

CONTROLE DE ESTOQUE

Um dos pontos de atenção mais importantes para o sucesso de um restaurante é realizar o controle de estoque. A Gestão adequada do estoque proporciona um bom funcionamento dos processos produtivos e evita perdas de produtos que podem impactar os custos do estabelecimento.

Manter um bom estoque permite que os itens fiquem bem ordenados e mantenha o espaço físico organizado. Com isso, você consegue identificar melhor os materiais em estoque, podendo, inclusive, melhorar o desempenho financeiro do local.

Para que você possa gerenciar o estoque do seu restaurante, seguem algumas dicas:

1. Controle a entrada e saída de mercadorias –

Registre todas as entradas e saídas de mercadorias, pois isso irá te dar uma noção sobre as quantidades que precisam ser compradas dos fornecedores e evitará desperdícios.

2. Aplique o PVPS –

Há uma técnica chamada PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai). Ao organizar o seu estoque, seja de alimentos perecíveis ou não perecíveis, sempre coloque o que vence primeiro na frente para que ele seja o primeiro a ser utilizado. Obedeça as datas de validade dos produtos e use os mais antigos primeiro.

3. Defina um estoque mínimo e um máximo –

Estoque Mínimo: é a menor quantidade de produtos que devem existir no estoque do seu restaurante, para prevenir qualquer eventualidade ou situação de emergência provocada pelo consumo anormal de determinando prato do seu restaurante.

Estoque Máximo: é a maior quantidade de matéria-prima que deverá existir no restaurante, para garantir o consumo até o tempo de recebimento do próximo lote de reposição.

4. Classifique os produtos do estoque –

Para facilitar a busca ou ajudar a identificar as mercadorias que estão em falta ou em excesso, convém manter os produtos categorizados. Separe e identifique os produtos como enlatados, frutas, legumes, temperos, bebidas, etc.



5. Faça inventários periodicamente –

Além da quantidade de cada item, é importante ter registro das datas de fabricação e validade dos produtos, bem como os fornecedores dos quais eles foram comprados. Com essas informações o trabalho será otimizado, evitando vários problemas.

6. Mantenha o estoque limpo e organizado –

Mantenha o estoque sempre limpo para deixar as mercadorias livres de umidade, contaminações, insetos e, conseqüentemente, problemas com a fiscalização.

7. Treine os seus colaboradores –

Qualificar seus colaboradores para realização das tarefas de gestão de controle do seu estoque pode facilitar os processos. Entretanto, é necessário que uma pessoa fique responsável pela atualização e revisão geral dos processos de gerenciamento do controle de estoque.

8. Tenha um sistema de gestão –

Hoje em dia já existem diversos sistemas de gestão para essa atividade. Utilizando esses programas, será muito mais fácil de controlar as entradas e saídas, bem como conhecer a curva de consumo de cada tipo de produto.

REFERÊNCIAS

SAIPOS – Controle de estoque para restaurante: Como fazer corretamente? Disponível em: <https://blog.saipos.com/controle-de-estoque-para-restaurante-como-fazer-erros-e-vantagens/>

ABRASEL – 9 dicas de gestão de estoque para seu bar ou restaurante. Disponível em: https://rj.abrasel.com.br/noticias/noticias/9-dicas-de-gestao-de-estoque-para-seu-bar-ou-restaurant/?_ga=2.45683620.1075364443.1618092779-1505796989.1607094304

MATEUS LESSA – 13 Dicas práticas de controle de estoque do seu Restaurante. Disponível em: <https://www.matheuslessa.com.br/gestao-dicas-praticas-controle-de-estoque-do-seu-restaurant/>