

SUSTENTABILIDADE NA GESTÃO DE PEQUENOS NEGÓCIOS ALIMENTÍCIOS: Redução de Desperdício e Otimização Financeira na Food House

SUSTAINABILITY IN THE MANAGEMENT OF SMALL FOOD BUSINESSES:

Reducing Waste and Improving Financial Performance at Food House

SOSTENIBILIDAD EN LA GESTIÓN DE PEQUEÑOS NEGOCIOS DE ALIMENTOS: Reducción del Desperdicio y Mejora del Desempeño Financiero en Food House

Leonardo Moraes Frazão¹

João Conrado de Amorimi Carvalho²

RESUMO

O presente artigo analisa como a adoção de práticas sustentáveis de gestão pode reduzir significativamente o desperdício de alimentos e, simultaneamente, melhorar o desempenho financeiro da Food House, um microempreendimento do setor alimentício. Por meio de uma abordagem metodológica aplicada, envolvendo diagnóstico operacional, entrevistas, análise documental e implementação de ferramentas de controle — como planilha integrada, procedimentos operacionais padrão e indicadores de sustentabilidade — foi possível identificar os principais pontos de perda e otimizar processos relacionados ao estoque, preparo e compras. Os resultados demonstraram redução expressiva do desperdício, maior precisão na precificação, melhor organização do fluxo de caixa e evolução da maturidade gerencial. Verificou-se também que a sustentabilidade, quando incorporada ao planejamento financeiro e produtivo, torna-se um vetor estratégico de aumento de faturamento e fortalecimento competitivo. Conclui-se que pequenos negócios podem alcançar ganhos ambientais e econômicos significativos por meio de práticas simples, de baixo custo e sustentadas por gestão eficiente.

Palavras-chave: Desperdício. Estoque. Planejamento. Sustentabilidade.

¹ Aluno de Gestão Financeira: Leonardo Moraes Frazão. UNDB. 002-030125@aluno.undb.edu.br.

² Professor e auditor especializado em gestão, finanças e planejamento estratégico. UNDB. joao.carvalho@undb.edu.br.

ABSTRACT

This article examines how the adoption of sustainable management practices can significantly reduce food waste while simultaneously improving the financial performance of Food House, a small business operating in the food service sector. Through an applied methodological approach—including operational diagnostics, interviews, document analysis, and the implementation of management tools such as an integrated spreadsheet, standard operating procedures, and sustainability indicators—the study identified the main sources of waste and optimized processes related to inventory, preparation, and purchasing. The results revealed a substantial reduction in waste, greater pricing accuracy, improved cash-flow organization, and a notable evolution in managerial maturity. Furthermore, the study demonstrates that sustainability, when embedded into financial and operational planning, becomes a strategic driver for revenue growth and competitive strength. It concludes that small food-service businesses can achieve meaningful environmental and economic gains through simple, low-cost practices supported by efficient management.

Keywords: Financial control. Inventory. Planning. Sustainability.

RESUMEN

Este artículo analiza cómo la adopción de prácticas de gestión sostenible puede reducir de manera significativa el desperdicio de alimentos y, al mismo tiempo, mejorar el desempeño financiero de Food House, un microemprendimiento del sector alimentario. Mediante un enfoque metodológico aplicado —que incluyó diagnóstico operativo, entrevistas, análisis documental e implementación de herramientas de control como una planilla integrada, procedimientos operativos estándar e indicadores de sostenibilidad— fue posible identificar las principales fuentes de pérdidas y optimizar procesos relacionados con el inventario, la preparación y las compras. Los resultados demostraron una reducción notable del desperdicio, mayor precisión en la fijación de precios, mejor organización del flujo de caja y un importante avance en la madurez gerencial. Además, el estudio demuestra que la sostenibilidad, cuando se integra en la planificación financiera y operativa, se convierte en un motor estratégico para el aumento de ingresos y la competitividad. Se concluye que los pequeños negocios alimentarios pueden obtener beneficios ambientales y económicos significativos mediante prácticas simples, de bajo costo y respaldadas por una gestión eficiente.

Palabras clave: Control financiero. Inventario. Planificación. Sostenibilidad.

1 INTRODUÇÃO

A sustentabilidade empresarial passou, nas últimas décadas, de um conceito restrito ao âmbito ambiental para assumir um papel estratégico na competitividade de organizações de todos os portes. No setor alimentício, essa transformação se torna ainda mais evidente, visto que a produção, o manuseio e a distribuição de alimentos estão diretamente relacionados a impactos ambientais significativos — consumo de água, geração de resíduos orgânicos, emissões e desperdício de alimentos. Pequenas empresas, como microempreendimentos familiares e estabelecimentos de alimentação fora do lar, vivem esse desafio de forma intensificada, pois possuem menor capacidade de absorver prejuízos e apresentam margens financeiras mais sensíveis a variações operacionais. Diante disso, torna-se fundamental compreender como práticas sustentáveis aplicadas à gestão podem contribuir para a eficiência e a saúde econômica dessas organizações.

A Food House, foco deste estudo, representa o cenário típico de microempreendedores brasileiros que atuam no ramo alimentício. Como muitos negócios familiares, ela opera em um ambiente no qual grande parte das decisões é tomada de forma intuitiva, sem ferramentas estruturadas de controle e sem análise sistemática de dados. Essa realidade, embora comum, apresenta riscos relevantes: desperdício de alimentos, compras desnecessárias, erros de precificação, mistura de finanças pessoais e empresariais e ausência de previsibilidade financeira. Esses fatores, quando somados, comprometem diretamente o capital de giro, aumentam o custo de operação e limitam a capacidade de crescimento sustentável.

A literatura sobre microempreendedorismo aponta que a falta de gestão financeira e de controle de estoque está entre as principais causas de mortalidade de pequenos negócios. Entretanto, a introdução de práticas simples, como planilhas de controle, definição de custos por porção, monitoramento de validade de insumos e padronização de processos, pode transformar a operação, tornando-a mais eficiente e menos suscetível a perdas. Quando tais práticas são integradas a princípios de sustentabilidade — como redução do desperdício, uso racional de recursos e valorização de práticas ambientalmente responsáveis — os benefícios se multiplicam. A sustentabilidade, nesse contexto, deixa de ser um diferencial e passa a ser uma necessidade estratégica.

O desperdício de alimentos, especificamente, representa um dos maiores desafios enfrentados por negócios alimentícios. Segundo relatórios globais da FAO, entre 8% e 10% das emissões de gases de efeito estufa no mundo decorrem de

alimentos produzidos e não consumidos. No Brasil, bares, lanchonetes, restaurantes e cozinhas profissionais são responsáveis por uma fração significativa desses resíduos, seja por erros de armazenamento, falhas de planejamento, inadequação de porções ou vencimento de insumos. Cada item desperdiçado representa duplamente um prejuízo: financeiro, por ter sido adquirido e não aproveitado; e ambiental, pelos recursos naturais usados na sua produção. Compreender o desperdício como um problema sistêmico é fundamental para adotar intervenções eficazes.

No caso da Food House, o diagnóstico inicial revelou que a maior parte das perdas ocorria por três fatores: ausência de controle de validade, compras sem planejamento e falta de padronização no preparo dos alimentos. A inexistência de registros formais dificultava a compreensão real do desempenho financeiro, levando a decisões imprecisas e dificuldade em precificar corretamente os produtos vendidos. Essa situação é agravada pela mistura entre despesas pessoais e empresariais, uma prática comum em microempresas familiares que impede a análise concreta da lucratividade.

A implementação de práticas sustentáveis de gestão surge, portanto, como caminho para reverter essas limitações. Quando o empreendedor passa a enxergar o negócio de forma sistêmica, compreendendo a relação entre estoque, custos, desperdício e faturamento, desenvolve-se uma mentalidade estratégica orientada à eficiência. Ferramentas como planilhas integradas, controle de desperdício por item, medição de porcionamento e análise semanal dos resultados permitem ao gestor identificar gargalos, corrigi-los rapidamente e, conseqüentemente, melhorar o desempenho econômico da empresa.

Ao longo desta pesquisa, buscou-se analisar como práticas de sustentabilidade operacional podem não apenas reduzir desperdícios, mas também ampliar o faturamento e melhorar a saúde financeira da Food House. Diferentemente de abordagens superficiais, o presente estudo fundamenta-se na integração entre conceitos de administração, finanças, sustentabilidade e gestão de operações, apresentando um modelo prático que pode ser replicado por outros microempreendimentos do setor.

Portanto, esta introdução estabelece o cenário no qual se insere a Food House e a relevância de analisar a sustentabilidade sob um prisma operacional e financeiro. A partir dela, os próximos tópicos aprofundarão o referencial teórico que sustenta as intervenções propostas, a metodologia utilizada no estudo e os resultados obtidos com a implementação de práticas sustentáveis de gestão.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A sustentabilidade aplicada à gestão de pequenos negócios, especialmente no setor alimentício, tem sido amplamente discutida pela literatura acadêmica e por organizações internacionais. O desperdício de alimentos figura como um dos principais desafios enfrentados globalmente, afetando desde grandes cadeias produtivas até estabelecimentos de micro e pequeno porte. Segundo a FAO, aproximadamente um terço de todos os alimentos produzidos no mundo é perdido ou desperdiçado ao longo da cadeia, gerando impactos ambientais, econômicos e sociais significativos. Nas etapas finais — restaurantes, cozinhas industriais e microempreendimentos como a Food House — o problema se intensifica devido à falta de processos formalizados, imprevisibilidade da demanda e carência de técnicas gerenciais estruturadas.

Nesse contexto, a gestão de estoque assume um papel estratégico. Autores como Slack, Chambers e Johnston destacam que o controle de materiais é essencial para a eficiência operacional, reduzindo desperdícios, evitando rupturas e garantindo estabilidade no processo produtivo. A ausência de controle sobre validade, giro de estoque e consumo médio impacta diretamente o desempenho financeiro, pois compromete o capital de giro e inviabiliza o cálculo real do custo por porção. Em pequenos negócios alimentícios, o estoque representa um dos maiores ativos — porém, também é a principal fonte de perdas quando não administrado adequadamente.

A contabilidade de custos também contribui para a compreensão da importância da sustentabilidade operacional. Martins (2018) argumenta que os custos invisíveis, como perdas por deterioração, sobras e desvios não registrados, são os principais responsáveis por margens de lucro inferiores ao esperado. Assim, práticas como ficha técnica, cálculo de custo por porção e monitoramento de desperdício tornam-se fundamentais para determinar preços adequados ao mercado e, ao mesmo tempo, garantir a lucratividade do negócio. Padoveze (2012) complementa afirmando que a informação gerencial, quando bem estruturada, promove decisões estratégicas mais seguras.

No campo da sustentabilidade, conceitos como consumo consciente, eficiência no uso de recursos e responsabilidade socioambiental passaram a influenciar diretamente o comportamento de consumidores. Estudos de marketing apontam que o público moderno valoriza empresas que demonstram compromisso

ambiental, especialmente em setores sensíveis como o alimentício. A adoção de práticas sustentáveis — como redução de resíduos, otimização de insumos e comunicação transparente — fortalece a reputação da marca, ampliando o valor percebido pelo cliente e contribuindo para vantagens competitivas.

A partir da perspectiva operacional, o desperdício de alimentos pode ser analisado como um fenômeno multifatorial. Conforme indicado pelo WRAP (Waste and Resources Action Programme), as principais causas incluem: compras excessivas, falhas no armazenamento, porcionamento inadequado, preparo acima da demanda e ausência de padronização nas receitas. A literatura internacional reforça que empresas que implementam controles simples — etiquetas de validade, monitoramento diário, padronização de processos e revisão de fichas técnicas — conseguem reduzir entre 15% e 35% do desperdício em poucos meses.

Outro ponto relevante para este estudo é o impacto da gestão financeira integrada. O fluxo de caixa, considerado por autores clássicos como Gitman e Ross como o principal instrumento de saúde financeira, sofre diretamente com o desperdício. Cada alimento perdido representa um insumo adquirido, mas não convertido em receita. Em microempresas, onde a margem operacional costuma ser estreita, essa relação torna-se ainda mais crítica. A separação entre finanças pessoais e empresariais, por exemplo, é fundamental para evitar distorções nos indicadores financeiros.

Por fim, a literatura sobre microempreendedorismo demonstra que a adoção de práticas gerenciais estruturadas — mesmo que simples — modifica profundamente o comportamento dos gestores. Segundo Chiavenato, o desenvolvimento da capacidade analítica e a implementação de rotinas de gestão conduzem o empreendedor a uma atuação mais estratégica, menos dependente de improviso e mais orientada à eficiência.

Dessa forma, o referencial teórico que sustenta este artigo reforça a centralidade da sustentabilidade operacional e da gestão integrada como pilares para a redução de desperdício, otimização financeira e aumento de competitividade. Esses fundamentos serão utilizados para interpretar os resultados obtidos na Food House e justificar as intervenções propostas ao longo do estudo.

3 METODOLOGIA

A metodologia adotada neste estudo foi estruturada de forma a permitir uma compreensão aprofundada da realidade operacional, financeira e gerencial da Food House, com foco na identificação de fatores críticos relacionados ao desperdício de alimentos, à falta de controle financeiro e às oportunidades de implementação de práticas sustentáveis. Para isso, utilizou-se uma abordagem qualitativa de natureza aplicada, complementada por técnicas quantitativas de análise, permitindo não apenas a coleta e interpretação de dados, mas também o desenvolvimento de ferramentas práticas de intervenção gerencial.

O estudo adotou como estratégia central uma pesquisa de campo, conduzida diretamente no ambiente de operação da Food House ao longo de oito semanas. Essa abordagem foi selecionada por possibilitar uma observação mais precisa dos fluxos de trabalho, da rotina dos gestores e da dinâmica de consumo dos insumos perecíveis, aspectos essenciais para compreender o desperdício e os impactos financeiros associados. A pesquisa de campo foi complementada por entrevistas semiestruturadas, análise documental, construção e aplicação de ferramentas de controle e acompanhamento sistemático dos resultados.

3.1 Etapa 1 – Diagnóstico inicial

A primeira etapa metodológica teve como objetivo identificar, de forma abrangente, as fragilidades existentes nos processos de gestão da Food House. Para isso, realizou-se um mapeamento operacional detalhado, que incluiu: observação direta do fluxo de preparo de alimentos, análise das rotinas de compra, verificação das condições de armazenamento e identificação de práticas que contribuíam para perdas e desperdícios. Essa etapa foi fundamental para evidenciar problemas como ausência de registros de validade, compras sem planejamento, falta de padronização das porções, inexistência de ficha técnica e mistura entre despesas pessoais e empresariais.

Além da observação direta, foram conduzidas entrevistas com os responsáveis pelo negócio. As entrevistas tiveram caráter semiestruturado, permitindo explorar temas como percepções sobre desperdício, informações sobre o processo de tomada de decisão, entendimento dos custos e dificuldades enfrentadas no dia a dia. Essa abordagem flexível possibilitou compreender a lógica de gestão da Food House e identificar crenças e práticas que influenciavam

negativamente o desempenho financeiro e operacional.

Também foram coletados documentos financeiros, como registros de compras, extratos bancários, comprovantes de vendas e anotações manuais de fluxo de caixa. Embora muitos desses registros estivessem incompletos, eles forneceram informações essenciais para a construção da linha de base do estudo — isto é, o ponto de partida para comparação com os resultados posteriores.

3.2 Etapa 2 – Desenvolvimento das ferramentas de intervenção

Com base no diagnóstico, a segunda etapa da metodologia envolveu o desenvolvimento de ferramentas práticas que pudessem ser aplicadas de forma acessível, eficiente e contínua pelos gestores. Considerando as limitações estruturais e tecnológicas da empresa, optou-se por ferramentas simples, porém robustas, capazes de organizar o fluxo de informações e proporcionar maior controle gerencial sobre estoque, finanças e desperdício.

A principal ferramenta desenvolvida foi uma planilha integrada de controle sustentável, que agregava múltiplos módulos:

- Controle diário de entradas e saídas financeiras;
- Registro de compras com preço, quantidade e data;
- Controle de validade de todos os insumos perecíveis;
- Cálculo automático do custo por porção com base na ficha técnica;
- Indicador de taxa de desperdício semanal;
- Estimativa de consumo médio para previsão de compras;
- Giro de estoque para cada categoria de insumos.

Para garantir clareza e praticidade, cada módulo foi organizado em abas específicas, permitindo acompanhamento contínuo e facilitando o diagnóstico de anomalias, como aumentos incomuns no consumo, compras acima do necessário ou perdas repetitivas de determinados itens.

Além da planilha, foram criados Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) relacionados ao correto armazenamento de insumos, rotulagem de validade, porcionamento padronizado e descarte responsável. Esses POPs serviram como guias práticos, elaborados em linguagem simples, para facilitar a adoção pela equipe, sem necessidade de treinamentos complexos.

3.3 Etapa 3 – Implementação das ferramentas

Após o desenvolvimento das ferramentas, foi iniciada a fase de implementação. Ela ocorreu ao longo de quatro semanas, período em que o pesquisador atuou junto aos responsáveis pelo negócio, treinando-os no uso das planilhas e supervisionando o preenchimento diário dos dados. A implementação foi gradual e dividida em três fases:

1. Introdução ao controle financeiro diário:

Os gestores passaram a registrar todas as entradas e saídas do caixa, permitindo a identificação de custos ocultos e a separação entre finanças pessoais e empresariais.

2. Aplicação do controle de estoque e validade:

Todos os insumos foram cadastrados com quantidade, data de entrada e prazo de validade, permitindo prever quando um item seria consumido ou descartado.

3. Registro do desperdício e cálculo da taxa semanal:

Foi implantado um protocolo simples para registrar todas as perdas, identificando origem, quantidade e motivo.

Durante essa fase, reuniões semanais foram realizadas para esclarecer dúvidas, ajustar processos e reforçar a importância da consistência no registro das informações.

3.4 Etapa 4 – Acompanhamento e avaliação dos resultados

A etapa final da metodologia consistiu no monitoramento sistemático dos efeitos das mudanças implementadas. Utilizou-se análise comparativa entre os dados coletados antes e depois da intervenção, mensurando:

- variação no desperdício total;
- redução no consumo de insumos;
- melhoria na margem de lucro;
- estabilidade do fluxo de caixa;
- capacidade de previsão de compras;
- mudança no comportamento gerencial.

Além dos dados quantitativos, foram registradas percepções subjetivas dos gestores sobre a rotina após a adoção das ferramentas. Esses relatos foram

essenciais para entender a mudança cultural causada pela intervenção, indicando maior segurança nas decisões, compreensão dos números do negócio e redução de imprevistos.

3.5 Justificativa da metodologia

A escolha de uma metodologia aplicada, qualitativa e orientada para a intervenção prática foi adequada à realidade da Food House, que não possuía sistemas estruturados de gestão. Ferramentas complexas não seriam sustentáveis ao longo do tempo. Assim, optou-se por soluções acessíveis, replicáveis e de fácil adoção.

A abordagem multietapas permitiu compreender profundamente a rotina operacional e promover mudanças reais, sustentáveis e mensuráveis — pilares essenciais para um estudo com foco em sustentabilidade e redução de desperdício.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A implantação das práticas sustentáveis e das ferramentas de controle desenvolvidas para a Food House proporcionou resultados expressivos tanto na esfera operacional quanto na financeira. Os impactos observados revelam não apenas a redução significativa de desperdício, mas também um aumento direto no faturamento líquido, maior previsibilidade financeira e ampliação da capacidade de tomada de decisão baseada em dados. Nesta seção, os resultados são analisados de forma integrada, considerando sua relação com os objetivos propostos pela intervenção e com o referencial teórico previamente apresentado.

O primeiro resultado observado foi a redução substancial do desperdício de alimentos, alcançada já nas primeiras semanas de implementação do controle de validade, do registro sistemático de perdas e do planejamento de compras. Antes da intervenção, a Food House não possuía qualquer métrica para medir desperdício; as perdas aconteciam de forma difusa, sendo percebidas apenas quando algum insumo estragava ou quando o estoque apresentava sobras em excesso. Com o novo sistema, foi possível quantificar e qualificar as perdas, categorizando-as em três grupos: vencimento de insumos, erros de preparo e armazenamento inadequado. Essa mensuração permitiu identificar padrões e atuar de forma focada, resultando em uma redução média de 22% no desperdício total ao longo das oito semanas de acompanhamento.

Além da redução do desperdício, houve avanços significativos no controle

financeiro e no fluxo de caixa, que anteriormente eram prejudicados pela falta de registros precisos e pela mistura entre despesas pessoais e empresariais. A planilha integrada possibilitou aos gestores visualizar claramente as entradas e saídas, identificar custos ocultos e compreender a real lucratividade dos produtos vendidos. Observou-se, por exemplo, que determinadas receitas possuíam margem inferior ao imaginado, devido ao uso excessivo de insumos, erros de porcionamento e preparo acima da demanda. A partir da padronização de porções e revisão da ficha técnica, foi possível ajustar preços de forma estratégica, aumentando a margem de contribuição dos produtos sem elevar significativamente o preço final para o consumidor.

Outro ponto relevante foi a melhoria no planejamento de compras. O diagnóstico inicial havia revelado que a Food House realizava compras baseadas em suposições, resultando tanto em excesso de insumos perecíveis quanto em rupturas inesperadas. Com o registro da demanda real e do consumo diário de insumos, tornou-se possível calcular o consumo médio semanal e estabelecer um ponto de reposição adequado para cada item. Essa mudança reduziu compras emergenciais — que frequentemente possuem preço mais alto e geram descontrole financeiro — e diminuiu o risco de estocagem excessiva de produtos com validade curta. O resultado direto foi uma economia mensal em torno de 12% no custo total de insumos.

A análise dos dados também evidenciou melhorias significativas no giro de estoque, que passou a ser monitorado semanalmente. O giro de itens perecíveis aumentou de forma consistente, pois a empresa passou a produzir alinhada à demanda real, eliminando preparos excedentes e otimizando a utilização dos ingredientes disponíveis. O novo processo de rotulagem e armazenagem também contribuiu para ampliar o índice de aproveitamento dos insumos, garantindo maior qualidade e segurança alimentar.

A implementação dos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) para manuseio, armazenamento e porcionamento trouxe benefícios adicionais à rotina da Food House. Os POPs reduziram a variabilidade operacional, garantindo que diferentes colaboradores executassem as mesmas tarefas de forma padronizada. Isso reduziu significativamente erros de preparo, retrabalho e inconsistências na qualidade dos produtos. Como consequência, também houve melhora perceptível na satisfação dos clientes, refletida em avaliações mais positivas e maior fidelização — um efeito secundário, porém importante para o faturamento do negócio.

Do ponto de vista da sustentabilidade, a redução de desperdício contribuiu

não somente para diminuição de custos, mas também para um impacto ambiental positivo. A Food House passou a adotar práticas conscientes, como melhor organização do armazenamento, compra planejada com base na demanda e utilização completa dos insumos, minimizando descartes. Isso aproxima o negócio de um modelo de economia circular, no qual a eficiência operacional reduz o impacto ambiental e maximiza o valor gerado por cada recurso utilizado.

Os efeitos positivos também se estenderam ao comportamento gerencial. Observou-se uma clara evolução na capacidade analítica dos responsáveis pelo negócio, que passaram a interpretar indicadores com maior segurança e a tomar decisões fundamentadas em dados reais. A disciplina no preenchimento das planilhas e a realização de reuniões semanais de revisão estimularam uma cultura de gestão contínua, reduzindo a dependência de improvisos e fortalecendo a mentalidade estratégica do empreendimento. De modo geral, ocorreu uma mudança na percepção dos gestores sobre o próprio negócio, que passou a ser encarado não apenas como um meio de renda imediata, mas como uma empresa com potencial de crescimento e profissionalização.

Por fim, o impacto mais expressivo foi verificado no faturamento líquido da Food House. Embora o aumento não tenha sido exclusivamente decorrente de maior volume de vendas, houve um crescimento de aproximadamente 14% na margem líquida — impulsionado principalmente pela redução de desperdício, melhor precificação, menor custo com compras emergenciais e maior eficiência operacional. Isso comprova que a sustentabilidade, quando aplicada de forma integrada à gestão financeira e à gestão de estoque, pode gerar benefícios simultâneos ao meio ambiente e ao desempenho econômico da empresa.

Em síntese, os resultados mostraram que a implementação das ferramentas desenvolvidas não apenas reduziu desperdícios e organizou o fluxo financeiro, mas também transformou a cultura gerencial da Food House. O alinhamento entre sustentabilidade e gestão eficiente demonstrou ser um caminho viável e eficaz para pequenos negócios do ramo alimentício alcançarem competitividade, estabilidade e crescimento econômico.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização deste estudo permitiu compreender de forma ampla e aprofundada como práticas gerenciais sustentáveis podem transformar a operação e o desempenho financeiro de pequenos negócios do setor alimentício. No caso da Food House, a intervenção baseada no controle integrado de estoque, na gestão

financeira sistematizada e na redução de desperdício demonstrou que a sustentabilidade, mais do que uma tendência, é uma estratégia essencial para aumentar a eficiência, a competitividade e a lucratividade.

Os resultados evidenciaram que grande parte dos desafios enfrentados pela empresa não estava relacionada à falta de capacidade produtiva ou de demanda, mas sim à ausência de processos estruturados. A falta de controle de validade, o registro inadequado do estoque e a inexistência de métricas de desperdício comprometiam diretamente o capital de giro e corroíam a margem de lucro. Com a implementação das ferramentas desenvolvidas — em especial a planilha integrada e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) — a empresa passou a registrar informações com precisão, permitindo visualizar o desempenho real e identificar pontos críticos com clareza.

A redução consistente do desperdício ao longo das semanas de acompanhamento reforça o potencial de impacto das práticas sustentáveis em pequenos negócios. Ao controlar adequadamente a validade dos insumos, padronizar porções e planejar compras com base no consumo real, a Food House diminuiu perdas, otimizou recursos e aumentou significativamente seu aproveitamento operacional. Esses resultados não apenas reduziram custos, mas também contribuíram para uma postura ambientalmente responsável, alinhada com os princípios da economia circular e com as expectativas de consumidores cada vez mais conscientes.

Outro aspecto fundamental observado foi a evolução da maturidade gerencial dos responsáveis pelo negócio. A adoção de indicadores, a análise semanal dos resultados e a separação entre finanças pessoais e empresariais demonstraram que a profissionalização da gestão é um processo contínuo, construído a partir da disciplina e do entendimento dos números que sustentam a empresa. Essa mudança comportamental é talvez o legado mais importante da intervenção, pois cria as bases para a continuidade das melhorias mesmo após o encerramento deste estudo.

Adicionalmente, constatou-se que a sustentabilidade pode ser uma poderosa estratégia de diferenciação comercial. As ações adotadas aumentaram a percepção de valor dos produtos e contribuíram para a fidelização dos clientes, reforçando a imagem da Food House como um negócio responsável e comprometido com a qualidade. Dessa forma, sustentabilidade e aumento de faturamento deixaram de ser objetivos distantes e passaram a caminhar lado a lado.

Por fim, este estudo conclui que ações simples, de baixo custo e baseadas em conceitos clássicos de administração, podem gerar impactos expressivos na

realidade de microempreendimentos. Recomenda-se que a Food House mantenha a prática diária de registro, revise periodicamente seus indicadores, amplie os POPs e considere a adoção de novas ferramentas tecnológicas à medida que o negócio crescer. Acredita-se que a metodologia utilizada e os resultados alcançados possam servir de modelo para outros pequenos negócios do ramo alimentício que buscam conciliar sustentabilidade e desempenho econômico.

REFERÊNCIAS

- ASSAF NETO, A. Finanças corporativas e valor. São Paulo: Atlas, 2020.
- BALLOU, R. H. Gerenciamento da cadeia de suprimentos: logística empresarial. Porto Alegre: Bookman, 2006.
- CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
- DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.
- DRUCKER, P. Desafios da administração no século XXI. São Paulo: Pioneira, 2001.
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. The State of Food Loss and Waste. Rome, 2022. Disponível em: www.fao.org.
- GITMAN, L. J. Princípios de administração financeira. São Paulo: Pearson, 2010.
- KAPLAN, R. S.; NORTON, D. P. A estratégia em ação: Balanced Scorecard. Rio de Janeiro: Elsevier, 1997.
- KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. São Paulo: Pearson, 2018.
- KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de marketing. São Paulo: Pearson, 2019.
- LACOMBE, F. J. M.; HEILBORN, G. Administração: princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2011.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica.

São Paulo: Atlas, 2010.

LODI, J. B. Empresas familiares: administração e sucessão. São Paulo: Pioneira, 2019.

MARTINS, E. Contabilidade de custos. São Paulo: Atlas, 2018. MAXIMIANO, A. C. A. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital. São Paulo: Atlas, 2011.

OLIVEIRA, D. P. R. Planejamento estratégico: conceitos, metodologia e práticas. São Paulo: Atlas, 2017.

PADOVEZE, C. L. Contabilidade gerencial: um enfoque em sistema de informação contábil. São Paulo: Atlas, 2012.

ROSS, S.; WESTERFIELD, R.; JORDAN, B. Administração financeira. São Paulo: AMGH, 2013.

SEBRAE. Gestão financeira para pequenos negócios. Brasília: SEBRAE, 2022.

SEBRAE. Redução do desperdício de alimentos em pequenos negócios. Brasília: SEBRAE, 2021.

SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. Administração da produção. São Paulo: Atlas, 2009.

WRAP – Waste and Resources Action Programme. Reducing Food Waste in Food Service. London, 2020. Disponível em: www.wrap.org.uk.

VERGARA, S. C. Projetos e relatórios de pesquisa em administração. São Paulo: Atlas, 2016.