



6º Simposio de Ensino de Graduação

DESENVOLVIMENTO DE UM PLANO DE NEGÓCIO PARA A IMPLANTAÇÃO DE UM RESTAURANTE HOSPITALAR EM PIRACICABA, SP.

Autor(es)

AMANDA PUPO CORTEZ

Co-Autor(es)

ALINE ROBERTA ARCHANGELO
MELISA SOFIA GOMEZ
BRUNA NEGRI

Orientador(es)

RITA FURLAN

1. Introdução

O desenvolvimento do conceito de uma alimentação saudável e adequada, destinada aos pacientes que se encontram em tratamento nos hospitais, só foi colocada em prática em 1951. Paralelamente percebeu-se que uma boa alimentação era indispensável para manter a produção e eficiência do trabalho dos funcionários. Com este intuito as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) dos hospitais no Brasil foram crescendo e se estruturando para atender a esta demanda. Se considerarmos o hospital como um sistema, a UAN constitui um subsistema importante, pois mantém um relacionamento necessário com outros subsistemas, também decisivos na consecução do objetivo final da instituição: a produção de um elevado atendimento à clientela. (MEZOMO,1992)

Em uma UAN hospitalar, os serviços apresentados devem estar de acordo com a área física disponível, fluxogramas e equipamentos na qual ela se enquadra. No entanto, ocorre uma diferença entre o sistema de restaurante hospitalar, que se caracteriza por três tipos de serviços que podem ser implantados na unidade. Esses serviços são: distribuição centralizada, descentralizada e distribuição de forma mista. (PROENÇA, 2003)

No sistema centralizado, a refeição é preparada, porcionada, identificada na própria cozinha e distribuída em carros térmicos. Este sistema exige apenas minicopas para a distribuição das dietas fracionadas e mamadeiras. Já no sistema descentralizado, a refeição é preparada na cozinha, acondicionada em carros térmicos para serem transportadas para as copas, onde é feitos o porcionamento, a identificação e distribuição das refeições. Este sistema utiliza uma área física maior, além de utilizar mais equipamentos e utensílios. No sistema misto, parte da distribuição é centralizada e parte é descentralizada. A dieta geral normalmente é descentralizada, enquanto as dietas especiais têm distribuição centralizada.

(CAETANO,2002)

Em alguns hospitais, para os funcionários do hospital e acompanhantes, a distribuição das refeições geralmente é feita no refeitório anexo à cozinha. Alguns hospitais oferecem lanchonete para refeições rápidas.

As UAN, sendo consideradas subsistemas, desempenham atividades, fins ou meios. As UAN hospitalares podem ser citadas como órgãos fins, uma vez que correspondem a um conjunto de bens e serviços destinados a prevenir, melhorar e/ou recuperar a população a que atendem.

No segundo caso, ou seja como órgãos meios, podem ser citadas as UAN das indústrias e instituições escolares, creches, asilos e abrigos, que desenvolvem atividades que procuram reduzir o índice de acidentes, taxas de absenteísmo, melhorar a aprendizagem, prevenir e manter a saúde daqueles que atendem, colaborando para as atividades fins da entidade.(TEIXEIRA,2003)

2. Objetivos

O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma proposta de negócio para implantação de um restaurante hospitalar com a finalidade de oferecer uma alimentação diferenciada, visando à promoção da saúde e a qualidade dos alimentos.

3. Desenvolvimento

A realização deste trabalho constituiu inicialmente em visitas técnicas em restaurantes hospitalares, localizados nas cidades de Americana/SP e Araras/SP. Uma das propostas da visita foi conhecer a estrutura física, avaliar as condições de trabalho em um restaurante hospitalar, e conhecer a forma da gestão coordenada pela nutricionista responsável. As visitas foram monitoradas por um questionário, que foi respondido pelos funcionários dos hospitais.

Foi utilizada a planilha do SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) que teve por finalidade conduzir todas as etapas necessárias para realização de um plano de negócios detalhado, identificando os aspectos mercadológicos, operacionais, administrativos e financeiros, sempre com a perspectiva de prestar um serviço diferenciado à população da cidade de Piracicaba – SP. A diferenciação refere-se a um cardápio saudável e atrativo, oferecendo uma alimentação saudável, contribuindo assim para uma melhoria da qualidade de vida dos pacientes, acompanhantes e funcionários do hospital, por meio de uma estrutura física moderna dotada com avanços tecnológicos.

4. Resultado e Discussão

Os resultados obtidos são baseados nos dados apresentados conforme o preenchimento da planilha do SEBRAE. E com isso foram feitas as análises do plano de negócio.

Quanto ao aspecto financeiro o estudo prevê que em um período de 21 meses, será obtida uma lucratividade de R\$ 40 mil de reais. O volume de serviços dia para obtenção dos valores citados acima é de 2.160 refeições/dia. O médio prazo de lucratividade se dá pelos gastos iniciais, tais como contratação de mão-de-obra em massa, reparo nas instalações, compras de utensílios e equipamentos, dentre outros gastos posteriores.

Teremos uma necessidade de capital de giro em torno de R\$23mil. No decorrer desse período, o caixa mínimo será de R\$9mil reais, sendo utilizado como uma pequena reserva em casos emergenciais que possam ocorrer futuramente. O financiamento de vendas estará em R\$3mil reais, e os estoques ficarão em R\$ 7mil reais. O crédito de fornecedores será de R\$20mil reais e a folha de pagamento dos funcionários será de R\$10 mil reais.

O valor dos impostos e contribuições é alto, chegando aos R\$12mil.

A avaliação econômico-financeira realizada pela planilha será de 47,0% , para o ponto de equilíbrio, o que corresponde aproximadamente R\$ 57mil.

A rentabilidade é de 47,0 %, chegando aos R\$600 mil reais, sendo este superior do que a lucratividade, que é de 31 %, sendo R\$40 mil.

5. Considerações Finais

Conclui-se que para a implantação de um restaurante hospitalar, deve-se fazer um plano de negócios antecipadamente, para identificar os investimentos e despesas, refletindo um custo real e lucratividade possível.

Para isto é de extrema importância a presença de um nutricionista para que este faça um planejamento adequado com as normas exigidas a uma área destinada a alimentação e refeição da coletividade, com infra-estrutura, equipamentos e cardápios diferenciados, associado também a profissionais da área de administração e engenharia civil. Todos devem trabalhar em conjunto para que não ocorram deslizos na execução do projeto solicitado.

Referências Bibliográficas

CAETANO, EDUARDO, **O INTERNAMENTO EM HOSPITAIS, ELEMENTOS TECNOLOGICOS**, Fundação Calouste Gulbenkian, 2002.

MEZOMO, João Catarin, **QUALIDADE HOSPITALAR: REIVENTANDO A ADMINISTRAÇÃO NO HOSPITAL**, São Paulo, editora Cedas, 1992.

TEIXEIRA, Faustino, **NUTRIÇÃO CLÍNICA**, Rio de Janeiro, RJ, Editora Atheneu, 1º edição, 2003.

PROENÇA, G.A, **GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DE E REFEIÇÃO: UM MODO DE FAZER**, São Paulo,

Editora Metha, São Paulo, 1ºedição, 2003.

