

GESTÃO DO CUSTO DO PESCADO FRESCO EM UM RESTAURANTE DA ALTA GASTRONOMIA

Priscila de Sousa¹, Flávia Aline Andrade Calixto^{1,2}

Programa de Pós -Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos - Mestrado Profissional

1 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro

2 Fundação Instituto de Pescado do Estado do Rio de Janeiro

prisciladesousa@hotmail.com



O consumo de pescado auxilia na redução do risco de Acidente Vascular Cerebral (AVC), da Doença de Alzheimer e de morte por doença cardíaca. Por outro lado, os custos do pescado exigem análise de viabilidade financeira em restaurantes.

INTRODUÇÃO

A mudança dos hábitos em alimentos mais saudáveis tem provocado aumento do consumo de pescado. Por ser considerado um alimento de elevado valor nutricional, baixo teor de colesterol e, de fácil digestibilidade, o pescado também apresenta elevado custo / kg, o que dificulta o seu consumo, principalmente, na forma in natura (RODRIGUES, 2022). Após a percepção do aumento do consumo do pescado, em um restaurante da alta gastronomia, cujo público-alvo é o turista não brasileiro, e, sendo a matéria-prima pescado, integrante da receita culinária representante do maior percentual de receita de vendas e, também do custo, houve a necessidade de avaliar o rendimento das espécies comercializadas e, seus respectivos impactos, no resultado, de forma a manter a saúde financeira da empresa.

Por este motivo o trabalho investiga as causas que afetam a viabilidade da comercialização de pescado fresco. Seu objetivo é priorizar a comercialização das espécies que oferecem maior retorno financeiro, analisando o rendimento das espécies selecionadas e avaliando seu valor de compra.

Para que a composição de uma receita culinária tenha viabilidade de comercialização é necessário que seja avaliado o CMV (custo com mercadoria vendida) sendo o custo representado pelo valor de compra das matérias-primas que fazem parte da composição de determinado cardápio. Um CMV aceitável está entre 30-40% sendo, abaixo deste valor, considerado excelente (BRAGA, 2019; OLIVEIRA, 2022). Assim, deve-se aplicar o valor de venda de forma que, o custo da ficha técnica, represente 30% ou menos do valor escolhido (GULART, 2020). O pescado representa 89% do custo total de uma ficha técnica gerencial que apresenta 200 g desta proteína como ingrediente principal.

DESENVOLVIMENTO

Foram analisadas três espécies de pescado: namorado, pescada amarela e cherne, utilizadas na elaboração dos pratos com aprovação do chef, devido à alta aceitação do público. O pescado é recebido inteiro e eviscerado, seguido de pesagem em balança eletrônica de 10-300 kg. É preconizada a compra de pescado com peso bruto entre 10-12 kg, pois pesos menores inviabilizam a comercialização do produto devido ao rendimento insuficiente para a elaboração do prato.

Após a pesagem, realizada pelo chef, são retiradas pele, espinhas e cabeça, iniciando-se o processo de filetagem, que consiste em um corte longitudinal e cortes transversais menores para formar porções de 200 g do filé do peixe.

Para cálculo do custo final da receita, o chef tem como responsabilidade, anotar o peso bruto do pescado recebido e a quantidade de porções de 200 g produzidas a partir deste peso. Com essas informações, é possível calcular o custo por porção de 200 g e verificar a rentabilidade do prato. O custo é obtido multiplicando o fator de correção (a relação entre peso bruto e peso limpo) pelo valor do kg de pescado fresco comprado. Abaixo estão as etapas que incluem o processo de recebimento até cálculo do custo de produção da porção de 200 g de pescado:

- Recebimento do pescado com peso bruto entre 10 - 12 kg;
- Retirada de pele, espinhas, cabeça;
- Realização do processo de filetagem;
- Produção de porções de 200 g;
- Análise do resultado em kg bruto/porção;
- Cálculo do custo de produção das espécies analisadas.

Os resultados obtidos expressam a quantidade necessária, em kg bruto, por tipo de pescado, para a produção de uma porção de 200 g:

Tabela 1. Rendimento do pescado: namorado, pescada amarela e cherne para elaboração de prato em restaurante.

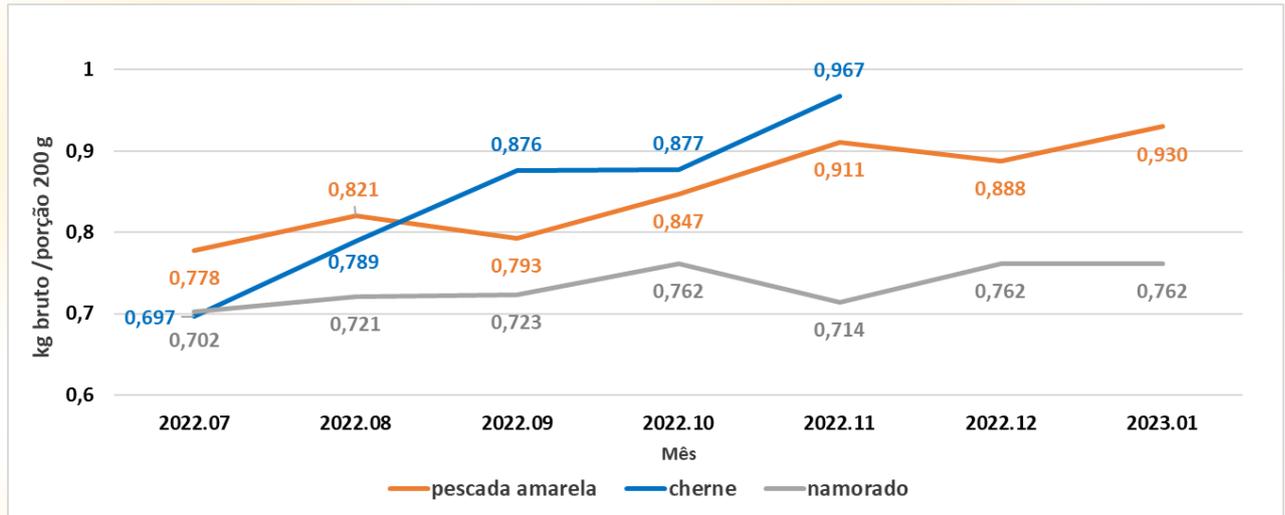
Pescado	Mês	Unidade externa (Kg)	Número de porções produzidas (200 g)	Rendimento (%)	Quantidade em kg bruto / porção
Namorado	2022.07 - 2023.01	327,05	443	27,09	0,738
Pescada amarela	2022.07 - 2023.01	152,61	185	24,24	0,825
Cherne	2022.07 - 2023.01	97,84	119	24,33	0,822

Fonte: De autoria própria.

Após análise dos resultados foram obtidas as médias mensais de kg bruto/porção de 200g/mês no período 07/2022 a 01/2023, para cada espécie escolhida, de acordo com a figura 1.



Figura 1. Média mensal do kg bruto/porção dos peixes: pescada amarela, cherne e namorado entre os meses 07/2022 e 01/2023.



Fonte: De autoria própria.

Os dados acima mostram que o namorado apresenta melhor rendimento entre as espécies analisadas, seguido pela pescada amarela e o cherne. No entanto, para determinar o melhor custo / porção é necessário associar o valor médio de rendimento ao custo por quilograma de cada espécie.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise revelou que para produzir porções de 200g são necessários, em média, 0,738 kg de namorado, 0,825 kg de pescada amarela e 0,822 kg de cherne. Com preços de R\$55,00/kg para namorado, R\$49,90/kg para pescada amarela e R\$60,00/kg para cherne, os custos por porção são R\$40,59, R\$41,17 e R\$49,32, respectivamente. Observa-se que o menor custo por porção não está necessariamente associado ao menor preço por kg.

Para que seja garantida a viabilidade econômica de comercialização do pescado o preço da porção de 200 g deve representar 30% do preço de venda, sugerindo valores de venda de R\$135,30, R\$137,23 para pescada amarela e R\$164,40 para cherne.

Além da garantia de CMV (custo com mercadoria vendida) de 30% é essencial a comparação com valores da concorrência para confirmar se a proposta está de acordo com valor de mercado para restaurantes da alta gastronomia. Caso os valores estejam acima dos valores de mercado pode-se considerar que a proposta de comercialização do pescado não é economicamente viável para a empresa e outra espécie deve ser testada.



REFERÊNCIAS

BRAGA, R. M. M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. 5ª edição. São Paulo: Editora Senac, 2019. 201p.

GULART, Cássio Luz da. Engenharia de cardápio: aplicação do método de Smith-Kasavana em um restaurante à la carte - um estudo de caso. Revista turismo em análise, SP, n. 1, dez. 2020. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v31i1p133-158>>. Acesso em: jun. 2024.

OLIVEIRA, Fernandes Juliana Carla. **Custo da mercadoria vendida como indicador de otimização e tomada de decisões em um serviço de alimentação: o caso de uma pizzaria em Braga**. 2022. 56f.

Dissertação (mestrado em gestão de serviços) - Faculdade de Economia, Universidade do Porto, Portugal.

RODRIGUES, G.Y; J.P.F.G. OLIVEIRA; IRACEMA, M. C. H; CALIXTO, A.A.F (2022) - *Método do índice de qualidade (MIQ): Desenvolvimento de um protocolo sensorial para Cioba*. **Revistas científicas/IFRJ**, Rio de Janeiro, v.2, n.11, p. 71-84, fev. 2021.

SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas). **Coleção Estudos e Pesquisas: Sobrevivência das empresas no Brasil**. 2011. Disponível em:

<https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/Sobrevivencia_das_empresas_no_Brasil_2011.pdf>. Acesso em: 01 jun. 2024.

