

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ
ANA BARBARA PARTEKA
MILENA MAYER

REVISÃO E ADEQUAÇÃO DE MENU HOSPITALAR

CASCADEL
2020

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ
ANA BARBARA PARTEKA
MILENA MAYER

REVISÃO E ADEQUAÇÃO DE MENU HOSPITALAR

Projeto de melhoria em Unidade de
Alimentação e Nutrição – Estágio.
Professor Orientador: Me. Adriana
Hernandes Martins

CASCADEL
2020

REVISÃO E ADEQUAÇÃO DE MENU HOSPITALAR

Ana Barbara Parteka¹ *, Milena Mayer², Adriana Hernandez Martins³

¹ Acadêmica do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG, ² Gastrônoma, Acadêmica do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG, ³ Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG

*Autor correspondente: anaparteka@gmail.com

RESUMO

Uma unidade hospitalar conta com o serviço de nutrição e dietética, esse é visto como um setor de despesas na unidade, porém com o auxílio de ferramentas adequadas que forneçam dados de análise é possível tomar decisões e tornar o setor como um setor da lucratividade. Associado ao setor, o serviço de “room-service” pode ser o alvo para gerar lucros, um cardápio bem estruturado com controle de produção e uso de ferramentas adequadas podem elevar a margem de lucro. Isso posto o objetivo desse projeto é viabilizar a atualização do cardápio do setor, transformando em um menu otimizado, respeitando as condições de estrutura física, mão-de-obra, avaliando custos de produção e margem de contribuição. A metodologia aplicada para a execução desse projeto inicia com a avaliação de informações e condições físicas, estrutural e de mão-de-obra bem como dos insumos para a elaboração de receitas que componham o cardápio. Os resultados encontrados através da geração de uma ficha técnica e análise por tabela dinâmica, observou-se um baixo custo das preparações e um valor adequado para venda. Ao compreender-se que ferramentas de gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição mostram resultados assertivos estas devem ser usadas para tomada de decisões,

Palavras chave: ficha técnica, cardápio, gestão de alimentos.

1. INTRODUÇÃO

No modelo de gestão moderna de hotelaria hospitalar, a unidade de atenção médica deve contemplar o Setor de Nutrição como uma oportunidade de negócios, que pode ter retorno financeiro, passando de um setor de gastos a um setor de receitas, com oferta de cardápio opcional, onde se pode explorar todas as ferramentas disponíveis do setor assim se tornando um cardápio lucrativo (BOEGER, 2020).

A elaboração de um cardápio, não se resume a simples escolha dos pratos, pois são inúmeros fatores que determinarão as diretrizes desse planejamento, uma vez que cada empresa tem características próprias no que diz respeito ao atendimento, bem como as estruturas físicas e administrativas. O tipo de serviço oferecido deve estar condizente com o espaço e equipamentos, utensílios e mão-de-obra disponível para a produção. , os pratos sugeridos devem ser ofertados a valores condizentes com o mercado e ainda, oferecer uma margem de lucro para a empresa. Não adiantará planejar um cardápio atraente, se não houver por trás uma estrutura que permita a execução perfeita e um serviço a contento (TEICHMANN, 2009).

Ferramenta indispensável na elaboração de preparações alimentícias, sejam elas individuais ou coletivas. A ficha técnica de preparação (FTP) auxilia na padronização de receitas, desde que alimentada de forma mais precisa possível, e contribui com a manutenção da qualidade do serviço (DOMENE, 2011). Uma FTP não segue um modelo padrão, e conforme as informações nela contida, sua aplicabilidade trarão dados do tipo, valor nutricional de macro e micronutrientes, porção e rendimento, e também os custos que uma receita pode gerar, como também a partir desses valores definir uma margem de lucro da preparação (CABRAL, MORAES, CARVALHO, 2011).

Todos os estabelecimentos de alimentação devem olhar para o cardápio para que se torne uma ferramenta que possa ajudar nos lucros. É necessário acompanhar as vendas para que se controle toda a operação. No entanto olhar somente o faturamento não trará muitas respostas sobre lucratividade se não houver o uso de ficha técnica com custos fixos (CF) e custos variáveis (CV) da preparação. O custo de mercadoria vendida (CMV) é obrigatório para uma gestão mais eficiente. É necessário definir corretamente o preço de venda e a margem de contribuição, e

de posse dos valores CF e CV essa análise se torna mais eficiente e segura (ALVES, 2020).

Nesse contexto, o objetivo deste trabalho permeou avaliar de forma analítica as preparações que compõe o menu, bem como o custo, e a estrutura disponível para atender a demanda.

2. METODOLOGIA

O projeto, com atividade técnico-científica, desenvolvido sob modo de observação analítica. Desse modo, consiste na elaboração de um novo cardápio da hotelaria hospitalar o *“room-service”* para tanto algumas etapas foram seguidas para obtenção de informações e tenham dados e materiais suficientes que tornem a elaboração viável.

1ª etapa: Análise observacional do atual menu, verificação da qualidade, e produtos oferecidos;

2ª etapa: Levantamento da estrutura física e equipamentos disponíveis para cozinha;

3ª etapa: Levantamento de dados das receitas e os ingredientes que compõe as preparações do menu através de uma ficha técnica; Acompanhando o passo-a-passo.

4º etapa: Alimentar a ficha técnica com custo da produção, sendo necessário o valor de aquisição dos ingredientes, e mão-de-obra;

5ª etapa: Elaboração de planilha com custo médio de venda e margem de contribuição para que seja definido o preço de venda dos itens;

6º etapa: Menu de receitas que comporão o novo cardápio;

7º etapa: Criação do layout, informações obrigatórias, descrição dos pratos, valores de venda.

Para execução da ficha técnica usou-se o programa excel/ da Microsoft® por alimentação de dados simples e tabelas dinâmicas.

3. RESULTADOS

A realização da primeira etapa foi levantar os dados do atual menu, bem como os valores de venda. Todos os produtos estão descritos no cardápio disponível em cada quarto, para pedidos de acompanhantes e/ou pacientes. Abaixo a descrição dos itens.

Tabela 1. Itens a venda do menu hospitalar.

Massas		Grelhados	
Item	Valor	Item	Valor
Lasanha <i>bolognesa</i>	18,00	Filé bovino	8,00
Lasanha de frango sugo	12,00	Filé de frango	6,00
Panqueca a <i>bolognesa</i>	17,00	Filé de peixe	8,00
Saladas		Grelhado bovino	25,00
Item	Valor	Filé de frango	22,00
<i>Cesar</i>	18,00	Filé de peixe	25,00
Verde (folhas verdes)	10,00	Especiais	
Lanches		Item	Valor
Item	Valor	<i>Cupcake</i> sem glúten/lactose	5,00
Pão (integral, francês, fatia)	2,50	<i>Cupcake</i> integral s/ açúcar	5,00
<i>Cupcake</i> normal	4,00	Sequinhos (4 unid.)	6,00
<i>Cheese egg</i>	4,00	Torta salgada	10,00
<i>Cheese</i> salada	18,00	Pão de queijo (4 unid.)	8,00
Bauru	15,00		
Misto quente	10,0		
Omelete	10,00		
Ovo frito cozido	4,50		

Fonte: Menu, SND, FHSL (2020).

Correção e alteração de nomenclatura dos itens que compõem o menu. Verificou erros de grafia e nomes inexatos às preparações, considerando o regionalismo.

Tabela 2. Alteração de nomenclatura dos itens.

Original menu	Correção
Ceasar	Caesar
Cupcake	Muffin ou bolinho
Cheese egg	X-egg
Cheese salada	X-salada

Fonte: Autores (2020)

O cálculo de custo de uma porção possibilita identificar quais produtos geram lucro ou prejuízo nas vendas. A tabela dinâmica é uma ferramenta que auxilia essa atividade. Abaixo disponíveis duas tabelas, separadas em itens salgados e doces, pode-se conferir o preço do KG de uma preparação, bem como o valor da porção individual, valor da venda, e uma análise de lucro/prejuízo.

Tabela 3. Tabela dinâmica com geração de custo por porção (preparações salgadas)

Itens a venda	Custo Kg	Valor total da porção	Valor de venda	Lucro/prejuízo
ARROZ	37,49	0,49	-	-
BAURU	69,85	2,26	10,00	7,74
BOVINO	60,69	4,64	8,00	3,36
CEASER	120,06	6,79	18,00	11,21
FRANGO	43,69	3,82	6,00	2,18
LASANHA A BOLOGNESA	97,98	7,83	18,00	10,17
LASANHA DE FRANGO AO SUGO	80,98	5,93	12,00	6,07
MISTO QUENTE	66,95	1,97	10,00	8,03
OMELETE	53,29	1,20	10,00	8,80
PANQUECA A BOLOGNESA	63,59	5,76	17,00	11,24
PANQUECA DE FRANGO AO SUGO	46,59	4,40	15,00	10,60
PEIXE	70,70	7,97	8,00	0,03
SEQUILHOS SEM GLÚTENE LACTOSE	29,06	2,80	6,00	3,20
TORTA SALGADA SEM GLÚTENE LACTOSE	71,26	10,20	10,00	-0,20
X-EGG	107,35	6,24	18,00	11,76
X-SALADA	97,06	5,84	15,00	9,16

Fonte: Autores (2020)

Tabela 4. Tabela dinâmica com geração de custo por porção (preparações doces)

Itens doces (bolinhos)	Rend	Custo Kg	Valor total receita	Valor Unit	Valor de venda	Balanco
BOLINHO DE CHOCOLATE - LIVRE	100	73,16	23,41	1,71	5,00	3,29
BOLINHO DE MARACUJÁ	100	34,07	13,04	0,44	5,00	4,56
BOLO DE BANANA - DM	20	39,43	7,20	0,28	6,00	5,72
BOLO DE CACAU - DM	20	86,04	9,91	0,85	6,00	5,15
BOLO DE FUBÁ	100	35,85	37,85	1,36	5,00	3,64
BOLO DE LARANJA - ESPECIAL	20	77,96	21,19	1,65	6,00	4,35
BOLO DE MAÇÃ - DM	20	37,88	12,05	0,46	6,00	5,54
BOLO FORMIGUEIRO	100	39,26	26,08	1,02	5,00	3,98
BOLO SIMPLES COM LIMÃO	100	40,52	26,08	1,06	5,00	3,94
BOLO SIMPLES DE CENOURA	100	35,82	24,55	0,88	5,00	4,12

Fonte: Autores (2020)

Rend: Rendimento – Unit: Unitário.

Os resultados mostram um baixo custo na produção da porção da preparação, estas que não são feitas com exclusividade para comercialização do menu, aproveitam a mão de obra do setor para essa atividade. Portanto, o custo calculado foi apenas dos insumos.

4. CONCLUSÃO

Em suma, ao compreender-se que ferramentas de gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição mostram resultados assertivos e devem ser usadas para tomada de decisões, faz-se necessário, indubitavelmente, a realização de uma aproximação entre equipe, nutricionista e ferramentas auxiliares, a fim de trazer um olhar metódico sobre as consequências, benefícios ou prejuízos que geram a produção e venda de alimentos.

5. REFERÊNCIAS

ALVES, A. M., **Planejamento e gestão de cardápios**, São Paulo: Senac São Paulo, 2020.

BOEGER, M. A., **Hotelaria Hospitalar: Gestão em hospitalidade e humanização**. São Paulo: 3ª ed. Senac São Paulo, 3ª ed. 2020.

CABRAL, H. C. C.; MORAIS, M. P.; CARVALHO, A. C. M. S. Composição nutricional e custo de preparações de restaurantes por peso. Demetra: Alimentação, Nutrição e DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

MARICATO, P., **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

TEICHMANN, I. M., **Cardápios: Técnicas e Criatividade**. Nacional: Educs, 7ª ed. 2009.