



FOTO POR JAY WENNINGTON

## A FICHA TÉCNICA COMO FERRAMENTA DE GESTÃO

| POR GABRIEL TONIETTO SEIBEL

### COMO A UTILIZAÇÃO DA FICHA TÉCNICA COMO UMA FERRAMENTA DE GESTÃO PODE GARANTIR COMPETITIVIDADE E MAIS RESULTADOS PARA RESTAURANTES DA CIDADE DE MONTENEGRO/RS

#### O Setor de Bares e Restaurantes

O setor de comida fora de casa, também conhecido como o setor de Bares e Restaurantes, tem crescido nos últimos anos no país, segundo a Associação Brasileira das Indústrias Alimentícias. Em 2018, o setor apresentou um crescimento de 2,08% no faturamento, atingindo R\$ 656 bilhões e uma participação de 9,6% no PIB brasileiro. Para 2019, o esperado é um crescimento de até 4% nas vendas reais.

Este setor é responsável pela empregabilidade de mais de 6 milhões de pessoas no país, e apresenta um alto nível de empreendedorismo. Em julho de 2019,

em pesquisa divulgada pela empresa Empresômetro, eram mais de 300 mil estabelecimentos de bares e restaurantes em todo o Brasil.

Em todo setor de nível empreendedor elevado, existem riscos inerentes ao negócio, seja na parte administrativa, com pouco conhecimento dos empreendedores em ferramentas e mecanismos de gestão, gerando altos custos e baixa margem de lucro, seja na parte operacional, ocasionando perdas de insumos, excesso de gastos e até mesmo perda de clientes.

Para melhorar a gestão do negócio, com objetivo de reduzir custos de operação,

diminuir a perda de insumos, e, conseqüentemente, aumentar as margens de lucro, algumas ferramentas de gestão podem, e devem, ser utilizadas diariamente pela gerência do estabelecimento. Uma destas ferramentas, que influencia diretamente na montagem do menu e compra de insumos, é chamada de **Ficha Técnica**. A Ficha Técnica é uma descrição de cada item do menu do estabelecimento, citando todos os insumos utilizados na confecção de um item do cardápio, o custo de cada insumo, modo de preparo, equipamentos utilizados, impostos entre outros.

### **Ficha Técnica**

Uma das grandes vantagens de montar uma Ficha Técnica é a padronização do processo de produção de cada item. Um item catalogado e com seu processo de produção explícito para cada funcionário reduz os custos do estabelecimento com treinamentos, facilita o entendimento da receita e possibilita um planejamento de melhor qualidade. Em pesquisa realizada com restaurantes da região do Vale do Sinos, no Rio Grande do Sul, Ivo Luís Maia Rizzardi, gerente e sócio do restaurante Olé Mexicano, de Novo Hamburgo, afirma que *“Todo mundo dentro da cozinha é treinado sobre a Ficha Técnica. A Ficha Técnica é a garantia de padronização da comida, e a padronização traz a qualidade”*.

---

*“Um cliente só volta por causa da padronização do produto”. – Ivo Luís Maia Rizzardi*

---

Com a padronização do cardápio, um funcionário requer menos orientação para executar as tarefas de produção, agilizando os processos dentro da cozinha. A padronização garante que cada item do menu manterá seus aspectos e suas

propriedades toda vez que é consumido pelo cliente. Esta garantia de manutenção de aspectos e propriedades influencia diretamente na experiência do cliente dentro do bar ou restaurante, mantendo o nível de qualidade do produto e fidelizando o cliente do estabelecimento.

A Ficha Técnica também influencia diretamente no setor de compras de cada restaurante. Ao ter o processo na ponta do lápis, é possível planejar para reduzir os custos com compras de insumos, evitando o desperdício e exageros na montagem dos pratos, assim como a falta de produtos em estoque. Segundo Fabiano Albe Chaves, dono da Funny Feelings Restaurante, de São Leopoldo, *“A Ficha Técnica nos deu permissão para enxugar estoque e ter melhor controle de compras. Podemos dizer que a Ficha Técnica tem ligação direta com a estrutura econômica do nosso negócio”*.

---

*“Se você não tem a Ficha Técnica, não tem todos os detalhes e não consegue gerar os custos.” – Fabiano Albe Chaves*

---

Assim, fica evidente a importância desta ferramenta para a gestão diária de um bar ou restaurante, principalmente voltado para o treinamento e a gestão de estoque do empreendimento. Contudo, nem sempre a Ficha Técnica é uma unanimidade entre os empreendedores.

### **Montenegro, Vale do Caí**

Montenegro é a maior cidade da região do Vale do Caí, no Estado do Rio Grande do Sul, e pertence a região Metropolitana do estado. Segundo o IBGE (2019), a cidade tem uma população estimada em mais de 65 mil habitantes, e sua economia é focada na indústria e agricultura. Contudo, sua região central é fortemente voltada ao

## PROCESSO DE MONTAGEM DA FICHA TÉCNICA



comércio e serviço, principalmente no setor de vestuário e farmacêutico. Com grande índice de circulação de pessoas diariamente pela região central, o município conta com diversos empreendimentos voltados ao entretenimento e ao setor alimentício.

Estes empreendimentos do setor alimentício são diversificados e atendem as mais diversas necessidades da população, como lanchonetes, restaurantes, bares, pizzarias e padarias. Com tamanha concorrência, podemos imaginar que a maioria dos empreendimentos atuem de maneira estratégica na gestão do seu menu, buscando padronização e qualidade para retenção de clientes e diminuição de custos, porém esta não é uma máxima entre os restaurantes de Montenegro. Em pesquisa realizada com 11 restaurantes localizados na região central da cidade, 72,7% não utilizam a Ficha Técnica para a montagem dos menus e treinamento do seu staff.

Um número tão alto pode significar um desconhecimento do funcionamento ou da importância de uma Ficha Técnica na hora de gerenciar o empreendimento, ainda mais que 75% dos respondentes que não utilizam Ficha Técnica o fazem por considerar que não precisam da ferramenta na hora de treinar seus funcionários, e apenas 25% desconhecem a existência da ferramenta.

Estrategicamente falando, a não utilização da Ficha Técnica pode ter consequências na hora da precificação dos pratos e gestão financeira do empreendimento como um todo. Nico Ventre, sócio do restaurante Eat Kitchen, com sedes em Novo Hamburgo e

Porto Alegre, salienta a importância da Ficha Técnica no momento da precificação: *“É indispensável ter a Ficha Técnica para saber o custo do produto. A partir do custo, podemos aplicar uma margem de lucro, e o resultado disto é o preço de venda”*.

---

*“Não tem como fazer um restaurante sem ter **Ficha Técnica**.” – Nico Ventre*

---

O preço de venda pode ser considerado um dos pontos mais importantes de qualquer negócio. Um empreendimento, independente do setor de atuação, que não utiliza números concretos para precificar seus produtos tende a ter dificuldades de caixa no curto e médio prazos, alto índice de obrigações com juros e multas e margens negativas nas vendas de produtos. Em Montenegro, 50% dos bares e restaurantes entrevistados costumam precificar seus pratos conforme os custos gerais do negócio, sem levar em consideração a margem de lucro de cada produto. Além disso, os outros 50% precificam seus pratos conforme experiência de mercado do empreendedor, sem qualquer tipo de embasamento financeiro.

Para compensar a falta de conhecimento financeiro, estes empreendimentos de Montenegro buscam alternativas para aumentar a qualidade dos seus pratos. Sem muita capacidade de padronização, os restaurantes buscam investir em fornecedores de qualidade na hora da compra dos insumos. Produtos de

qualidade podem ser um diferencial no momento de preparação do prato, contudo a padronização que traz a Ficha Técnica ainda é a melhor saída para manter a qualidade do prato, como diz Fabiano Albe Chaves *“A Ficha Técnica é uma base sólida para a qualidade de preparação dos pratos, não tem como desvincular uma coisa da outra”*.

O próprio restaurante de Fabiano, a Funny Feelings, começou suas atividades sem utilizar a Ficha Técnica como ferramenta de gestão, entretanto, com duas perdas no quadro de funcionários, o empreendedor precisou se adaptar, *“no primeiro ano tivemos perda de equipe, que estavam habituadas a fazer as receitas, e tivemos a necessidade de padronizar para contratar novos funcionários”*.

### **Considerações Finais**

Através das entrevistas, ficou claro que a Ficha Técnica tem muito a acrescentar na gestão de um restaurante. Principalmente pelo fato de manter um padrão de qualidade, independente do funcionário responsável pela montagem do prato. A padronização irá trazer a qualidade esperada e, assim, fidelizar o cliente.

Com uma Ficha Técnica bem estruturada, é possível ter a gestão do estabelecimento nas mãos. Os dados gerados por ela permitem uma gestão mais saudável do ponto de vista financeiro, garantindo margem de lucro em cada venda e uma gestão de compras eficiente e mais barata.

Para os estabelecimentos da cidade de Montenegro, é altamente recomendável a aplicação da ferramenta. Do ponto de vista estratégico, o estabelecimento que aplicar a Ficha Técnica poderá atingir uma vantagem competitiva muito importante no que tange a precificação, podendo reduzir os custos de gestão do seu negócio, melhorando a eficiência de compras e o giro de estoque. Além disso, a padronização poderá gerar

mais qualidade aos pratos, e servir como diferencial no momento de escolha de um cliente em potencial.

Por ser o centro econômico da região do Vale do Caí, a cidade sofre pouco com concorrência externa de restaurantes das regiões turísticas, aumentando a concorrência interna dentro do município e mostrando ainda mais a necessidade de manter padrões de qualidade na gestão e na montagem do menu.