



UNifeob
| ESCOLA DE NEGÓCIOS

2023

PROJETO INTEGRADO



UNIFEOB
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO
OCTÁVIO BASTOS
ESCOLA DE NEGÓCIOS
ADMINISTRAÇÃO E CIÊNCIAS CONTÁBEIS

PROJETO DE CONSULTORIA EMPRESARIAL
TENDÊNCIAS E DESAFIOS DO AGRONEGÓCIO
BAR E RESTAURANTE BIROSCA

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

NOVEMBRO 2023

UNIFEOB
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO
OCTÁVIO BASTOS
ESCOLA DE NEGÓCIOS
ADMINISTRAÇÃO E CIÊNCIAS CONTÁBEIS

**PROJETO DE CONSULTORIA EMPRESARIAL
TENDÊNCIAS E DESAFIOS DO AGRONEGÓCIO
BAR E RESTAURANTE BIROSCA**

MÓDULO DE GESTÃO DO AGRONEGÓCIO

Agronegócios – Prof. Antonio Donizeti Fortes

Finanças Corporativas – Prof. Danilo Morais Doval

Gestão de Passivos Trabalhistas – Prof. Marcelo Ferreira Siqueira

Métodos Quantitativos e Estatística Aplicada – Prof. Thiago Nogueira

Projeto de Gestão do Agronegócio – Prof^ª. Ana Carolina Maldonado Matos

Estudantes:

Andréia Gomes Camargos, RA 22001317

Isabela Benetti da Fonseca, RA 23001377

Isabelle Aparecida de Mattos Verissimo, RA 22001815

Nicole Jonas Adão, RA 22000935

Taynara de Oliveira Silva, RA 22001394

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP
NOVEMBRO 2023

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	4
2	DESCRIÇÃO DA EMPRESA	5
3	PROJETO DE CONSULTORIA EMPRESARIAL	6
3.1	AGRONEGÓCIOS	6
3.1.1	ANÁLISE DAS ATIVIDADES DO AGRONEGÓCIO	6
3.1.2	PROGRAMA DE SUSTENTABILIDADE	7
3.2	FINANÇAS CORPORATIVAS	7
3.2.1	CAPITAL DE GIRO	8
3.2.2	INDICADORES DE LIQUIDEZ	9
3.3	GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS	11
3.3.1	PASSIVOS TRABALHISTAS	11
3.3.2	GERENCIAMENTO DE PASSIVOS TRABALHISTAS	12
3.3.3	IDENTIFICAÇÃO DOS SUJEITOS DA RELAÇÃO DE EMPREGO	13
3.4	MÉTODOS QUANTITATIVOS E ESTATÍSTICA APLICADA	15
3.4.1	OBTENÇÃO DE DADOS	15
3.4.2	GERAÇÃO DE INFORMAÇÕES	17
3.5	CONTEÚDO DA FORMAÇÃO PARA A VIDA: ENFRENTANDO ESTEREÓTIPOS	21
3.5.1	ENFRENTANDO ESTEREÓTIPOS	21
3.5.2	ESTUDANTES NA PRÁTICA	22
4	CONCLUSÃO	24
	REFERÊNCIAS	25
	ANEXOS	27

1 INTRODUÇÃO

Nota-se que no Brasil o agronegócio tem a sua profunda importância para o desenvolvimento da economia, o Brasil é uma grande potência de exportação de carnes bovinas, soja, trigo, milho entre outros. O Produto interno bruto (PIB) no ano de 2022 foi calculado em quase 10 trilhões de reais, segundo o CEPEA, Centro de estudos avançados em economia, o agronegócio contribui 24,8% para o PIB.

A participação do agronegócio para a economia brasileira é de suma importância, além de empregar mais de 19 milhões de pessoas, o Brasil está como o maior exportador de commodities agrícolas como café, soja, milho, carne bovina, aves, açúcar e celulose.

A maior parte dos agricultores do Brasil são compostos por pequenos e de médio porte, geralmente são trabalhadores rurais que produzem com mão de obra familiar. Esses produtores respondem por grande parte dos alimentos dispostos no mercado interno e nas mesas das famílias brasileiras.

Visando a empregabilidade, a geração de lucro, o controle das obrigações fiscais e tributárias, a contabilidade rural tem a sua profunda importância para o auxílio dessas empresas e pequenos produtores do agronegócio.

Neste trabalho as alunas Andréia Camargos, Isabela Benetti, Isabelle Ap. de Matos, Nicole Jonas e Taynara de Oliveira, em parceria com o restaurante Biroasca que trabalha de forma indireta com o agronegócio, tem como finalidade realizar um levantamento das principais atividades do negócio, analisar o fornecimento de programas de sustentabilidade para a comunidade, analisar os indicadores de desempenho, competitividade do negócio, encontrar e analisar possíveis passivos trabalhistas e como os mesmos afetam a saúde financeira do negócio. Levando em consideração todo o conhecimento adquirido em sala de aula com os professores Antonio Fortes, Danilo Doval, Marcelo Siqueira, Thiago Nogueira e com o auxílio da professora Ana Carolina.

2 DESCRIÇÃO DA EMPRESA

O Bar e restaurante Biroasca deu-se início após o fundador Laerti ter falido com a sua plantação de batatas, com a necessidade de se estabilizar e manter sua família, surgiu a ideia do Restaurante, como as terras já lhe pertenciam, construiu um pequeno bar, que ao passar dos anos foi aumentando sua proporção e clientela.

Fundado em 1996, por Laerti e Marilda com CNPJ 08.183.541/0001-04, razão social Marilda da Gloria Correa Benetti, o Bar e Restaurante Biroasca está localizado no município de Divinolândia, abrange um público de variadas regiões, a idealização do nome surgiu quando estava sendo construído muitos passavam para acompanhar a obra, e uma prima do Laerti parou e no tom de brincadeira disse “tio, que dia essa Biroasca vai ficar pronta?” diante disso ficou definido o nome.

O restaurante Biroasca trabalha de forma indireta com o agronegócio, recebendo produtos de pequenos produtores rurais, serve como ponto de parada para os distribuidores do agro que vendem seus produtos no CEASA, centro estadual de abastecimento, onde são comercializados legumes, hortaliças, leite, verduras e frutas.

O restaurante trabalha com 13 funcionários, entre eles, cozinheiros, auxiliares de cozinha, garçons e gerente. Servindo almoço no estabelecimento e jantares, conta com a produção e entrega de marmitex e buffet, sendo reconhecido também no ramo alimentar de salgados.

3 PROJETO DE CONSULTORIA EMPRESARIAL

3.1 AGRONEGÓCIOS

O agronegócio se trata de um conjunto de atividades econômicas em junção com a produção e comercialização de produtos agrícolas, é o setor com a maior força no Brasil, move as indústrias, empresas e todo ao seu redor de forma direta e indireta. O agronegócio entra de forma indireta no restaurante em relação à produção dos alimentos.

O agronegócio é de suma importância para o restaurante e entre os colaboradores ao seu redor, pois está ligado a itens essenciais a nossa vida entre alimentos, biocombustíveis, têxtil etc.

O Birosca está situado na rodovia do município de Divinolândia, ao qual está aderindo o turismo rural, devido a sua localização tem propensos resultados positivos sobre isso. A maior parte dos clientes são pessoas viajando, a trabalho, e também famílias a passeio.

A sustentabilidade é o conceito que encontra as necessidades atuais sem comprometer as gerações futuras para atender as suas próprias necessidades. O Birosca é reconhecido pela forma que ele aplica a sustentabilidade na empresa.

3.1.1 ANÁLISE DAS ATIVIDADES DO AGRONEGÓCIO

O Restaurante Birosca, sendo um bar e restaurante reconhecido na região pela sua tradição, tem como objetivo promover qualidade em seus alimentos diretamente vindo do campo, prezando atender o público e fornecer a refeição da melhor forma. Atualmente com uma alta clientela, sendo procurado pela sua comida caipira. Há vários desafios na empresa, entre eles a variação de preços de mercadorias, e o fluxo de clientes no salão que sofrem alteração devido as temporadas dos comércios locais.

A empresa conta com bastante opções de linha de crédito, para ajudar nas suas finanças, caso queira ampliar ou esteja perdendo em suas vendas, como exemplo de linha de crédito é: PRONAMPE uma linha de crédito oferecida para as micros e pequenas empresas brasileiras e tem o apoio do BNDES, ela conta com uma carência de até 11 meses, tem as taxas de juros baixa, e tem o crédito de até 30% do valor total.

O Birosca está inovando para proporcionar o melhor para os clientes, atualmente, o restaurante está sendo um ponto de turismo rural, devido a sua localização na área rural.

3.1.2 PROGRAMA DE SUSTENTABILIDADE

O Restaurante Biroasca, desde seu início tem investido em práticas sustentáveis, adotando uma postura que se importa com o meio ambiente. Tendo assim o Biroasca tem se reinventado no decorrer dos anos para reduzir o impacto ambiental.

O Restaurante adquiriu várias soluções de medidas sustentáveis para aplicar dentro da empresa, entre elas são: Redução de papel, tendo um programa totalmente online para colaborar no dia a dia, com o corte dos papéis diariamente. Com isso a empresa promove a redução de custos, ganha mais eficiência, agilidade, segurança, e o mais importante se torna sustentável e ecologicamente correto.

Para evitar desperdícios, as sobras de comidas do restaurante servem de alimentos para as criações nas fazendas das proximidades.

No Biroasca, eles garantem a economia de água, evitando desperdício. No local também conta com um tratamento de rede de esgoto onde consistem em retirar os dejetos e poluentes da água para que ela possa ser reutilizada ou devolvida adequadamente para o meio ambiente. Para garantir a economia de luz, foram instaladas placas solares. Além de ecologicamente correto, a diminuição de gastos mensais são um dos benefícios primordiais para a empresa, segundo Mahatma Gandhi (1869-1948) “Temos que tornar a mudança que queremos ver no mundo”.

Como fato curioso, dentro da empresa os funcionários tiveram um curso para fazer a reciclagem correta, dos lixos orgânicos e recicláveis.

3.2 FINANÇAS CORPORATIVAS

FIGURA 1 - Balanço Patrimonial Do Restaurante Biroasca - Antes Do Passivo

Trabalhista

ATIVO	VALOR (R\$)	PASSIVO	VALOR (R\$)
ATIVO CIRCULANTE	R\$ 1.064.438,11	PASSIVO CIRCULANTE	R\$ 41.873,83
Caixa	R\$ 929.596,94	Fornecedores	R\$ 14.301,55
Duplicatas a receber	R\$ 70.000,00	Obrigações Tributárias	R\$ 4.826,29
Tributos a recuperar	R\$ 5.172,68	Obrigações Trabalhistas	R\$ 21.516,49
Estoque	R\$ 59.668,49	Contas a pagar	R\$ 1.229,50
ATIVO NÃO CIRCULANTE	R\$ 62.903,20		
Imobilizado	R\$ 62.903,20	PATRIMÔNIO LÍQUIDO	R\$ 1.085.467,48
		Capital Social	R\$ 5.668,00
		Lucros ou Prejuízo Acumulados	R\$ 1.079.799,48
TOTAL ATIVO	R\$ 1.127.341,31	TOTAL PASSIVO	R\$ 1.127.341,31

Fonte: Produção Própria

FIGURA 2 - Balanço Patrimonial Do Restaurante Biroasca - Após O Passivo Trabalhista

ATIVO	VALOR (R\$)	PASSIVO	VALOR (R\$)
ATIVO CIRCULANTE	R\$ 1.064.438,11	PASSIVO CIRCULANTE	R\$ 50.873,83
Caixa	R\$ 929.596,94	Fornecedores	R\$ 14.301,55
Duplicatas a receber	R\$ 70.000,00	Obrigações Tributárias	R\$ 4.826,29
Tributos a recuperar	R\$ 5.172,68	Obrigações Trabalhista	R\$ 21.516,49
Estoque	R\$ 59.668,49	Contas a pagar	R\$ 1.229,50
ATIVO NÃO CIRCULANTE	R\$ 62.903,20	Passivo trabalhista	R\$ 9.000,00
Imobilizado	R\$ 62.903,20	PATRIMÔNIO LÍQUIDO	R\$ 1.076.467,48
		Capital Social	R\$ 5.668,00
		Lucros ou Prejuízos Acumulados	R\$ 1.070.799,48
TOTAL ATIVO	R\$ 1.127.341,31	TOTAL PASSIVO	R\$ 1.127.341,31

Fonte: Produção Própria

3.2.1 CAPITAL DE GIRO

O Capital de Giro representa o valor total dos recursos necessários para a empresa financiar seu ciclo operacional. Segundo Assaf Neto (2005), “O conceito de capital de giro ou capital circulante está associado aos recursos que circulam ou giram na empresa em determinado período de tempo”. Ou seja, são os recursos que a empresa dispõe no curto prazo para pagar suas obrigações de curto prazo.

De maneira simplificada, o capital de giro é a reserva que a empresa precisa para funcionar de forma saudável. Isso significa manter a qualidade de suas operações e o pagamento das despesas em dia até a entrada das receitas.

CAPITAL DE GIRO E CAPITAL DE GIRO LÍQUIDO

Antes de entender o que é Capital de Giro Líquido (CGL), é necessário compreender os conceitos de:

- **Ativo circulante:** é todo bem ou capital que a empresa já tem ou deve receber em curto prazo (no máximo um ano).
- **Passivo circulante:** é toda dívida ou obrigação que a empresa deve pagar em até um ano.

Dessa forma, enquanto o capital de giro se restringe às movimentações operacionais do negócio, o capital de giro líquido considera todos os ativos e passivos de curto prazo. O que, na prática, acaba sendo utilizado como um indicador de liquidez, que diz respeito à capacidade financeira da empresa de pagar as suas contas em dia.

O cálculo padrão do capital de giro não inclui ativos como aplicações financeiras e saldo atual em caixa, nem empréstimos tomados pelo negócio. Já o CGL leva em conta todas as entradas e saídas – e não somente aquelas diretamente relacionadas às operações, como contas a pagar e a receber. Por isso, o CGL também é chamado de capital circulante líquido e corresponde ao valor que a empresa precisa para honrar todos os seus compromissos financeiros a curto prazo.

Logo, o capital de giro líquido é o indicador mais seguro para calcular se um negócio tem como arcar com suas despesas imediatas ou não.

A Fórmula do CGL é : **Ativo Circulante - Passivo Circulante**

No restaurante temos um Capital de Giro Líquido no valor de: R\$ 1.022.564,28

$$\text{CGL} = 1.064.438,11 - 41.873,83$$

$$\text{CGL} = 1.022.564,28$$

Isso quer dizer que a empresa possui um capital de giro líquido de R\$ 1.022.564,28 para honrar seus compromissos financeiros de curto prazo.

3.2.2 INDICADORES DE LIQUIDEZ

Índices de Liquidez.

É a capacidade que um bem tem de se transformar em dinheiro no menor tempo possível. Mostram também, a capacidade da empresa em honrar seus compromissos.

Índice de Liquidez Seca

É o indicador que tem a função de medir a capacidade da empresa em cumprir suas obrigações financeiras no curto prazo, mas sem considerar o estoque. O índice mostra o quanto um negócio pode viver mesmo que mantenha o estoque cheio.

ILS = ATIVO CIRCULANTE - (ESTOQUES) / PASSIVO CIRCULANTE

No restaurantes antes do passivo o índice de liquidez seca era de:

$$\text{ILS} = 1.064.438,11 - 59.668,49 / 41.873,83$$

$$\text{ILS} = 23,99$$

Isso quer dizer que o restaurante não está dependendo de vender o estoque para pagar as dívidas. Com o ativo circulante a empresa consegue pagar as dívidas de curto prazo e ainda sobra dinheiro.

Após o passivo trabalhista de \$9.000,00 temos um índice liquidez seca de:

$$\text{ILS} = 1.064.438,11 - 59.668,49 / 50.873,83$$

$$\text{ILS} = 19,75$$

Isso significa que após o passivo trabalhista o restaurante ainda continua conseguindo pagar suas dívidas tranquilamente com seu ativo circulante

Índice de Liquidez Imediata

Representa o valor de quantos dispomos imediatamente para saldar nossas dívidas a curto prazo. Avalia se a empresa conseguiria lidar com emergências financeiras ou imprevistos sem recorrer a linhas de créditos ou atrasar compromissos financeiros.

ILI= DISPONIBILIDADES(CAIXA E BANCOS) / PASSIVO CIRCULANTE:

Antes do passivo trabalhista o índice de Liquidez Imediata era de :

$$\text{ILI} = 929.596,94 / 41.873,83$$

$$\text{ILI} = 22,20$$

Isso significa que a cada 1,00 de dívida, o restaurante consegue pagar e sobra 21,20. Ou seja, com o dinheiro que tem em caixa, o restaurante consegue pagar as dívidas de curto prazo e ainda sobra dinheiro.

Depois do passivo trabalhista de \$9.000 o índice de Liquidez Imediata é:

$$\text{ILI} = 29.596,94 / 50.873,83$$

$$\text{ILI} = 18,27$$

Isso significa que após o passivo trabalhista, a cada 1,00 de dívida o restaurante consegue pagar com o dinheiro que tem disponível em caixa e ainda sobra 17,27.

Índice de Liquidez Corrente

Mede a capacidade da empresa em pagar suas contas no curto prazo.

ILC = ATIVO CIRCULANTE / PASSIVO CIRCULANTE.

Antes do passivo trabalhista o índice de Liquidez Corrente era de:

$$\text{ILC} = 1.064.438,11 / 41.873,83$$

$$\text{ILC} = 25,42$$

Isso significa que a cada 1,00 de dívida, o restaurante consegue pagar e ainda sobra 24,42.

Depois do passivo trabalhista de \$9.000 o índice de Liquidez Corrente é de:

$$\text{ILC} = 1.064.438,11 / 50.873,83$$

$$\text{ILC} = 20,92$$

Isso significa que após o passivo trabalhista a cada 1,00 de dívida a empresa paga e ainda sobra 19,92.

Concluimos então que o Restaurante Biroasca possui estrutura suficiente para pagar todas suas obrigações em dia.

3.3 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS

Ao realizar o estudo dos funcionários e gerenciadores do restaurante Biroasca foi identificado um possível passivo trabalhista, o restaurante trabalha com funcionários sem estar com a carteira assinada, embora seja de opção do próprio funcionário, é algo que pode gerar um possível passivo trabalhista, já que o empregador tem vínculo com o funcionário mesmo após a sua demissão.

O Art 47 da CLT estabelece que a empresa que mantiver empregado não registrado nos termos do Art 41 e seu parágrafo único incorrerá na multa de valor igual a 30 vezes o valor de referência regional, por empregado não registrado, acrescido de igual valor em cada reincidência.

Ou seja, em caso de recusa do empregador em não assinar a carteira de trabalho, o empregado pode realizar uma reclamação formal na delegacia de trabalho, justificando que tem um vínculo trabalhista porém não foi honrado em CTPS (Carteira de trabalho e previdência social). Em números a multa por não assinar a CTPS de funcionário chega a R\$3.000,00 para empresas e R\$800,00 em caso de reincidência.

3.3.1 PASSIVOS TRABALHISTAS

Passivos trabalhistas são fatos geradores de ações judiciais que o empregador pode receber por não cumprir corretamente as obrigações trabalhistas de acordo com a CLT (Consolidação das leis trabalhistas).

Para o empregador isso pode gerar uma imensa dor de cabeça, e grandes danos nas despesas da instituição, acarretando uma imagem negativa, gerando desconforto para os stakeholders, dando uma imagem de desorganização e má gestão do negócio.

A melhor alternativa para o empregador é manter uma boa gestão do seu negócio, realizando auditorias com seus colaboradores, a fim de identificar possíveis falhas no gerenciamento de funções. A gestão pessoal de uma empresa tem um vínculo com o empregado desde a contratação até mesmo depois do fim do seu exercício na empresa. Os tipos de ações trabalhistas que mais se repetem;

O recolhimento do FGTS - Fundo de garantia de tempo de serviço, o fundo de garantia é um direito constitucional, o FGTS é um ônus exclusivo do contratante, sendo ilegal qualquer tipo de desconto a esse título. Por sua vez, algumas empresas acabam não realizando o recolhimento mensal, gerando ações trabalhistas.

Intervalo intrajornada- O intervalo intrajornada é o tempo de descanso que os trabalhadores têm destinado à alimentação e descanso, realizados dentro do expediente de trabalho. O trabalho intrajornada varia conforme a duração do expediente.

Assédio moral - O colaborador deve se sentir respeitado no seu ambiente de trabalho, o assédio moral é algo que deve ser receber atenção maior, por poder ser considerado como crime.

Atraso de salário/ verbas - O pagamento pelo serviço prestado é um direito constitucional e sua retenção constitui crime com pena de reclusão.

As ações trabalhistas citadas acima são apenas algumas que ocorrem com maior frequência, cabe a instituição ser conhecedora da consolidação de leis trabalhistas, sindicatos de profissões e ficar por dentro principalmente no funcionamento das atividades de sua empresa.

Foram citados acima alguns dos vários passivos que podem prejudicar a empresa. Cabe a gestão, recursos humanos ter um bom conhecimento das leis trabalhistas e um bom relacionamento com os funcionários a fim de identificar possíveis insatisfações dos mesmos e possíveis ações judiciais.

3.3.2 GERENCIAMENTO DE PASSIVOS TRABALHISTAS

Ao realizar a análise de passivos trabalhistas que podem gerar maiores prejuízos ao restaurante, foi identificado o não registro de funcionários na carteira de trabalho e previdência social, uma das alternativas para essa questão seria a realização do registro retroativo dos funcionários. Ou seja, o empregador realizará o registro dos funcionários após o mesmo trabalhar sem registro e o empregador ultrapassar o prazo estipulado por lei para realização do registro. Segundo o Art . 13 da CLT:

Art. 13 A carteira de trabalho e previdência social é obrigatória para o exercício de qualquer emprego, inclusive de natureza rural, ainda que em caráter temporário, e para o exercício por conta própria de atividade profissional remunerada.

Já no Art. 36 diz:

Art.36 Recusando-se a empresa fazer as anotações a que se refere o art. 29 ou a devolver a carteira de trabalho e previdência social recebida, poderá o empregado comparecer pessoalmente ou por intermédio de seu sindicato perante a Delegacia regional ou órgão autorizado para apresentar reclamação.

Outra alternativa apresentada para essa situação seria o empregador realizar um acordo extrajudicial.

O acordo extrajudicial trabalhista ocorre entre empregador e empregado extrajudicialmente pelos advogados dos mesmos, após consenso de ambas as partes é realizada a apresentação conjunta à justiça do trabalho para a homologação. Resolver conflitos através de acordos extrajudiciais é uma forma de trazer maior agilidade e desburocratizar o direito.

Como a empresa trabalha com três funcionários sem registro em CTPS, o mais vantajoso para o restaurante seria realizar um acordo extrajudicial, já que ambas as partes seriam beneficiadas, embora a contratação retroativa seja também uma boa opção, o restaurante estaria tendo gastos com multas. Já que são três funcionários sem registro, o mesmo estaria desembolsando em torno de 9 mil reais somente com multas por atraso de registro.

Apesar de parecer vantajoso para o empregador manter um funcionário sem registro isso futuramente pode desencadear sérios problemas, podendo arcar com penalidades judiciais e até mesmo com todos os pagamentos retroativos conforme determinação judicial.

3.3.3 IDENTIFICAÇÃO DOS SUJEITOS DA RELAÇÃO DE EMPREGO

Ter um emprego constitui o principal recurso para suprir as necessidades materiais e alimentares, também se classifica como principal forma de integração social.

Abaixo vamos discutir sobre os conceitos de empregador e empregado, suas características e direitos.

O art 2º da CLT diz;

Considera-se empregador a empresa individual ou coletiva que, assumindo os riscos da atividade econômica, admite, assalaria e dirige a prestação pessoal de serviço.

Levando em consideração o restaurante Biroasca, temos como empregador o Laerte, que é dono e gerencia o estabelecimento. O mesmo se classifica como empregador urbano que presta serviços em colaboração com empregadores rurais.

Segundo o art 3º da CLT empregado se define como pessoa física que prestar serviços de natureza não eventual a empregador sob a dependência deste e mediante salário.

O restaurante conta com 13 empregados, entre gerente, garçons, cozinheiros e auxiliares de cozinha.

Discorreremos abaixo o direito desses funcionários seguindo a Consolidação das leis do trabalho. Começando com os cozinheiros e auxiliares de cozinha.

O cozinheiro trabalha no preparo de pratos quentes e frios assegurando a organização da cozinha, qualidade no preparo de alimentos, o mesmo conta também com o direcionamento da rotina da cozinha. O auxiliar de cozinha tem por função o auxílio no preparo de alimentos, limpeza e organização da cozinha e dependências do restaurante.

Ambas as funções citadas acima contam com os seguintes direitos:

- Férias
- Décimo terceiro salário
- Vale transporte
- Hora extra e adicional noturno
- Jornada de trabalho com almoço e jantar
- Salário insalubridade
- Registro no E-social doméstico e assinatura na carteira de trabalho e previdência social
- auxílios e benefícios, família, licença maternidade, seguro desemprego.
- FGTS, INSS

Em seguida temos os direitos dos garçons, o garçom tem por função servir alimentos e bebidas em restaurantes, eventos e bares. Segue abaixo seus direitos.

- Adicional noturno
- Gorjeta e retenções
- Intervalo intrajornada
- Vale transporte
- Jornada 12X36
- Trabalho com contrato intermitente

É muito importante que empregados conheçam os seus direitos para que futuramente possam exigi-los e não trabalhem de forma irregular, evitando assim, prejuízos financeiros e em sua saúde emocional e física.

Aos empregadores o conhecimento dos direitos dos seus funcionários é ainda de maior importância, ao trabalhar de forma correta, seguindo normas e diretrizes corretamente, trará

ao estabelecimento uma imagem excelente para os seus stakeholders e evitando rombos em seu caixa com multas.

3.4 MÉTODOS QUANTITATIVOS E ESTATÍSTICA APLICADA

A agricultura tanto dentro do restaurante quanto em outros ambientes é essencial, mas para a agricultura familiar é de grande relevância as pequenas empresas que compram seus produtos, girando o “mundo” do agronegócio, como grande parte da economia do país, gerando renda, desde empregadores a colaboradores, de grandes a pequenas empresas como matérias- primas, mão de obra, entre outros.

As estatísticas para as empresas é imprescindível, a junção de uma boa análise da linha do tempo e conseqüentemente resultados gerados levam a dados que dirão medidas no futuro a serem tomadas da melhor forma, por William Deming (1900-1993) “Sem dados você é apenas mais uma pessoa com uma opinião”.

3.4.1 OBTENÇÃO DE DADOS

O brasileiro em média por dia consome 142,2 gramas de feijão e 131,4 gramas de arroz, dentro do Restaurante Biroasca é produzido em média por dia 35 quilos de arroz, 20 quilos de feijão e 80 quilos de carne, visando que o consumo desses alimentos são os primordiais na visão dos Brasileiros, desde os mais pobres até aos mais ricos, a necessidade e tradição faz deles serem os principais, entre eles também o café como o mais consumido no Brasil também produzido no Restaurante Biroasca, mas em pequena quantidade. A carne bovina por mais que no Restaurante tenha seu índice, no Brasil de uma forma ao todo o consumo caiu, houve uma pesquisa para saber o motivo dessa queda e 45% disseram que reduziram o consumo de carne apontaram o aumento do preço como principal problema, 36% por questão de saúde e o restante optaram por proteínas de origem vegetal.

Ocorre cerca de 41 mil toneladas de desperdícios no Brasil, 15% é de restaurantes que chega a ser aproximadamente 6 mil toneladas, no Restaurante Biroasca o desperdício é aproximadamente de 12 quilos apesar das refeições serem fartas, o público alvo no meio de semana são trabalhadores braçais, que já procuram o restaurante por esse motivo, e em outras questões há refeições pequenas já para o desperdício ser menor. O desperdício que há vai para alimentar as criações.

Saber o público alvo da empresa gera um grande impacto positivo, te dando um visão de como pode ser feito no presente e te dando oportunidade de ter melhores estatísticas do

futuro, sabendo se que os brasileiros gastaram R\$ 216 bilhões em 2022, 27% a mais do que em 2021 em alimentação fora do lar, seguindo assim em alta, o comércio tem que se adaptar e adequar conforme a clientela, no Restaurante Biroasca tem seu público definido como de a cada 10 mesas, 4 são trabalhadores, 3 são famílias e 3 viajantes. Esse setor teve essa melhora significativa principalmente após a pandemia, as pessoas por muito tempo tiveram que se manter em medidas drásticas longe das famílias e até mesmo de realizar coisas básicas do dia a dia.

Ocorre variações de dias e horários com fluxo mais intenso, tudo em vista o que terá na semana, no mês, um feriado prolongado já pode mudar toda rotina do estabelecimento, levando em conta que o Restaurante está localizado em uma área com horários estratégicos de trabalhadores, indo e vindo do trabalho, aos sábados e feriados recebe um índice maior de turistas e famílias levando em conta que o turismo cresceu 47,7% em abril se comparado ao ano passado, após uma pandemia que muitos estabelecimentos até fecharam as portas, o aumento do turismo é um ótimo acontecido, pois todos se beneficiam, hotéis, restaurantes, bares, lojas etc. Viajantes se diminui em sábados e feriados, como o destino final não é a cidade atual, geralmente passam antes de feriados ou no meio de semana, resultando-se então dessa forma das 7:00 às 10:00 e 11:30 às 15:00 horário de grande fluxo, às segundas, quartas, quintas e sábados dias com maior movimento.

Uma estatística simples para colocar em prática na empresa é a divisão da faturação e o número de refeições servidas. Para saber o gasto por cliente e aprofundar em específico em cada produto, divide o valor da venda do "item" pelo número de clientes, vai obter a venda média do item por cliente.

- Geralmente os números são menores do que o esperado.
- Usar como ponto de partida para solucionar, exemplo, procurar novos contratos para aumentar as vendas, divulgações, criar promoções.

Ter contratos para consolidar um acordo, manter estabilidade para a empresa fazer melhorias, investimentos, se adequar para tamanho passo é fundamental. A criação de novos contratos, te fazem ficar "popular" nesse ramo além da qualidade e responsabilidade com horários, compromissos e deveres, no caso do Restaurante Biroasca, é grande a procura das empresas pelos seus serviços prestados, das três empresas citadas visando maior índice de faturamento para o Restaurante Biroasca o resultado é que Alcoa tem uma proporção de 55%, Visco e Deckel 25% e a Novo Horizonte 20%.

Em média por dia é servido 300 marmitex, refeições no salão 100 e 60 salgados. De bebidas por dia em média a Coca-Cola 2L 15 unidades, Gebel 2L 12 unidades e de Coca-cola 250ml 11 unidades.

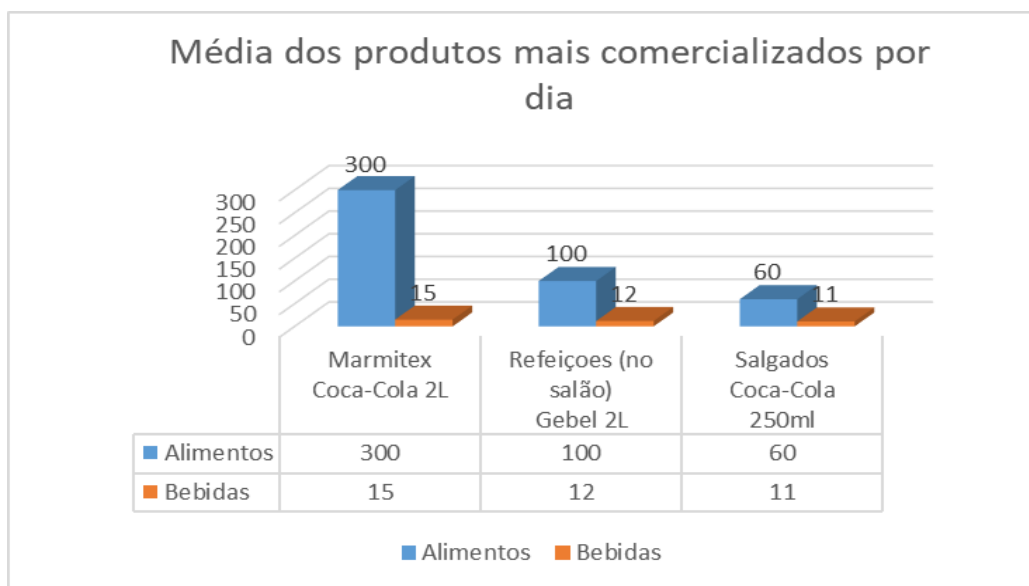
3.4.2 GERAÇÃO DE INFORMAÇÕES

Figura 3 - Gráfico de setores - Contratos com maiores lucratividades



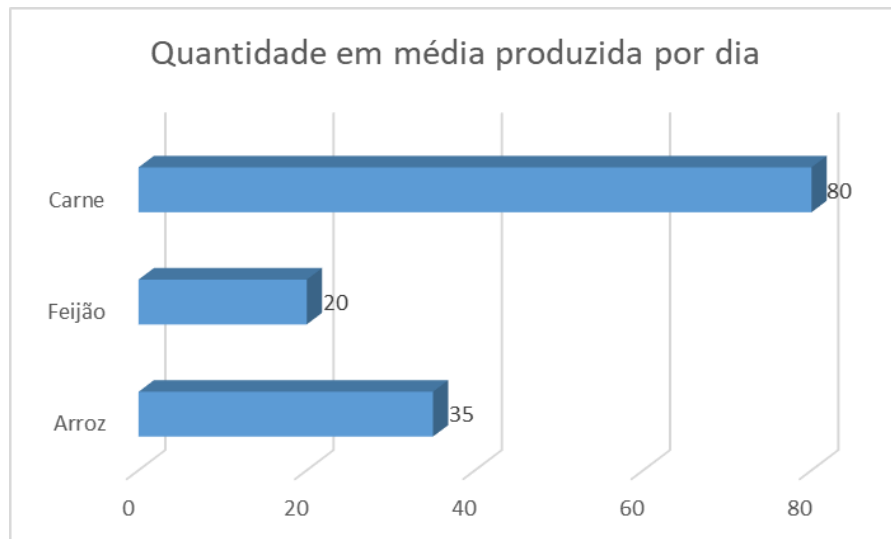
Fonte: Produção própria

Seus principais contratos de empresas para fornecimento de refeições são em ordem Alcoa, na região há bastante extração de bauxita criando essa parceria forte entre elas, Visco e Deckel (Empresa e Indústria de plásticos técnicos) parceira há anos do Restaurante, Novo horizonte (empresa de transporte de caminhões).

Figura 4 - Gráfico de barras - Média dos produtos mais comercializados por dia

Fonte: Produção própria

Entre variadas quantidades de produtos entre bebidas e alimentícias no Restaurante Biroasca, em ordem alimentícia as mais vendidas são marmitex, refeições (servidas no salão) e salgados. De bebidas Coca-Cola 2L, Gebel 2L e Coca-Cola 250 ml. Essa diferença de bebidas e alimentos se define por seu variado cardápio de bebidas, e alguns clientes que consomem a refeição mas não as bebidas.

Figura 5 - Gráfico de barras - Quantidade em média produzida por dia

Fonte: Produção própria

Média dos principais alimentos produzidos por dia no Restaurante Biroasca 80 quilos de carne, 35 quilos de arroz, 20 quilos de feijão, sendo eles destaques por serem produzidos em maior proporção.

Figura 6 - Gráfico de pizza - Comparativo de salário e matéria prima

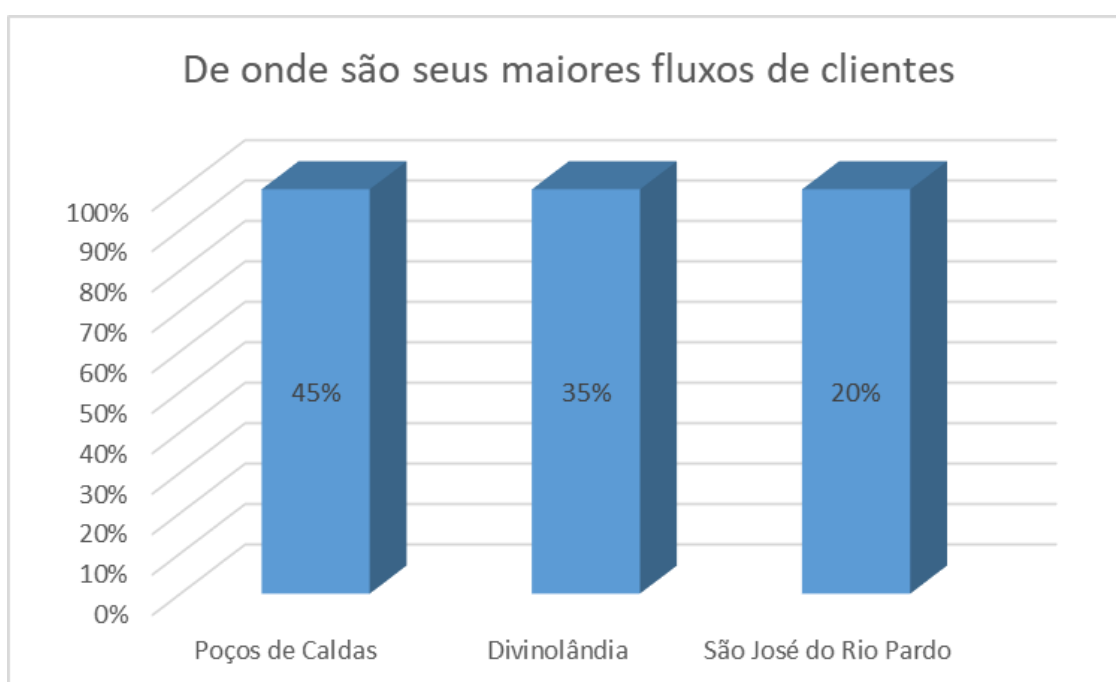
Fonte: Produção Própria

Há 13 funcionários no Restaurante Biroasca, conforme a necessidade da demanda do Restaurante é contratado Freelancer. A empresa visando a economia faz cotações com fornecedores e compras semanalmente para manter controle do estoque.

Trabalhando essas duas informações da empresa têm-se os dados que o salário dos funcionários por mês em média é de R\$38.000,00 com as despesas geradas (o Restaurante fornece o café da manhã, almoço, café da tarde em geral toda a alimentação do dia e o transporte, o valor aumenta R\$8.700,00) somando isso os funcionários totalizam a R\$46.700,00.

De matéria prima entre todos os produtos alimentícios e bebidas o valor em média é de R\$45.000,00. Aprofundando nesse assunto 93% dos empregadores de bares e restaurantes empregam pessoas sem experiências, dando a oportunidade da pessoa desenvolver e crescer profissionalmente.

Figura 7 - Gráfico de barras - De onde são seus maiores fluxos de clientes



Fonte: Produção Própria

O Restaurante Biroasca fica localizado na rodovia Poços/Campestrinho, por ser rodovia, desde que abriu (1996) sempre foi rota de muitos viajantes, do Ceasa de Poços de Caldas, de hospitais, pessoas de pequenos distritos e bairros que usavam os percurso para ir trabalhar, com a proporção de pessoas de diferentes cidades.

Ficou popular por seu alto fluxo de pessoas de diversos lugares a comida caipira em conjunto da qualidade, desde então seus clientes são localizados em maior índice nas cidades de Poços de Caldas, Divinolândia e São José do Rio Pardo.

3.5 CONTEÚDO DA FORMAÇÃO PARA A VIDA: ENFRENTANDO ESTEREÓTIPOS

3.5.1 ENFRENTANDO ESTEREÓTIPOS

A maioria dos preconceitos vivenciados e realizados surgem das crenças de que somente o que acredito é verdadeiro, quando o outro não trabalha do mesmo modo que eu, ele está errado e merece o julgamento e o desrespeito.

Estereótipo nada mais é que a rotulação dada a pessoas baseada na convivência em sociedade e no senso comum.

A construção de estereótipos acerca de cor, sexualidade, peso, entre outros se tornaram características hoje na sociedade de onde a pessoa vem, onde ela vai se encaixar e o mais preocupante: quais dificuldades cada um vai enfrentar todos os dias.

Abaixo discorreremos quatro tópicos simbolizando estereótipos.

- **Tópico 1:** Estereótipo e convívio social

É essencial a compreensão de cada um o indivíduo saber e entender que cada pessoa carrega consigo traços de personalidade sendo eles, o gosto musical, vestimentas, costumes, etnias, a religião, esses traços automaticamente podem criar estereótipos sejam eles positivos ou negativos. Pode ser que em um ambiente de trabalho ou faculdade no dia a dia a nossa personalidade não vai agradar a todos, porém não deve ser menosprezada por ninguém, pois cada um tem suas particularidades e deve ser respeitadas

- **Tópico 2:** Estereótipo e representação

De modo que a construção de um estereótipo se dá pelo o que a pessoa representa, é totalmente equivocado por ser uma visão rasa do que a pessoa realmente é, e esse equívoco ocorre no nosso dia a dia, quando conhecemos uma pessoa que não faz parte do nosso ciclo de amizade, e acaba ocorrendo um julgamento mesmo não sendo o certo a se fazer.

- **Tópico 3:** Troco likes: a idealização da vida na internet

Como vemos nos dias de hoje, as redes sociais e TV estão se tornando cada vez mais influenciáveis na vida das pessoas. É comum ver famosos através das redes sociais levando para o seu público, padrões de corpo, estética uma vida perfeita, fazendo com que outras pessoas de todas as idades busquem aprovações, likes e uma vida “perfeita”, infelizmente

essas pessoas acabam se perdendo nessa busca, mesmo sabendo que a vida tem seus altos e baixos e que passamos por momentos felizes e tristes, então não se baseia no que os outros são ou do que os outros vivem se baseia no que você é e do que você realmente vive.

- **Tópico 4:** Convivendo com a diferença

E mesmo com todas as diferenças, é importante que aprendamos que cada pessoa tem a total liberdade de ser quem ela quiser e que precisamos nos aceitar independente de julgamentos. E que tenhamos a consciência e a compaixão por outras pessoas mesmo não usando a mesma roupa, mesmo não sendo da mesma religião, mesmo não tendo a mesma cultura e Etnia enfim que tenhamos o respeito.

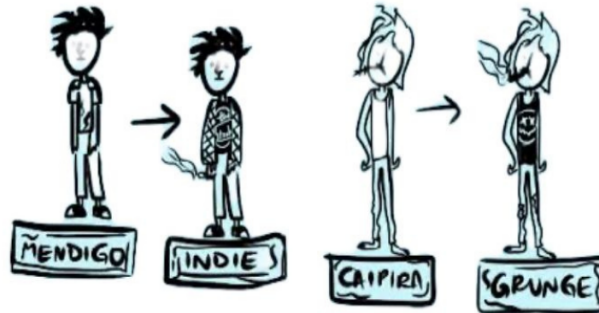
3.5.2 ESTUDANTES NA PRÁTICA

O banner foi criado e pensado como uma forma de conscientização para a sociedade já que todos nós que vivemos em comunidade de algum modo carregamos a crença de que a forma que vivemos, como nos vestimos, a religião que seguimos e até mesmo a cor de nossa pele determina que somos melhores que o outros grupos que seguem um estilo de vida diferente do nosso. Quando na realidade estamos apenas sendo imaturos e pouco desenvolvidos.

O banner abaixo carrega a importância do respeito e da inclusão na sociedade, assim respeitando todas as formas de ser e existir.

Figura 8 - Banner enfrentando Estereótipos

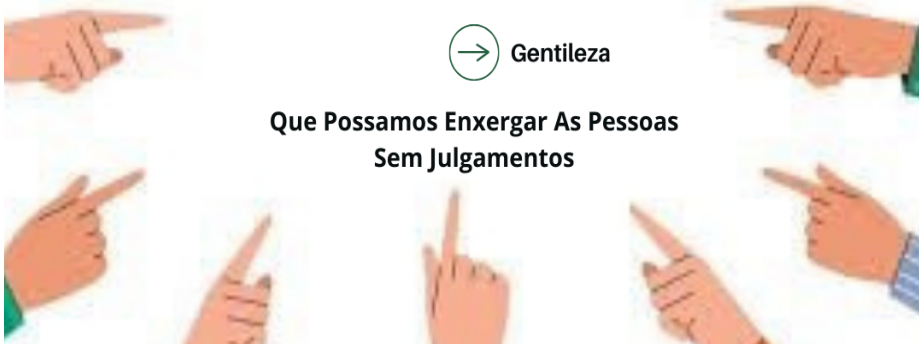
A Origem Não Limita. O Julgamento Sim !



**A Inclusão Acontece
Quando Praticamos**

- Compaixão
- Consideração
- Respeito
- Educação
- Gentileza

**Que Possamos Enxergar As Pessoas
Sem Julgamentos**



Fonte: Produção Própria.

4 CONCLUSÃO

Levando em consideração os estudos realizados em colaboração com o Bar e restaurante Birosca, foi realizada uma análise aprofundada em sua gestão com relação às finanças, passivos trabalhistas, como o mesmo lida com a sustentabilidade e as estatísticas da empresa e o cenário ao redor.

O bar e restaurante birosca trabalha com o turismo rural, e com base na sustentabilidade e seus princípios o restaurante tem buscado melhorias e formas para agir de forma sustentável, um bom exemplo disso é a redução do papel, com sistema online para auxílio de clientes, funcionários e para o próprio cardápio, além de fazer coleta correta de restos de alimentos com distribuição para sítios e fazendas para alimentação de animais, assim evitando o desperdício, também conta com um sistema de esgoto onde é realizada a limpeza da água e retirada de dejetos para devolução ao ecossistema evitando a poluição do meio ambiente.

Ao realizar uma análise financeira do restaurante notamos que o mesmo está em dia com suas obrigações e consegue ter um bom desempenho financeiro já que possui um capital de giro de R\$1.022.564,28 para honrar com suas obrigações de curto prazo.

Com relação às obrigações trabalhistas, foi encontrado um possível passivo trabalhista que pode gerar dano ao caixa da instituição, porém com um acordo extrajudicial seria de fácil solução para ambas as partes.

Através dos dados, os resultados do Restaurante Birosca mostram que tem uma boa rotatividade de vendas, clientes e contratos com empresas, pela sua localização e tradição. Levando-se em em conclusão final a uma estatística positiva da empresa, e através disso poder ser trabalhado novas ideias para consolidar ainda mais clientes.

REFERÊNCIAS

- Abrasel, **Associação de bares e restaurantes**, desperdício de alimentos em restaurantes chega a seis mil toneladas no país. 02 de out, 2018. Disponível em: <https://abrasel.com.br/noticias/noticias/desperdicio-de-alimentos-em-restaurantes-chega-a-seis-mil-toneladas-no-pais/>. Acesso em: 23 set, 2023
- Bartolone, Rafael. Sujeitos da relação empregatícia; **Jusbrasil**. Disponível em: <https://www.jusbrasil.com.br/artigos/sujeitos-da-relacao-empregaticia/153302808> Acesso em: 22 set, 2023
- Boehm, Camila. Turismo brasileiro. **Agência Brasil**, 22 de jun, 2022. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2022-06/turismo-brasileiro-cresce-477-em-abril-aponta-fecomerciosp>. Acesso em: 17 set, 2023.
- Brasil, Decreto, **Lei nº 5.452**, de 1º de maio de 1.943 https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del5452.htm acesso em: 10 set, 2023
- EQUIPE CONTA AZUL. Capital de giro. **Conta azul**, 07 de jul, 2023. Disponível em: <https://blog.contaazul.com/capital-de-giro/> Acesso em: 16 set, 2023
- Fujioka, Isabelle. Gerenciamento da cozinha. **Hora do lar**, 18 de mai, 2023. Disponível em; <https://blog.horadolar.com.br/plataforma-para-gerenciamento-da-jornada-de-trabalho-da-cozinha/> acesso em; 16 set, 2023
- Furtado, Marcelo. Tipos de ações trabalhistas. **Convenia**, 2022. Disponível em: <https://blog.convenia.com.br/acoes-trabalhistas-o-que-sao-e-qual-o-impacto-da-reforma-trabalhista/> Acesso em; 14 de set, 2023.
- Liberato, Alessandro. Direitos trabalhistas do Garçom. **Blog Alessandro Liberato**, 11 de nov, 2022. Disponível em: <https://alessandroliberato.com.br/07-direitos-trabalhistas-do-garcom/> Acesso em 10 set, 2023
- Lima, Hebert. Agricultura familiar. **Fábrica dos sonhos**, 06 de fev. 2023. Disponível em: https://www.fabricadossonhos.net/post/agricultura-familiar-um-caminho-para-sair-da-pobreza-e-realizar-sonhos?gclid=CjwKCAjw6p-oBhAYEiwAgg2PghO_fpGw3eQP_wBR5NNqJzwd_oHSps_GCdgsR2e7bR3BqnkMS0g8dxoCXkUQAvD_BwE. Acesso em: 16 set, 2023.
- Moraes, Mariana. Linhas de créditos para restaurante. **Saipos** Disponível em: [Como promover o consumo sustentável no seu restaurante? \(saipos.com\)](https://saipos.com.br/como-promover-o-consumo-sustentavel-no-seu-restaurante/) Acesso em: 23 set, 2023
- Nascimento, Elimar pinheiro. Tendências do turismo. **Governo Federal**, 2022 Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/EstudosobreTendenciasdeturismogastronomicoBrasil2030.pdf> Acesso em; 26 set, 2023.
- Pantore Pay. Conheça qual a melhor linha de crédito para restaurante, 09 de ago, 2023. Disponível em: [Conheça qual a melhor linha de crédito para restaurante - PantorePay](https://pantorepay.com.br/conheca-qual-a-melhor-linha-de-credito-para-restaurante/). Acesso em: 23 set, 2023.

Prática. Crescimento do setor de alimentação fora do lar. **Pratica**, 28 de mar, 2023. Disponível em:

<https://www.praticabr.com/crescimento-do-setor-de-alimentacao-fora-do-lar#:~:text=Os%20brasileiros%20gastaram%20R%24%20216,perdas%20da%20pandemia%20em%202024.>

Acesso em: 15 set, 2023.

Redação Investnews. Sobre indicadores de liquidez. **Redação investnews** 23 de out, 2022.

Disponível em: <https://investnews.com.br/guias/indicadores-de-liquidez-entenda/> Acesso em: 23 set, 2023.

Saraiva, Alessandra. Brasileiro consome mais café, arroz e feijão nas refeições diárias. **Valor investe, Globo**. 21 de ago. 2020. Disponível em:

<https://valorinveste.globo.com/mercados/brasil-e-politica/noticia/2020/08/21/brasileiro-conso-me-mais-cafe-arroz-e-feijao-nas-refeicoes-diarias-aponta-ibge.ghtml> Acesso em: 17 set,

2023.

Summita Agro. Importância do agronegócio para a economia do Brasil. **Estadão**, 12 de set, 2023. Disponível em:

[https://summitagro.estadao.com.br/comercio-exterior/pib-qual-e-a-importancia-do-agronegocio-na-economia-do-brasil/#:~:text=A%20cadeia%20produtiva%20do%20agroneg%C3%B3cio,Pecu%C3%A1ria%20do%20Brasil%20\(CNA\).](https://summitagro.estadao.com.br/comercio-exterior/pib-qual-e-a-importancia-do-agronegocio-na-economia-do-brasil/#:~:text=A%20cadeia%20produtiva%20do%20agroneg%C3%B3cio,Pecu%C3%A1ria%20do%20Brasil%20(CNA).) acesso em: 20 set, 2023.

Venda Otimizada. Simples estatística. **Venda otimizada**, 2022. Disponível em:

<https://www.vendaotimizada.com/duas-estatisticas-aumentar-as-vendas-do-restaurant/> acesso em: 26 set, 2023

ANEXOS

Figura 9 - Restaurante Birosca em 1996.



Fonte: Imagem fornecida pelo proprietário do Restaurante.

Figura 10 - Restaurante Birosca nos dias atuais.

