



## ANÁLISE DE CUSTOS E VIABILIDADE ECONÔMICA DO SERVIÇO DE RODÍZIO DE PIZZA A DOMICÍLIO: UM ESTUDO DE CASO NA SERRA GAÚCHA

Carla Fantin, Luana Cavagnoli, Marlei Salete Mecca

### RESUMO

Este estudo investiga a viabilidade econômica e a análise de custos do serviço inovador de rodízio de pizzas a domicílio, operado por uma pizzaria na Serra Gaúcha. A pesquisa aborda a evolução da pizza e do modelo de rodízio, utilizando conceitos fundamentais de contabilidade de custos e métodos de custeio. A metodologia empregada é um estudo de caso descritivo, com abordagem quali-quantitativa, analisando dados de 14 eventos realizados no primeiro semestre de 2024, que atenderam um total de 593 adultos e 14 crianças. Os resultados demonstram que o modelo de negócio é rentável, com uma margem de lucro líquida aproximada de 54,8%. O custo total identificado no semestre foi de R\$ 15.647,56, gerando uma receita total de R\$ 39.446,00 e um lucro líquido de R\$ 21.624,32. Os principais insumos representativos nos custos foram o queijo muçarela (31,5%) e os chocolates (branco com 6,7% e preto com 4,5%). Com um preço de venda de R\$ 65,00 por adulto, o custo médio por pessoa foi de R\$ 28,49, resultando em um lucro por pessoa de R\$ 37,25. A pesquisa conclui que a atividade gera lucro para os sócios, sendo um modelo operacionalmente viável e economicamente atrativo, enfatizando a importância da gestão eficiente de custos e sugerindo análises financeiras mais aprofundadas no futuro.

**Palavras-chave:** Custos; Preço de Venda; Pizza; Serra Gaúcha; Gestão de Custos.

## 1 INTRODUÇÃO

### 1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DO ESTUDO

A pizza é um dos alimentos mais universais e adorados, com suas origens na Itália do século XVIII. Ao longo do tempo, a pizza evoluiu e diversificou, tornando-se um prato popular em diversas culturas ao redor do mundo. No Brasil, o conceito de rodízio de pizzas foi pioneiramente desenvolvido, oferecendo aos clientes a oportunidade de experimentar uma grande variedade de sabores em uma única refeição.

O rodízio de pizzas a domicílio, por sua vez, representa uma inovação no serviço gastronômico, proporcionando uma experiência personalizada e conveniente para eventos especiais. Esse serviço combina a flexibilidade de um rodízio tradicional com a praticidade de ser realizado no local escolhido pelo cliente, trazendo uma nova dimensão ao conceito de refeições a domicílio.

Diante desses aspectos, a pesquisa se concentrará na análise dos custos e na definição do preço de venda de rodízio de pizzas a domicílio, para assim compreender melhor sua rentabilidade e sua posição dentro do mercado em relação a preço. Desta forma a questão de pesquisa é qual é o custo e o preço de venda de um rodízio de pizzas a domicílio de uma pizzaria situada na Serra Gaúcha?

Assim o objetivo geral deste estudo é verificar o custo e o preço de venda de um rodízio de pizzas a domicílio de uma pizzaria situada na Serra Gaúcha, uma vez que para uma



gestão eficaz de custos dentro de uma empresa, é fundamental ter uma visão prática e detalhada da viabilidade econômica. Isso ajuda a identificar oportunidades e diferenciais no mercado. A proposta de um rodízio de pizzas a domicílio oferece uma abordagem inovadora e prática para eventos, adaptando-se a diferentes ambientes e estruturas. Esta flexibilidade permite que o serviço seja moldado conforme as necessidades específicas de cada ocasião. Com essa ampla variação na estrutura do evento, conhecer detalhadamente todos os custos envolvidos, tanto diretos quanto indiretos e o preço de venda, torna-se importante para otimizar o rendimento final.

Essa compreensão profunda assegura que o preço estabelecido cubra todos os aspectos financeiros, ou ainda, que sejam feitos ajustes nos dados apresentados, garantindo uma rentabilidade adequada e consequentemente, a manutenção do negócio.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 CONTABILIDADE

Desde os tempos remotos, para mensurar, avaliar e controlar os bens pessoais, os faraós, comerciantes e agricultores, entre outros, utilizavam técnicas de mensuração, o que pode ser entendido como o início da contabilidade como é conhecida hoje (Souza, 2014).

A primeira obra relevante na literatura sobre essa ciência foi escrita no século 15 pelo matemático e frade Luca Pacioli. Seu livro *Tractatus de computis et scripturis*, publicado em 1494 é considerado um marco na história da contabilidade e se tornou conhecido como “o pai dos autores de contabilidade” (Souza, 2014).

Atualmente, para gerar relatórios contábeis e financeiros claros que reflitam com precisão a situação patrimonial da entidade a qualquer momento, os contadores aplicam uma metodologia e princípios consistentes, ajustados às normas mais recentes. Essa abordagem permite que eles acompanhem o progresso da sociedade, das empresas e das organizações ao longo do tempo (Sá, 2004).

Nesse contexto, segundo Ribeiro (2010, p. 5)

O propósito da contabilidade é examinar e controlar o patrimônio e suas alterações, assim oferece dados essenciais para decisões econômicas. Dentre essas informações, destacam-se as de caráter econômico e financeiro. As informações econômicas englobam os fluxos de receitas e despesas, que geram lucros ou prejuízos e influenciam o patrimônio líquido. Por outro lado, as informações financeiras abrangem, principalmente, os fluxos de caixa e o capital de giro. A contabilidade tem a obrigação de relatar e apresentar os resultados alcançados ao decorrer dos períodos, assim ajuda a mensurar e avaliar suas obrigações e suas receitas.

Em empresas de grande e médio porte a contabilidade tem enfoque em quatro áreas principais:

Contabilidade financeira: tem como objetivo registrar e reportar todas as transações financeiras de uma entidade. É fundamental para a elaboração das demonstrações financeiras, como o balanço patrimonial e a demonstração de resultados, que ajudam os gestores, investidores e outras partes interessadas a tomar decisões informadas.

Contabilidade gerencial: fornece informações e análises internas para auxiliar os gestores na tomada de decisões estratégicas. Envolve a criação de relatórios financeiros e operacionais detalhados, projeções e orçamentos, e análise de desempenho.



**Contabilidade tributária:** tem como objetivo assegurar que uma empresa esteja em conformidade com as legislações fiscais e tributárias. Envolve o cálculo e a gestão dos impostos devidos, a elaboração das declarações fiscais e a aplicação das normas e regulamentações fiscais.

**Contabilidade de custos:** foca na análise e controle dos custos de produção e operação de uma empresa. O objetivo é ajudar a entender e gerenciar os custos envolvidos na fabricação de produtos ou na prestação de serviços, o que permite uma melhor precificação e controle de despesas.

Essas quatro principais áreas desempenham papéis essenciais na administração eficiente dos recursos e na tomada de decisões estratégicas. A integração dessas áreas permite que as empresas não apenas cumpram suas obrigações legais e fiscais, mas também aumentam a eficiência de suas operações e alcancem seus objetivos econômicos, refletindo a importância duradoura e a relevância contínua da contabilidade no setor empresarial.

Além das áreas principais da contabilidade descritas, a contabilidade também se adapta continuamente às mudanças e inovações tecnológicas e regulatórias. De acordo com Santos (2018), a contabilidade digital está transformando a prática contábil ao integrar ferramentas de automação e análise de dados que melhoram a precisão e a eficiência dos processos contábeis. A implementação de softwares contábeis avançados e sistemas de gestão integrada permite que os contadores não apenas automatizem tarefas rotineiras, mas também realizem análises mais complexas e preditivas, proporcionando uma visão mais detalhada e estratégica das finanças das empresas. Este avanço tecnológico é crucial para atender às demandas de um ambiente de negócios cada vez mais dinâmico e globalizado.

## 2.2 CONTABILIDADE DE CUSTOS

A Contabilidade de Custos surgiu para atender à necessidade de calcular os custos dos produtos, o que é essencial para avaliar estoques e determinar os resultados das indústrias, sendo este seu objetivo principal. No século XX, com o aumento da complexidade do ambiente empresarial, a contabilidade de custos ganhou importância na gestão das empresas, tornando-se fundamental no planejamento, controle de custos, tomada de decisões e cumprimento das exigências fiscais e legais, conforme (Atkinson, Banker, Kaplan e Young, 2000).

A contabilidade de custos visa atender às necessidades de informação dos usuários, normalmente organizadas em três aspectos, que definem as finalidades dessa área da contabilidade: (Lorentz, 2021).

1. Fornecer informações à contabilidade financeira para os registros contábeis e a elaboração das demonstrações contábeis, além de dados adicionais como o custo dos estoques de produtos acabados e em processo, bem como o custo dos produtos vendidos.
2. Oferecer informações para apoiar o processo de tomada de decisões.
3. Contribuir para o processo de controle gerencial.

Dentro do campo da contabilidade de custos, compreender os diversos tipos de gastos é importante para uma gestão financeira eficiente. Os gastos representam o valor que uma empresa dedica para adquirir bens ou serviços necessários para a obtenção de receita. Esses



valores podem ser classificados em diferentes categorias, como investimento, custo ou despesa, dependendo da natureza e do impacto na operação da empresa.

O registro de um gasto ocorre tipicamente quando o bem ou serviço se torna uma prioridade para a empresa, marcando o momento em que há o reconhecimento contábil da dívida assumida ou da redução de um ativo como pagamento. Esta abordagem detalhada dos gastos permite uma análise mais precisa dos custos e facilita o planejamento e o controle gerencial, além de assegurar que as informações necessárias sejam fornecidas para o cumprimento das exigências fiscais e legais. No entanto, entender e classificar corretamente os gastos são essenciais para a elaboração de relatórios financeiros precisos e para a tomada de decisões estratégicas, conforme a evolução da complexidade do ambiente empresarial.

Dentro dos gastos, o custo desempenha um papel crucial ao fornecer informações para a tomada de decisões internas. No entanto, os aspectos relacionados aos custos que devem ser considerados na decisão podem ser mais evidentes em duas situações específicas: a primeira refere-se à variação dos custos no processo produtivo, e a segunda à alocação desses custos nos produtos fabricados. Assim, os custos podem ser classificados como fixos e variáveis, dependendo do volume de produção, e como diretos e indiretos, em relação à sua alocação aos produtos. (Moura, 2020)

A classificação de custos diretos e indiretos requer uma avaliação para identificar quais insumos podem ser alocados diretamente aos produtos sem a necessidade de uma base de rateio, e quais precisam dessa base para sua alocação. Assim, os insumos facilmente identificáveis são considerados custos diretos, enquanto isso, aqueles em que a medida total não pode ser atribuída a um produto específico são classificados como custos indiretos.

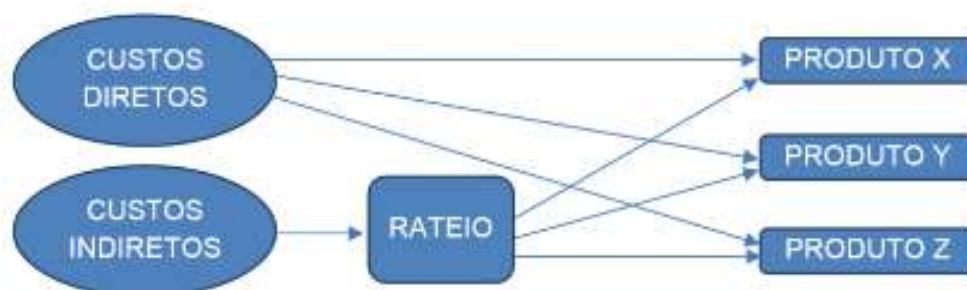
Os custos diretos podem ser facilmente identificados com o objeto de custeio, facilmente atribuído aos seus portadores, não havendo a necessidade de rateio (Leone, 2010). Esses custos podem ser diretamente apropriados aos produtos, sendo suficiente ter uma medida de consumo, que pode ser dada por meio de quilogramas de materiais consumidos, embalagens utilizadas, horas mão de obra ou até mesmo quantidade de energia elétrica consumida (Martins, 2018). São gastos diretamente relacionados aos produtos e podem ser mensurados de maneira clara e objetiva, ou seja, referem-se às quantidades de materiais e serviços utilizados na produção de determinado produto, conforme o Conselho Regional de Contabilidade.

Por sua vez, os custos indiretos são classificados como aqueles que não são facilmente identificados como o objeto de custeio, e que necessitam de uma base de rateio para serem alocados aos produtos (Leone, 2010). Esses custos, não oferecem condições de uma medida objetiva e sua alocação tem que ser feita por estimativa, sendo esta muitas vezes realizada de forma arbitrária (Martins, 2018). Os custos indiretos surgem quando a empresa fabrica dois ou mais produtos que utilizam insumos comuns em seu processo de produção. A alocação desses custos é realizada através do método de custeio escolhido pela empresa, para distribuir esses gastos entre os produtos que consumiram esses recursos durante a produção, tais como, aluguel, manutenção, supervisão da fábrica. Os principais critérios de rateio dos custos indiretos são: quantidade produzida, consumo de materiais diretos, mão de obra direta, horas-máquinas e receita de venda (Crepaldi, 2023).





Figura 1 – Alocação dos custos diretos e indiretos



Fonte: Adaptado de Souza e Clemente, 2007.

Custo fixo refere-se aos gastos essenciais para sustentar um nível básico de operações, permanecendo constantes durante essas atividades (Padoveze, 2010). Esses custos resultam da manutenção da estrutura produtiva da empresa, independentemente da quantidade produzida. Embora o custo fixo seja constante em relação ao total da produção, ele é variável quando analisado por unidade. O custo fixo por unidade diminui com o aumento da produção. Os custos fixos totais permanecem estáveis, independentemente do volume de produção. No entanto, esses custos são fixos dentro de uma faixa específica de produção e podem variar em caso de grandes mudanças na produção. Assim, quanto maior a produção, menor o custo por unidade. Exemplos incluem aluguel de imóveis, salários de supervisores e gerentes, pró-labore do diretor de produção e honorários de segurança nas instalações. (Crepaldi, 2023)

Custos variáveis aumentam ou diminuem conforme o volume de produção. Embora os custos variáveis sejam constantes por unidade, seu total varia proporcionalmente às mudanças na atividade total ou no volume de produção. Portanto, é flexível em relação ao volume total de produção, mas fixo quando se considera a unidade produzida. Ao longo do processo produtivo, os custos variáveis unitários se mantêm constantes, independentemente do volume produzido. Esses custos se alteram em função do volume de produção ou das atividades realizadas, como matéria-prima consumida, serviços de terceiros pagos por unidade produzida e materiais de embalagem para produtos acabados (Crepaldi, 2023).

Despesa é um gasto que uma empresa realiza para operar e manter suas atividades. Este tipo de gasto impacta diretamente o resultado financeiro, pois reduz o lucro da entidade. Segundo Assaf Neto (2020), as despesas são classificadas de acordo com sua natureza e podem incluir tanto gastos operacionais quanto não operacionais. Um exemplo seria o pagamento da energia elétrica ou uma taxa de internet, gerando despesas necessárias para a continuidade de suas operações. Mesmo que esses gastos não gerem diretamente receita, são fundamentais para o funcionamento do negócio.

Despesas fixas são aquelas que não mudam com o nível de produção ou vendas, ou seja, permanecem constantes em um determinado período, independentemente do volume de atividade da empresa. Iudícibus et al. (2022) afirmam que essas despesas são previsíveis, facilitando o planejamento orçamentário. Onde o aluguel de um escritório é uma despesa fixa. Independentemente de a empresa ter mais ou menos clientes em um mês, o valor do aluguel



permanece o mesmo, como salários de funcionários permanentes, seguros e contratos de serviços que têm um custo fixo mensal.

Entretanto as despesas variáveis são aquelas que variam de acordo com o nível de produção ou vendas da empresa. Segundo Silva (2020), essas despesas são diretamente proporcionais à atividade operacional, o que significa que aumentam quando a produção aumenta e diminuem quando a produção diminui. Caso a empresa resolva aumentar a produção, comprará mais matéria-prima, aumentando suas despesas variáveis. Outras despesas variáveis incluem comissões pagas a vendedores, que dependem do volume de vendas.

### 2.3 MÉTODOS DE CUSTEIO

O método de custeio refere-se à forma como os custos são apropriados. Existem dois métodos principais: o custeio por absorção e o custeio variável ou direto, que podem ser aplicados a qualquer sistema de acumulação de custos. A principal diferença entre esses métodos reside no tratamento dos custos fixos. (Crepaldi, 2023)

Segundo Horngren (1985), custear significa “acumular, determinar custos”. Custeio ou custeamento são métodos de apuração de custos, maneiras segundo as quais procedemos à acumulação e a apuração dos custos.

O custeio por absorção é um método que atribui ao custo dos produtos todos os gastos da área de fabricação, incluindo custos diretos e indiretos, fixos e variáveis, tanto estruturais quanto operacionais. O procedimento consiste em fazer com que cada produto ou serviço absorva uma parte dos custos diretos e indiretos associados à sua fabricação (CREPALDI, S. A.; CREPALDI, G. S., 2017). Esse método é baseado na aplicação das normas contábeis, sendo o sistema legalmente aceito e exigido pela legislação fiscal no Brasil. Os produtos fabricados absorvem todos os custos incorridos durante o processo de produção. Este método utiliza um sistema de rateio para apropriar os custos de dois ou mais produtos. O custo final é diretamente afetado pelo volume de produção, enquanto os gastos que não se referem à produção (despesas) são excluídos (Crepaldi, 2010).

Todos os custos gerados durante o período serão incorporados à produção realizada, sendo alocados aos produtos acabados e também aos produtos em elaboração, independentemente de sua natureza, como fixos, variáveis, diretos ou indiretos. É fundamental distinguir entre custos e despesas, pois as despesas impactam diretamente o resultado do período, enquanto os custos relacionados aos produtos não vendidos são registrados no estoque. O objetivo desse critério é determinar o custo total tanto direto quanto indireto de cada produto fabricado ou serviço prestado.

Vantagens do método de custeio por absorção

1. Pode melhorar a utilização dos recursos, absorvendo todos os custos de produção, permitindo a apuração do custo total de cada produto.
2. Está de acordo com as normas de contabilidade e a legislação tributária.
3. Não requer a separação dos custos de manufatura nos componentes fixos e variáveis.
4. Atende efetivamente à fixação de preços de venda mais reais.
5. Só é considerado custo a parcela dos materiais utilizados na produção.

Desvantagens do método de custeio por absorção

1. Os custos, por não se relacionarem com este ou aquele produto ou a esta ou aquela unidade, são quase sempre distribuídos à base de critérios de rateio, quase sempre com grande grau de arbitrariedade.



2. O custo fixo por unidade depende ainda do volume de produção; e o que é pior: o custo de um produto pode variar em função da alteração de volume de outro produto.
3. Os custos fixos existem independentemente da fabricação ou não desta ou daquela unidade e acabam presentes no mesmo montante, mesmo que ocorram oscilações (dentro de certos limites).
4. A desvantagem desse método está no aspecto gerencial, já que todos os custos deverão se incorporar aos produtos, inclusive os fixos. Deve-se utilizar algum critério de rateio para alocação desses custos. Assim, mesmo que o critério de rateio seja o mais ideal, haverá certo grau de arbitrariedade na alocação de custos. (Crepaldi, 2023 p. 107)

O método de custeio variável ou custeio direto, é uma abordagem que considera apenas os custos variáveis incorridos em um período como parte do custo de produção, desconsiderando os custos fixos, que são tratados como despesas do período. É importante destacar que o termo "custos" inclui as despesas variáveis. Neste método, o custo unitário de produção é calculado dividindo-se o total dos custos variáveis pela quantidade produzida, enquanto os custos fixos são lançados diretamente no resultado do exercício, sem passar pelo estoque. Esse método se baseia na distinção entre gastos variáveis, que variam com o volume de produção ou vendas, e gastos fixos, que permanecem constantes em relação a mudanças na produção ou vendas até certo ponto. No custeio variável, apenas os custos variáveis são alocados aos produtos, com os custos fixos tratados separadamente como despesas do período (CREPALDI, S. A.; CREPALDI, G. S., 2017).

Considerando que os custos de produção são geralmente apurados mensalmente e que os gastos atribuídos aos custos devem ser aqueles efetivamente incorridos e registrados contabilmente, esse sistema de apuração de custos requer um suporte adequado do sistema contábil. Isso envolve um plano de contas que, desde o registro dos gastos, distinga com rigor os custos variáveis dos custos fixos de produção. Nesse método, apenas os custos claramente vinculados aos produtos devem ser alocados. No processo de seleção e produção dentro do sistema de custeio variável, os componentes dos custos de produção são divididos em duas categorias: custos fixos e custos variáveis. Os custos variáveis são alocados aos estoques, enquanto os custos fixos são direcionados para o resultado do exercício. (CREPALDI, S. A.; CREPALDI, G. S., 2017).

O método de custeio por absorção e o método de custeio variável oferecem abordagens distintas para a apuração de custos, cada uma com suas vantagens e desvantagens. Enquanto o custeio por absorção permite uma visão mais abrangente dos custos totais, ele ajuda a seguir as regras contábeis e fiscais, porém depende de critérios de divisão que podem ser imprecisos e trazer dificuldades na gestão. Por outro lado, o custeio variável destaca a relação direta entre custos e volume de produção, proporcionando uma análise mais clara dos custos variáveis, mas pode não dar a devida atenção à importância dos custos fixos na formação de preços e na avaliação da rentabilidade. Assim, a escolha do método mais adequado depende das necessidades específicas da empresa, do contexto operacional e das informações que se deseja obter para uma gestão financeira eficiente. Um entendimento profundo de ambos os métodos é essencial para a tomada de decisões estratégicas que visem melhorar os recursos e o aumento da competitividade no mercado.

## 2.4 RAMO ALIMENTÍCIO



A crescente popularidade das pizzas no ramo alimentício reflete uma versatilidade, com inúmeras variações que atendem a diferentes paladares e estilos de vida. Além das clássicas combinações italianas, os restaurantes têm inovado ao incorporar ingredientes locais e opções veganas e sem glúten, ampliando assim a clientela. Essa adaptação enriquece a experiência gastronômica, onde permite que as pizzarias se destaquem em um mercado competitivo, atraindo um público diversificado e destacando a criatividade culinária. O consumo de pizza atrai um público diversificado, composto principalmente por famílias que buscam praticidade e um ambiente descontraído para refeições em grupo. Jovens e grupos de amigos também representam uma parcela significativa desse público, geralmente interessados em ocasiões sociais como encontros e celebrações. Além disso, o mercado observa uma crescente adesão de consumidores em busca de opções alternativas, como pizzas veganas, sem glúten e integrais, atendendo perfis que priorizam saúde e bem-estar. Esse cenário amplia as oportunidades para as pizzarias oferecerem variedade e personalização de sabores. Segundo Apubra (2023), no Brasil o consumo é mais de 1,9 milhão de pizzas por dia, cada pizzaria brasileira, em média, produz cerca de 43 pizzas diariamente, apresentando a importância da pizza na alimentação nacional e a presença marcante desse produto no mercado. Esse cenário reflete uma demanda intensa, que incentiva as pizzarias a ampliarem serviços e opções, incluindo modelos inovadores como o rodízio a domicílio, para atender aos variados perfis de consumidores e às tendências de consumo emergentes.

O rodízio de pizzas a domicílio tem emergido como uma opção inovadora no mercado alimentício, com o intuito de oferecer os clientes a experiência do rodízio tradicional no conforto de suas casas. Esse modelo permite que grupos de amigos e familiares desfrutem de uma ampla variedade de sabores, sem a necessidade de sair, tornando-se ideal para festas e celebrações. As pizzarias que adotam essa abordagem ao combinar a pizzaria física com a interatividade de um rodízio a domicílio, o que proporciona uma experiência gastronômica dinâmica e personalizada. Além disso, essa opção agrega valor à experiência e atrai um público diversificado que busca não apenas uma refeição, mas um momento especial.

Para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos em um rodízio de pizzas a domicílio, a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) orienta as empresas do setor alimentício a adotarem boas práticas em todos os processos. É fundamental que todos os colaboradores sigam rigorosas normas de higiene pessoal, que incluem a lavagem frequente das mãos ou uso de luvas e o uso de uniformes limpos. Além disso, as áreas de manipulação e armazenamento dos alimentos devem ser mantidas limpas e desinfetadas regularmente, com utensílios e equipamentos devidamente limpos. O armazenamento dos ingredientes deve ser feito de maneira adequada, respeitando as temperaturas necessárias. Alimentos perecíveis, como laticínios, devem ser mantidos refrigerados, e a separação entre alimentos crus e cozidos é crucial para evitar contaminações. Durante a manipulação, os ingredientes precisam ser manuseados em superfícies higienizadas, utilizando utensílios limpos e respeitando a ordem correta de preparo. As pizzas devem ser cozidas em temperaturas que garantam a destruição de microrganismos patogênicos e, caso não sejam consumidas imediatamente, devem ser resfriadas rapidamente para garantir a segurança do consumidor.

No que diz respeito ao transporte, os ingredientes devem ser transportados em caixas térmicas apropriadas que mantenham a temperatura e a integridade dos alimentos durante o trajeto. O veículo deve ser limpo e higienizado, evitando qualquer risco de contaminação, e deve ter um espaço adequado para a quantidade de produtos transportados. Onde essas





diretrizes asseguram a qualidade dos alimentos oferecidos e fortalecer a confiança dos clientes no serviço. No entanto é indispensável esses tópicos para garantir a satisfação do consumidor em serviços como rodízios de pizza a domicílio, onde agilidade e segurança são prioridades.

A competitividade no ramo de pizzas é intensa, impulsionada pela necessidade constante de inovação e adaptação às tendências de consumo. Com um mercado cheio de opções, as pizzarias buscam se destacar oferecendo experiências únicas, como a personalização de sabores e opções saudáveis, além de serviços como entrega rápida e rodízios a domicílio. O foco na qualidade dos ingredientes e no atendimento ao cliente se tornou essencial para fidelizar os consumidores.

### 3. ASPECTOS METODOLÓGICOS

#### 3.1 DELINEAMENTO DA PESQUISA

##### 3.1.1 Tipologia em relação aos procedimentos técnicos

Quanto aos procedimentos técnicos, será realizada um estudo de caso relacionado a uma pizzaria móvel situada na Serra Gaúcha visando verificar o custo de um rodízio de pizzas e o preço de venda.

O estudo de caso é uma metodologia qualitativa que se caracteriza pela investigação aprofundada de um fenômeno específico dentro de seu contexto real. De acordo com Gil (2022), esse método é especialmente útil para o estudo de questões complexas e permite uma compreensão detalhada de um único caso ou grupo. A abordagem tem ganhado popularidade nas ciências sociais por possibilitar uma análise minuciosa e contextualizada, ideal para quando se deseja examinar eventos contemporâneos onde as fronteiras entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidas. Outro ponto central do estudo de caso é a possibilidade de utilizar múltiplas fontes de dados, como entrevistas, observações e documentos, o que confere maior profundidade à análise. Para Minayo (2014), o estudo de caso permite explorar as singularidades e particularidades do objeto de estudo, proporcionando uma visão holística que considera a complexidade das relações sociais envolvidas. Esse uso de múltiplas fontes de evidência, também conhecido como triangulação, amplia a validade e a confiabilidade dos resultados ao integrar diferentes perspectivas sobre o fenômeno (Minayo, 2014).

Contudo, o estudo de caso apresenta limitações quanto à generalização dos resultados. Gil (2022) observa que, por se concentrar em um único caso ou em poucos casos, essa metodologia limita-se ao contexto específico estudado e não permite uma aplicação generalizável dos resultados. Entretanto, essa limitação é compensada pela riqueza de detalhes e pela profundidade do conhecimento que o estudo de caso proporciona, sendo adequado para pesquisas que visam a compreensão de processos e dinâmicas internas de um contexto particular. Além das características já mencionadas, Martins (2008) ressalta que o estudo de caso permite ao pesquisador explorar fenômenos que ocorrem em contextos específicos, oferecendo uma visão detalhada e contextualizada que não é possível alcançar por outros métodos. Segundo o autor, essa abordagem é particularmente útil para investigar "como" e "por que" certos fenômenos acontecem, pois possibilita a análise de múltiplas variáveis em profundidade (Martins, 2008). O estudo de caso, portanto, não só enriquece a compreensão de processos complexos, mas também contribui para o desenvolvimento de teorias, ao explorar nuances e interações que podem ser ocultas em análises mais amplas.



### 3.1.2 Tipologia em relação aos objetivos

Em relação aos objetivos, esta pesquisa pode ser classificada como descritiva. Segundo Gil (2008), a pesquisa descritiva tem como propósito principal a descrição das características de uma determinada população ou fenômeno, estabelecendo correlações entre variáveis. A escolha dessa tipologia visa analisar os custos e despesas envolvidos no processo, com o objetivo de definir um preço de venda que seja competitivo no mercado e, ao mesmo tempo, rentável para o negócio. Com base em conceitos da contabilidade de custos e formação de preço de venda, a pesquisa explicativa fornece o embasamento necessário para avaliar a posição do serviço no mercado da Serra Gaúcha. Babbie (2016) destaca que a pesquisa descritiva pode variar desde a simples descrição de um fenômeno até a identificação de padrões e relações entre variáveis. Segundo Sampieri, Collado e Lucio (2013), a pesquisa descritiva busca detalhar as propriedades, características e perfis de processos, produtos, comunidades, setores e outros fenômenos sujeitos a análise, fornecendo uma compreensão abrangente e detalhada.

### 3.1.3 Tipologia em relação à forma de abordagem do problema

Quanto à forma de abordagem do problema, a pesquisa será qualitativa e quantitativa. Ambas permitem uma análise aprofundada do contexto. A pesquisa qualitativa é amplamente reconhecida por sua ênfase na compreensão profunda e contextualizada de fenômenos sociais complexos (Denzin & Lincoln, 2018). Segundo Denzin e Lincoln (2018) essa abordagem valoriza a subjetividade dos participantes e busca explorar as múltiplas perspectivas envolvidas em um determinado contexto. Ao invés de buscar generalizações amplas, a pesquisa qualitativa se concentra na riqueza dos dados obtidos por meio de técnicas como entrevistas, observações participantes e análise de documentos. Outro aspecto da abordagem qualitativa é a sua flexibilidade metodológica. Creswell e Poth (2021) enfatizam que os pesquisadores qualitativos frequentemente adaptam suas estratégias de coleta e análise de dados conforme as demandas específicas de suas investigações. Essa flexibilidade permite uma exploração mais holística e sensível do fenômeno em estudo, o que contribui para uma compreensão mais completa e detalhada. Além disso, a abordagem qualitativa muitas vezes prioriza a construção de teorias fundamentadas nos dados. Charmaz (2014) destaca que os pesquisadores qualitativos frequentemente trabalham de forma indutiva, utilizando seus dados como base para o desenvolvimento de conceitos e teorias que emergem organicamente do contexto estudado. Essa ênfase na construção de conhecimento a partir da realidade vivenciada pelos participantes confere à pesquisa qualitativa uma relevância particular na compreensão das complexidades das experiências humanas.

### 3.2 Procedimentos de coleta e análise dos dados

Foi desenvolvida uma revisão aprofundada da literatura sobre temas fundamentais do estudo. Inicialmente, foi abordado o conceito de Contabilidade em geral, com destaque para suas diferentes vertentes, como a Contabilidade Gerencial e de Custos. Com o objetivo de contextualizar o papel da Contabilidade na mensuração e controle de despesas e receitas, essenciais para a gestão eficiente, seguiu-se com a revisão focada na Contabilidade de Custos, incluindo a distinção entre custo e despesa e sua aplicação na gestão financeira. Esta parte abordou as classificações de custo direto, indireto, fixo e variável, que foram determinantes para o cálculo dos custos de produção e para a formação do preço de venda. Após essa



revisão, foram analisados dois métodos de custeio, custeio por absorção e custeio variável, considerando suas vantagens e limitações no contexto de empresas alimentícias, especialmente em negócios de pizzaria que lidam com diversas variações de ingredientes e operações. Por fim, o estudo revisou o mercado alimentício, com foco no setor de pizzas, especialmente o modelo de rodízio a domicílio, onde foram abordados os desafios e oportunidades de custos e precificação nesse contexto.

Após a revisão da literatura, foram coletados dados utilizando métodos práticos para entender o impacto de custos e a formação de preços em uma empresa de rodízio de pizzas a domicílio. Como parte do estudo de caso, foi feita uma análise detalhada de uma planilha contendo os dados de todos os eventos realizados pela pizzaria no primeiro semestre de 2024. Esta planilha incluiu informações sobre o valor total de ingredientes, valor total do evento, lucro líquido, lucro por pessoa e custo por pessoa do semestre em análise. Isso permitiu avaliar com precisão como os custos foram distribuídos e como cada tipo de evento influenciou a formação do preço de venda.

#### 4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Essa pesquisa identificou os custos e as despesas envolvidas no processo desde o preparo das massas, dos ingredientes até o momento de servir o rodízio, sendo assim, é possível analisar o custo e o preço de venda do rodízio de pizzas, para assim verificar a melhor prática para a gestão da empresa. Com a gestão eficiente, espera-se um impacto positivo na rentabilidade das atividades, através da otimização de processos e redução de desperdícios.

Ao incorporar práticas inovadoras e sustentáveis, o negócio pode consolidar uma posição estratégica no mercado, destacando-se pela responsabilidade e modernidade. A utilização de ingredientes de fornecedores locais e orgânicos, a redução do desperdício com um gerenciamento eficiente de estoque e o reaproveitamento de alimentos seguindo normas sanitárias são iniciativas que refletem um compromisso com a sustentabilidade. Essas medidas não apenas atendem às expectativas de consumidores conscientes, mas também fortalecem a identidade da marca, fidelizando clientes e atraindo novos públicos dispostos a valorizar serviços que geram impactos positivos.

Além disso, uma gestão contábil eficiente desempenha um papel essencial nesse contexto, pois possibilita a identificação de custos desnecessários, o planejamento financeiro estratégico e a otimização dos recursos disponíveis. Quando integrada a ações sustentáveis, essa abordagem contribui para a criação de um modelo operacional robusto, capaz de responder aos desafios de um mercado em constante transformação. Dessa forma, a empresa não apenas garante maior controle financeiro e operacional, mas também constrói uma reputação sólida, alinhada às tendências de responsabilidade social e ambiental. Esse equilíbrio entre inovação, sustentabilidade e gestão eficiente se traduz em competitividade duradoura, posicionando o negócio como referência no setor e promovendo um impacto positivo para todas as partes envolvidas.

Durante o primeiro semestre de 2024, a pizzaria móvel realizou 14 eventos à domicílio, atendendo um total de 593 adultos e 14 crianças, com a oferta de 40 sabores de pizzas, entre salgadas e doces. Esses eventos ocorreram em diversos meses, com destaque para os meses de fevereiro e março, quando a demanda se intensifica devido à alta concentração de eventos de formatura, exigindo ajustes na equipe e na logística para garantir a



qualidade do atendimento. A seguir, a tabela 1 com os sabores de pizzas oferecidos pela pizzeria, destacando a variedade que atende aos diferentes gostos dos clientes.

Tabela 1 – Sabores de Pizzas

<b>Categoria</b>	<b>Sabores de Pizzas</b>
<b>Salgadas</b>	Alho e Óleo
	Bacon / Bacon com milho
	Baiana
	Bauru
	Brócolis / Brócolis com Palmito
	Calabresa
	Calabresa Barbecue (com tomate e cebola)
	Chester com catupiry
	Coração ao molho vermelho
	Filé / Filé com Palhas / Filé ao alho e óleo / Filé ao molho mostarda
	Frango com catupiry / Frango com milho
	Jardineira (milho, ervilha, cebola e tomate)
	Lombo Canadense
	Marguerita
	Milho
	Palmito
	Picanha / Picanha ao alho e óleo
	Portuguesa (ervilha, presunto, cebola, azeitonas e ovos de codorna)
	Siciliana (bacon e champignon)
	Strogonoff de frango / Strogonoff de Carne
	Quatro queijos
	Vegetariana (milho, ervilha, palmito e azeitonas verdes)
<b>Doces</b>	Abacaxi com coco / Abacaxi com canela
	Banana com canela
	Charge
	Chocolate branco com nozes
	Chocolate ao leite / Chocolate Branco
	Confetes
	Pé de moleque
	Prestígio
	Morango moreno / Morango Nevado
	Sorvete

Fonte: Elaborado pela autora





O Quadro 1 mostra os custos, mão de obra de preparo, lucro líquido, lucro por pessoa e o custo por pessoa na média desses eventos no semestre em estudo.

Quadro 1 – Movimento Primeiro Semestre 2024

Total valor dos custos	R\$ 15.647,56
Mão de Obra Preparo	R\$ 2.174,12
Total do evento	R\$ 39.446,00
Lucro líquido	R\$ 21.624,32

Quantidade de pessoas (adulto)	593
Quantidade de pessoas (crianças)	14

Lucro por pessoa	R\$ 36,04
Custo por pessoa	R\$ 29,70

Fonte: Elaborado pela autora

O valor total dos custos dentro do semestre foi de R\$ 15.647,56, nele estão inclusos o valor dos ingredientes, o valor das massas, valor com garçons, gás e o deslocamento até o evento. Os três custos mais representativos são da aquisição do chocolate preto, chocolate branco e o queijo muçarela. Conforme Quadro 2, podemos verificar os valores e a porcentagem em que cada um dos ingredientes citados representa:

Quadro 2 – Ingredientes mais representativos dentro dos custos

Chocolate Branco	R\$ 1.055,12	6,7%
Chocolate Preto	R\$ 711,66	4,5%
Queijo Muçarela	R\$ 4.932,43	31,5%

Fonte: Elaborado pela autora

Onde o chocolate branco e o chocolate preto representam, respectivamente, 6,7% e 4,5% do total dos custos, e com maior representatividade o queijo muçarela com 31,5% dos custos.

O valor da mão de obra inclui o preparo dos ingredientes e massas para serem levados ao evento, onde levam em torno de duas horas antes do evento para serem preparados e mais duas horas após o evento para organizar o que voltou de ingredientes e louças que foram utilizadas. São dois sócios que fazem essa parte sem terceirizar, assim o tempo médio para a preparação do evento incluindo o antes, no momento do rodízio de pizzas e após o evento, trabalham em torno de seis horas para a realização do evento e em casos de eventos com mais pessoas, até dez horas.



A receita dentro do período em questão de R\$ 39.446,00, onde está incluso venda de pizzas avulsas no valor de R\$ 446,00. Assim resultando em um lucro líquido de R\$ 21.624,32.

O preço de venda praticado é de R\$ 65,00 por adulto e R\$ 32,50 por criança o que gerou um lucro por pessoa de R\$ 37,25 e o custo por pessoa de R\$28,49.

Após observar os dados apresentados acima, a margem de lucro líquida no semestre foi de aproximadamente 54,8%, onde significada que a cada R\$ 1,00 gerado pelo lucro R\$ 0,548 representa lucro líquido, o que reflete uma eficiência operacional boa para a pizzaria móvel. Isso indica que a maior parte da receita é convertida em lucro, mesmo considerando os custos e a mão de obra. Percebe-se que a cada R\$ 1,00 de custos e despesas, gera-se R\$ 1,39 é lucro líquido. A capacidade de tomar decisões estratégicas foi fundamental para maximizar resultados. A gestão focou em otimizar processos, alocar recursos de maneira inteligente e identificar oportunidades de crescimento. Isso garantiu que as operações fossem conduzidas com alta eficiência, resultando em maior lucratividade. Além disso, o controle de custos implementado, elimina desperdícios e garante que os recursos fossem usados de maneira produtiva. A introdução do serviço inovador foi um diferencial. Soluções alinhadas às necessidades dos clientes ajudaram a empresa a se destacar no mercado, aumentando as vendas.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através do acompanhamento dos custos e despesas, relacionados a produção de pizzas a domicílio, conclui-se que a atividade gera lucro para os sócios. Dessa forma a pesquisa atingiu seus objetivos, uma vez que foi possível verificar o custo unitário por pessoa e por evento e os resultados encontrados mostraram que a empresa é rentável.

Os resultados da pesquisa evidenciam que o modelo de rodízio de pizzas a domicílio adotado pela empresa analisada demonstra viabilidade econômica e operacional. A composição dos custos revelou que a maior parte dos gastos é destinada à matéria-prima, especialmente ingredientes como queijo muçarela, que representa 31,5% do total, seguido pelos chocolates preto e branco. Essa distribuição reflete a importância de uma gestão eficiente de compras e estoques para otimizar os recursos e reduzir desperdícios. Além disso, a mão de obra, embora menor em proporção aos custos totais, desempenha um papel fundamental na execução do serviço, destacando a necessidade de manter processos operacionais bem estruturados.

A metodologia de precificação adotada está alinhada com as práticas de mercado, garantindo que o preço de venda não apenas cubra os custos, mas também proporcione uma margem de lucro significativa. Com um preço médio de R\$ 65,00 por adulto, a empresa alcançou uma margem líquida de 54,8% no período analisado, o que é um indicativo de boa gestão financeira. No entanto, a análise sugere que o monitoramento contínuo dos custos e a adaptação da precificação a possíveis variações de mercado são essenciais para manter essa margem positiva.

Como sugestão para pesquisas futuras, a análise detalhada de indicadores financeiros adicionais, como o retorno sobre o investimento (ROI) e a análise do fluxo de caixa, para complementar o entendimento sobre a rentabilidade e a sustentabilidade do negócio.

## REFERÊNCIAS



ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Resolução-RDC nº 216/2004. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>

APUBRA, Associação Pizzarias Unidas do Brasil, 2023. Disponível em: <https://apubra.org.br/mercado-de-pizzas/#:~:text=Estimativa%20de%20consumo%20de%20pizza,43%2C33%20pizzas%20por%20dia>

ATKINSON, A. A.; BANKER, R. D.; KAPLAN, R. S.; YOUNG, S. M. **Contabilidade Gerencial**. São Paulo: Atlas, 2010

BABBIE, Earl. The Practice of Social Research. 2016

CHARMAZ, Kathy. Constructing Grounded Theory 2014

CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DE SÃO PAULO. Curso de contabilidade de custos. São Paulo: Atlas, 1995. Acesso em: 17 set. 2024

CREPALDI, S. A. Curso básico de contabilidade de custos. São Paulo: Atlas, 2010.

CREPALDI, Silvio A.; CREPALDI, Guilherme S. **Contabilidade de Custos**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9786559775026. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559775026/>. Acesso em: 17 set. 2024.

CREPALDI, Silvio A.; CREPALDI, Guilherme S. **Contabilidade Gerencial - Teoria e Prática**, 8ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2017. E-book. pi ISBN 9788597011654. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597011654/>.

CRESWELL, John W.; CRESWELL, J D. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativos, quantitativos e mistos**. 5ª edição. Porto Alegre: Penso, 2021. E-book. pi ISBN 9786581334192. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786581334192/>.

DENZIN, Norman K. & Lincoln, Yvonna S. Handbook of Qualitative Research 2018.

GIL, Antonio C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 7th ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2022. E-book. p.1. ISBN 9786559771653. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786559771653/>. Acesso em: 14 nov. 2024.

GIL, Antonio C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**, 7ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788597020991. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597020991/>.

HORNGREN, C. T. **Introdução à Contabilidade Gerencial**. Rio de Janeiro: Prentice Hall do Brasil, 1985. Disponível em: <https://canal.cecierj.edu.br/122019/a12217bf1f16265b19aae30ee99474bf.pdf>



IUDÍCIBUS, Sérgio de; MARION, José C. Curso de Contabilidade para não Contadores . 9ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2022. E-book. p.Capa. ISBN 9786559773183. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786559773183/>.

LEONE, George Sebastião G.; LEONE, Rodrigo José G. Curso de contabilidade de custos, 4ª edição . Rio de Janeiro: Atlas, 2010. E-book. p.Capa. ISBN 9788522488704. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522488704/>.

LORENTZ, Francisco. **Contabilidade e Análise de Custos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2021. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 14 set. 2024.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de Custos**. 11ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2018. E-book. pág.9. ISBN 9788597018080. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597018080/>.

MARTINS, Gilberto de A. **Estudo de Caso: Uma Estratégia de Pesquisa**, 2ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2008. E-book. p.11. ISBN 9788522466061. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522466061/>. Acesso em: 14 nov. 2024.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (2014). **O desafio do conhecimento: Pesquisa qualitativa em saúde**. Brasil: Hucitec.

MOURA, Ivanildo Viana. **Contabilidade de Custos**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 13 set. 2024.

NETO, Alexandre A. **Finanças Corporativas e Valor**. 8th ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2020. E-book. p.i. ISBN 9788597026184. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597026184>.

PADOVEZE, C. L. **Contabilidade gerencial: em enfoque em sistema de informação contábil**. 7. Ed. São Paulo: Atlas, 2010.

RIBEIRO, Osni M. **Contabilidade Avançada**. 6ª edição. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2017. E-book. p.CAPA. ISBN 9788547224776. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788547224776/>.

RIBEIRO, Osni M. **Contabilidade de Custos**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2010. E-book. ISBN 9788547228392. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547228392/>. Acesso em: 13 set. 2024.

SÁ, Antonio Lopes de. Luca Pacioli. Um mestre do Renascimento. Fundação Brasileira de Contabilidde (FBC). Brasília-DF, 2004. [https://cfc.org.br/wp-content/uploads/2018/04/1\\_Livro\\_lucapacioli.pdf](https://cfc.org.br/wp-content/uploads/2018/04/1_Livro_lucapacioli.pdf)

SAMPIERI, Roberto H.; COLLADO, Carlos F.; LUCIO, María D. P B. **Metodologia de pesquisa**. 5ª edição. Porto Alegre: Penso, 2013. E-book. p.Capa. ISBN 9788565848367.





Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788565848367/>.

SANTOS, I.L. Contabilidade Geral. 4ª ed. São Paulo. Editora Atlas. 2014.

SILVA, João. **Gestão de Custos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2020. Disponível em:  
<https://conhecimentolivres.org/wp-content/uploads/edd/2020/07/L.25.1-2020.pdf>