

## OS IMPACTOS DA PANDEMIA DA COVID-19 NA GESTÃO DE CUSTOS DOS RESTAURANTES NO MUNICÍPIO DE PARAÍSO DO TOCANTINS

Rayanne Rodrigues Pereira<sup>1</sup>, Flávio Elizário de Souza<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Estudante do Curso Superior em Administração – IFTO. e-mail: [Rayanne.pereira@estudante.ifto.edu.br](mailto:Rayanne.pereira@estudante.ifto.edu.br)

<sup>2</sup>Mestre em Gestão de Políticas Públicas pela Universidade Federal do Tocantins. e-mail: [flaviuelizario@ifto.edu.br](mailto:flaviuelizario@ifto.edu.br)

**Resumo:** Esta pesquisa foi realizada a fim de observar quais os impactos que a pandemia da COVID-19 causou na gestão de custos dos restaurantes localizados em Paraíso do Tocantins. De início a intenção foi de que todos os restaurantes participassem, entretanto, dos mais de 50 atualmente em funcionamento no município, somente 20 concordaram em colaborar com a pesquisa e responderam ao questionário, que foi criado a partir da literatura existente e com base em pesquisas anteriores semelhantes. Após essa coleta de dados, foi feita a tabulação em uma planilha eletrônica e em seguida, fez-se a interpretação destes dados, onde os que eram passíveis de serem analisados por meio de gráficos, assim foi feito e para aqueles que seria inviável, fez-se tabelas de frequência que possibilitaram a interpretação. A partir da análise dos dados, foi possível identificar que houve uma série de impactos sentidos pelos proprietários dos restaurantes durante o período pandêmico pesquisado, apesar de não ser possível afirmar que todos esses efeitos foram exclusivamente em decorrência da pandemia, acredita-se que haja uma forte correlação.

**Palavras-chave:** Restaurantes; covid; pandemia; custos.

### 1 INTRODUÇÃO

Em meados de janeiro de 2020 o coronavírus, originário da China, chegou ao Brasil e em março do mesmo ano, a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou um estado de pandemia do coronavírus, responsável por causar a doença *Coronavirus Disease 2019* (COVID-19). A partir da declaração do estado de pandemia, medidas de distanciamento social foram adotadas em todo o mundo, assim, não só as relações pessoais ficaram prejudicadas, mas também as empresas – que agora se viram em um cenário completamente novo e com necessidade urgente de adaptar-se a tal.

Conforme a PULSO EMPRESA<sup>1</sup>, realizada no segundo semestre de 2020, cerca de 33,5% das empresas sofreram impactos negativos da pandemia. Além disso, 40% das participantes apresentaram dificuldades para honrar seus pagamentos e outros 31,4% sentiram dificuldades para conseguir atender seus clientes.

Os restaurantes têm forte participação na economia brasileira e contribuem ativamente no Produto Interno Bruto (PIB), segundo o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), este ramo é responsável por 2,7% do PIB do país (SEBRAE, 2019). Assim, têm sofrido impactos proporcionais à sua parcela na economia – fato revelado por pesquisas realizadas pelo SEBRAE e pela Associação Brasileira de Restaurantes (Abrasel).

<sup>1</sup> A PULSO EMPRESA é uma pesquisa realizada quinzenalmente com empresas de todo o território nacional através de entrevistas telefônicas por computador. Sua finalidade é compreender como a pandemia da COVID-19 tem impactado na economia. A população adotada são empresas não financeiras, cujas representam todos os setores, desde serviços e comércios, até a indústria e construção. (IBGE, 2020)

Em outubro de 2020, uma pesquisa feita pela Abrasel revelou que 53% dos restaurantes brasileiros apresentaram receitas menores que a que seria esperada para tal época do ano - quando em comparação com o ano anterior (ABRASEL, 2020a). Sendo assim, nota-se que muitas empresas estão funcionando com dificuldades e provavelmente seja preciso recorrer a empréstimos bancários para continuar com o seu funcionamento.

Na região em que está localizado, Paraíso do Tocantins é um polo de influência econômica e conta com mais de cinquenta restaurantes atualmente. Tendo em vista a forte presença deste setor no município, a pesquisa se justifica tanto em importância futura para pesquisas consequentes, como para os habitantes e empresários que poderão contar com informações importantes e novas acerca da gestão de custos dos restaurantes num período de crise.

Justificada a pesquisa, por sua importância e também pela relevância científica da metodologia utilizada, esta pesquisa objetiva identificar os impactos da pandemia da COVID-19 na gestão de custos dos restaurantes localizados no município Paraíso do Tocantins.

## **2 METODOLOGIA**

Esta pesquisa foi desenvolvida através do método indutivo, isto é, partindo dos dados particulares para que se alcance uma verdade generalizada (MARCONI e LAKATOS, 2020). Esta é uma pesquisa de natureza aplicada, por buscar informações aplicáveis a problemas cotidianos (DANTON, 2002).

A abordagem utilizada foi a quali-quantitativa, haja visto que houve a necessidade de interpretação através da estatística descritiva para comparações dos dados, mas também foi preciso uma interpretação de alguns dados de forma qualitativa – relacionando-os com a realidade do contexto da pesquisa (DANTON, 2002; LIBÓRIO e TERRA, 2015).

Quanto aos objetivos, pode ser classificada como exploratória e descritiva, uma vez que, ao mesmo tempo busca agregar maior familiaridade com o tema proposto e ainda utiliza questionários – como é comum nas pesquisas exploratórias; mas também pretende descrever as características de um fenômeno – como é característico das pesquisas descritivas (ENGEL e SILVEIRA, 2009; GIL, 2002)

A população desta pesquisa envolveu todos os restaurantes localizados no município de Paraíso do Tocantins. A partir de um levantamento realizado junto à Prefeitura de Paraíso do Tocantins, seguido de verificação junto ao *site* da Receita Federal, identificou-se cerca de 50 restaurantes com situação cadastral ativa do CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica).

Após este levantamento das empresas, o questionário foi elaborado com base na literatura, onde foram encontradas pesquisas semelhantes, mas como nenhuma delas integralmente seria suficiente para atingir os objetivos desta pesquisa, optou-se por criar um questionário – cujo foi elaborado sob as diretrizes de Lakatos (2020).

O pré-teste, foi realizado com restaurantes em Cristalândia - TO, município onde a pesquisadora reside. Aplicou-se o questionário nos restaurantes sendo feitas indagações aos participantes, quanto a dificuldade para responder. Os participantes responderam sem dificuldades ao questionário e foi possível obter informações da forma como esperada, assim, concluiu-se que o questionário estaria adequado para aplicação na população de interesse desta pesquisa.

A intenção seria de aplicar o questionário a todos os restaurantes. Assim, definiu-se a primeira data para a aplicação dos questionários, 18 de agosto de 2021, onde houve os primeiros contatos com as empresas – principalmente com aqueles localizados no centro.

Entretanto, não foi possível aplicar o questionário a todas as empresas neste único dia, assim, em 27 e 28 de agosto, foram feitas as visitas aos demais restaurantes. Alguns restaurantes estavam fechados e não foi possível estabelecer contato com os proprietários. Por fim, entre todos os restaurantes visitados, um total de 20 aceitaram colaborar com a pesquisa.

A análise dos dados coletados foi feita da seguinte forma, em um primeiro momento fez-se a tabulação dos dados em planilha eletrônica; em seguida, foram analisados os dados e elaborados os gráficos àqueles que foram passíveis de tal interpretação – optou-se por não incluir tais gráficos visuais para evitar a poluição visual e facilitar a leitura do artigo. Para outros dados, não seria viável tal análise, assim, foi preciso utilizar de estatística descritiva e frequências relativas simples para comparação e interpretação dos dados coletados.

### **3 RESULTADOS E DISCUSSÕES**

O número de participantes respondentes, ficou totalizando em 20 restaurantes, dos quais 65% estão localizadas no centro da cidade, região onde se observa um maior fluxo de pessoas e conseqüentemente se torna um ambiente propício ao funcionamento de restaurantes. Do total, 90% afirmou estar funcionando com mudanças devido à pandemia.

Para comparação dos preços de venda, os participantes foram classificados em dois grupos, restaurantes que vendem refeição a quilo (Kg), cujo preço médio de venda, no período anterior a pandemia era de R\$ 41,00/ Kg e os restaurantes que vendem prato feito (PF), que tinham um preço médio de venda de R\$ 14,00/ PF. Atualmente, o preço médio de venda dos restaurantes estão da

seguinte forma, R\$ 45,20/ Kg e R\$ 16,54/ PF. Mas diante da situação econômica atual e dos resultados obtidos com o questionário, acredita-se que haja forte relação entre a pandemia e esta variação nos preços das matérias-primas.

Não é possível afirmar estritamente que esta sutil variação nos preços seja unicamente em decorrência da pandemia dado que os preços variam conforme o passar do tempo em decorrência de diversos fatores, desde o preço das matérias-primas até a margem de lucro desejada.

No período anterior a pandemia, 30% dos restaurantes possuíam um faturamento acima de R\$ 30.000 por mês, já durante o período pesquisado apenas 10% afirmou ainda ter este faturamento. O grupo que faturava entre R\$ 15.001 a R\$ 20.000,00 era de apenas 15% antes da pandemia, já durante o período pesquisado, este grupo cresceu para 30% dos respondentes, assim, entende-se que devido à diminuição da parcela de restaurantes que faturavam acima de R\$ 30.000,00 e o aumento do grupo que fatura entre R\$ 15.001 a R\$ 20.000,00, houve uma diminuição das receitas no período.

Apesar da queda no faturamento, somente 30% das empresas precisou realizar empréstimos bancários e destes, 20% o fez para investimentos extras na empresa (sendo que o restante o fez em decorrência da queda nas vendas). Verbalmente, os participantes mencionaram sentir dificuldades para se adaptar a estas novas condições de funcionamento, onde é preciso investir mais em propagandas e no serviço de entrega. Assim, fica evidente que houve impactos da pandemia sobre as receitas das empresas no período pesquisado.

Quando questionados sobre necessidade de redução de estoques, 75% afirmou que foi preciso fazê-lo. Verbalmente, mencionaram que atualmente fazem compras somente para o expediente, ou seja, trabalham constantemente com estoques críticos, comprando diariamente o que será utilizado. Um total de 60% afirmou que houve necessidade de alterações em seus cardápios, onde foi preciso inovar para atrair mais aos clientes.

Os participantes foram questionados sobre as suas impressões com os gastos com matérias-primas, tais como arroz, feijão, carnes, etc. A questão indagava se consideravam que houve aumento, se sim, em qual faixa de porcentagem estaria este aumento; 30% dos participantes informou que houve um aumento entre 41% e 50% nos preços do produto. Entre os demais, não houve um consenso tão grande da porcentagem deste aumento, a única afirmativa que se pode ter é que todos concordaram que houve um aumento – em maior ou menor grau.

A inflação nos preços das matérias-primas não pode ser caracterizada como exclusivamente causada pelo período pandêmico, haja visto que diversos fatores afetam esta variação, desde a renda, o preço de substitutos e ainda, a preferência dos consumidores em geral (SILVA E ECKARDT, 2017).

Entretanto, há grande probabilidade de que a pandemia tenha responsabilidade nesta variação dos preços.

Quando questionados da necessidade de adotar medidas para reduzir custos com funcionários, 35% informou que foi preciso suspender contratos de trabalho – ou seja, muitas pessoas ficaram desempregadas. Outra medida adotada, por 10% dos participantes, foi a diminuição da remuneração (e carga horária), mas com o mesmo quantitativo de funcionários.

Conforme os dados levantados, no período anterior 40% dos participantes gastava mais de R\$ 5.000 por mês com funcionários em geral, mas no momento da pesquisa, somente 30% gastava acima de R\$5.000. Esses dados corroboram com as informações apresentadas anteriormente para concluir que os impactos da pandemia influenciaram nos gastos com funcionários, dado que diante da diminuição das vendas, os proprietários se viram com a necessidade de redução das equipes ou de diminuição de alguns gastos, ou seja, diversas pessoas perderam seus empregos e outras tiveram diminuição em suas rendas.

Por fim, os participantes foram questionados acerca dos seus custos fixos – sendo considerados nesta pesquisa aluguel, água e energia. Foram indagados sobre as suas impressões acerca destes custos – se houve aumento no período e, em caso positivo, qual seria a porcentagem deste aumento.

Sobre os gastos com energia, não houve um consenso total, 30% informou que o aumento seria entre 11% e 20%, outros 25% consideram que o aumento foi de 31% a 40% enquanto outros 25% disseram que o aumento, na verdade, seria de 41% a 50%. Assim, considera-se que apesar de não haver uma certeza sobre a porcentagem do aumento, ele de fato ocorreu – e em um valor considerável, haja visto que muitos informaram que esse aumento chegaria até a 50%.

Concernente aos gastos com aluguel, 35% dos participantes informaram que o preço do aluguel se manteve. Outros 30% afirmaram que consideram o aumento entre 1% e 10%. A partir das afirmações da maioria, observa-se que o aumento no valor do aluguel foi uma porcentagem pequena, o que leva a considerar que a influência da pandemia neste quesito tenha sido menor.

Em relação aos gastos com água, os participantes divergiram bastante sobre a porcentagem de aumento, enquanto 40% afirmou que o aumento foi de 1% a 10%, outros 30% afirmou que este aumento foi de 31% a 40%. Assim, relativo a este gasto, o que se nota é que houve um aumento, entretanto não é possível afirmar – com base nos dados – de quanto seria realmente este aumento.

Após a análise dos dados, é possível notar que os restaurantes têm de fato enfrentado um período com bastante inflação nos preços de matérias-primas, num mesmo momento em que o aumento dos preços de venda das refeições não teve tanto aumento. Esta situação resulta no que foi possível observar através das respostas, isto é, a necessidade de reduzir custos com insumos e funcionários, além de uma diminuição nos lucros, que se persistente poderá trazer consequências ainda mais graves às empresas.

Todos esses impactos observados não podem ser atribuídos exclusivamente a pandemia, haja visto que existem diversos fatores que podem influenciar a inflação nos preços de matéria-prima e também acarretar diminuição de vendas. Entretanto, acredita-se fortemente que haja uma relação entre a ocorrência da pandemia e estes efeitos explicitados.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os resultados obtidos a partir desta pesquisa são úteis à comunidade local, visto que possibilitam uma visão panorâmica da situação, com linguagem acessível e uma informação interessante acerca da situação atual. Assim podem ser úteis para a compreensão da situação que as empresas deste ramo têm enfrentado e até mesmo no auxílio do gerenciamento das empresas, haja visto que compreender a situação, aumenta as oportunidades de um melhor enfrentamento à crise. Além disso, pode ser útil para futuras pesquisas acadêmicas semelhantes.

Foi possível identificar que de fato, a pandemia trouxe impactos indiretamente às empresas, tanto pelas respostas dos questionários, como pelas afirmações fornecidas verbalmente, de maneira informal. Apesar de suas limitações – o baixo quantitativo de empresas participantes – esta pesquisa alcançou seu objetivo.

Fica como sugestão, a realização de pesquisas como esta, mas em uma escala maior – como, por exemplo, uma pesquisa que envolva todo o comércio do município e como ele foi afetado por esta pandemia ou ainda, uma pesquisa que abranja os efeitos causados nos restaurantes de todo o Vale do Araguaia.

## **6 AGRADECIMENTOS**

Ao meu querido orientador, Me. Flávio Eliziário de Souza, por toda a ajuda, essencial para a realização desta pesquisa.

À Maria Hilma Oliveira Mascarenhas, pelo suporte, paciência e prestatividade ao fornecer os contatos e dados necessários.

## **REFERÊNCIAS**

ABRASEL - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **“Mais da metade dos bares e restaurantes opera no prejuízo, diz pesquisa da Abrasel”** Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, 04 novembro 2020a. Disponível em: < [https://abrase.com.br/noticias/noticias/mais-da-metade-dos-bares-e-restaurantes-opera-no-prejuizo-diz-pesquisa-da-abrase/?\\_ga=2.217925014.1842787207.1617552573-995132318.1617552573](https://abrase.com.br/noticias/noticias/mais-da-metade-dos-bares-e-restaurantes-opera-no-prejuizo-diz-pesquisa-da-abrase/). > Acesso em 04 de abril de 2021

DANTON, Gian. **“Metodologia científica”**. Pará de Minas-Mg: Virtualbooks, 2002. Disponível em: <<http://xoomer.virgilio.it/leonil/doc/pdf/metodo1.pdf>> Acesso em: 24 de maio de 2021.

ENGEL, Tatiana Gerhardt; SILVEIRA, Denise Tolfo(*Org.*). **“Métodos de pesquisa”**. Universidade Aberta do Brasil (*coord.*) Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. Disponível em: <<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/52806>> Acesso em: 24 de maio de 2021.

GIL, Antonio Carlos. **“Como elaborar projetos de pesquisa”**. - 4. ed. - São Paulo: Atlas, 2002. Disponível em: <[http://www.uece.br/nucleodelinguasitaperi/dmdocuments/gil\\_como\\_elaborar\\_projeto\\_de\\_pesquisa.pdf](http://www.uece.br/nucleodelinguasitaperi/dmdocuments/gil_como_elaborar_projeto_de_pesquisa.pdf)> Acesso em 25 de maio de 2021.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **“Pulso Empresa: O IBGE apoiando o combate à COVID-19”**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020a. <<https://covid19.ibge.gov.br/pulso-empresa/>> Acesso em 08 de abril de 2021

LIBÓRIO, Daysy; TERRA, Lucimara. **“Metodologia científica”**. Editora Laureate International Universities, 2015. Disponível em: <[https://issuu.com/eadunifacs/docs/metodologia\\_cientifica](https://issuu.com/eadunifacs/docs/metodologia_cientifica)> Acesso em: 24 de maio de 2021

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 8. Ed. – [4. Reimp.]. São Paulo: Atlas, 2020.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **“O setor de alimentação fora do lar conectado com o futuro”**. 2019. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/artigos/home/o-setor-de-alimentacao-fora-do-lar-conectado-com-o-futuro,cfeda9710ca8c610VgnVCM1000004c00210aRCRD>> Acesso em 22 de abril de 2021

SILVA, Gianluca Batista; ECKARDT, Marcio. Cesta básica de Paraíso do Tocantins: Análise de fatores determinantes na composição do valor. **Revista de Administração da UEG**. v. 8. N.1. jan./abr. 2017. Disponível em: < [https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-BR&as\\_sdt=0%2C5&q=Cesta+b%C3%A1sica+de+Para%C3%ADso+do+Tocantins%3A+an%C3%A1lise+de+fatores+determinantes+na+composi%C3%A7%C3%A3o+do+valor+Gianluca+Batista+Silva+Marcio+Eckardt+&btnG=>](https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-BR&as_sdt=0%2C5&q=Cesta+b%C3%A1sica+de+Para%C3%ADso+do+Tocantins%3A+an%C3%A1lise+de+fatores+determinantes+na+composi%C3%A7%C3%A3o+do+valor+Gianluca+Batista+Silva+Marcio+Eckardt+&btnG=>) Acesso em 24 de novembro de 2021