

# PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS

#  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

**ESCOLA DE GESTÃO ENEGÓCIOS**

**CURSO DE CIÊNCIASCONTÁBEIS**

**DANIELLA DE SOUZA COUTO FERREIRA**

**GESTÃO DE CUSTOS EM UM HOTEL NO MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**

**GOIÂNIA**

**2020/2**

**GESTÃO DE CUSTOS EM UM HOTEL O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA\***

**COST MANAGEMENT IN A HOTEL THE MUNICIPALITY OF GOIÂNIA**

**Autora: DANIELLA DE SOUZA COUTO FERREIRA\*\***

**Orientador: ANTONIO TORQUATO DA SILVA\*\*\***

**RESUMO**

Levando em conta a importância da gestão de custos com intuito de gerenciamento para todas as organizações, independente de seu porte, para que traga benefícios e resultados positivos à empresa. Esta pesquisa objetivou conhecer o perfil dos meios de hospedagem e suas características, e delinear o controle e a gestão de custos das atividades de alimentos e bebidas no setor hoteleiro. Ressaltando que por ser um setor de serviço, essa área de hotelaria vem assumindo uma alavancagem da economia local, com seu crescimento ao longo dos anos, empregam muita mão de obra, apesar de enfrentar o aumento da concorrência. O estudo aponta também os métodos de custeios utilizados, e como estão sendo estruturados os custos. Foram utilizados aspectos metodológicos classificados como qualitativo, e intrumentos de coletas de dados que incluem pesquisas bibliográficas e análises documentais.

**Palavras-chave:** Custos, alimentos e bebidas, Hotelaria.

**ABSTRACT**

Taking into account the importance of cost management for management purposes for all associations, regardless of their size, so that it brings benefits and positive results to the company. This research aimed to know the profile of lodging facilities and their characteristics, and to outline the control and cost management of food and beverage activities in the hotel sector. Emphasizing that because it is a service sector, this area of ​​hotels has assumed leverage in the local economy, with its growth over the years, they employ a lot of labor, despite facing increased competition. The study also points out the costing methods used, and how costs are being structured. Methodological aspects classified as qualitative were used, as well as data collection instruments that include bibliographic research and documentary analysis.

**Key words:** Costs, Foods and drinks, Hospitality.

(\*) Gestão de custos no setor hoteleiro no Município de Goiânia.

(\*\*) Daniella de Souza Couto Ferreira, acadêmica do Curso de Ciência Contábeis da Pontifícia Universidade Católica de Goiás.

(\*\*\*) Prof. Me. Antonio Torquato da Silva, Docente da Pontifícia Universidade Católica de Goiás.

**1 INTRODUÇÃO**

Este trabalho foi desenvolvido no sentido de se levantar oscusteios de manutenção das atividades de alimentação e bebidas nos hotéis localizados no Município de Goiânia, bem como, conhecer a realidade que se usam na administração desses empreendimentos. Assim, abrem-se o campo de análise para o respectivo tema citado.

De acordo com a pesquisa realizada pela Secretaria Municipal de Turismo-SETUR (2012), de Goiânia, que resultou no Censo Hoteleiro da cidade. O levantamento revelou que o perfil dos hóspedes goianos é representado, principalmente, pelos turistas de negócios, ressaltando a importância que o setor hoteleiro assume na alavancagem da economia local. Segundo a pesquisa, este setor tem tido desenvolvimento contínuo e muito promissor.

Com esse crescimento, advém a necessidade de sistemas de gestão, capazes de conduzir melhor os desempenhos e resultados da organização, a fim de reduzir custos para atender e satisfazer as demandas dos clientes.

Autores que abordam o tema, tais como Campiglia (1995) e Zanella (2010) explicam que nos centros de custos avaliam-se a viabilidade ou o grau de dificuldade nas apurações de receitas e despesas. São formados de acordo com as funções desenvolvidas e a importância em relação às atividades e objetivos do hotel. Podem ser classificadas da seguinte forma: unidades básicas operacionais; de serviços; auxiliares; administrativas; e comercial ou de vendas.

Para Zanella (2010) o sistema de custos apura não somente os custos de cada produto ou serviço, mas também os custos das unidades operacionais, ou seja, o custo seccional. Para esse efeito, os setores e as unidades do hotel devem de ser classificados em grupos designados centros de custos.

Martins (2010) esclarece que os custos são gastos relativos utilizados na fabricação de produtos ou na execução de serviços. E segundo Sá (1963) a contabilidade de custos se refere à parte da ciência contábil que fornece o estudo dos gastos efetuados referente aos produtos, mercadorias ou serviços que a empresa fornece.

As unidades básicas operacionais são as de maior importância na gestão hoteleira, pois conforme esclarece Zanella (2010) essa unidade abrange os setores de produção e serviços, ligados diretamente com as atividades e os objetivos principais do hotel, especificamente hospedagem, bar e restaurante.

Com ênfase nessas últimas atividades, Morgan (2011), aponta que em hotéis que

têm restaurantes, de 60 a 70% da receita vem dos apartamentos e 20 a 30% do setor de alimentos e bebidas. Não obstante, muitas vezes, alguns hóspedes frequentam o hotel somente por causa dos serviços oferecidos por esse departamento.

No setor Alimentos e Bebidas - A&B são desenvolvidas dentre outras, as seguintes atividades: solicitação de produtos, recebimento e armazenagem, processamento dos produtos em alimentos e distribuição dos pedidos. Assim, o controle dos custos desse setor deve partir desde a escolha do fornecedor até a sua venda final.

A gestão de custos nesse setor é necessária para controlar e evitar gastos desnecessários, para melhor planejamento e maior lucratividade, sempre objetivando o benefício do negócio. Martins (2010) afirma que a contabilidade de custos vem causando impacto no mundo dos negócios, pois aponta instrumentos fundamentais aos prestadores de serviços, indústrias, entre outros.

Na pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2016), no Estado de Goiás registrava, neste ano, 694 unidades habitacionais, sendo 581 dessas estão localizadas em Goiânia, distribuídos por tipos de estabelecimentos, sendo eles: hotéis, pousadas, motéis e outros.

O Ministério do Turismo (2018) divulgou um mapa turístico brasileiro, no qual os municípios estão caracterizados em regiões e categorias (A, B, C, D e E). Em A estão os municípios com maior desempenho da economia do turismo, em E os municípios com menor desempenho. Goiânia está situada na Região de Negócios e Tradições como categoria A.

Com o estudo dos meios de hospedagem desempenhado pela Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH), juntamente com o Sindicato dos Hotéis de Goiânia (SIHGO), originou-se o Censo Hoteleiro Goiânia, referente aos anos de 2017 e 2018. Pela coleta de dados realizada em 167 hotéis da cidade, foi constatado que 77,5% desses, possuem setor de alimentos e bebidas.

Diante do exposto, verificam-se a necessidade de elaboração do questionamento: como é realizada a gestão de custos nas atividades de alimentação e bebidas no setor hoteleiro de Goiânia? Como estão estruturados os custos? Quais são os métodos de custeio adotados?

Esses questionamentos objetivamdescrever a gestão de custos nas atividades de alimentação e bebidas no setor hoteleiro no Município de Goiânia-GO, conhecendo-se o perfil dos meios de hospedagem e suas características, e delinear o controle e a gestão de custos das atividades de alimentos e bebidas deste setor da economia.

Tem o presente trabalho o objetivo de conhecer a estrutura de custos utilizada pelas empresas de hotelaria em Goiânia, em suas atividades de alimentação e bebidas,

identificando-as como suporte ideal e necessário à tomada de decisões pelos seus gestores.

E justifica-se esta pesquisa como uma exposição da importância do sistema de manutenção ao setor de hospedagem, auxiliando os gestores a analisar os custos desnecessários que devem ser evitados, especificamente em alimentos e bebidas, visto que é considerado um dos setores de maior retorno ao estabelecimento. O estudo se torna relevante também pela sua delimitação ao Município de Goiânia, considerando a incipiência de trabalhos nesta abordagem.

# 2 REFERENCIAL TEÓRICO

Apresenta-se, neste tópico, a base teórica na qual está consubstanciado o estudo, de acordo com o escopo e as análises propostas.

2.1 MEIOS DE HOSPEDAGEM E SETOR HOTELEIRO: CONCEITOS E COMPOSIÇÃO

A atividade de receber pessoas é bem antiga. E por muito tempo a hospedagem foi considerada mais como caridade do que como negócio. Com o passar do tempo, as pessoas começaram a viajar mais, principalmente por razões de negócios, como: trocas de mercadorias; aquisição de conhecimentos; batalhas para conquista de territórios, entre outros. E os envolvidos com a hospitalidade começaram a ver a oportunidade de cobrar por seus serviços, de acordo com a classe social a que pertenciam os viajantes. Aldrigui (2007).

Aldrigui (2007) descreve ainda que no Brasil, a evolução da hospedagem se deu conforme as características do crescimento do País. Iniciou-se com os desbravadores, os quais se aventuravam pelo Brasil, em busca de ouro. Assim foram se formando aglomerados de casas, para recebê-los. E esses lugares eram, normalmente, estabelecimentos que comercializavam refeições e bebidas.

No setor hoteleiro, após a expansão do turismo, encontram-se mais nichos de mercado. Daí surge os diversos tipos e categorias de empresas hoteleiras. Há hotéis de pequeno, médio e grandes portes, que ao oferecer seus bens e serviços, devem dispor de espaços físicos adequados, de equipamentos e utensílios e de pessoas preparadas para esse segmento. Cabe à empresa atender competitivamente as necessidades, oferecendo serviços diferenciados (CASTELLI, 2016).

Segundo Ribeiro (2011) os meios de hospedagem fazem referência ao conjunto de

empresas destinadas a fornecer acomodação em condições de segurança, higiene e satisfação às pessoas que buscam por esses serviços, seja por períodos curtos ou até em longas temporadas. Sendo assim, uma empresa hoteleira é um estabelecimento comercial de hospedagem, que oferece aposentos mobiliados, com banheiro privativo, para ocupação iminente ou temporária, oferecendo serviços de alimentação, além dos demais serviços essencias à atividade hoteleira.

O segmento hoteleiro é constituído de hotéis, pousadas, resorts, pensões, motéis, entre outros. Cada localidade combina a um tipo de hospedagem, e cada cidade constitui um mercado diferente dos demais, ou seja, uma dada categoria de hospedagem em determinada cidade apresenta um setor hoteleiro específico (MELLO, 2011).

Castelli (2016) e Aldrigui (2007) esclarecem que a estruturação da hotelaria é feita por meio de divisões funcionais baseadas nos serviços oferecidos. Uma das propostas mais comuns é a divisão das áreas em centros de receitas e centros de custos, sendo que um gera receita para o hotel por meio da venda de produtos ou serviços, e o outro auxilia os demais departamentos, oferecendo suporte na geração das receitas.

# 2.2 GESTÃO E CONTROLE DOS CUSTOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS: CARACTERIZAÇÃO E PARTICULARIDADES.

# Neste item foi exposto particularidades da contabilidade de custos em empresas do setor hoteleiro.

# Assim, conforme explica Aldrigui (2007), os serviços de vendas de bebidas e vendas de refeições devem existir na atividade hoteleira, para a satisfação e conforto do hóspede, que é o cliente deste tipo de empreendimento. Nesse sentido, deve-se salientar que o hóspede não necessita, de forma alguma, conduzir dinheiro em espécie para sua satisfação. Apenas assinar uma “comanda” de despesa que será lançada na ficha do hóspede para acertos ao final da temporada.

#

# 2.2.1 Composição dos custos e formação de preços de venda em empresas hoteleiras.

Tradicionalmente um hotel apresenta pelo menos dois departamentos sendo: hospedagem e alimentos e bebidas. O departamento de hospedagem administra a estadia do hóspede, desde o momento em que solicita a reserva, a utilização da estrutura do hotel, até sua saída. Já o departamento de alimentos e bebidas administra os serviços ligados à produção de alimentos no hotel, operando nas cozinhas, nos restaurantes, nas salas de eventos, nos bares e,

também, no serviço de quarto (ALDRIGUI, 2007, p. 55).

Aldrigui (2007) explica que alimentos e bebidas se tratam de um departamento ligado à produção de refeições, atendendo aos hóspedes e visitantes. Sua responsabilidade está ligada diretamente com a produção de alimentos para café da manhã, almoço e jantar, administrando os serviços nos bares e restaurantes do hotel. Ocupam-se também do atendimento das solicitações de serviço de quarto (room service) e do planejamento e execução dos serviços ligados a eventos (banquetes).

Para Zanella (2010), o atendimento que envolve os setores de restaurante, bar, lazer, e etc., exige um complexo sistema interno de custos e receitas. A apuração dos custos e resultados de cada setor de pordução e serviço da área de alimentação e bebidas é realizada por meio do Mapa de Custos e Resultados (MCR), que permite analisar o custo de cada centro de custo por tipos, apurar o resultado de cada unidade operacional e fornecer informações para fixação de preços.

Contudo, para a fixação do preço de venda, quantidades a produzir e obteção da margem de lucro unitário, deve-se apurar o custo individualizado de cada produto. Para esse cálculo é utilizada a Ficha Técnica, que contém todos os itens de custo direto e indireto aplicados na efetuação de um prato ou na elaboração uma bebida, como: ingredientes, mão de obra e outros custos indiretos. Esse aspecto é essencial para avaliar o grau de dificuldade de processamento em comparação aos produtos similares que utilizam técnicas diferentes (ZANELLA, 2010).

Castelli (2016) esclarece que a fixação dos preços depende de fatores externos e internos. Os fatores externos compreendem: situação econômica; flutuações de demanda; taxas de câmbio; imagem do produto; e etc.; e os fatores internos classificados em custos (fixos e variáveis), volume de vendas e gastos. Para determinar o preço de venda de um produto ou serviço, é feito a soma dos custos e despesas utilizadas na atividade exercida, mais uma margem de lucro desejada, chamada Margem de Contribuição.

# Martins (2010) conceitua a Margem de Contribuição como sendo a assimetria entre a receita e a soma de custos e despesas váriaveis, nessa receita deve ser considerada a receita líquida, ou seja, abatida de impostos existentes sobre ela. Essa margem é um indicador essencial dentro de uma empresa, pois tem aptidão para visualizar a capacidade de cada produto, expondo como cada um contribui para extinguir os gastos fixos e gerar lucro para a entidade.

Outro indicador relevante é o ponto de equilíbrio, que é a estabilidade entre suas receitas e custos e despesas fixas e variáveis, gerando assim um ponto que contabilmente não há lucro, nem prejuízo. Isso evita déficit na empresa, pois permite um melhor planejamento

estratégico. Martins (2010) evidencia três tipos de ponto de equilíbrio:

1. Contábil: no qual o resultado da diminuição de receitas e custos e despesas é igual a zero;
2. Econômico: quando se adiciona o Custo de Oportunidade do Capital Próprio ao ponto de equilíbrio;
3. Financeiro: quando não há alteração no valor das disponibilidades, mesmo que haja resultado contábil ou econômico.

# 2.2.2 Principais sistemas de custeio

O gasto é a compra de um produto ou serviço, que gera desembolso financeiro para a entidade, ou seja, só se tem gastos no momento em que existe o reconhecimento contábil da dívida assumida. O custo é também um gasto, porém, é reconhecido como tal no momento da utilização dos fatores de produção, para a fabricação de um produto ou execução de um serviço, e são subdivididos em custos diretos que são em diretamente apropriados a produtos, bastando haver uma medida de consumo; e custos indiretos que não oferecem condição de uma medida objetiva e a alocação tem de ser cometida de maneira estimada e muitas vezes arbitrária. Ainda, o custeio significa apropriação de custos, assim, existem vários tipos de custeio (MARTINS, 2010).

# Pelo que estabelecem os autores SCHULTZ; SILVA; BORGERT (2010), na contabilidade podem-se utilizar vários métodos de custeio, para que possam estabelecer técnicas para aprimorar o custeamento de produtos e serviços. Apesar de não haver nada descrito em normas tributárias, contábeis ou societárias, que indiquem qualquer método de custeio como obrigatório.

Segundo MARTINS (2010), a apropriação dos diversos insumos aplicados em uma empresa, pode ser apreciada da seguinte forma:

1. Custeio por absorção: MARTINS (2010) afirma que consiste na apropriação de todos os custos de produção aos bens elaborados, sejam eles fixos ou variáveis; todos os gastos referentes ao esforço de produção são distribuídos para todos os produtos ou serviços realizados. Apura o custo total e os resultados do produto ou serviço. A depreciação de equipamentos e de outros imobilizados amortizáveis operados na produção, devem ser atríbuida aos produtos elaborados, ingressando no ativo em forma de produtos, somente transformando-se em despesas após a venda dos bens. O método por absorção é apontado para o interior da empresa, considerando o preço de venda em função dos custos e tributos inceridos e não o valor de mercado. É o único sistema de custeio aceito pela legislação brasileira, e é obrigatório para fins de avaliação de estoques.
2. Custeio variável: criado como um meio alternativo ao custeio por absorção, em que somente são agregados aos produtos os seus custos variáveis, considerando-se os custos fixos como despesas. No custeio variável obtém-se um lucro que acompanha sempre a direção das vendas, o que não ocorre com o método porabsorção. Apesar da não aceitação para balanços de uso externo, não impede que a empresa o utilize para efeito interno, tendo em vista a obrigatoriedade de gerar os devidos ajustes para que cumpram os critérios exigidos pela legislação, ou seja, trabalha-se com ele duranteo ano e faz-se uma adaptação ao final do exercício, para que se torne Custeio por Absorção. Consiste em uma ferramenta gerencial que facilita a estratégia de preços, porém não possibilita a visualização de forma individual, tendo um enfoque mercadológico voltado para o externo da empresa.
3. *Activity Based Costing* (ABC), traduzido para o português significa Custeio Baseado em Atividades, que segundo MARTINS (2010) é uma ferramenta que permite melhor visualização dos custos por intermédio da análise das atividades executadas dentro da empresa e suas relações com os produtos.

Para a utilização desse método é necessária à definição das atividades relevantes dentro dos departamentos, como os direcionadores de custos de recursos que irão alocar os diversos custos incorridos às atividades, focando principalmentenos custos indiretos, mais concentrados nos centros de custos de serviços. A metodologia desse custeio aplica-se também às empresas não industriais, pois há atividades que ocorrem inclusive em prestação de serviços, podendo assim utilizar o ABC em instituições financeiras, concessionárias de serviços públicos, hospitais, hotéis, escolas, etc. Enfim, até mesmo em empresas de fins não lucrativos. Este método é mais analítico em relação ao custeio por absorção e custeio variável, na proporção em que detalha os custos por atividades, apurando as que agregam ou não valores aos produtos e/ou serviços.

# 3 ASPECTOS METODOLÓGICOS

Nesta seção apresenta-se a metodologia adotada, de acordo com as investigações e análises propostas. Foramclassificadas as pesquisas, feitasas coletas de dados e, ainda, as técnicas de análise de dados, como se observa os autores de obras de metodologia científica, aceitas pelas entidades de ensino, pesquisa e extensão. A seguir, apresentam-se a distribuição de etapas que o assunto requer:

3.1 CLASSIFICAÇÃO DAPESQUISA

Quanto aos objetivos, a presente pesquisa se classifica como exploratória. Segundo GIL (2002), a pesquisa exploratória objetiva o aprimoramento das ideias, visando tornar o problema mais específico. Não se verifica hipóteses e necessita de uma análise mais profunda dos fatos.

No que se refere à sua abordagem, trata-se de pesquisa qualitativa. LIMA (2008) define a pesquisa qualitativa como a que procura métodos mais profundos de defender sua pesquisa, considerando que essa pesquisa quantitativa está relacionada com a necessidade de verificar e identificar hipóteses por meio de levantamento de dados.

MARCONI e LAKATOS (2003) definem o método quantitativo como investigações, cuja finalidade é delinar, analisar ou avaliar fatos e hipóteses com mais precisão e controle estatístico. Utilizam artimanhas quantitativas para reunir dados sobre amostras de populações e programas, empregando técnicas como entrevistas, amostragens, questionários, entre outros.

3.2 INSTRUMENTOS DE COLETADEDADOS

Os procedimentos adotados incluem pesquisas bibliográficas eanálises documentais. Foram analisados documentos da filial Hotel Sol e Sol (nome fictício), a serem interpretados, como definem Sá-Silva, Almeida e Guindani (2009), para obtenção de informações que visam observar como ocorre na realidade, consistindo também, em objetos de pesquisa.

Foram estudados documentos internos da empresa, compreendendo as Demonstrações Contábeis (Balanço Patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e Fluxo de Caixa,) e relatórios financeiros e gerenciais do hotel (fictício) e, ainda, notas fiscais, demonstrativos de compras, relatórios mensais de inventários, entre outros.

3.3 TÉCNICAS DE ANÁLISE DE DADOS

Para os exames dos dados, foi utilizada a análise do conteúdo formulada por BARDIM (2011), pela qual se busca descrever o conteúdo emitido no processo de comunicação, seja ele por meio de falas ou de textos.

Assim, a técnica compreende procedimentos sistemáticos para o levantamento de indicadores (quantitativos ou não), que possibilitam a realização de inferência. De acordo com Bardin (2011, p.121), a análise do conteúdo é formada por três fases: pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados, este composto da inferência e da interpretação.

A pré-análise refere-se à fase em que se organiza o material a ser analisado com o objetivo de torná-lo operacional, sistematizando as ideias iniciais, momento em que se estabelece o contato com os documentos da coleta de dados.

A exploração do material está relacionada à identificação das unidades de registro e de contexto nos documentos para a compreensão da mensagem e de sua significação.

Na fase de tratamento dos dados foram realizadas a sistematização e a distinção das informações para análise, resultando nas interpretações, inferenciais e conclusões.

Os procedimentos a serem adotados para a identificação e análise do método de custeio e da sistematização quanto à gestão de custos adotados, seguirá as seguintes etapas:

1. Análise dos métodos diários e mensais utilizados para a realização do controle de custos no setor de alimentos e bebidas;
2. Confronto de receitas e despesas, e demais documentos que sejam necessários para o desenvolvimento da pesquisa;
3. Comparação do referencial teórico quanto à aplicabilidade dos dados analisados.

# 4 RESULTADOS

# A pesquisa realizada no Hotel Sol e Sol (nome fictício) verificou que a gestão de custos nas atividades de alimentação e bebidas é executada de forma bem básica, sem quaisquer classificações de custos fixos e váriaveis, nem mesmo de custos diretos e indiretos, que é de grande importância para tomada de descisões dentro da empresa, pela sua facilidade m identificar os gastos em produtos, em processos de produção e na execução dos serviços, conforme esclarece MARTINS (2010).

# Constatou-se também que o gestor da empresa não dispõe de total conhecimento dos valores de custos e despesas mensais, pelo fato de não haver classificação dos mesmos, e também por não ser feito desmenbramentos entre os gastos particulares e da empresa. Além do mais, ogestor não soube informar os valores do ponto de equilíbri que a empresa requer para perdurar, ou seja, não há planejamento interno.

# Com a inexistência dessas classificações e a falta de planejamento, faz com que a empresa também não tenha um sistema de custeio, portanto, não se aloca custos em seus departamentos, isto é, não há separação de produtos para utilização em cada departamento. Em consequência disso, não houve como saber o valor dos custos exatos e a retratação das receitas para essa atividade de alimentação e bebidas.

# A falta desse controle de gastos pode gerar dificuldades financeiras futuramente e isso refletirá na empresa como um todo.Contudo, notou-se que apesar da falta de sistema de gestão eficaz para conduzir melhor o desempenho de resultados da organização, a empresa vem obtendo receita suficiente para liquidar seus custos e depesas e ainda captar lucro.

# 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo demonstrou que o setor hoteleiro, ao menos o que foi pesquisado, carece de informações sobre a importância de se conhecer os custos dos produtos e serviços desse setor e a consequente formação do preço de vendas.

Foi observado que no Hotel não há dados categóricos que evidenciem a gestão de custos. Deste modo, não há como tomar decisões sem as informações gerenciais fundamentais dentro de um negócio.

O proprietário ainda adota métodos antiquados de se conduzir uma empresa. Apura de forma simplificada seus custos e despesas, desconsiderando classificações básicas, sem a utilização de ferramentas que produzem informações concretas para tomada de decisões, nem ao menos para um planejamento estratégico. O gestor por sua vez, possui conhecimento diminuto, deixando de observar fatores simples que podem gerar um valor agregado maior, e dentro de um mercado competitivo como é atualmente, torna-se um fator de risco para o prosseguimento da empresa.

Por fim, a presente pesquisa apresentou a importância da Gestão de Custos e de suas ferramentas, para um correto gerenciamento de controle de gastos na atividade de alimentos e bebidas. De forma a auxiliar na tomada de decisões, evitar gastos desnecessários para a empresa, bem como diminuir os riscos de falência, e entre outros fatores importantes para o empreendimento.

Devido à importância do assunto para o sistema contábil, sugerem-se novos estudos para que outros pesquisadores venham a realizar, no sentido de aprimorar, cada vez mais, a identificação dos sistemas de custeio às atividades de vendas alimentos e bebidas, em suas instalações.

**REFEÊRENCIAS**

ABIH - Associação Brasileira da Indústria de Hotéis. **Censo Hoteleiro Goiânia 2017/201**8. Disponível em: <http://www.abihgo.org.br/sitewp/wp-content/uploads/2019/01/Censo-Hoteleiro-de-Goi%C3%A2nia-2017-2018.pdf>. Acesso em: 26 abr. 2020.

ALDRIGUI, Mariana. **Meios de hospedagem** / Mariana Aldrigui. – São Paulo: Aleph, 2007. – (Coleção ABC do Turismo). Disponível em: <https://docplayer.com.br/88633189-Meios-de-hospedagem-mariana-aldrigui.html>. Acesso em: 16 maio 2020.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011. Disponível em: <https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4295794/mod_resource/content/1/BARDlN%2C%20L.%20%281977%29.%20An%C3%A1lise%20de%20conte%C3%BAdo.%20Lisboa_%20edi%C3%A7%C3%B5es%2C%2070%2C%20225..pdf>. Acesso em: 20 maio 2020.

CAMPIGLIA, Américo Oswaldo; CAMPIGLIA, Oswaldo Roberto P. **Controles de gestão:** controladoria financeira das empresas. 1. ed. São Paulo: Atlas, 1995.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**, 2.ed., São Paulo: Saraiva, 2016.

GIL, Antonio Carlos, 1946- **Como elaborar projetos de pesquisa**, 4.ed., São Paulo: Atlas, 2002. Disponível em: [http://home.ufam.edu.br/salomao/Tecnicas%20de%20Pesquisa%20em%20Economia/Textos%20de%20apoio/GIL,%20Antonio%20Carlos%20-%20Como%20elaborar%20projetos%20de%20pesquisa.pdf](http://home.ufam.edu.br/salomao/Tecnicas%20de%20Pesquisa%20em%20Economia/Textos%20de%20apoio/GIL%2C%20Antonio%20Carlos%20-%20Como%20elaborar%20projetos%20de%20pesquisa.pdf). Acesso em: 23 abr. 2020.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Ministério do turismo – **Pesquisa de serviços de hospedagem 2016**. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv100623.pdf>. Acesso em: 26 abr. 2020.

LAKATOS, Eva Maria e MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica.** 5.ed., São Paulo: Atlas 2003.

LIMA, Manolita Correia. **Monografia:** a engenharia da produção acadêmica. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2008.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**, 10.ed. São Paulo: Atlas 2010.

MELLO, G. **Perspectivas da hotelaria no Brasil**. 2011. Disponível em:

<https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/1509/3/A%20BS%2033%20Perspectivas%20da%20hotelaria%20no%20Brasil_P.pdf>. Acesso em: 16 maio 2020.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Observatório do turismo do Estado de Goiás:**boletim de dados do turismo em Goiás em 2018. Disponível em: <http://www.goiasturismo.go.gov.br/files/BoletimdeDados2018.pdf>. Acesso em: 23 abr. 2020.

MORGAN, Ariadne - **Alimentos e bebidas é um serviço que atrai hóspedes para o hotel**- 2011- Tecnologia e Treinamento Online. Disponível em: <https://www.tecnologiaetreinamento.com.br/hotelaria/alimentos-e-bebidas-servico-atrai-hospedes>. Acesso em: 16 maio 2020.

RIBEIRO, Karla Cristina Campos. **Meios de hospedagem**.Manaus: Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2011. Disponível em: <http://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/646/Meios_de_Hospedagem_pb_CAPA_Ficha_ISBN_20120808.pdf?sequence=2&isAllowed=y>. Acesso em: 12 maio 2020.

SÁ, A. L. de. **Organização e contabilidade de custos.** 3.ed., São Paulo: Atlas, 1963.

SÁ-SILVA, Jackson Ronie; ALMEIDA, Cristóvão Domingos de; GUINDANI, Joel Felipe. **Pesquisa documental:** pistas teóricas e metodológicas. **REVISTA BRASILEIRA DE HISTÓRIA & CIÊNCIAS SOCIAIS** Ano I - Número I - julho de 2009 www.rbhcs.com ISSN: 2175-3423. Acesso em: 16 maio 2020.

SCHULTZ, Charles Albino; SILVA, Márcia Zanievicz da; BORGERT, Altair. É o custeio por absorção o único método aceito pela contabilidade?. **REVISTA BRASILEIRA DE CONTABILIDADE**. Brasília: CFC, n.183, maio/junho, 2010. Disponível em: <http://rbc.cfc.org.br/index.php/rbc/article/view/895/616>. Acesso em: 25 nov. 2020.

SETUR, Secretaria Municipal de Turismo. **Censo Hoteleiro de Goiânia 2012**. Disponível em: <http://www.abihgo.org.br/sitewp/wp-content/uploads/2016/09/Censo-Hoteleiro-Goiania-2012.pdf>. Acesso em: 8 mar. 2020.

SIHGO - Sindicato dos Hotéis de Goiânia. **Censo Hoteleiro Goiânia 2017/201**8. Disponível em: <http://www.abihgo.org.br/sitewp/wp-content/uploads/2019/01/Censo-Hoteleiro-de-Goi%C3%A2nia-2017-2018.pdf>. Acesso em: 26 abr. 2020.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Administração de custos em hotelaria.** 4.ed., Caxias do Sul: EDUCS,2010.