

# GERENCIAMENTO DE ESTOQUE - DOCA BBQ

Felipe Palma Machado – 200295  
Gabriel Caracante Cacace Carvajal – 200061

Luiz Eduardo Silva Vieira – 200340  
Thomas Gomes da Silva – 200446

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Evelyn Amanda de Abreu Lopes Ramos

## INTRODUÇÃO

A gestão eficaz de estoque é crucial para o sucesso no competitivo setor alimentício, e a Hamburgueria "Doca BBQ" em Piraju, São Paulo, destaca-se por sua abordagem inovadora e compromisso com a qualidade. Liderada por Caique Simão, a hamburgueria busca constantemente a excelência gastronômica, utilizando produtos frescos e de alta qualidade. O projeto concentra-se em otimizar a gestão de estoque, implementando práticas como curva ABC, estoque mínimo, preço específico e custo médio. O objetivo é aumentar a eficiência operacional, maximizar lucros e reduzir perdas, garantindo a disponibilidade de ingredientes frescos para os hambúrgueres únicos da Hamburgueria. O trabalho detalha as etapas e justificativas para essas melhorias, visando um impacto positivo e duradouro no crescimento e sucesso contínuo da Hamburgueria "Doca BBQ", mantendo seu compromisso com inovação e excelência gastronômica.

## JUSTIFICATIVA

Auxiliar no Gerenciamento de Estoque e Implementar melhorias na lanchonete Doca BBQ

## OBJETIVOS

Realizar uma Previsão de Venda, Implementar a Curva ABC, Gestão de Estoque Eficaz, PCP, ODS

## ORÇAMENTO

Ingrediente	Valores	Consumo Mensal	Valor Total Mensal	Individual	Acumulada
Kilo de Alcatra	R\$ 29,99	455	R\$ 13.645,45	58%	58%
Kilo do queijo prato	R\$ 53,50	60	R\$ 3.210,00	14%	72%
Pão brioche	R\$ 0,80	2490	R\$ 1.992,00	8%	80%
Kilo do Bacon	R\$ 22,50	62	R\$ 1.395,00	6%	86%
Kilo da Batata	R\$ 6,80	190	R\$ 1.292,00	6%	92%
Balde de óleo de algodão	R\$ 220,00	4	R\$ 880,00	4%	96%
Kilo da Cebola	R\$ 4,73	80	R\$ 378,40	2%	97%
Kilo da Maionese	R\$ 29,09	11,2	R\$ 292,21	1%	99%
Kilo do Ketchup	R\$ 13,99	15,2	R\$ 212,65	1%	99%
Kilo da Mostarda	R\$ 16,99	8	R\$ 135,92	1%	100%
<b>Total</b>			<b>R\$ 23.433,63</b>		

## RESULTADOS E VALIDAÇÃO

Ingrediente	Classificação
Kilo da Alcatara	A
Kilo do queijo prato	A
Pão brioche	B
Kilo do Bacon	B
Kilo da Batata	B
Balde de Óleo de algodão	C
Kilo da Cebola	C
Kilo da maionese	C
Kilo do Ketchup	C
Kilo da Mostarda	C

Classe	Corte
A	80%
B	95%
C	100%

Utilizando a Curva ABC foi possível definir quais itens são os mais prioritários para a lanchonete. Facilitando seu controle de Estoque, além de já ter trazido benefícios tais como a redução de desperdício e gastos desnecessários para o estabelecimento após a implementação do projeto.

## CONCLUSÃO

O projeto de otimização de gestão de estoque na Hamburgueria "Doca BBQ" foca na eficiência operacional e lucratividade, mantendo a qualidade dos produtos. A aplicação da curva ABC, definição de estoque mínimo, médio e máximo, preço específico e custo médio identificou produtos prioritários, permitindo controle eficaz do estoque e decisões embasadas em dados. A classificação dos produtos e cálculos de estoque possibilitaram alocação eficiente de recursos, redução de custos e aumento da lucratividade. Alinhado aos ODS da ONU, o projeto promove práticas sustentáveis, crescimento econômico local e condições dignas de trabalho, destacando a importância da colaboração entre academia e setor empresarial para o crescimento sustentável.

## AGRADECIMENTOS

Caique Simão  
Doca BBQ