

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA “PAULA SOUZA”**  
**FACULDADE DE TECNOLOGIA DE BEBEDOURO**  
**TECNOLOGIA EM LOGÍSTICA**

**APLICAÇÃO DO MÉTODO DE CUSTEIO ABC EM UMA  
CAFETERIA – UM ESTUDO DE CASO**

**AUTORA: JOYCE NERONI LOPES**

**ORIENTADOR: PROF. ME. RHADLER HERCULANI**

**BEBEDOURO**

**2025**

**JOYCE NERONI LOPES**

**APLICAÇÃO DO MÉTODO DE CUSTEIO ABC EM UMA  
CAFETERIA – UM ESTUDO DE CASO**

Relatório Técnico-Científico apresentado à Faculdade de  
Tecnologia de Bebedouro, como parte dos requisitos para  
a obtenção do título de Tecnólogo em **LOGÍSTICA**.

Orientador: **PROF. ME. RHADLER HERCULANI**

**BEBEDOURO**

**2025**

## **DEDICATÓRIA**

Dedico a todos os professores da instituição que dedicaram e dividiram os seus conhecimentos ao longo do curso. Agradeço aos meus colegas de turma, grandes companheiros pelo apoio e incentivo durante toda a jornada.

## **AGRADECIMENTOS**

AGRADEÇO de coração a todos que, contribuíram para a realização desta pesquisa, incluindo meus professores, como o Rhadler, meu orientador e aos colegas de classe e familiares. Este projeto não teria sido o mesmo sem a valiosa ajuda de cada um de vocês.

“Tenho a impressão de ter sido uma criança brincando à beira-mar, divertindo-me em descobrir uma pedrinha mais lisa ou uma concha mais bonita que as outras, enquanto o imenso oceano da verdade continua misterioso diante de meus olhos”.

Isaac Newton

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Distribuição dos custos de produtos .....	16
Figura 2 – Galho de café ( <i>Coffea Arábica</i> ) .....	18
Figura 3 – Evolução do consumo interno de café e consumo per capita no Brasil (2024).....	19

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 - Alocação direta de matéria-prima .....	23
Tabela 2 - Gastos dos departamentos.....	23
Tabela 3 - Número de empregados e maquinário.....	24
Tabela 4 - Resultado da alocação direta de matéria-prima.....	24
Tabela 5 - Direcionamento de atividades .....	24
Tabela 6 - Quadro resumo.....	25

## **LISTA DE ABREVIATURAS**

et al.- É uma expressão latina que significa "e outros"

apud - citado por, conforme, segundo

Me. – Mestre

P. – Páginas

Prof. – Professor

## **LISTA DE SIGLAS**

ABC – Siglas em inglês (Activity-Based Costing)

MPEs – Micro e Pequenas Empresas

MEIs – Microempreendedores Individuais

PIB – Produto Interno Bruto

KG – Quantidade em quilograma

R\$ – Símbolo da moeda real

MP – Matéria prima utilizada para produção

Min. – Minutos

**LOPES, Joyce Neroni. APLICAÇÃO DO MÉTODO DE CUSTEIO ABC EM UMA CAFETERIA – UM ESTUDO DE CASO.** Trabalho de Graduação (Relatório Técnico-Científico). Centro Estadual de Educação Tecnológica “Paula Souza”. Faculdade de Tecnologia de Bebedouro. 30 p. 2025.

## **RESUMO**

Esse estudo visa aplicar o método de custeio ABC na produção de café expresso, capuccino e café com leite de uma cafeteria, buscando identificar os principais processos que contribuem para seus custos, como aquisição de insumos, uso de matéria-prima, tempo e preparação dos alimentos, atendimento ao cliente, gerenciamento de estoque e visando a qualidade e melhoria. A teoria considera a classificação geral dos custos, pormenoriza o método de custeio ABC, conta a história do café e demonstra a importância das micro e pequenas empresas, como cafeterias, ao agregar valores à economia brasileira. A metodologia foi baseada em uma pesquisa bibliográfica, de caráter quantitativo e o levantamento de dados foi realizado em uma cafeteria do interior paulista. Os resultados da aplicação do método de custeio deram base para que a cafeteria reavaliasse seus preços e melhorou sua capacidade de tomada de decisão. Conclui-se que a gestão de custos é essencial para a tomada de decisão, especialmente em micro e pequenas empresas, onde a necessidade de conhecer e controlar os gastos é fundamental para a sustentabilidade do negócio. Ao se alocar custos de forma mais detalhada, a cafeteria pode distinguir entre atividade que agregam valor e aquelas que não o fazem, promovendo uma gestão mais eficiente dos processos.

**Palavras-chave:** Processos. Alocação de custos. Tomada de decisão.

LOPES, Joyce Neroni. **APPLICATION OF THE ABC COSTING METHOD IN A COFFEE SHOP – A CASE STUDY.** Graduation Work (Technical-Scientific Report). Centro Estadual de Educação Tecnológica “Paula Souza”. Faculdade de Tecnologia de Bebedouro. 30 p. 2025.

## ***ABSTRACT***

*This study aims to apply the ABC costing method to the production of espresso, cappuccino and latte in a coffee shop, seeking to identify the main processes that contribute to its costs, such as acquisition of inputs, use of raw materials, time and food preparation, customer service, inventory management and aiming at quality and improvement. The theory considers the general classification of costs, details the ABC costing method, tells the history of coffee and demonstrates the importance of micro and small businesses, such as coffee shops, in adding value to the Brazilian economy. The methodology was based on a bibliographic research of a quantitative nature and the data collection was carried out in a coffee shop in the interior of São Paulo. The results of the application of the costing method provided a basis for the coffee shop to reevaluate its prices and improved its decision-making capacity. It is concluded that cost management is essential for decision-making, especially in micro and small businesses, where the need to know and control expenses is fundamental to the sustainability of the business. By allocating costs in more detail, the coffee shop can distinguish between activities that add value and those that do not, promoting more efficient management of processes.*

***Keywords:*** Processes. Cost allocation. Decision making.

# SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO .....	12
2 REVISÃO TEÓRICA .....	13
2.1 Classificação de Custos .....	13
2.2 Custo ABC .....	14
2.3 Direcionadores de custos .....	15
2.4 A Importância dos MPEs e MEIs de Cafeterias na Economia .....	16
2.5 A história do Café .....	17
3 MATERIAIS E MÉTODOS.....	20
3.1 Metodologia .....	20
3.2 Estudo de Caso.....	20
3.2 Depreciação de maquinários .....	22
3.3 Mão de obra empregada .....	22
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	23
5 CONCLUSÃO .....	26
REFERÊNCIAS .....	27
APÊNDICE A – DECLARAÇÃO DE ACEITE DA EMPRESA.....	29

## 1 INTRODUÇÃO

O método ABC (Activity-Based Costing) é uma técnica contábil que permite entender melhor como os custos são atribuídos a produtos ou serviços, analisando detalhadamente as atividades envolvidas no processo de produção ou prestação de serviços. Quando aplicado a uma cafeteria de pequeno porte, o método ABC pode revelar visões valiosas sobre a eficiência operacional e a rentabilidade de diferentes itens do menu.

A gestão de custo é essencial para decidir uma tomada de decisão, principalmente em micro e pequenas empresas. A metodologia ABC, não é apenas uma ferramenta de custeio de produtos, mas serve também para gestão de custos, que pode ser alcançado através de diferentes atuações realizadas na empresa. Com o aumento do mercado e da concorrência, muitos empreendedores visam a necessidade de conhecer seus gastos, a fim de reconhecer alguns índices indispensáveis, esse estudo se torna fundamental na contabilidade.

O objetivo do estudo foi aplicar o método de custeio ABC na produção de café expresso, capuccino e café com leite de uma cafeteria.

A cafeteria, ao usar a metodologia ABC, pode identificar os principais processos que contribuem para seus custos, como aquisição de insumos, uso de matéria-prima, tempo e preparação dos alimentos, atendimento ao cliente, gerenciamento de estoque e visando a qualidade e melhoria. Ao associar os custos às atividades específicas, o gerenciamento pode compreender quais itens são caros e os que podem agregar valor, gerando oportunidade para reduzir custo ou aumento da qualidade.

Esta visão minuciosa pode ajudar a cafeteria a tomar decisões rápidas sobre precificação, seleção de menu e otimização de recursos.

## 2 REVISÃO TEÓRICA

De acordo com Florentino (1984), custo pode ser definido como a soma dos valores de bens e serviços consumidos e aplicados para obter um novo bem ou um novo serviço.

Segundo Bruni (2006), o processo de tomada de decisão está totalmente relacionado com a gestão de custos.

### 2.1 Classificação de Custos

Os custos podem ser classificados como: custos fixo e variável; custos diretos e indiretos; rateio.

De acordo com Carareto (2006), os custos fixos são os custos que permanecem constantes dentro de determinadas quantidades instaladas e independem do volume a ser produzido. Eles incluem despesas como aluguel, salários de funcionários em tempo integral e seguro do estabelecimento. Esses custos não variam com a atividade operacional da cafeteria.

- Aluguel do espaço: O aluguel mensal do local é um exemplo de custo fixo. Não importa quantos cafés são vendidos, o valor permanece constante.
- Salário dos funcionários em tempo integral: os salários dos funcionários em tempo integral são custos fixos, pois são pagos independentemente da demanda diária.

De acordo com Herculani (2024), rateio é a criação de uma metodologia para a divisão de um gasto que deverá ser distribuído a vários itens dentro de uma linha de produção. O rateio acontece quando esses dois ou mais itens com um mesmo gasto em comum dentro de uma linha de produção.

Os custos variáveis são despesas que variam em proporção direta com o nível de produção ou vendas. Eles incluem itens como matéria-prima, energia elétrica e comissões de vendas. Esses custos aumentam ou diminuem conforme a atividade operacional da cafeteria.

- Insumos para café expresso: Os grãos de café, copo descartáveis e açúcar são exemplos de custos variáveis, pois aumentam ou diminuem proporcionalmente com o volume de vendas de café.

- Energia elétrica: O consumo de energia elétrica na operação da máquina de café expresso e iluminação é um custo variável, pois varia com a quantidade de operação e clientes atendidos (HERCULANI, 2024).

Segundo Martins (1988), realça a necessidade de análise dos custos indiretos, pois estes só podem ser apropriados pela sua própria definição, de forma indireta aos produtos, isto é, mediante estimativas, critérios de rateio, previsão de comportamento de custos etc.

Os custos diretos são aqueles que podem ser atribuídos diretamente a um produto ou serviço específico. Já os custos indiretos são aqueles que não podem ser facilmente associados a um único produto ou serviço e precisam ser alocados de forma indireta.

- Custos Diretos: O custo dos insumos para a produção de um determinado café especial é um exemplo de custo direto, pois pode ser diretamente atribuído a esse produto específico.
- Custos Indiretos: Os custos de manutenção do equipamento de café expresso, que são compartilhados entre todos os produtos vendidos na cafeteria, são exemplos de custos indiretos, pois não podem ser atribuídos diretamente a um único produto.

Portanto, o centro de interesse do ABC concentra-se nos gastos indiretos. A característica desse método é a atribuição mais rigorosa desses ao objeto de custo, permitindo um controle mais efetivo dos mesmos e oferecendo melhor suporte às decisões gerenciais (LEONE 2000).

## 2.2 Custo ABC

Segundo Herculani (2024), o custo ABC (*Activity-Based Costing* ou Custo Baseado em Atividades) se utiliza da metodologia de apuração do custo por absorção, porém este procura um critério de rateio dos custos indiretos, baseados em uma composição do custo por meio do processo de produção. Fazendo com que os critérios de rateios sejam mais claros, nítidos e coerentes com o processo de produção. A desvantagem dessa metodologia de custo é que será dispendido mais tempo e dinheiro com mão de obra qualificada para poder chegar num critério de rateio mais próxima da realidade na consumação dos custos indiretos. Com isso a administração deverá avaliar se o benefício de

ter os custos indiretos precisamente rateados é maior do que o custo para fabricar tal informação.

O grande diferencial do custeio ABC é que ele parte do princípio de que não é o produto ou serviço que consome recursos, e sim, os recursos são consumidos pelas atividades e estas, por sua vez, são consumidas pelos produtos ou serviços (MAUSS; COSTI 2004). Por esse motivo Brimson (1996) define as atividades consomem recursos, enquanto produtos, clientes ou outros objetivos de custo consomem atividades.

O Custeio ABC é uma metodologia que busca atribuir os custos indiretos das atividades às unidades de produção ou serviços, com base na real utilização dos recursos. O principal objetivo deste custeio é criar informações para ajudar a tomada de decisões sobre uma operação. Nesse cenário, surgem as atividades, que formam a base essencial do custeio baseado em atividades. Conforme Nakagawa (1994), essas atividades podem ser entendidas como um processo que integra pessoas, tecnologias, materiais, métodos e o ambiente em que estão inseridos. O propósito é viabilizar a produção de bens e serviços, representando a forma como a organização emprega seu tempo e recursos para alcançar sua missão, seus objetivos e suas metas.

Este método é particularmente útil para empresas com grande diversidade de produtos ou serviços, onde os métodos tradicionais de custeio (como o custeio por absorção) podem não refletir com precisão o consumo de recursos.

De acordo com Martins (2000), “o ABC é uma ferramenta que permite melhor visualização dos custos através da análise das atividades executadas dentro da empresa e suas respectivas relações com os produtos”.

### **2.3 Direccionadores de custos**

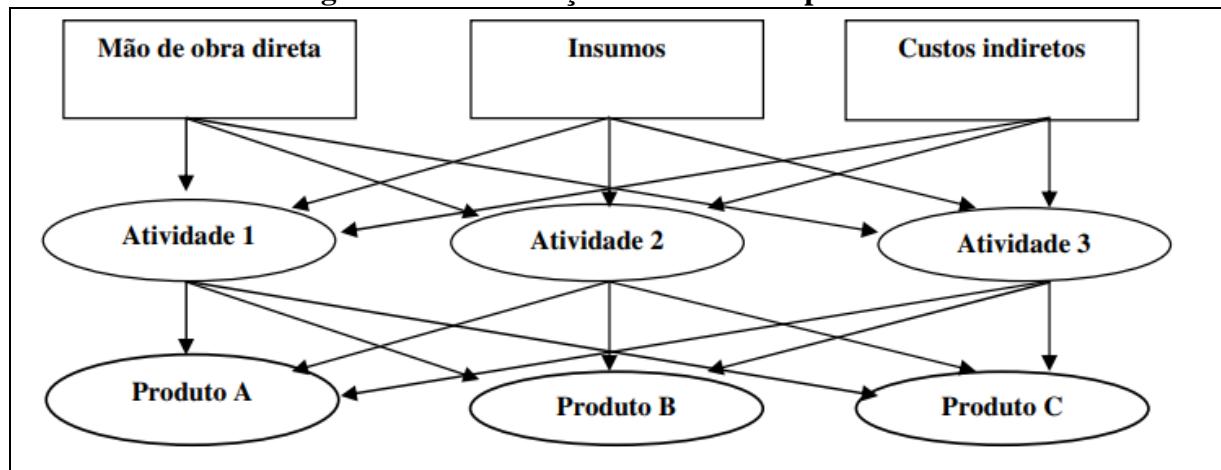
No custeio ABC a maneira com que os custos são atribuídos aos produtos proporciona uma técnica distinta aos demais custos. Custos indiretos são distribuídos com base no consumo real de cada objeto, por meio da identificação de uma relação de causa e efeito. Isso é feito rastreando as origens desses custos e associando-os diretamente às atividades que os geraram.

O direcionador de custos é definido por Nakagawa (1994) como a transação que define a quantidade de trabalho aplicada em determinada atividade e, através dela, o custo da atividade. Para que haja melhores resultados para a visualização os direcionadores são

divididos em: direcionadores de recursos e direcionadores de atividades. Pensando em direcionadores de recursos, para Ostrenga (apud Mauad; Pamplona, 2003), a quantidade de cada direcionador vinculada à atividade que se deseja calcular é chamada de "*fator de consumo de recursos*". Por exemplo, se o direcionador escolhido for o número de funcionários, o fator de consumo corresponderá à quantidade de pessoas envolvidas na execução de cada atividade. Já sobre direcionadores de atividade, para Nakagawa (1994), o direcionador de custos de atividade é o mecanismo utilizado para rastrear e indicar as atividades necessárias para a fabricação de um produto ou execução de um serviço.

A figura a seguir (figura 1) ilustra como ocorre a distribuição dos custos com base nas atividades, conforme os princípios do custeio baseado em atividades:

**Figura 1 – Distribuição dos custos de produtos**



Fonte: Sabadin, Grunow e Fernandes (2005)

## 2.4 A Importância dos MPEs e MEIs de Cafeterias na Economia

A importância das micro e pequenas empresas no Brasil é crucial, pois desempenham um papel fundamental na economia brasileira, gerando empregos, renda e inovação ao país. O SEBRAE (2011) destaca que os negócios de pequeno porte, vem contribuindo para geração de 1,2 milhões de novos empreendimentos formais. Desta forma, mais de 99% são Micro e Pequenas Empresas (MPE) e Microempreendedores Individuais (MEIs) colaborando por mais da metade dos empregos com carteira assinada, e assim correspondendo a 27% do Produto Interno Bruto (PIB) representando um papel importantíssimo para a economia do Brasil.

Além da sua importância na economia os MPEs e MEIs atuam um papel relevante no estímulo do empreendedorismo, a inclusão social e desenvolvimento regional. Elas

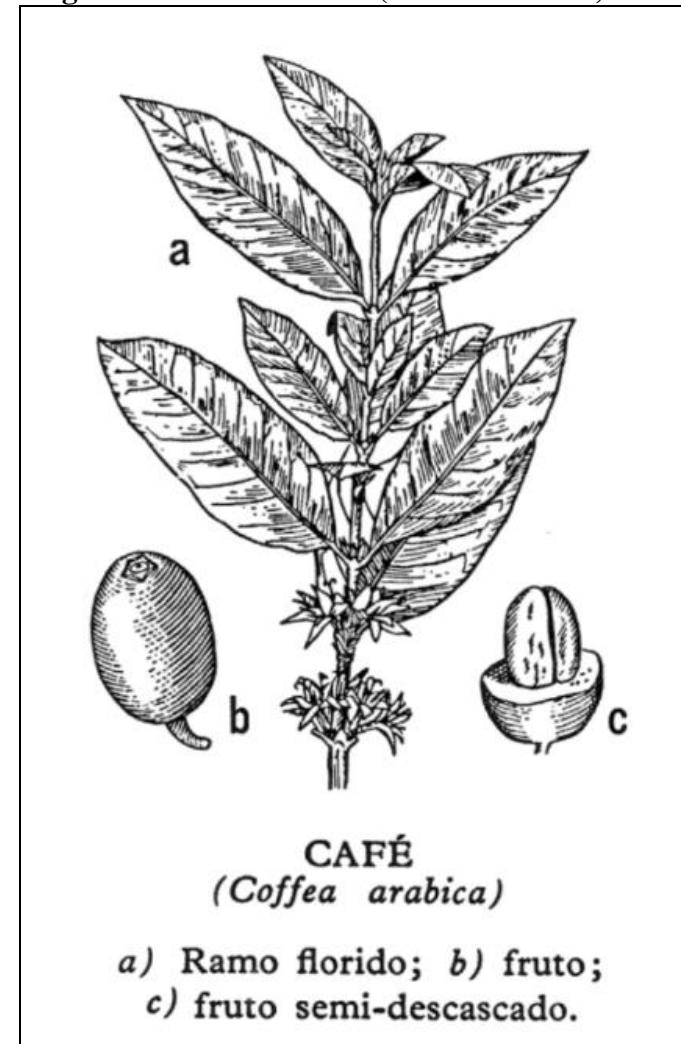
contribuem para a descentralização das atividades econômicas da cidade, sendo potenciais catalizadores de pequenos municípios e promovendo a redução das desigualdades socioeconômicas ao inserir diversos brasileiros no mercado de trabalho formal. Com um alto poder de adaptação e flexibilidade, a micros e pequenas empresas podem tomar decisões rápidas e inovadoras que auxiliam no aumento da lucratividade, constrói um ambiente de negócios justo, competitivo e sustentável. Segundo Silva (2004) é essencial que as empresas de pequeno porte sejam capazes de apresentar maior flexibilidade no momento de lidar com os problemas, pois é através destas dificuldades que as tornaram cada vez mais inovadoras cumprindo com todas as exigências impostas pelo mercado.

O crescimento no ramo de cafeterias tem se destacado no município de Bebedouro, por sua capacidade de variedades comercializadas e seu giro rápido, as cafeterias têm sido um empreendimento de certa forma flexível e concorrentes indiretos de restaurantes e padarias. A partir disso, torna-se de extrema importância empreendedores obter estratégias relevantes para se destacar e controlar suas vendas.

## **2.5 A história do Café**

O café possui uma história marcante, tanto cultural quanto econômica. Originou-se da região da Etiópia, na África, entre os séculos V e XIV. O fruto encontrado nas montanhas etíopias, o *Coffea arábica* (figura 1), inicialmente consumido como manteiga, sob a forma de pasta, e que anos após comercializado como bebida na Arabia do sul em forma de pó de grãos torrados e expostos a água fervente. Assim expandindo-se para toda a Europa e, finalmente para a América. A bebida que se destacava pelos seus poderes estimulantes, era reconhecida pela importância e alto valor comercial. O cultivo do café chegou ao Brasil no início do século XVIII, e se expandiu rapidamente devido as condições climáticas favoráveis e mão de obra barata, obtendo a produção voltada a uso doméstico. Em um espaço de tempo relativamente curto, o café passou de uma posição secundária no desenvolvimento, para produto base da economia brasileira, se tornando aos poucos o objeto mais importante do comércio nacional. (FREIXA & CHAVES, 2012).

**Figura 2 – Galho de café (*Coffea Arábica*)**



Fonte: Martins (2015)

Atualmente o Brasil é o maior produtor de café do mundo, segundo a Agência Gov (2024) a safra prevista dos Cafés do Brasil equivalerá a 33,3% da produção mundial, liderando esta indústria nos últimos 150 anos, graças ao clima propício e grandes territórios dedicados ao cultivo.

O consumo interno do café no Brasil tem uma evolução positiva nos últimos anos, após queda nos anos de 2018 registrou-se crescimento no consumo á partir de 2020, segundo a figura 2 a seguir, apontado pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC, 2024).

**Figura 3 – Evolução do consumo interno de café e consumo per capita no Brasil (2024)**



Mesmo com a crise enfrentada no país o Brasil está como o segundo maior consumidor de café no mundo, se tornando assim um comércio estável.

### 3 MATERIAIS E MÉTODOS

#### 3.1 Metodologia

Esta pesquisa adota o método indutivo como abordagem principal. O método indutivo é caracterizado por partir da observação de casos específicos para elaborar teorias mais amplas. Essa metodologia é essencial em várias disciplinas, como ciências naturais, sociais e humanas. De acordo com Gil (2010), o método indutivo é apropriado quando se busca compreender fenômenos a partir de dados empíricos, permitindo a construção de generalizações e teorias a partir da análise de casos particulares.

O caráter da pesquisa é quantitativo. Segundo Gil (2010), a pesquisa quantitativa possibilita a análise de dados mensuráveis, como tempo de entrega, redução de falhas ou custos operacionais, conferindo objetividade às conclusões.

A pesquisa é classificada como exploratória, pois busca aprofundar o conhecimento sobre um tema ainda emergente no cenário logístico, identificando tendências, aplicações e desafios relacionados à Inteligência Artificial. De acordo com Vergara (2007), pesquisas exploratórias são indicadas quando o pesquisador precisa familiarizar-se com o fenômeno investigado.

Quanto aos procedimentos técnicos, esta pesquisa utiliza o estudo de caso como método principal. Conforme Yin (2015, p. 40), o estudo de caso é apropriado quando se investiga um fenômeno contemporâneo em seu contexto real, especialmente quando não é possível separar claramente o objeto de estudo de seu ambiente. Neste caso, analisa-se a aplicação de um método de custos em uma cafeteria localizada no interior paulista.

#### 3.2 Estudo de Caso

Para esse estudo, analisou-se uma cafeteria no interior de São Paulo, de pequeno porte com foco em vendas de cafés artesanais, para a análise, silenciou-se três tipos de bebidas produzidas no estabelecimento, elas são: café expresso, cappuccino e café com leite.

Nesse estudo de caso o foco foi determinar os custos unitários de cada produto mencionados anteriormente, para que assim analisarmos os custos totais que temos na produção de cafés.

Sugeriu-se a implementação do método ABC à cafeteria para melhor compreender seus custos e otimizar sua operação. Ao classificar os custos em diferentes categorias, a cafeteria ganhou uma percepção valiosos que impulsionaram decisões estratégicas para maximizar a eficiência e rentabilidade.

Para se realizar o custeio ABC, houve um levantamento de dados das matérias primas, mão de obra e equipamentos utilizados para que a fabricação aconteça e se pode analisar os custos referente à produção.

Os produtos que analisamos foram: Café expresso, Cappuccino e Café com leite. Para a produção serão utilizadas a seguintes matérias primas: café em grãos, chocolate ao leite e leite integral. A coleta de dados foi realizada através de registros financeiros da cafeteria, entrevista com os proprietários e observações diretas dos processos operacionais, assim temos os seguintes dados:

Custo de cada matéria prima:

- Café em grãos: 96,00 R\$/KG
- Chocolate ao leite: 66,89 R\$/KG
- Leite integral: 5,00 R\$/KG

Quantidade utilizada de matéria prima para cada unidade do produto produzido:

- Café expresso: Café em grãos: 0,007 kg;
- Café com leite: Café em grãos: 0,007 kg; Leite integral: 0,0207 kg;
- Cappuccino: Café em grãos: 0,007 kg; Chocolate: 0,02 kg; Leite integral: 0,0104 kg.

A partir desses dados coletos, multiplicamos o valor de custo de cada matéria prima pelo gasto unitário, resultando os custos referente a MP por unidade:

- Café expresso: Café em grãos:  $0,007 \times 96 = R\$0,67/\text{unidade}$

Totalizando o custo unitário de MP de R\$0,67/unidade para a produção de café expresso.

- Café com leite: Café em grãos:  $0,36 \times 96 = R\$0,67/\text{unidade}$ ; Leite integral:  $0,0207 \times 5 = R\$0,10/\text{unidade}$

Totalizando o custo unitário de MP de R\$0,78 para a produção de café com leite.

- Cappuccino: Café em grãos:  $0,007 \times 96 = R\$0,67/\text{unidade}$ ; Chocolate:  $0,02 \times 66,89 = R\$1,34/\text{unidade}$ ; Leite:  $0,0104 \times 5 = R\$0,05/\text{unidade}$ .

Totalizando o custo unitário de MP de R\$2,06 para a produção de Cappuccino.

### **3.2 Depreciação de maquinários**

Através dos dados coletados, identificou-se que, para o processo de produção ser eficaz e produtivo, necessitou-se de dois maquinários para a operação. Sendo uma delas, um aparelho celular para anotação e lançamentos de pedidos através de um *software* instalado, integrado com a impressora do local de preparo dos pedidos. A média de depreciação desse aparelho é de R\$100,00.

Outro maquinário a ser utilizado nesta produção é a Máquina de Café Profissional, que é alugada através de um contrato incluindo manutenção da empresa contratada. Portanto o custo fixo da máquina será somente o aluguel mensal de R\$800,00.

Logo o custo total de depreciação de maquinários necessários para produção será de R\$900,00.

### **3.3 Mão de obra empregada**

Para que seja realizado todas as etapas de produção de forma eficiente e coordenada, são necessárias duas pessoas como mão de obra, uma pessoa destinada a recepção dos clientes, atendimento e lançamento dos pedidos, e outra pessoa destinada ao recebimento e produção dos cafés. O custo fixo dessa mão de obra totaliza a média de R\$ 4.000,00 mensal.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos após o estudo pelo método de custeio ABC seguiram quatro etapas: Alocação direta; direcionadores de custo; direcionadores de atividades e quadro resumo.

A primeira etapa de alocação direta resulta do cálculo dos custos finais de matéria-prima, sendo considerados o café em grão, o chocolate e o leite, unificados na medida “quilograma (KG)”, multiplicados pelo preço em reais por quilograma e posteriormente pela média de venda mensal por produto, o que resultou nos custos do Café expresso de R\$ 403,20, do Cappuccino de R\$ 232,65 e do Café com Leite de R\$ 618,54, respectivamente (tabela 1).

**Tabela 1 – Alocação direta de matéria-prima**

Produto	Custo
Café expresso	R\$ 403,20
Cappuccino	R\$ 232,65
Café com Leite	R\$ 618,54

Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

A segunda etapa de direcionadores de custos busca, inicialmente, os gastos de salários que resultam em R\$4.000,00 e depreciação de máquinas por R\$900,00 (tabela 2).

**Tabela 2 – Gastos dos departamentos**

Gasto departamentos	
Salários e encargos	R\$ 4.000,00
Depreciação de maquinas	R\$ 900,00

Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

Posteriormente, no cálculo apresentado na tabela 3, de número de empregados e número de máquinas necessários para a operação, totalizou: 2 empregados e 2 máquinas. Rateando os salários e a depreciação total usando o número de empregados e máquinas, dividido pelo total de cada e, após isso, multiplicado pelo gasto dos departamentos, o que resultou em custos totais de R\$2.450,00 para etapa de preparação e R\$2.450,00 para atendimento. (tabela 4).

**Tabela 3 – Número de empregados e maquinário**

Atividades	nº empregados	nº maquinas
Preparação	1	1
Atendimento	1	1
Total	2	2

Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

**Figura 4 – Resultado da alocação direta de matéria-prima**

Custos por departamentos	Preparação	Atendimento
Salários e encargos	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
Depreciação	R\$ 450,00	R\$ 450,00
Total	R\$ 2.450,00	R\$ 2.450,00

Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

A próxima tabela apresenta a terceira etapa de direcionadores de atividades. Ela está dividida em duas partes: tempo (em minutos) e custo (em reais). O tempo de preparo de cada bebida refere-se em 2 minutos para Expresso, 8 minutos para Cappuccino e 5 minutos para Café com leite, o tempo de atendimento é igual para todos, sendo 5 minutos cada. Para encontrarmos os custos dividimos cada tempo pela soma de tempo de cada etapa da operação (preparo e atendimento) multiplicados pelo total de gastos correspondentes de cada dessas etapas que resultou no custo total de preparo sendo R\$2.450,00 e custo de atendimento sendo R\$2.450,00 (tabela 5).

**Tabela 5 – Direcionamento de atividades**

Atividades	Expresso (min)	Cappucino (min)	Café com leite (min)	Total
Tempo de preparo	2	8	5	15
Tempo de atendimento	5	5	5	15
Custo	Expresso (min)	Cappucino (min)	Café com leite (min)	Total
Custo de preparo	R\$ 326,67	R\$ 1.306,67	R\$ 816,67	R\$ 2.450,00
Custo de atendimento	R\$ 816,67	R\$ 816,67	R\$ 816,67	R\$ 2.450,00

Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

A quarta etapa unifica os resultados obtidos nas fases anteriores em um único quadro, conforme tabela 6, permitindo uma visão clara dos custos mensais. Inicialmente pode-se encontrar o custo total mensal com matéria-prima, que totaliza R\$ 1.254,39 sendo R\$ 403,20 destinados ao café expresso, R\$ 232,65 ao cappuccino e R\$ 618,54 ao café com leite. Em seguida, custo do preparo que somado resulta R\$2.450,00 distribuído em: R\$ 326,67 para o expresso, R\$ 1.306,67 para o cappuccino e R\$ 816,67 para o café com leite. O custo de atendimento também resulta em R\$2.450,00 sendo o mesmo valor de R\$816,67 atribuído a cada bebida. Ao somar os valores de matéria-prima, preparo e atendimento, obtém-se o custo

total por bebida: R\$ 1.546,53 para o café expresso, R\$ 2.355,98 para o cappuccino e R\$ 2.251,87 para o café com leite. Dessa forma o custo total mensal de produção é de R\$6.154,39.

**Tabela 6 – Quadro resumo**

Custo	Café expresso	Cappucino	Café com Leite	Total
Custo da Materia prima	R\$ 403,20	R\$ 232,65	R\$ 618,54	R\$ 1.254,39
Custo de preparo	R\$ 326,67	R\$ 1.306,67	R\$ 816,67	R\$ 2.450,00
Custo de atendimento	R\$ 816,67	R\$ 816,67	R\$ 816,67	R\$ 2.450,00
Total	R\$ 1.546,53	R\$ 2.355,98	R\$ 2.251,87	R\$ 6.154,39
				<b>Total Custo produção</b>

Fonte: Elaborado pelos autores (2025)

## 5 CONCLUSÃO

Com base no estudo da metodologia de custeio ABC na cafeteria, pode-se concluir que a aplicação dessa técnica forneceu *insights* valiosos sobre a estrutura de custos da empresa, e, ao se identificar os principais processos que contribuem para os custos, a cafeteria pode tomar decisões mais informadas em relação à precificação, seleção de menu e otimização de recursos.

Além disso, a gestão de custos é essencial para a tomada de decisão, especialmente em micro e pequenas empresas, onde a necessidade de conhecer e controlar os gastos é fundamental para a sustentabilidade do negócio. Ao alocar custos de forma mais detalhada, a cafeteria pode distinguir entre atividade que agregam valor e aquelas que não o fazem, promovendo uma gestão mais eficiente dos processos.

Entretanto, a implementação do método de custeio ABC na cafeteria pode proporcionar uma visão mais clara dos custos envolvidos na produção dos produtos, auxiliando na identificação de áreas de melhoria e na maximização da eficiência e rentabilidade do negócio. Para futuras pesquisas, sugere-se a análise do impacto da aplicação do método ABC em outras áreas da empresa, bem como a avaliação de seu efeito a longo prazo na gestão de custos e na tomada de decisão.

## REFERÊNCIAS

- ABIC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ - Indicadores da Indústria de Café | 2024.** Disponível em: <<https://estatisticas.abic.com.br/estatisticas/indicadores-da-industria/indicadores-da-industria-de-cafe-2024/>>. Acesso em: 05 Abr. 2025.
- AGÊNCIA GOV – AGRICULTURA Produção mundial de café foi estimada em 176,2 milhões de sacas de 60kg para a safra 2024–2025.** Disponível em: <<https://agenciagov.ebc.com.br/noticias/202407/producao-mundial-de-cafe-foi-estimada-em-176-2-milhoes-de-sacas-de-60kg-para-a-safra-202420132025>> . Acesso em: 05 abr. 2025.
- BOCCHINI, B. Criação de empresas bate recorde em janeiro no país.** Disponível em: <http://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2017-05/criacao-de-empresas-bate-recorde-em-janeiro-no-pais/>. Acesso em: 5 out. 2017.
- BRUNI, A. L. A administração de custos, preços e lucros:** com aplicação na hp12c e Excel. 5. Ed. São Paulo: Atlas S.a., 2006. 385p
- CARARETO, E. S. et al. Gestão estratégica de custos:** custos na tomada de decisão. **Revista de Economia da UEG**, v. 2, n. 2, p. 1-224, 2006.
- CARVALHO, F. F. C. et al. Estratégias de crescimento empresarial:** um estudo de caso da Cafeteria São Paulo. 2016. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/167541>>. Acesso em: 03 abr. 2025.
- DUARTE, J. A. et al. A análise econômica e financeira de uma cafeteria.** 2016. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/166680>>. Acesso em: 03 abr. 2025.
- FREIXA, D; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.
- FLORENTINO, A. M. Custos:** princípios, cálculos e contabilização. 9 ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1984.
- FURINI, E. Gestão de Custos: Implantar uma Ferramenta para Gestão de Custos em uma Cafeteria de Pequeno Porte.** 2018. Disponível em: <[https://www.upf.br/\\_uploads/Conteudo/ensino/2018/ii-mostra-de-trabalhos-eng-prod/eduardo-furini.pdf](https://www.upf.br/_uploads/Conteudo/ensino/2018/ii-mostra-de-trabalhos-eng-prod/eduardo-furini.pdf)>. Acesso em: 03 abr. 2025.
- GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa.** 6. Ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- HERCULANI, R. Notas de aula da disciplina de Custos Logísticos.** Bebedouro: Fatec, 2024.
- IUDÍCIBUS, S.; MARTINS, E.; GELCKE, E. R. Manual de contabilidade das sociedades por ações.** ed. São Paulo: Atlas, 2000
- LEONE, G. S. G. Contabilidade de Custos.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

SABADIN, A. L.; GRUNOW, A.; FERNANDES, F. C. Integração do Custo ABC com o Método UP: Um estudo de caso. **Revista Universo Contábil 1.3**, 2005.

SILVA, J. B. **O Uso de Ferramentas de Gestão Empresarial como Fator de Sucesso dentro das Empresas** - Um Estudo de Caso. Dissertação – Mestrado em Engenharia de Produção, UFSC, Florianópolis, 2004.

MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. Editora contexto, 2015.

MARTINS, E. **Contabilidade de Custos**. 3. Ed. São Paulo: Atlas, 1988.

MAUAD, Luiz G. A. e PAMPLONA, Edson de O. ABC/ABM e BSC – **Como essas ferramentas podem se tornar poderosas aliadas dos tomadores de decisão das empresas**. VII Congresso Internacional de Custos. Punta Del Leste, Uruguay, nov., 2003.

MAUSS, C. COSTI, R. M. **O Método de Custo ABC como instrumento de gestão**. São Leopoldo: Atlas, 2004.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. 8. Ed. São Paulo: Hucitec, 2001.

NAKAGAWA, M. **Custo Baseado em Atividades**. São Paulo: Atlas, 1994.

SABADIN, Anderson Léo; GRUNOW, Aloísio; FERNANDES, Francisco Carlos. **Integração do Custo ABC com o Método UP**: Um estudo de caso. Revista Universo Contábil, v. 1, n. 3, p. 21-36, 2005.

SEBRAE - **Coleção Estudos e Pesquisas Outubro/11**. Taxa de Sobrevivência das Empresas no Brasil – 2011.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 13. Ed. São Paulo: Atlas, 2007.

XAVIER, V. F.; BERTACI, M. J. A importância das micro e pequenas empresas para o crescimento do país. **Revista Interface Tecnológica**, v. 15, n. 2, p. 161-173, 2018.

YIN, R. K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. 5. Ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

**APÊNDICE A – DECLARAÇÃO DE ACEITE DA EMPRESA**