

PROPOSTA DE GESTÃO DE ESTOQUE: APLICAÇÃO DA CLASSIFICAÇÃO ABC EM UMA PANIFICADORA NA CIDADE DE FLORÂNIA/RN

Mikarla Brena Dantas de Lima; Ricely de Lima Rodrigues; Eliane Cristina da Silva Vitória;
Larissa Rebeca de Araújo Nobre; Uliana Karina Lopes de Medeiros

*Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Currais Novos/RN
Email: gabin.cn@ifrn.edu.br*

INTRODUÇÃO

Segundo o Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria – ITPC (2015), o setor de panificação possui relevante potencial social e econômico, sendo as padarias um importante gerador de emprego e renda para o mercado. De acordo com a Associação Brasileira de Indústrias de Panificação e Confeitaria (ABIP), no ano de 2015 as empresas brasileiras deste segmento registraram um crescimento de 2,7%, com o faturamento chegando a R\$84,7 bilhões.

Este ramo vem passando por inúmeras mudanças buscando atenderem ao mercado consumidor. A inquietude dos gestores de estabelecimentos comerciais, segundo Catuogno (2013), não se detém exclusivamente em ter mercadorias em quantidade satisfatória para seus clientes, mas sim, em ter um portfólio adequado ao perfil deles, buscando um equilíbrio entre as necessidades e anseios destes e a gestão de estoque. Para que isso ocorra é imprescindível que os empresários tenham ferramentas para gerir seus estoques de forma equilibrada, sem perdas e interrupções, com a participação de todos os setores dentro da organização.

A gestão de estoques consiste em auxiliar as empresas de maneira que as deixem no nível em que o mercado exige, garantindo maior disponibilidade do produto ao consumidor, com o menor nível de estoque possível. As empresas buscam vantagem competitiva em relação a seus concorrentes, e a maneira de atendê-los prontamente, no momento e na quantidade desejada, é facilitada com a administração eficaz dos estoques (OLIVEIRA; SILVA, 2013).

Sendo assim, o objetivo do estudo foi apresentar um modelo de gestão de estoques para uma padaria situada na cidade de Florânia/RN, utilizando a classificação ABC de estoques, a qual classifica as mercadorias de acordo com a importância ou valor agregado que possuam para o negócio, buscando assim, atender as necessidades e trazer benefícios à empresa estudada.

METODOLOGIA

O estudo foi aplicado em uma panificadora na cidade de Florânia/RN no dia 11 de maio de 2017, no qual realizou-se uma entrevista com o proprietário do estabelecimento a fim de aplicar a classificação ABC ao seu estoque – insumos – e produtos acabados.

Para a realização da coleta de dados, abordou-se o responsável de venda no próprio estabelecimento, o qual também administra a gestão de estoques. A entrevista foi realizada de forma pessoal, com abordagem direta e informal.

A coleta de dados foi feita para os produtos comercializados na padaria e os seus respectivos insumos vendidos e utilizados no ano de 2016. O entrevistado foi indagado quanto aos produtos mais vendidos e quais os ingredientes mais utilizados nas receitas e também sobre os valores

(83) 3322.3222

contato@conapesc.com.br

www.conapesc.com.br

unitários gastos pelo proprietário com os insumos e produtos acabados.

Para o tratamento e interpretação dos dados, utilizou-se o programa Excel 2016 para a construção das tabelas com os dados referentes aos insumos e produtos acabados.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Conforme a análise dos dados, constatou-se que os insumos: margarina, mel de rapadura, leite, e embalagem, que correspondem a 40 % dos itens da lista, estão classificados como A, sendo responsáveis pelo gasto de 90,23% anualmente na compra de insumos. Na classificação B incluiu-se os insumos – farinha, açúcar e bicarbonato de sódio – correspondendo a 30% dos itens, e um consumo anual de 7,05% dos gastos totais com insumos. Já na classificação C restou os itens bicarbonato de amônio, fermento e sal, que equivale aos 30% restantes dos itens, tendo um gasto de 2,73%.

Com relação aos produtos acabados, verificou-se que os alimentos: bolacha de leite pequena e pão correspondem a 20% dos itens da lista, e estão classificados como A, sendo responsáveis por 73,56% de vendas anualmente. Na classificação B inclui-se os produtos bolacha de leite grande, soda grande e soda pequena, correspondente a 30% dos itens, que são responsáveis por 17,73% das vendas anuais. Já na classificação C, os produtos bolinho, cocorote, massa para pastel pequena, massa para pastel grande e massa de pizza média, equivalem a 50% restantes dos produtos vendidos na padaria, sendo responsáveis por 8,71% das vendas.

Sendo possível a partir dos resultados da classificação ABC realizar uma verificação contínua e permanente das vendas. Conforme Jones et al. (2015) facilitando intervenções nas operações de vendas possibilitando uma maior chance de se cumprir as vendas previstas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A classificação ABC, além de selecionar quais produtos devem ser controlados de forma mais rigorosa, permite uma melhor compreensão sobre quais os itens mais comercializados no estabelecimento, chamando atenção dos gerentes e sócios para o volume de compras, possibilitando a redução de preços com os fornecedores e selecionar quais merecem maior investimento.

Conforme a classificação ABC para o controle de estoque, o proprietário da empresa deve-se voltar a atenção mais para os produtos da classe “A”, planejando um sistema de estoque para os insumos, principalmente as embalagens, já que não são produtos perecíveis, diminuindo os custos anuais.

De acordo com a classificação “A” para os produtos acabados, que são os mais vendidos, correspondendo aos de maior importância, deve-se haver uma verificação de compra anual nos insumos mais utilizados.

Da mesma forma o empresário deve atentar-se para a “bolacha de leite pequena” estocando-a em maior quantidade, como também pode tentar inovar o produto, seja com uma nova embalagem, com um design diferente e atrativo ou com a adição de mais algum ingrediente ou matéria prima que seja tradicional de sua região, com o objetivo de agregar mais valor ao seu produto. Igualmente pode ser feito ao pão, que é o segundo item mais vendido.

Contudo, para que o método de controle de estoque funcione, é necessária uma conscientização do dono da panificadora e dos funcionários envolvidos com o registro de cada entrada e saída de mercadorias do estoque e das vendas, objetivando que a empresa possua um sistema que reflita a realidade encontrada no estoque com os investimentos feitos.

REFERÊNCIA

ABIP - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA. 2011. Perfil da Panificação: Perfil do Setor de Panificação no Brasil. Disponível em: <<http://www.abip.org.br/perfil.aspx>>. Acesso em 19 de jul. de 2017.

CATUOGNO, Nathalie. Estoque sob controle. Supervarejo. São Paulo. n. 154, 2013.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA - ITPC. **Performance do setor de panificação e confeitaria em 2014.** (2015). Disponível em <[http://institutoitpc.jimdo.com/indicadores-do-setor/.](http://institutoitpc.jimdo.com/indicadores-do-setor/)> Acesso em 20 de jul. 2017.

JONES, G. D. C. et al. Gerenciamento das operações de vendas: um modelo de acompanhamento e controle por meio de planilhas gerenciais aplicado a uma indústria. Revista GEINTEC, São Cristóvão, v.5, n. 1, p.1909-1924, 2015. Disponível em: <<http://www.revistageintec.net/portal/index.php/revista/article/view/398/535>>. Acesso em: 20 de jul. 2017.

OLIVEIRA, Marcela Maria Eloy Paixão; SILVA, Rafaella Machado Rosa da. **Gestão de estoque.** Disponível em <<http://www.ice.edu.br/TNX/storage/webdisco/2013/12/13/outros/895c3ab2654ab5a9c11b63e22780aaf3.pdf>> Acesso em 21 de jul. 2017.