

Análise de consumo de quartos de leitoa em diferentes datas em um restaurante localizado no sul de Minas Gerais

Analysis of milk room consumption in different dates in a restaurant located in southern Minas Gerais

⁽¹⁾Ana Luara Ribeiro Santos, analaribeiro@gmail.com

⁽¹⁾Diogo Amadeus Dias, diogo.dias.ita@gmail.com

⁽¹⁾Ellias Jorge Almeida Miguel, elliasj14@gmail.com

⁽¹⁾Luiz Ricardo da Silva, luiz.ricardo010@gmail.com

⁽¹⁾Vitor Gonçalves dos Santos, vitorgonc7@gmail.com

⁽¹⁾Yuri Jhonatan Poddís do Nascimento, yuri.poddís@gmail.com

⁽¹⁾Fábio Luís F. Fernandes, fabiofepi@yahoo.com.br

⁽¹⁾Centro Universitário de Itajubá – FEPI, Av. Dr. Antônio Braga Filho, 687 - Porto Velho, Itajubá - MG, 37501-002

Recebido em: 26 de Fevereiro de 2021; Aprovado em: 05 de Abril de 2021

RESUMO

Ao decorrer dos anos, o gerenciamento dos estoques e insumos utilizados nas indústrias e estabelecimentos em geral se tornou cada vez mais importante. Partindo desse princípio, se torna essencial a necessidade de analisar e controlar os recursos que entram e que saem dos estoques a fim de eliminar perdas, principalmente quando se trata de um estabelecimento de ramo alimentício, vendas de quartos de leitoa em consonância ao conhecimento da demanda do mercado em diferentes dias e épocas, será facultado a compra da quantidade correta de alimentos e será permitido que se faça a quantidade certa de comida a fim de reduzir ao máximo as perdas. Com os resultados obtidos a partir do teste comparativo de médias ANOVA com post hoc de Tukey, foi possível verificar a quantidade de vendas de quartos de leitoas esperados em relação aos sábados, domingos e datas comemorativas, determinando que as datas comemorativas possuem uma quantidade de vendas significativamente maior do que domingo, e este maior do que sábado, ajudando na gestão da empresa no controle de vendas.

Palavras-chave: gestão de estoque, quarto de leitoa, eliminar perdas.

ABSTRACT

Over the years, the management of stocks and inputs used in industries and establishments in general has become increasingly important. Based on this principle, it becomes essential to analyze and control the resources that enter and leave the inventories in order to eliminate losses, especially when it comes to a food business, sales of gilts in line with the knowledge of demand of the Market on diferente days and times, the purchase of the correct amount of food will be allowed and the right amount of food will be allowed to reduce losses as much as possible. With the results obtained from the ANOVA comparative test of averages with Tukey's post hoc, it was possible to verify the amount of milk room sales expected in relation to Saturdays, Sundays and anniversaries, determining that the anniversaries have an amount of sales significantly greater than Sunday, and this greater than Saturday, helping the management of the company in controlling sales.

Keywords: inventory management, quarter of a litter, eliminate losses.

Introdução

Uma das maneiras de identificar os desperdícios é ter controle sobre o processo, e para realizar esse controle é necessário conhecê-lo. Portanto, manter o controle sobre o processo, é saber identificar um problema, analisar um processo, padronizar e estabelecer os itens que serão controlados de tal forma que o problema não ocorra novamente, pois dessa forma, aumenta-se a produtividade, diminuindo os desperdícios dos recursos utilizados (SOCCOL; GOMES, 2011 apud CAMPOS, 1999).

De acordo com a FAO (agência das Nações Unidas preocupada em erradicar a fome) 46% dos desperdícios de alimentos ocorrem na fase de processamento, distribuição e consumo (BOJANIC, 2018).

Em questão da durabilidade de produtos, sabe-se que carnes congeladas, demoram 6 meses para se deteriorar, sendo necessário um bom controle de estoque para evitar perdas, e no caso de leitoas, é sabido que a maior venda ocorre em períodos comemorativos (SANTOS & FENERICH, 2019).

Uma característica que segundo PIGATTO, 2017 pode ser generalizada, é que os restaurantes de pequeno porte

possui uma grande diversidade de clientes, sendo viajantes comerciais, funcionários de empresas locais, estudantes, profissionais liberais, sendo que cada vez mais aumentasse o número de pessoas que buscam os restaurantes por ser mais prático, e isto mostra a pesquisa que trata-se de um bom empreendimento surgindo cada vez mais a necessidade de trabalhar de forma que não falte o produto, e também não aconteça o desperdício. Segundo Bastos 2015 et al Leite & Penteado, 2018 as empresas precisam se preocupar bastante com o desperdício, devido a crise econômica, e também de forma que as empresas se tornem cada vez mais competitivas no mercado atual, oferecendo cada vez mais produtos de excelente qualidade ao seu cliente.

O objetivo deste trabalho é mensurar a demanda de consumo de leitoas nos dias de funcionamento do estabelecimento a fim de reduzir os desperdícios.

Este artigo apresenta resultados de um projeto que visa prever a rotatividade dos clientes em diversas épocas, como meses que possuem feriados e condições climáticas diferentes, a fim de demarcar o período em que as vendas de leitoa assada são maiores. Desse modo, de

acordo com as metodologias adotadas foi utilizada a análise dos dados obtidos de julho de 2019 a outubro de 2019, onde foram levantados dados estatísticos com o objetivo de reduzir perdas e desperdícios.

Metodologia

A pesquisa foi realizada em uma empresa familiar localizada na zona rural da cidade de Itajubá no sul de Minas Gerais, que atua no ramo do comércio varejista de alimentos, tendo enfoque na comida caseira mineira.

Para isso foi realizado a captação de dados da quantidade de quartos de leitões vendidos entre feriados comemorativos (dia das mães, dia dos pais, réveillon), julgados pelo dono do estabelecimento como feriados que contém maior demanda para esse tipo específico de alimento. Também foram analisados a quantidade vendida aos sábados e domingos. Para o seguinte estudo foram usados dados obtidos de forma observacional referentes ao período entre julho de 2019 até outubro de 2019 sendo 17 dias de sábados e 17 dias de domingos e em relação aos feriados comemorativos serão coletados dados desde 2017 obtendo 8 dias.

As captações dos dados foram obtidas de forma transversal, utilizando dados quantitativos e primários de quartos de

leitões em vários cenários, tais como feriados e finais de semana obtidos de forma direta. Para a tabulação de dados e análise descritiva foi utilizado o software *Excel*© 2016. Já para a análise estatística que compreende os testes comparativos de média para verificação do consumo dos quartos de leitão foi utilizado o software *Minitab*© 2016 e a ferramenta ANOVA de um fator que é utilizado para comparar médias entre variáveis independentes considerando amostras paramétricas onde este deve ser realizado com o teste *post hoc* de Tukey que é utilizado para comparativo de médias das variáveis duas a duas considerando uma significância de 0,05 e 95% de confiabilidade (SILVA & NARDOTO, 2018). Sabe-se que para aplicar este modelo considerado paramétrico, é necessário atender seus pré-requisitos como amostras de distribuição normal e variâncias iguais, de forma que caso estes pré requisitos não sejam atendidos deve-se aplicar o teste equivalente de Kruskal-Wallis. (CORDEIRO et al, 2018)

Resultados e discussões

Para compreender melhor o comportamento dos dados, foram realizados: o diagrama de caixa como apresentado na figura 1 que mostra que os dados analisados de vendas de quartos de leitões no período de julho de 2019 a

outubro de 2019 para sábados e domingos e desde 2017 para datas comemorativas, mostrando que os dados não possuem valores fora do padrão e conclui-se que há uma demanda

relativamente superior nas datas comemorativas, seguida de uma demanda menor aos Domingos e menor ainda aos Sábados.

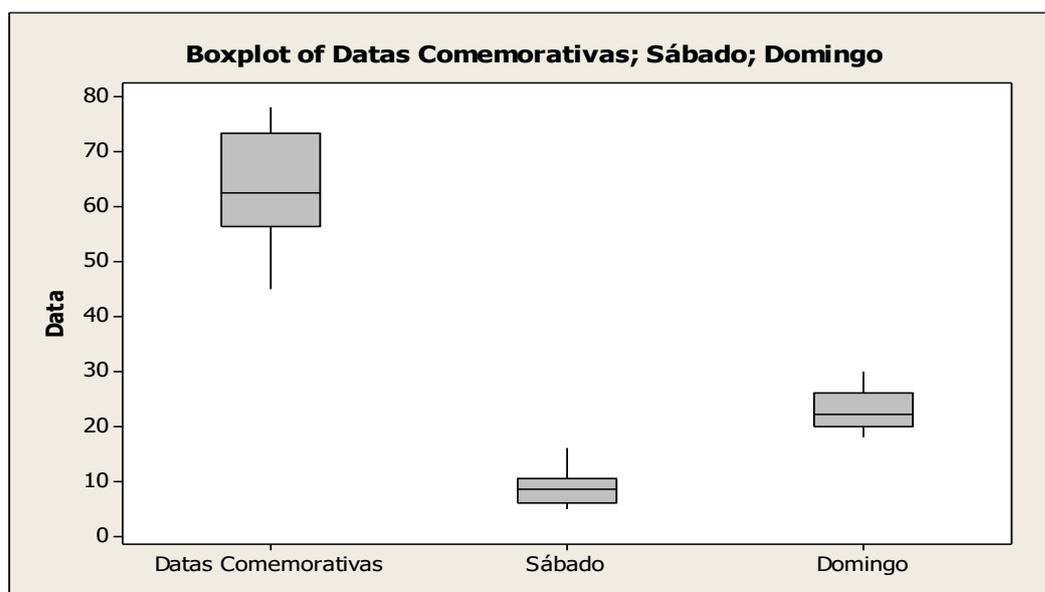


Figura 1 – Diagrama de caixa para quantidade de vendas dos quartos de leitoa entre julho de 2019 a outubro de 2019.

Foi realizado também os testes de normalidade e de variância, onde determinou-se que as amostras são consideradas paramétricas podendo ser realizado o teste ANOVA – que é

realizado para verificar se existe diferença significativa entre as médias, tal que os resultados obtidos no teste ANOVA realizado, são mostrados na tabela 1.

Tabela 1: Resultados do teste ANOVA/TUKEY

Vendas de Leitoas (quartos)	Média (DP)	IC 95% Dif. p/ comemorativas	IC 95% Dif. p/ Sábados	Valor P
Datas Comemorativas	63,3 (10,7)	-	-	
Sábados	8,8 (3,3)	-62,2 a -46,7	-	0,000
Domingos	22,9 (3,9)	-48,3 a -32,4	6,6 a 21,6	

Pode ser observado, após a realização do teste, que a quantidade vendida de leitoas - em quartos - nas datas comemorativas é significativamente maior do que Sábados e Domingos com 99% de confiabilidade, e obtendo se um tamanho de efeito f de 0,926, o que mostra um tamanho de efeito alto.

Para uma expectativa de vendas para um Sábado, por exemplo, é esperado uma venda que pode chegar a 46,7 até 62,2 de quartos de leitoa a menos do que em uma data comemorativa.

Já a expectativa de vendas para um Domingo, se espera uma venda entre 32,4 e 48,3 em quartos de leitoa a menos que em uma data comemorativa, porém de 6,6 até 21,6 a mais nas vendas que no Sábado.

Conclusão

Baseando nesses dados adquiridos o gestor desta empresa poderá prever a quantidade em estoque que deverá ter para cada ocasião, consequentemente evitando a falta de matéria prima (quartos de leitoa) e o desperdício.

Nas datas comemorativas o estoque de quartos de leitoa deverá ser consideravelmente maior do que nos demais dias (Sábados e Domingos). A pior situação encontrada nesse período representa a melhor situação aos

Domingos, que é o segundo dia de melhor venda de leitoas.

Aos sábados é esperado uma menor saída de leitoas, com isso o estoque deverá ser o menor de todos os outros dias. Pode-se perceber que esse não é o dia mais propício para a venda desse tipo de carne. Frente a isso, conclui-se que aos sábados o gestor deve focar em outras possibilidades de venda. Uma possibilidade para esse dia, seria realizar eventos, tais como: casamentos, encontros de família, eventos corporativos e etc.

Referência bibliográfica

BOJANIC, Alan; FAO desenvolve metodologia para mensurar desperdício de alimentos de alimentos no mundo, 2018. Disponível em:

<https://brasil.un.org/pt-br/81331-fao-desenvolve-metodologia-para-mensurar-desperdicio-de-alimentos-no-mundo>

CORDEIRO, E. D. de A.; MELO; M. B. de; FERNANDES, S. C. S.; Um estudo sobre a utilização da ANOVA de uma via na produção científica na área de Psicologia, Meta: Avaliação, v.10, n.28, p. 139-153, 2018. ISSN 2175-2753

LEITE, M.A., PENTEADO, R.B.;
Utilização da gestão de estoques para
redução de desperdícios em uma
empresa do setor de panificação, TCC
do curso de Engenharia de Produção da
UFU – ITUIUTABA, 2018.

PIGGATTO, Gessuir; Cadeia de
suprimentos de perecíveis: como
restaurantes selecionam e se relacionam
com fornecedores de hortaliças;
Economia & Região, Londrina, v.5, n.1,
p.7-30. 2017. DOI 10.5433/2317-627X

SANTOS, R.M.; FENERICH, F.C.;
Gestão de estoque para alimentos
perecíveis: um estudo de modelos
aplicáveis e levantamento das variáveis
para parametrização. SIMEPRO-
Simpósio de Engenharia de Produção,
2019.

SILVA, E. A. da; NARDOTO, G. B.
Homogeneização dos hábitos
alimentares na chapada dos veadeiros,
Brasil Central; TCC de Gestão
Ambiental, UNB, Planaltina – DF, 2018

SOCOL, A. P.; GOMES, T. S. O
custo não qualidade: um estudo de caso
em uma empresa do ramo
automobilístico. Catalão/GO: CEPPG,
2011.