



Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: 2011 JE - XII Jornada de Extensão

APURAÇÃO DE CUSTOS PRODUTOS DE CONFEITARIA¹

Deise Züge Nowaczyki Markoski², Anélia Franceli Steinbrenner³, Maria Margarete Baccin Brizolla⁴, Stela Maris Enderli⁵.

¹ Projeto: Atividades de Extensão para Pequenas e Médias Empresas da Região de Abrangência da Unijuí.

² Estudante do Curso de Ciências Contábeis do Departamento de Ciências Administrativas, Contábeis, Econômicas e da Comunicação do Centro de Ciências Contábeis.

³ Coordenadora do Projeto de Extensão: Atividades de Extensão para Pequenas e Médias Empresas da Região de Abrangência da Unijuí.

⁴ Professora do Departamento de Ciências Administrativas, Contábeis, Econômicas e da Comunicação do Centro de Ciências Contábeis. Membro do Projeto de Extensão: Atividades de Extensão para Pequenas e Médias Empresas da Região de Abrangência da Unijuí.

⁵ Professora do Departamento de Ciências Administrativas, Contábeis, Econômicas e da Comunicação do Centro de Ciências Contábeis. Membro do Projeto de Extensão: Atividades de Extensão para Pequenas e Médias Empresas da Região de Abrangência da Unijuí.

Resumo

Na confeitaria o estudo foi focado na apuração dos custos de alguns produtos fabricados pela mesma, através de contatos com a proprietária coletou-se dados referentes as receitas dos produtos, além de informações do patrimônio, das despesas, entre outros, com os quais foi possível responder a indagação da proprietária, se o preço de venda de seus produtos cobre os custos de produção e geram lucro para a empresa. No empreendimento a metodologia de pesquisa foi exploratória, pois foram realizadas visitas as empresas para conhecer a organização e seus gestores, a estrutura, as atividades desenvolvidas e seu funcionamento e a coleta de dados foi através de documentos e apontamentos solicitados. Assim, conclui-se que o projeto alcançou seu objetivo, no qual constatou-se que o preço de venda dos seus produtos cobrem os custos e ainda ajudam a formar o lucro da empresa, contribuindo para o crescimento do patrimônio da organização.

Palavras-chave: contabilidade; produtos; custeio variável.

Introdução

A contabilidade é a ciência que estuda e controla o patrimônio, com o objetivo de representá-lo graficamente, evidenciar suas variações, estabelecer normas para sua interpretação, análise e auditoria e servir como instrumento básico para a tomada de decisões de todos os setores direta ou indiretamente envolvidos com a empresa.

Iudicibus & Marion (2006, p. 42) complementa que a contabilidade “é o grande instrumento que auxilia a administração a tomar decisões”, pois a mesma coleta os dados econômicos,



Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: 2011 JE - XII Jornada de Extensão

registra-os e sintetiza em forma de relatórios, os quais contribuem de forma significativa na toma de decisão.

Assim dentre os ramos de atuação da contabilidade, Crepaldi (2009, p. 2) expressa que a contabilidade de custos “tem a função de gerar informações precisas e rápidas para a administração, para a tomada de decisões. É voltada para a análise de gastos da entidade no decorrer de suas operações”. Além das informações geradas a contabilidade de custos também desempenha papel relevante na identificação da estrutura de custos da empresa, contribuindo na sua estratégia, representando um fator diferencial de competitividade entre as empresas.

O presente estudo teve como foco principal os custos variáveis, para Bruni e Famá (2011, p.30) nesse custo “seu valor total altera-se diretamente em função das atividades da empresa. Quanto maior a produção, maiores serão os custos variáveis”. Portanto o custeio variável que considera apenas os custos variáveis na composição do custo do produto é uma das principais ferramentas gerenciais.

Considerando que a maior parte das pequenas empresas familiares têm dificuldades na identificação e apuração dos custos de seus produtos e identificação se os mesmos são rentáveis, o presente trabalho buscou contemplar o atendimento dessas dificuldades, auxiliando na apuração dos custos de seus produtos.

Neste sentido o objetivo geral desse estudo é o cálculo dos custos de alguns produtos produzidos na confeitaria, os objetivos específicos foram a identificação dos produtos e suas receitas; identificação custos e despesas; identificação do preço de venda; identificação do custo dos materiais; identificação dos custos de mão-de-obra; identificação dos custos totais e unitários e a identificação da Margem de contribuição dos produtos.

Metodologia

A presente pesquisa classifica-se como: exploratória, bibliográfica, documental e estudo de caso.

Para Silva (2003, p.65) a pesquisa exploratória “é realizada em área na qual a pouco conhecimento acumulado e sistematizado”, ainda de acordo com o mesmo (p.60) a pesquisa bibliográfica “explica e discute um tema ou problema com base em referências teóricas já publicadas”. O mesmo ainda define que a pesquisa documental (p.61) utiliza “material que ainda não recebeu tratamento analítico ou que pode ser reelaborado”. Ainda segundo Silva (2003, p.63) o estudo de caso “é um estudo que analisa um ou poucos fatos com profundidade”.

As atividades desenvolvidas compreendem uma seqüência de passos, dentre os quais se destacam: para as empresas interessadas, agendou-se e realizou-se visitas a direção da empresa para conhecer a estrutura, as atividades desenvolvidas e o seu funcionamento; bem como, após a realização dos controles recomendados e dados coletados elaborou-se relatórios de controles gerenciais e apresentou-se propostas de implantação através de plano de implantação e acompanhamento das atividades mensais e apresentação de relatórios. Todos esses passos foram fundamentais para o desenvolvimento do projeto, pois é através deles, que



Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: 2011 JE - XII Jornada de Extensão

tanto a Coordenação quanto as empresas e a bolsista acompanham o desenvolvimento e os resultados do estudo.

Resultados e Discussão

A partir de agosto de 2010 foi contatado com a empresa Confeitaria MD, onde conversou-se com a proprietária e identificou-se que a mesma tem seu negócio em casa e possui uma auxiliar para ajudar nas tarefas de produção. Destaca-se que a mesma é um micro empreendedor individual, sem recursos de controle. Este auxílio foi considerado de extrema importância pela proprietária no sentido de incentivar e orientar no acompanhamento de seus negócios, uma vez que começou a pouco mais de um ano e já produz praticamente em tempo integral.

Dentre as áreas de decisões das empresas, nas industriais destaca-se a área de custos. Devido à importância da contabilidade de custos na apuração, processamento e transformação de dados em informações necessárias para o gerenciamento das atividades, utilizando-se de métodos e sistemas que atendam essa necessidade de informações para os gestores tomarem suas decisões com segurança, com essa ferramenta a empresa poderá se diferenciar da concorrência.

Considerando que a maior parte das pequenas empresas familiares têm dificuldades na identificação e apuração dos custos de seus produtos e identificação se os mesmos são rentáveis, o presente trabalho buscou contemplar o atendimento dessas dificuldades, auxiliando apuração dos custos de seus produtos. Com base nisto surgiu o seguinte questionamento: O preço de venda dos principais produtos da Confeitaria MD cobre os custos totais e geram lucro?

Com base nas conversas com a proprietária observou-se que a empresa produz e comercializa diversos produtos de confeitaria, dentre estes destacam-se: Risoles, croquete, pastel, empada, assados folhados doces e salgados, assados de nata doces e salgados, torta fria, impressados, pão de mel, brigadeiros, docinhos de coco, trufas de diversos sabores, cucas, bolos, tortas, entre outros.

Durante as visitas junto à empresa coletaram-se as receitas de Trufa de Morango, Mini Trufa, Pão de Mel, Croquete e Risoles. Após forneceu-se planilhas de apontamentos e controles das produções realizadas, que foram feitas pela proprietária e fornecidas para a análise, os quais demonstraram os custos diretos e variáveis de produção.

Além de considerar os custos diretos dos produtos produzidos, importante também identificar os demais custos e despesas necessários para a empresa, assim obteve-se junto a empresa o valor médio dos principais gastos da mesma. É importante salientar que a produção é realizada na casa da proprietária da empresa, assim esta não possui desembolso mensal do aluguel.

Após a identificação dos custos e despesas, custos com mão-de-obra entre outros custos tornam-se necessário a identificação dos custos unitários e totais dos produtos mais comercializados pela empresa. Para o estudo dos custos foram escolhidos alguns produtos da empresa, sendo que não foi controlada a produção total do período, não teve como realizar o



Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: 2011 JE - XII Jornada de Extensão

rateio dos custos indiretos, que não são diretamente ligados aos produtos, como aluguel, energia, telefone, depreciação, entre outros, pois para isto seria necessária a produção total mensal da empresa, o que não nos foi disponibilizado devido ainda a mesma não ter conseguido controlar na totalidade.

Devido a isto, torna-se necessário a utilização do método de custeio variável. Nesse método é apropriado ao produto unicamente os insumos utilizados na sua confecção, os quais são identificados com o produto e não necessitam de rateio para sua apropriação.

A mão-de-obra em cada receita foi atribuída de acordo com a quantidade de horas utilizadas na produção, quando apenas uma pessoa trabalhou foi considerado o custo da hora da proprietária, quando duas pessoas trabalharam foi considerado o custo da hora da proprietária e da auxiliar. Seguindo esses dados foram atribuídas as receitas o valor mais aproximado do verdadeiro custo com a energia, com o gás e com a mão-de-obra.

Para a apuração dos custos da trufa de morango, os materiais totalizaram R\$ 37,24, a mão-de-obra R\$ 6,76 e outros gastos R\$ 0,08, gerando um custo total de R\$ 44,08, como a receita rende 110 unidades, o custo unitário é de R\$ 0,40, assim, o cento custa R\$ 40,00 e está sendo vendido por R\$ 100,00. O que gera uma margem de contribuição de R\$ 60,00.

Para a mini trufa, os materiais totalizaram R\$ 140,48, a mão-de-obra custa R\$ 66,28 e os outros materiais somaram R\$ 6,67, gerando um custo total de R\$ 213,43, esta receita rende 530 unidades, assim, o custo unitário é de R\$ 0,40, o cento custa R\$ 40,00 e está sendo vendido por R\$ 55,00. O que gera uma margem de contribuição de R\$ 15,00.

O pão de mel tem um custo de materiais de R\$ 49,12, a mão-de-obra para sua produção é de R\$ 10,14 e os outros materiais somam R\$ 0,82, o que gera um custo total de R\$ 60,08, a receita rende 2,5 Kg, assim o custo do quilo é de R\$ 24,03, o qual está sendo vendido por 30,00. O que gera uma margem de contribuição de R\$ 5,97.

Para a produção do croquete tem-se um custo com materiais de R\$ 33,43, a mão-de-obra custa R\$ 19,78 e os outros matérias R\$ 0,80, gerando um custo total de 53,01, a receita rende 330 unidades, assim o cento custa R\$ 16,00 e está sendo vendido por R\$ 45,00. O que gera uma margem de contribuição de R\$ 29,00.

O risoles possui um custo com materiais de R\$ 54,40, a mão-de-obra tem um custo de R\$ 32,97 os outros materiais somam R\$ 0,80, gerando um custo total de R\$ 88,17, como a receita rende 430 unidades o custo unitário é de R\$ 0,21, assim o cento custa R\$ 21,00 e está sendo vendido por R\$ 45,00 o que gera uma margem de contribuição de R\$ 24,00.

Logo, com base na análise de cada um dos principais produtos produzidos, constatou-se que são vendidos a um valor superior ao custo variável de produção, contribuindo para absorver os demais custos e despesas e para a melhoria do resultado da empresa.

Constata-se que na Confeitaria MD os objetivos almejados foram atingidos e o problema de pesquisa respondido, onde, comprometeu-se de identificar os custos, no intuito de verificar se os mesmos geram resultados positivos. Através da apuração dos gastos relativos ao custo de produção, a empresa pode focar nos produtos que trazem resultados mais significativos, e com o adequado controle de custos, a empresa ficou mais tranqüila com relação ao desempenho obtido e agora deixou claro que poderá planejar com mais segurança.



Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: 2011 JE - XII Jornada de Extensão

Conclusões

Ao término do estudo conclui-se que o mesmo foi de fundamental importância para a empresa bem como para o bolsista, pois conseguiu-se ajudá-la com seus controles, aplicando conceitos básicos da contabilidade e, o bolsista identificou-se a aplicação prática da teoria adquirida nas pesquisas realizadas. Dentre as atividades desenvolvidas junto a empresa, conclui-se que através da apuração dos custos, a empresa teve informações importantes sobre sua produção, e através do adequado controle, a mesma pode aumentar o lucro, focando em produtos com maior margem de contribuição.

Com a identificação dos principais produtos e suas receitas, dos custos e despesas e também, do preço de venda pode-se observar que a empresa obtém lucro na venda de seus produtos, com base nos custos apurados.

A identificação dos custos dos materiais utilizados também é muito importante, pois absorve um valor significativo de custos na composição dos produtos.

O valor apurado da mão-de-obra utilizada na produção foi uma informação que o estudo propiciou a empresa, pois a mesma não tinha, foi extremamente importante mostrar a diferença do custo de mão-de-obra da proprietária e da funcionária.

Assim foi possível a identificação dos custos totais, pois a empresa vende doces e salgados em cento e o pão de mel por quilo, e unitários, os quais foram de fundamental importância para a identificação da margem de contribuição.

Ao término do estudo percebeu-se que o mesmo trouxe muitas informações úteis para o gestor da empresa, também observou-se que o mesmo está utilizando os controles propostos com o intuito de melhoria de seus resultados.

Agradecimentos

Agradeço a Unijui pela concessão da bolsa, que possibilitou expandir os conhecimentos teóricos e aplicá-los na prática.

A empresa Confeitaria MD que nos proporcionou realizar o projeto, implementando os controles propostos.

Ao técnico Marcelo Luis Didone que me proporcionou a ajuda necessária em todos os momentos.

Referências

BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. Gestão de custos e formação de preços: com aplicações na calculadora HP 12C e Excel. 5 ed. 4 reimpr. São Paulo: Atlas, 2011.

CREPALDI, Silvio Aparecido. Curso básico de contabilidade de custos. 4º Ed. São Paulo: Atlas, 2009.

IUDÍCIBUS, Sérgio de; MARION, José Carlos. Introdução à teoria da contabilidade para o nível de graduação. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2006.





Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: 2011 JE - XII Jornada de Extensão

SILVA, Antonio Carlos Ribeiro de. Metodologia da pesquisa aplicada à contabilidade: orientação de estudos, projetos, relatórios, monografias, dissertações, teses. São Paulo: Atlas, 2003.