

FERREIRA, Paloma Reis Vieira. Planejamento de cardápios em unidades de alimentação e nutrição como ferramenta de controle de custos. Bragança Paulista, SP: FESB, 2016. (IMPRESSO)

RESUMO

No gerenciamento de um Serviço de Alimentação um fator de grande relevância é o retorno financeiro que garante a continuidade do serviço prestado. O planejamento de cardápios em Unidade de Alimentação e nutrição tem sido negligenciado por muitos gestores, mesmo sendo uma das mais importantes informações para o levantamento de custo e lucratividade. O objetivo geral é identificar os instrumentos gerenciais para a elaboração dos cardápios como ferramenta de redução de custos e lucro nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Como objetivos específicos analisar a história da alimentação mundial, do Brasil e a legislação do Programa do Trabalhador (PAT), estudar as características nutricionais esperadas na elaboração de um cardápio e sua composição básica, abrindo os componentes detalhados dos custos e formas de aumentar a lucratividade e diminuir custos na alimentação coletiva. Este trabalho é uma revisão bibliográfica narrativa de literatura, com ênfase nos últimos trezes anos, por meio de artigos científicos indexados nas bases de dados, além de livros técnicos. A sobrevivência ou não da Unidade de alimentação e nutrição está atrelada ao correto planejamento de cardápios que fornece uma maior lucratividade e menor custo operacional. Portanto, é ferramenta gerencial básica de toda Unidade de Alimentação e Nutrição.