relatórios gerenciais de controle do custo, do tempo, as etiquetas coloridas por dia da semana, para controle dos insumos e conversa com as gestoras.
Foi demonstrado como o tempo neste processo produtivo pode ocasionar perdas significantes dos insumos.

Resultados e Discussão

Foi realizado uma análise referente ao custo de produção do Burger King, que tem o tempo como perda dos insumos na produção.
Foi identificado que para a montagem do produto final, são utilizados insumos variáveis que passam por um processo de identificação, por meio de etiquetas que registram o tempo máximo para consumo.
O processo de produção é realizado com tabelas de referências, condicionando a quantidade de insumos que serão utilizados por hora e a responsável pela cozinha, identificará a real necessidade dos insumos de acordo com a demanda.
Os insumos são armazenados em câmara fria e para serem consumidos, são retirados dela, são climatizados e etiquetados com horas para serem utilizados com prazo de validade, após esse prazo senão consumidos, deverão ser descartados e considerados como perdas.
O grande gargalo do processo produtivo é esse, o não consumo do insumo, conforme a hora catalogada do mesmo, tendo que ser descartado, devido se tornar impróprio para consumo.

Conclusão

Concluímos que no caso do Burguer King o desafio é o planejamento do tempo no seu processo produtivo para minimizar a perda dos insumos.
Destacamos que a perda deste processo, se dá devido o insumo que foi retirado da câmara fria, etiquetado conforme hora para consumo e que senão consumido dentro do prazo estabelecido deverá ser descartado tornando-se impróprio para consumo, ocasionando a perda, ou seja, o descarte do insumo no lixo.

Referências

CREPALDI, S. A.Curso básico de Contabilidade de Custos.3ª ed. São Paulo: Atlas, 2004
SANTOS, J.J. Formação do preço e do lucro. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.
BORNIA, A. C.; KLIEMANN NETO, F. J. A necessidade de mensuração das perdas do processo produtivo frente aos novos métodos de gestão. In. I Congresso Brasileiro de Gestão Estratégica de Custos – São Leopoldo, RS, Brasil. Anais,1994. Disponível em . Acesso em: 10 de março de 2016.

SOARES, C. R. D. S. TOC, STP E TQC: Uma abordagem conjunta. Porto Alegre: PPGEP, 1998.