



INVENTÁRIOS: ALGUMAS DICAS

Há um aviso, em frente às lojas, que quase todo mundo já viu na vida: “FECHADO PARA BALANÇO”. Na verdade, usualmente, trata-se do fechamento temporário de uma loja para a contagem de seu estoque. O cartaz deveria ser: “FECHADO PARA INVENTÁRIO”.

Balanço é um *demonstrativo contábil*, cujo objetivo é apresentar informações sobre o aspecto Orçamentário, Financeiro, Patrimonial e das variações do Exercício da empresa. E o inventário é um passo importante para o fechamento do Balanço, claro. Mas são duas coisas distintas.

Os inventários servem para se *contar* o estoque físico de bens móveis da empresa, inclusive os produtos para revenda, matérias primas (como caso das seções de Padaria e Rotisseria), equipamentos, embalagens, etc.

Contado precisamente o estoque, ele será *valorado* pela contabilidade e incluído no Balanço da empresa, como parte do ativo circulante. E a área operacional deverá *comparar* as quantidades existentes, **de fato**, com aquelas constantes em seu sistema de retaguarda, o **estoque lógico, teórico**.

Este estoque final *no sistema* será o resultado *lógico* da seguinte equação:

Estoque Final = (Estoque Inicial + Compras + Bonificações Recebidas) – (Vendas + Bonificações Concedidas)

No mundo real, contudo, quando se *comparar* Estoque Final *lógico* com o Estoque Final *contado* no inventário, o segundo será menor! Lembrando que o Estoque Inicial também deve ser confiável, claro...

Esta diferença é chamada de QUEBRA. Nos supermercados oscilam entre 1,5 a 3.0 % sobre a venda. Já foi maior, segundo a ABRAS. Mas, para ilustrar: numa loja que venda 12 milhões por ano ela perderá entre 5,5 a 11 dias de vendas por ano...

Imagine a tristeza do proprietário vendo, durante 11 dias, os clientes levando produtos e não pagando por nada!

Em outro material trataremos das origens destas quebras e das providências para reduzi-las, uma vez que elas irão impactar o Lucro Bruto.

Inventários podem ser anuais, semestrais, mensais. Quanto mais frequentes, melhor. Também podem ser totais ou parciais. Pode-se fazer naquelas seções mais críticas em perdas, como Açougue e Congelados, por exemplo, semanal ou quinzenalmente e, em períodos menos frequentes, nos Cereais, para ilustrar.

Importante é que inventários sejam bem feitos, de forma criteriosa e cuidadosa. Por ser uma contagem, será importante que ela reflita a realidade e que tudo seja, efetivamente, *contado*.

Por exemplo, fazer-se contagem por duas pessoas diferentes. Quando os valores anotados na prateleira forem diferentes, faz-se uma recontagem para se ter certeza do valor. É interessante fazer contagem cega. Isto é, não se deve imprimir listagem com o valor do estoque lógico e dar para o pessoal “conferir” com sua contagem. Deve-se imprimir listagem apenas com o código e nome dos produtos, sem quantidades especificadas no estoque teórico, do sistema.

Atualmente diversas empresas prestam serviços de inventário, contando com expertise apurada e equipamento adequado para reduzir tempo e aumentar acuidade nos valores apurados. É possível contratar uma destas, aprender com elas e, posteriormente, utilizar pessoal próprio.

Algumas sugestões para realizar um bom inventário:

1. Preparação e planejamento.

O inventário será total ou parcial? No caso de produtos perecíveis e armazenados em câmaras frias, haverá necessidade de disponibilizar EPIs e equipamentos especiais? Etc. etc.

É recomendável não utilizar apenas pessoal envolvido diretamente na operação da área de produtos a ser inventariada.

No momento em que o time começar o inventário, ele deve seguir um roteiro definido previamente, com todas as etapas para sua realização adequada.

Deste modo, não surgirão surpresas desagradáveis em nenhuma das fases do inventário e o procedimento se torna muito mais produtivo e econômico para o negócio.

2. Execução: recolhimento das informações e registro nos sistemas através de equipamentos específicos.

Além da contagem o mais criteriosa possível, o registro destas informações e sua transferência ao sistema de retaguarda também deve ter sua confiabilidade garantida. Perdas ou manuseio errado das informações é tão ruim quanto uma contagem mal feita.

Atenção especial para mercadorias recebidas no dia do inventário (se ocorrer) para conciliar com as respectivas NFs recebidas e talvez ainda não lançadas no sistema. A mercadoria não pode ser inventariada de forma dissociada com o processamento da sua NF.

3.- Análise: a visualização do resultado (de uma forma analítica e inteligente) pela gestão do supermercado.

Em outras palavras: quanto maior for o controle sobre o estoque, menores serão as perdas e prejuízos decorrentes de um inventário incompleto.

Vale lembrar que isso não é relativo apenas às mercadorias que estão paradas no depósito. Itens que estão na área de venda, na expedição e no recebimento também devem fazer parte do inventário do supermercado.

4. Consiga o engajamento da equipe.

Por mais que equipamentos modernos para execução de inventários sejam indispensáveis hoje em dia, não podemos esquecer que a execução de todas as etapas depende de seres humanos.

Portanto, para que a equipe responsável pelo inventário esteja sempre motivada, é interessante que as lideranças comuniquem a importância de realizar o inventário da melhor forma possível, não apenas “cobrando” dos colaboradores mas também os treinando para lidar com a tecnologia, procedimentos e eventuais estresses.

5. Use a tecnologia para agilizar o processo e evitar erros e retrabalho.

Por fim, não podemos deixar de mencionar que o uso da tecnologia é fundamental para que os inventários sejam realizados de forma rápida e com a menor margem de erro possível.

Dentre os equipamentos mais utilizados (e eficientes) na execução de inventários para supermercados, podemos citar os coletores de dados e sistemas especializados, que juntos, podem integrar todos os dados com a própria gestão do negócio.