

**FACULDADE DOCTUM DE JOÃO MONLEVADE
INSTITUTO ENSINAR BRASIL – REDE DOCTUM DE ENSINO**

GERENCIAMENTO DE ESTOQUE NA EMPRESA BITUS RESTAURANTE

NAYARA APARECIDA GONÇALVES*
RENATO LUIZ CARVALHO**

RESUMO

Diante da situação do cenário econômico atual, as empresas buscam cada vez mais serem assertivas no contexto de complexibilidade e incertezas do mercado, de forma a garantir o nível de serviço desejado, com o intuito de reduzir os custos operacionais. Sendo assim é necessário uma organização dos insumos para que a empresa tenha, no momento certo e no local adequado, produtos que possam ser utilizados prontamente. Desta forma o gerenciamento de estoque ocupa um lugar de destaque no ambiente organizacional, sendo fundamental para o sucesso de uma empresa, sobretudo pela economia que proporciona quando bem administrado. O presente artigo busca verificar como é feito o gerenciamento do estoque em um restaurante com o objetivo de identificar os pontos fracos e fortes. A metodologia utilizada na elaboração deste estudo é a pesquisa bibliográfica com estudo de caso, com base em autores renomados no assunto, tais como Dias (1993), Martins (2006), Moreira (2002), Pozo (2008), entre outros. Pode-se dizer que os resultados obtidos a partir dos estudos realizados reforçam para as empresas que o mercado está em constante mudança e que é necessário se adequar, mantendo uma boa gestão de estoques e se manter competitiva.

PALAVRAS-CHAVE: Gerenciamento de estoque. Competitividade. Mercado.

* Graduanda em Administração pela faculdade Doctum João Monlevade,
e-mail:naayara-jmde@hotmail.com

** especialista em administração, professor orientador, e-mail renato@eproin.com.br

1 INTRODUÇÃO

O mercado tem se mostrado cada vez mais competitivo e isso exige que as empresas busquem estratégias para manter uma posição de destaque no seu mercado de atuação. Quando se fala em ramo de alimentação, pode-se dizer que a concorrência é ainda mais acirrada.

Em uma empresa, o gerenciamento de estoque é muito importante, necessitando ser constantemente atualizado evitando perda de vendas por falta de produtos ou perda de dinheiro, por acúmulo de estoque - que é capital parado e, conseqüentemente, prejuízo. Desse modo, pode-se afirmar que a gestão de estoque é um método eficaz de redução de custos, desde que bem administrado e aplicado.

Planejar a demanda é fundamental quando se trata de Administração de Materiais, pois, dessa forma, é possível projetar custos e evitar prejuízo, visto que parte do capital da empresa está investido no estoque, que é uma real necessidade das empresas, que precisam manter uma quantidade bem planejada de produtos com o intuito de obter o lucro desejado.

Nesse aspecto, pergunta-se: O que pode tornar o gerenciamento de estoque de um restaurante complexo necessitando de reposição constante?

O objetivo geral deste artigo foi identificar a real importância do gerenciamento de estoque no processo de gestão do Restaurante "Bitus" e seus objetivos específicos, analisar qual é a forma usada no seu controle de estoque, identificar qual a necessidade de um controle e propor o método de controle mais adequado no restaurante.

Este estudo se justifica pela possibilidade da autora ter a oportunidade de analisar a gestão de estoque empregada no Restaurante Bitus, sugerindo melhorias, quando julgar necessário, de forma a manter as finanças da empresa em equilíbrio,

podendo, para isso, contar com os conceitos do ERP – Planejamento do Recurso Corporativo e MRP – Planejamento das Necessidades de Materiais.

O tipo de metodologia utilizada neste artigo é a pesquisa exploratória, que proporciona uma maior proximidade com o problema levantado, possibilitando a construção de hipóteses que favorecem o aprimoramento de ideias e conceitos pré-estabelecidos e a técnica de pesquisa empregada é a pesquisa bibliográfica, com base em materiais publicados em livros, revistas, artigos, entre outros, de forma a elucidar possíveis divergências que possam surgir entre a formulação de hipóteses e a verdade dos fatos.

Tratar-se-á, no decorrer da elaboração deste estudo, sobre a relevância do estoque para a empresa, sobre a necessidade de um correto gerenciamento do mesmo, reposição, armazenamento, entre outros.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

É sabido que o estoque tem profunda importância e interferência nas empresas, por influenciar diretamente no departamento financeiro, mas, ao mesmo tempo, dialogar com outros setores como compras, vendas, etc., tendo grande responsabilidade no sucesso de uma empresa, sendo um grande diferencial competitivo.

Sendo um grande diferencial das organizações, é necessário que o estoque atenda, concomitantemente às necessidades dos clientes e os interesses da organização, mantendo seu equilíbrio financeiro. Para que isso aconteça, é fundamental que exista um balanceamento entre a quantidade que está armazenada e a demanda do mercado.

De acordo com Slack et al. (2009), os estoques podem ser definidos como um acúmulo de recursos materiais, que podem ser processados ou não, em um sistema de transformação. Este acúmulo é de grande relevância, além de ser necessário, considerando-se que a demanda e a capacidade de fornecimento desses materiais

nem sempre estão em plena harmonia, o que pode causar problemas no processo produtivo de uma organização.

Os estoques são considerados quaisquer quantidades de bens físicos que sejam conservados, de forma improdutivo, por algum intervalo de tempo; constituem estoques tanto os produtos acabados que aguardam venda ou despacho, como as matérias primas. Grosso modo, pode-se dizer que o estoque é todo material armazenado por um momento ou por várias semanas, meses ou anos em algum ponto específico da empresa, tais como: almoxarifado, depósito, prateleira ou armário, onde se consideram também os materiais de suprimento destinado à área administrativa (MOREIRA, 2002, p. 463).

Porém, para que seja bem eficiente esse recurso de gestão, é preciso que suas ferramentas sejam bem utilizadas, proporcionando um controle de estoque eficaz e, conseqüentemente, um bom controle financeiro.

Entende-se por políticas de estoques um conjunto de atos diretivos que estabelecem, de forma global e específica, princípios, diretrizes e normas relacionadas ao gerenciamento de materiais nas empresas, para a escolha da otimização dos recursos materiais e do capital investido. Dessa forma, pode-se dizer que em função da especificidade de cada empresa, a mesma poderá se utilizar de várias formas de melhor gerenciar seus estoques, nas quais evidenciam-se alguns tipos de políticas de estoques mais comumente utilizadas. (VIANA, 2002, p. 23).

O estoque pode ser conceituado como um armazenamento de produtos que serão utilizados para o bom funcionamento de uma empresa. De um modo geral, pode-se dizer que, quanto maior o estoque de uma empresa, desde que esteja em concordância com as necessidades da mesma, maior a sua capacidade de negociação e de gestão como um todo (DIAS, 1995).

Com base na citação acima, ressalta-se que o planejamento de estoque é primordial em uma organização, pois, ele permite um equilíbrio e uma sintonia dos demais departamentos da empresa, permitindo que todos trabalhem em consonância.

Quando a velocidade de entrada dos itens é maior que a de saída, o nível de estoque aumenta; se, ao contrário, mais itens são consumidos do que entram, o estoque diminui; e se a quantidade que é recebida é igual à que é demandada, o estoque mantém-se constante. A gestão de estoque proporciona a melhora do serviço ao cliente, além de proteger a empresa contra incertezas na demanda e no tempo de entrega dos produtos. (MARTINS, Petrônio; ALT, Paulo 2000, p. 134).

Para Martins (2006), os estoques possuem funções importantes dentre as quais pode-se destacar a garantia de reabastecimento de materiais à empresa, evitando atrasos e a ocorrência de riscos no fornecimento de produtos, bem como uma flexibilidade, rapidez e eficiência do processo produtivo.

2.1 O Gerenciamento de Estoque

De um modo geral, pode-se dizer que o gerenciamento de estoque tem sido uma preocupação constante de profissionais das áreas de gestão, engenharia, bem como de demais profissionais envolvidos de alguma forma com serviços ligados ao setor de produção das empresas (MARTINS, Petrônio; ALT, Paulo 2009).

O gerenciamento de estoque favorece a identificação e o acompanhamento do estoque de uma empresa, com o devido preenchimento e entrega de pedidos, de forma a atender a demanda, permitindo uma visualização e monitoramento da localização do mesmo, sua condição física e sua quantidade (LAUGENI; MARTINS, 1999).

A gestão de estoques influencia diretamente na sobrevivência de uma empresa e, para que o gestor de estoques realize suas tarefas com eficiência é necessário que o mesmo possua informações com qualidade de todas as atividades de valor da qual faz parte, sendo essas informações adquiridas no decorrer do processo de compras, recebimento, armazenagem e distribuição (SLACK et al., 2009, p. 47).

Segundo MARTINS, Petrônio; ALT, Paulo (2006), os estoques representam uma grande parcela dos ativos de uma empresa, devendo ser analisados como fator importante na obtenção de lucros, favorecendo o desenvolvimento e o crescimento da mesma.

Outro ponto importante que o gerenciamento de estoque permite é a verificação constante da quantidade de itens em estoque, favorecendo a reposição sem excessos e sem perda financeira.

Segundo Dias (1995), para um melhor gerenciamento do estoque, faz-se necessário adotar algumas ferramentas de forma a torná-lo mais eficaz, contribuindo para o bom desempenho das suas atividades. São elas: a curva ABC, o MRP, o JIT - *Just in Time*, o Kanban, o PEPS e o UEPS.

Quando a empresa atinge o nível de reposição de um dado produto, o setor de compras necessita ser acionado, efetuando um novo pedido de modo a manter o estoque em equilíbrio. Importante ressaltar que a compra necessita ser feita com base no estoque real e na demanda dos clientes, de modo a evitar estoque parado (VIANA, 2000).

Quando se efetua um pedido de compra, decorre um espaço de tempo que vai desde o momento de sua solicitação no almoxarifado, colocação do pedido de compra passando pelo processo de fabricação no fornecedor até o momento em que se recebe e o lote estiver liberado para produção na fábrica. Esse tempo corresponde ao tempo de reposição (TR) de estoque de materiais. (POZO, 2004, p. 59).

Ainda segundo Pozo (2004), o tempo de reposição é formado por um tripé, ou seja, o tempo necessário para confirmação e elaboração do pedido, o tempo que o fornecedor necessita para entregar o pedido e o tempo necessário para a liberação do mesmo.

2.2 Armazenamento de Estoque

Segundo Silva (1981), a organização do estoque tem ligação direta com o armazenamento de produtos e tem influência direta na qualidade do produto, por compreender a segurança, a localização e a guarda do mesmo, facilitando sua utilização e o seu destino, sempre que necessário.

(...) a armazenagem de material deve ser feita segundo determinado preceito e regras básicas, cuja aplicação deve considerar, não somente os aspectos internos e as peculiaridades de cada almoxarifado, mas também, a natureza e o tipo dos materiais cujas características de tamanho, peso, forma, dimensão e uso exigem, na maior parte das vezes, soluções individuais de estocagem. (FERNANDES, 1984, p. 127).

Importante ressaltar que o armazenamento otimiza o serviço e favorece uma movimentação ágil e facilitada do produto desde seu recebimento até sua venda. Quando bem planejado o armazenamento permite, inclusive, redução de custos operacionais (MOURA, 1998).

Quando se fala em empresa do ramo alimentício, como é o caso do Restaurante Bitus, onde se lida com produtos perecíveis, é preciso atentar a certos cuidados como armazenamento em temperatura, ventilação, umidade e iluminação adequados, de modo a manter os alimentos em total condição de consumo.

2.3 Controles de estoque

Quando se fala em controle, fala-se em padrões, em procedimentos confiáveis, realistas, aceitos e válidos, com significado relevante, dentro dos padrões esperados de uma empresa que visa ocupar uma posição de destaque no seu mercado de atuação. Porém, vale dizer que a realidade nem sempre condiz com os padrões esperados, necessitando de preparo e competência por parte dos gestores para que não ocorram prejuízos no processo organizacional como um todo (LACOMBE, 2003).

O estoque de uma empresa precisa estar em concordância com a sua estrutura, com o seu perfil e com os seus objetivos, de modo que seja possível oferecer um serviço adequado aos clientes, mantendo um estoque mínimo a um menor custo possível.

De acordo com Martins (2006), a gestão de estoques proporciona ao gestor a chance de verificar se os estoques da empresa estão sendo utilizados dentro do planejado, se estão bem localizados, se são de fácil acesso e fácil manuseio, favorecendo melhor controle, evitando, dessa forma, desperdícios e prejuízos.

Controlar o estoque de uma empresa permite ao gestor identificar e acompanhar o mesmo, tendo noção exata do que é preciso repor, do que pode ser dispensado e do

que precisa ter a compra impulsionada – ou compra realizada em maior quantidade ou realizada com maior frequência.

O estoque permite que os gestores sintam-se seguros de que o produto desejado por seus clientes estará disponível, mesmo que o que está na prateleira acabe. Pode-se dizer que o controle de estoque, mantendo-o em equilíbrio, é um diferencial competitivo das empresas que desejam se manter em destaque perante sua concorrência (DIAS, 2009).

Para Viana (2002), em função da especificidade de cada empresa, a mesma poderá se valer das mais variadas formas de gerenciamento do seu estoque, evidenciando as políticas de estoque mais comumente utilizadas e mais indicadas ao perfil da organização. Cabe ao gestor da empresa indicar ao departamento responsável pelo gerenciamento do estoque o modelo de controle que melhor se adequa à sua empresa.

O controle dos itens que compõem o estoque de uma empresa de forma periódica favorece sua reposição, evitando perdas desnecessárias e favorecendo à empresa manter um estoque mínimo capaz de atender às necessidades emergenciais, caso se faça necessário (DIAS, 1995).

O controle de estoque da empresa Bitus Restaurante é realizado, grosso modo, de maneira visual, onde o responsável pelo trabalho verifica periodicamente os níveis de estoque da empresa e, ao final da vistoria, repassa para o responsável pelo setor de compras todos os pedidos para que sejam tomadas as devidas providências e feitas as reposições.

2.4 Níveis de estoque

É sabido que uma empresa manter bons níveis de estoque, procurando sempre regularizá-los, evita problemas totalmente dispensáveis e que impactam diretamente na administração da empresa e nos seus resultados.

Ter em mãos o controle do estoque da empresa que representa é um grande desafio para um gestor, que precisa encontrar a maneira mais adequada de gerenciar seu estoque, de modo a mantê-lo na medida necessária da sua necessidade.

Segundo Moura (2004), existem diferentes tipos de estoque, dentre as quais pode-se destacar o estoque ativo – estoque resultante de um planejamento prévio e destinado à utilização na produção, etc.; o estoque inativo – decorrente de alterações no planejamento e nas mudanças ou falhas nas políticas de estoque, como, por exemplo os estoques disponível, alienável, semiacabados, etc..

3 CARACTERIZAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO

Fundado no ano de 2000 na cidade de João Monlevade pelos senhores José dos Santos Silva, Maria Aparecida Gonçalves e Rogério dos Santos Silva. Deu início as suas atividades no ramo alimentício, na Avenida Resplendor no bairro Cruzeiro Celeste, servindo inicialmente almoço aos funcionários da uma empresa ao lado, um ano depois mudou para uma sede própria com atendimento a clientes físicos e jurídicos, com crescimento constante, até a inauguração da Churrascaria Bitus em anexo com o posto Lulu que durou cerca oito anos. Após algum tempo os sócios optaram por abrir uma sede na região central da cidade, que já está no mercado há 04 anos.

4 METODOLOGIA

Segundo Gil (1996), a metodologia é um método de pesquisa utilizada na elaboração de um dado assunto, fornecendo ao pesquisador os subsídios necessários para se alcançar os objetivos propostos. Uma pesquisa necessita de uma excelente fundamentação e, nesse caso, faz-se necessário um projeto bem elaborado que o oriente.

Neste estudo, optou-se pela pesquisa exploratória, pelo fato desta proporcionar uma maior proximidade com o problema levantado, possibilitando a construção de hipóteses que favorecem o aprimoramento de ideias e conceitos pré-estabelecidos.

A pesquisa exploratória tem como objetivo desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias visando a formulação de abordagens posteriores, proporcionando um conhecimento mais amplo para o pesquisador do tema em questão (GIL, 2002).

A acadêmica optou pela utilização da pesquisa bibliográfica com estudo de caso, pelo fato desta justificar a contribuição da pesquisa para um levantamento de possíveis divergências que possam surgir entre a formulação de hipóteses e a verdade dos fatos.

Neste estudo, a pesquisa bibliográfica se dará com base em materiais publicados em livros, revistas, artigos, entre outros, com abordagens referentes ao tema gerenciamento de estoque, bem como demais assuntos pertinentes ao tema, de modo a melhor orientar a elaboração deste trabalho.

5 PESQUISA E ANÁLISE DE DADOS

Segundo Pascoal (2008), uma política de estoque pode ser conceituada como um conjunto de atos capazes de dirigir, de forma ampla e específica, as normas e as diretrizes que se relacionam ao seu processo organizacional.

Um estoque bem gerenciado é capaz de influenciar diretamente nos resultados de uma empresa, porém, é preciso que atendam aos anseios dos clientes, no quesito de qualidade e disponibilidade, o que exige da empresa cuidados constante vistoria para manter o equilíbrio necessário entre a compra e o consumo.

Segundo Bertaglia (2003), o estoque é o conjunto acumulado de produtos destinados ao consumo ou à venda e no caso de empresas, como os restaurantes, sua manutenção é imprescindível, pois, além da maioria dos produtos serem

perecíveis, a falta deles pode acarretar em prejuízos pela falta de ingredientes que compõem pratos preferenciais do ponto de vista do cliente.

Os estoques possuem algumas funções de grande relevância, que interferem diretamente nos resultados de uma empresa. São eles: a garantia do abastecimento de materiais à empresa, minimizando o risco de atrasos no fornecimento de materiais, os riscos de dificuldade no fornecimento, entre outros, bem como a possibilidade de se proporcionar economias de escalas, principalmente pela agilidade e pela eficiência no atendimento às necessidades da empresa (MARTINS, 2006).

5.1 Armazenamento do estoque

No Restaurante Bitus existe uma sala específica para armazenamento do estoque e esta conta com três armários, contendo cinco portas cada um e sete estantes para armazenagem de enlatados e produtos como arroz e feijão. Além disso, conta com duas geladeiras industriais e dois freezers horizontais para estocagem de produtos perecíveis, onde são comprados produtos em maior quantidade – como é o caso de aves, peixes e carnes vermelhas, dispensando a compra diária de pequenas quantidades. Além disso, também são armazenadas polpas de frutas congeladas.

A falta de padrão para o armazenamento dos produtos favorece que sejam misturados produtos que deveriam ficar separados, para melhor controle e conservação, tais como bebidas, frutas e verduras, enlatados, entre outros.

Os gêneros alimentícios mais comumente armazenados são arroz, feijão, macarrão, óleo, farinha de mandioca, batata palha, vinagre, sal, farinha de trigo, trigo para kibe, açúcar, palmito, milho verde, ervilha, leite, leite condensado, creme de leite, carnes, temperos à base de alho, molho de pimenta, azeite de oliva, ovos, batatas congeladas, entre outros.

Também são armazenados produtos de limpeza de uso constante, tais como, álcool, detergente, desinfetante, água sanitária, sabão em pó, limpa forno, esponja de aço, bucha dupla face, sabão em barra, sabão em pó, etc..

Nos freezers e geladeiras são armazenados carnes, peixes, queijos, presuntos, conservas, mandioca pré-frita, batata pré-frita, polpa de fruta, lasanhas congeladas, entre outros.

5.2 Controle de Estoque

Segundo Pozo (2002), o controle de estoque acontece quando um profissional se responsabiliza controlar a entrada e a saída de produtos da empresa, sinalizando a necessidade de reposição e repassando-a ao setor de compras.

Importante ressaltar que o mesmo funcionário que realiza a controle do estoque, anotando os produtos que estão em falta, também é responsável por verificar o prazo de validade dos produtos, para realizar a troca sempre que se fizer necessário.

Quando o estoque se encontra desorganizado, a análise realizada pelo funcionário fica bem mais difícil de ser realizada, atrapalhando o controle, a manutenção da qualidade dos produtos utilizados e a realização de um inventário e um controle estatístico preciso sobre os produtos mais consumidos, os que podem ser substituídos – inclusive por uma questão de preço e os que devem ser descartados pela rejeição que causam.

De um modo geral, apesar de ser uma empresa de pequeno porte – que possuem características muito específicas verificou-se que o Bitus Restaurante possui um gerenciamento de estoque bem estruturado, permitindo um trabalho satisfatório no que concerne à coordenação e o controle dos produtos em estoque.

Segundo Franschini e Gurgel (2002), faz-se necessário uma correta organização e localização dos produtos estocados, dispondo-lhes as devidas etiquetas de identificação e armazenando-os em um mesmo local de modo que favoreça seu acesso.

5.3 Níveis de estoque

É sabido que uma empresa manter bons níveis de estoque, procurando sempre regularizá-los, evita problemas totalmente dispensáveis e que impactam diretamente na administração da empresa e nos seus resultados.

Ter em mãos o controle do estoque da empresa que representa é um grande desafio para um gestor, que precisa encontrar a maneira mais adequada de gerenciar seu estoque, de modo a mantê-lo na medida necessária da sua necessidade.

O Restaurante possui um espaço pequeno, não favorecendo o armazenamento de uma grande quantidade de produtos, o que aponta a necessidade de reposição constante, mesmo existindo uma quantidade mínima para casos de urgência.

Nas reposições realizadas, deve-se manter um estoque máximo e isso exigirá o conhecimento do layout da empresa e da possibilidade de armazenamento da mesma. Isso será capaz de proporcionar os níveis de estoque necessários para a empresa realizar o seu trabalho em busca de resultados palpáveis.

É fundamental que uma empresa possua um sistema adequado de classificação e codificação de materiais, de modo a favorecer a existência de procedimentos de armazenagem adequados e um controle eficiente de estoque.

No sistema utilizado para controle de estoque da empresa, os produtos armazenados são identificados por códigos, levando em conta a entrada dos produtos no estoque. Nesse interim, percebe-se que a codificação existente dificulta bastante o ordenamento dos produtos de acordo com a sua utilidade. Pode-se

concluir, com base nisso, que a identificação de estoques adotada na empresa é inadequada.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho teve como objetivo compreender os conceitos do gerenciamento de estoque envolvido na necessidade de um controle. E sob a perspectiva de expandir os conceitos que envolvem os processos de estoque em toda empresa, pois visando que o assunto abordado neste trabalho é de interesse de pequenas, medias e grades empresa cuja gestão de estoque é utilizada por todas sendo cada uma com seus métodos de controle interligados ao seu ramo de atuação.

O presente artigo buscou identificar as necessidades de uma gestão de estoque eficiente, pois atualmente a gestão de estoque ocupa um lugar de destaque, pois somente havendo uma gestão eficiente e que a empresa consegue obter um retorno significativo. Pode ser concluído que a má gestão de um estoque impacta diretamente nas finanças da empresa. Se o gerenciamento ocorre de maneira desorganizada acaba fazendo com que o estoque seja mal alimentado, tendo excesso de um produto e falta de outros. Em decorrência disso ao invés de se economizar fazendo compras em períodos fixos, acaba tendo-se gastos durante vários períodos em um curto espaço de tempo.

De acordo com Slack et al., (1997), existem quatro tipos de estoque que, quando mal gerenciados, podem ocasionar desequilíbrio na organização. São eles: estoque isolador (também conhecido como estoque de segurança de uma organização); estoque de ciclo (tipo de estoque que ocorre quando não se pode oferecer produtos distintos simultaneamente); estoque de antecipação (ocorre quando há flutuação de demanda); estoque no canal (ocorre quando um determinado produto não pode ser transportado instantaneamente do seu ponto de fornecimento para o seu ponto de vendas).

No desenvolvimento desta pesquisa pode-se perceber que uma das principais características de uma boa gestão e a melhoria no atendimento aos seus clientes, os estoques tem a função de servir como amortecedores entre a demanda e o

abastecimento, proporcionando uma economia considerável evitando gastos desnecessários durante a reposição de mercadorias.

Essa boa gestão dos estoques reflete também na imagem do restaurante pois diante de um mercado cada vez mais competitivo em mundo globalizado, uma gestão eficiente é fundamental para manter apenas as quantidades necessárias para a produção evitando o desperdício.

No entanto ressalto que de acordo com os dados foi possível concluir que a implantação de um ERP hoje na empresa será significativamente positiva. Mesmo sabendo que o controle de ERP hoje por mais simples que seja demanda conhecimento e investimento podendo não ser viável para empresa naquele determinado momento. Então basta lembra que existe métodos alternativos de controle que pode garantir um controle estável do estoque que não vai exigir um alto investimento e vai melhorar muito o controle das finanças de acordo com o controle de estoque, sendo possível assim, arrecadar fundos para que no futuro investir no ERP. O ERP como sabemos não trazer melhorias somente no controle de estoque, o mesmo integraliza o financeiro o setor de RH, o setor de produção, setor de compras, setor de estoque, tudo em gerenciamento, onde o gestor do poderá controlar tudo em um sistema apenas, justamente por englobar todos setores da empresa.

ABSTRACT

Given the current economic situation, companies are increasingly seeking assertions without a context of market complexity and uncertainties, in order to guarantee the level of service desired, in order to reduce operating costs. So it is necessary to organize the inputs so that a company has, there is no right time and no suitable place, products that can be used promptly. This way of managing inventory occupies a prominent place in the organizational environment, being fundamental for the success of a company, especially for the economy that offers when well managed. This article seeks to see how inventory management is done in a restaurant with the objective of identifying weak and strong points. The methodology used in the elaboration of this study is a bibliographic research with the case study, based on authors renamed without contract, such as Dias (1993), Martins (2006), Moreira (2002), Pozo (2008), among others. It can be said that the results obtained from studies carried out for companies that the market is constantly changing and that it is necessary to adjust, maintaining good inventory management and maintaining competitiveness

KEYWORDS: Inventory management. Competitiveness. Marketplace.

REFERÊNCIAS

BERTAGLIA, Paulo Roberto. **Logística e gerenciamento da cadeia de abastecimento**. São Paulo: Saraiva, 2003.

DIAS, Marco Aurélio P. **Administração de materiais**: uma abordagem logística. 4.ed. São Paulo: Editora Atlas S.A., 1995.

_____. **Administração de materiais**: princípios, conceitos e gestão. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2009.

FERNANDES, J. C. F. **Administração de material**: um enfoque sistêmico. 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 1984.

FRANSCHINI, Paulino G.; GURGEL, Floriano A. **Administração de materiais e do patrimônio**. São Paulo: Pioneira Thomson, 2002.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Editora Atlas S.A., 1996.

LACOMBE, Francisco José Masset. **Administração**: princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2003.

LAUGENI, Fernando P.; MARTINS, Petrônio G. **Administração da produção**. São Paulo: Editora Saraiva, 1999.

MARTINS, P. G. **Administração de materiais e recursos patrimoniais**. São Paulo: Saraiva, 2000.

MARTINS, Petrônio. G. ALT, Paulo R. C. **Administração de materiais e recursos patrimoniais**. 2.ed. Saraiva, 2006.

_____. **Administração de materiais e recursos patrimoniais**. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

MOREIRA, D. A. **Administração da produção e operações**. 2.ed. São Paulo: Thomson, 2002.

MOURA, C. E. **Gestão de estoques**. Editora Ciência Moderna, 2004.

MOURA, R. A. **Sistemas e técnicas de movimentação e armazenagem de materiais**. 4.ed. São Paulo: IMAM, 1998.

PASCOAL, J. A. **Gestão estratégica de recursos materiais: controle de estoque e armazenagem**. 2008. 54 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Administração) – Centro Universitário de João Pessoa, João Pessoa, 2008.

POZO, Hamilton. **Administração de recursos materiais e patrimoniais: uma abordagem logística**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

POZO, Hamilton. **Administração de recursos materiais e patrimoniais: uma abordagem logística**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2004.

POZO, Hamilton **Administração de recursos materiais e patrimoniais**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; HARLAND, Christine; HARRISON, Alan; JOHNSTON, Robert. **Administração da produção**. São Paulo: Editora Atlas S.A., 1997.

_____. **Administração da produção**. 3.ed. São Paulo: Editora Atlas S.A., 2009.

SILVA, Renaud Barbosa da. **Administração de material: teoria e prática**. Rio de Janeiro: ABAM, 1981.

VIANA, J. J. **Administração de materiais: em enfoque prático**. São Paulo: Atlas, 2000.

VIANA, J. J. **Administração de materiais: em enfoque prático**. São Paulo: Atlas, 2002.