

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CENTRO SÓCIO-ECONÔMICO
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS

CARLA ALMEIDA NEVES DE OLIVEIRA – 0401001101
LUIZ ALBERTO SANTOS MEDEIROS – 0401000501

**A ESTRUTURAÇÃO DE UMA SORVETERIA SELF SERVICE SOB A ÓTICA DO
PLANO DE NEGÓCIOS.**

Belém – Pará

2007

CARLA ALMEIDA NEVES DE OLIVEIRA – 0401001101

LUIZ ALBERTO SANTOS MEDEIROS – 0401000501

**A ESTRUTURAÇÃO DE UMA SORVETERIA SELF SERVICE SOB A ÓTICA DO
PLANO DE NEGÓCIOS**

Trabalho de Conclusão da Disciplina
Administração Financeira e Orçamento
Empresarial, ministrada pelo Professor Héber
Lavor Moreira, como requisito avaliativo, do
Curso de Ciências Contábeis, Centro Sócio
Econômico, Universidade Federal do Pará.

Belém – Pará

2007

RESUMO

Este trabalho procura destacar a importância da estruturação do plano de negócios para constituição de uma empresa, enfatizando sobretudo a análise do plano financeiro a fim de solidificar as futuras decisões baseadas em informações consolidadas que permitam direcionamentos seguros e precisos no desenvolvimento das atividades da empresa. O plano de negócios permite ao administrador financeiro uma base de dados que possibilita uma visão das partes e da totalidade da empresa possibilitando a elaboração de estratégias que mudem a trajetória quando necessário, adotando medidas corretivas e prevenindo futuros erros. Neste aspecto qualquer atividade no âmbito empresarial tem maior possibilidade de êxito quando é planejada antes de ser efetivamente executada. O trabalho a seguir demonstra as fases do plano de negócios sob a ótica do administrador financeiro na constituição de uma sorveteria self service na região metropolitana de Belém retratando os pontos que devem ser percorridos na busca de um planejamento estratégico.

Palavras-chave: plano de negócios, planejamento, plano financeiro, indicadores de desempenho.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	5
1. ESTRUTURA DO PLANO DE NEGÓCIOS.....	6
1.1 SUMÁRIO EXECUTIVO.....	6
1.2 PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO.....	6
1.3 DESCRIÇÃO DO EMPREENDIMENTO.....	7
1.4 PRODUTOS E SERVIÇOS.....	7
1.5 ANÁLISE DE MERCADO.....	7
1.6 PLANO DE MARKETING.....	8
1.7 PLANO FINANCEIRO.....	9
1.7.1 Lista de Necessidades.....	9
1.7.2 Investimento Inicial.....	12
1.7.3 Balanço de Abertura.....	13
1.7.4 Quadro Estrutural de Custos.....	13
1.7.5 Folha do Produto.....	19
1.7.6 Formação do Preço.....	23
1.7.7 Ponto de Equilíbrio.....	25
1.7.8 Margem de Contribuição	28
1.7.9 Fluxo de Caixa.....	29
1.7.10 Valor Presente Líquido.....	32
1.7.11 Taxa Interna de Retorno.....	34
1.7.12 Payback.....	35
1.7.13 Balanço Patrimonial.....	35
1.7.14 Demonstração do Resultado do Exercício.....	40
2 INDICADORES.....	43
2.1 ENDIVIDAMENTO TOTAL.....	43
2.2 GARANTIA DE CAPITAL DE TERCEIROS.....	44
2.3 IMOBILIZAÇÃO DE CAPITAL PRÓPRIO.....	44
2.4 LIQUIDEZ GERAL.....	45
2.5 CAPITAL CIRCULANTE LÍQUIDO.....	45
2.6 LIQUIDEZ INSTANTÂNEA.....	46
2.7 LIQUIDEZ SECA.....	46
2.8 LIQUIDEZ CORRENTE.....	38
3 PONTOS FORTES.....	39
4 PONTOS FRACOS.....	39
CONCLUSÃO.....	40
REFERÊNCIAS.....	41

INTRODUÇÃO

No âmbito empresarial três palavras definem a função do administrador financeiro: planejamento, execução e controle. Planejamento, pois é imprescindível que as empresas cresçam baseadas em informações seguras que permitam verificar sua viabilidade econômica do mercado atual possibilitando sua continuidade. Execução, no que diz respeito a transpor as informações do papel e colocá-las em prática dentro da empresa, sempre recorrendo a ajustes quando necessário de maneira crítica e analítica. Controle, pois se faz necessário contínuo acompanhamento das atividades avaliando se as mesmas estão sendo executadas corretamente e se estão atingindo as metas estabelecidas pela empresa.

Administrar financeiramente requer, não somente conhecimentos de direção e controle, mas também ter uma visão global das atividades da empresa. E, neste sentido os conhecimentos contábeis são fundamentais ao passo que permitem a elaboração e análise de demonstrativos e indicadores de desempenho que poderão definir o grau de continuidade da empresa no mercado. Neste contexto inserem-se o plano de negócios que faz uma junção dos conhecimentos de várias ciências, entre elas, a administração e contabilidade.

A elaboração do plano de negócios remonta à necessidade de se planejar efetivamente todas as ações da empresa tanto inicialmente, quando a mesma está em fase de constituição, como no decorrer da sua efetiva atividade. A seguir são delineadas as principais fases do plano de negócios voltado para a realidade de uma sorveteria de pequeno porte na região metropolitana de Belém. O objetivo do presente trabalho consiste em verificar a viabilidade econômica do empreendimento e se é possível a estruturação do negócio no mercado de Belém.

1. ESTRUTURA DO PLANO DE NEGÓCIOS

1.1. SUMÁRIO EXECUTIVO

O presente Plano de Negócio visa apresentar, de forma clara e objetiva, a viabilidade econômica na implantação de uma Sorveteria Self Service em uma localidade estratégica (Avenida Alcindo Cacela) na Grande Belém. Tal viabilidade é comprovada através do estudo de diversos aspectos como a análise do mercado, estratégias de marketing diferenciadas em relação aos concorrentes utilizando recursos eficientes de promoção e distribuição do produto. Acrescente-se ainda que o levantamento dos custos foi uma ferramenta que possibilitou visualizar o empreendimento de forma viável juntamente com o cálculo da margem de contribuição, ponto de equilíbrio, taxa de retorno do investimento, projeções de demonstrativos contábeis e análise de indicadores. Através deste Plano de Negócios baseado em informações sólidas e fruto de diversas análises, se tem por finalidade transpor as linhas aqui escritas transformando o empreendimento em realidade.

1.2. PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

- **Constituição da Sorveteria:** Inicialmente a empresa conta com um capital inicial de R\$65.000,00.
- **Missão:** Conquista do mercado disponibilizando para a sociedade a valorização das diversidades dos sabores brasileiros através da qualidade dos serviços e dos produtos oferecidos, com alto padrão de atendimento, eficiência e eficácia nas atividades desenvolvidas.
- **Visão:** Reconhecimento da qualidade dos serviços através da fidelização dos seus clientes.
- **Objetivo:** A estruturação da Sorveteria Self Service em Belém tem por finalidade propiciar aos seus clientes a opção para escolher seu sorvete de acordo com seu paladar de forma que possa desfrutar de qualidade e diversas opções de montagem do mesmo. Além disso, proporcionar conforto através da entrega em domicílio e do drive thru.
- **Metas:** A principal meta é atingir às necessidades dos clientes oferecendo serviços com máxima qualidade através de um preço acessível e serviços de entrega com eficácia e eficiência.

1.3. DESCRIÇÃO DO EMPREENDIMENTO

Devido ao clima da região metropolitana de Belém uma sorveteria self service é um grande atrativo para a comunidade local. A estruturação de uma sorveteria que propicie ao cliente escolher e se servir de maneira diversificada satisfazendo o gosto destes tornam-se alternativa de lazer. É relevante destacar que um preço acessível através da estruturação dos custos torna-se um fator essencial no negócio em questão. Em seguida é necessário enfatizar que um dos objetivos do negócio ao efetuarmos uma análise dos preços é identificar os clientes a serem alcançados, ou seja, a pretensão é atender a classe média baixa e classe média alta. Outro fator está ligado á distribuição do produto no mercado que além de se localizar em um ponto estratégico por estar próximo a universidades, cursinhos pré-vestibulares e escolas, ainda possui a opção de entrega em domicílio. A sorveteria terá o serviço de entrega terceirizada. O objetivo é estabilizar e expandir o empreendimento para futura produção dos sorvetes.

1.4. PRODUTOS E SERVIÇOS

A sorveteria além de oferecer opções diversificadas de sorvetes através do self service e sugestões de montagens dos mesmos, possui água, refrigerantes e sucos. Possui também serviços de entrega rápida.

1.5. ANÁLISE DE MERCADO

Através de uma pesquisa de mercado verificou-se que existem muitas sorveterias espalhadas pela região metropolitana de Belém, inclusive algumas já ocuparam seu espaço de forma significativa. No entanto existem poucas que oferecem a opção self service e os serviços de entrega em domicílio. Na Avenida Alcindo Cacela, onde se pretende fundar a sorveteria, não possui nenhuma que ofereça o serviço de escolha do sorvete. De certa forma constata-se certo grau de risco já que a concorrência mantém tradição e oferece serviços de qualidade. A chave do sucesso estará na diferenciação proporcionada através da criatividade, do atendimento e qualidade do produto.

1.6. PLANO DE MARKETING

A Sorveteria Self Service oferecerá opções diversificadas de sabores e tipos variados de montagens com sugestões no espaço de exposição dos mesmos. Além disso, o cliente desfrutará do serviço de entrega em domicílio, e pagará mais barato caso compre no estabelecimento com vasilha própria e também poderá adquirir o produto sem sair do carro pagando o mesmo preço.

Um dia a cada semana será destinado para o rodízio de sorvetes para estudantes que comprovarem com identidade estudantil pagando um preço único. Os clientes que comprovarem estarem aniversariando não pagarão o sorvete. Os clientes também terão a opção de adquirir um cartão magnético que acumulará a quantidade de sorvetes consumidos, ou melhor, a cada cinco sorvetes consumidos o cliente ganhará um sorvete grátis, o qual escolherá o sabor desejado.

A campanha publicitária será feita através de folder e rádio inicialmente.

1.7. PLANO FINANCEIRO

1.7.1. Lista de necessidades

QUANT		PLANO DE INVESTIMENTO	VR UNIT	VR TOTAL
1	unid	BEBEDOURO GARRAFAO 20LT	472,19	472,19
1	unid	CAIXA VITRINE 0,70MT VIDRO RETO	741,20	741,20
2	unid	FREEZER EXPOSITOR HORIZ. TAMPAS DESL.	1.971,23	3.942,46
1	unid	SPLIT CARRIER 30.000 BTUS 220V TETO/PISO	3.469,41	3.469,41
1	unid	VITRINE EXPOSITORA VERTICAL 570L	3.311,78	3.311,78
1	unid	BALCÃO LANCHONETE CURVO	1.318,50	1.318,50
1	unid	BALANÇA PESADORA 3/6KG S/ LOOP 110/220V	570,15	570,15
4	unid	BANQUETA ALTA P/ LANCHONETE PRETA	69,66	278,64
1	unid	PAINEL COMPLETO 90 X 77 CM MOLDURA EM ALUMÍNIO	77,76	278,64
7	unid	PORTA CANUDO EM AÇO INOX	18,09	77,76
7	unid	PALITEIRO DE VIDRO TAMPAS EM INOX	4,73	126,63
7	unid	PORTA GUARDANAPO EM AÇO INOX HORIZONTAL	14,67	33,11
1	unid	SABONETEIRA DISPENSADORA JACKWAL COD. 05.510.555	40,19	102,69
2	unid	TOALHEIRO P/ PAPEL INTERFOLHA	51,53	40,19
1	unid	BALCÃO REFRIGERADO PROGAS C/ GELO-X C/ 08 CUBAS TAMPAS DE VIDRO	1.094,76	103,06
1	unid	REFRIGERADOR COMERCIAL AR FORC. 4 PORTAS 770LT 110V	4.397,72	1.094,76
1	unid	LIXEIRA C/PEDAL CAP. 60LTS	144,77	4.397,72
1	unid	TERMINAL CAIXA REGISTRADORA	2.016,50	144,77
1	unid	IMPRESSORA - HP	349,00	2.016,50
TOTAL				22.520,16

CUSTOS VARIÁVEIS				
10	pct c/100	COPOS PLÁSTICOS 300ML	1,50	15,00
20	pct c/50	GUARDANAPO DE PAPEL 20X23 CM 50 UNID	0,46	9,20
10	pct c/100	CANUDOS PLÁSTICO	2,00	20,00
1	pct c/1000	COLHERES	15,00	15,00
10	pct c/100	EMBALAGEM (sacolas)	2,00	20,00
20	unid	ISOPOR 1l	0,96	19,20
20	unid	ISOPOR 2L	1,70	34,00
20	unid	ISOPOR 3l	2,37	47,40
10	pct c/100	VASILHA 300ML	1,00	10,00
10	pct c/ 100	VASILHA 500ML	1,50	15,00
20	pct c/50	CASQUINHA COMESTÍVEL PARA SORVETE	1,00	20,00
10	TUBETES	COBERTURA(SABORES DIVERSOS)	3,20	32,00
3	caixa c/20	CONFEITOS DE CHOCOLATE	3,00	9,00
5	caixa c/10	BISCOITO WAFER	6,00	30,00
5	caixa c/10	CANUDINHOS COMESTÍVEIS	10,00	50,00
1400	litros	SORVETE	3,00	4.200,00
50	pct c/12	REFRIGERANTES	5,00	250,00
20	pct c/24	ÁGUA	5,00	100,00
50	pct c/12	SUCOS PRONTOS	5,00	250,00
TOTAL				5.145,80

CUSTO FIXO	
ENERGIA ELÉTRICA	300,00
ÁGUA	100,00
TELEFONE E INTERNET	100,00
ALUGUEL	600,00
TOTAL	800,00

MATERIAL DE LIMPEZA				
1	pct c/64	PAPEL HIGIÊNICO	18,00	18,00
1	pct c/24	DETERGENTE	18,00	18,00
5	unid	ALCOOL	3,50	17,50
1	unid	DESINFETANTE 5L	5,40	5,40
2	unid	ÁGUA SANITÁRIA	2,50	5,00
2	pct c/2	SABÃO	2,50	5,00
2	pct c/1000	TOALHAS INTERFOLHA	5,90	11,80
3	unid	ESCOVA	2,50	7,50
3	unid	BALDES	6,00	18,00
5	unid	PANO PARA CHÃO	2,50	12,50
3	unid	VASSOURA	5,00	15,00
TOTAL				133,70

MATERIAL DE ESCRITÓRIO				
1	resma	PAPEL A4	11,50	11,50
3	unid	LÁPIS	0,35	1,05
5	unid	CANETA	0,55	2,75
3	unid	BORRACHA	0,80	2,40
1	unid	CARTUCHO IMPRESSORA ECF	45,00	45,00
1	unid	CARTUCHO IMPRESSORA HP PRETO	45,00	45,00
1	unid	CARTUCHO IMPRESSORA HP COLORIDO	45,00	45,00
3	caixa c/50	CLIPS	6,20	18,60
2	unid	GRAMPEADOR	7,00	14,00
TOTAL				185,30

GASTOS PRÉ-OPERACIONAIS				
2	unid	RECONHECIMENTO ASSINATURAS	3,00	6,00
1		TLPL	200,00	200,00
1		HABITE-SE	97,00	97,00
1		JUNTA COMERCIAL	50,00	50,00
1		RECEITA FEDERAL	250,00	250,00
1		PREFEITURA	140,00	140,00
1		ALUGUEL	600,00	600,00
TOTAL				1.343,00

FUNCIONÁRIOS, PRESTADORES DE SERVIÇO E FORNECEDORES				
2	unid	CAIXA	380,00	760,00
2	unid	BALCONISTAS	380,00	760,00
1	unid	ENTREGADOR (TERCEIRIZADO)	300,00	300,00
1	unid	CONTADOR	400,00	400,00
2	unid	FORNECEDOR DE SORVETES	2.000,00	4.000,00
TOTAL				6.220,00

1.7.2. Investimento Inicial

Com o objetivo de constituir uma sorveteria foi necessário listar itens de necessidade que são inerentes ao funcionamento da empresa. Portanto, os itens acima são fundamentais para constituirmos o negócio. O Plano de Investimentos consiste nos elementos fundamentais que serão inseridos no balanço de abertura. Inicialmente os proprietários possuem um capital de giro de R\$65.000,00. Os proprietários adquiriram a princípio máquinas e equipamentos, móveis e utensílios, e computadores que também farão parte do balanço de abertura. Além disso, houve um gasto com formalização referente aos procedimentos de legalização do negócio que constituirão os gastos pré-operacionais no ativo diferido.

Segundo Chiavenato: “Um dos pontos mais importantes na constituição de uma empresa é a fixação do capital mínimo e indispensável para iniciá-la e a obtenção desse capital. É com capital inicial que a empresa tem condições de reunir os recursos empresariais necessários ao seu funcionamento, sejam eles recursos humanos, materiais ou financeiros. Assim, a fixação do capital é o que determina o volume de recursos empresariais com o qual a empresa pode contar”.

Voltado para a realidade do nosso negócio os proprietários não dispõem de capital suficiente para iniciar as atividades da sorveteria, portanto recorreram ao empréstimo bancário. O ponto comercial é alugado e inicialmente é necessário um investimento em máquinas e equipamentos, computadores e móveis. Houve uma aplicação dos recursos em estoque, como por exemplo, refrigerantes, água, sucos prontos e sorvetes. Além disso, uma parte do capital foi depositada no banco.

1.7.3. Balanço de Abertura

No balanço a seguir demonstramos as origens e aplicações de recursos relevantes para que a sorveteria possa iniciar suas atividades. Desta forma constarão no balanço de abertura apenas os investimentos iniciais que serão imprescindíveis no seu funcionamento a princípio.

Balanco de Abertura - Sorveteria

Ativo		Passivo	
Ativo Circulante	43.123,55	Passivo Circulante	-
Disponibilidades	43.123,55		
Caixa	12.157,05		
Banco C/ Movimento	25.820,70		
Estoque	5.145,80		
Ativo Permanente	21.876,45	Patrimônio Líquido	65.000,00
Imobilizado	20.533,45	Capital Social	65.000,00
Computadores e			
Periféricos	2.368,50		
Móveis e Utensílios	2.129,36		
Aparelhos de			
Refrigeração	15.563,40		
Máquinas e Equipamentos	472,19		
Ativo Diferido	1.343,00		
Gastos Pré-Operacionais	1.343,00		
TOTAL DO ATIVO	65.000,00	TOTAL DO PASSIVO	65.000,00

1.7.4. Quadro Estrutural de Custos

O levantamento dos dados constituintes do quadro estrutural de custos é um dos pontos fundamentais na estruturação do negócio que se deseja montar. No plano de negócios da sorveteria adotaremos para efeito de análise o custeio direto que é de caráter relevante para fins gerenciais e auxiliará no processo contínuo de tomadas de decisões, ou seja, possibilitará ao administrador visualizar quais os produtos são mais rentáveis e quais estão dando prejuízo. Enfim através da análise do quadro estrutural de custos teremos a conclusão da viabilidade econômica do negócio por meio da definição dos preços dos produtos, do ponto de equilíbrio, taxa de retorno do investimento e outros.

Inicialmente fez-se necessário separar os custos variáveis e os custos fixos. Os custos variáveis estão diretamente relacionados à produção, ou melhor, variam de acordo com o volume de vendas. Já os custos fixos são aqueles que continuam existindo independente da produção e vendas da empresa. Desta maneira adotamos como custos variáveis todos os itens relacionados às vendas e melhoramento dos sorvetes vendidos. Por se tratar de uma sorveteria self service, sendo que o sorvete vendido não é produzido, mas comprado diretamente do fornecedor existem algumas particularidades na definição do custo variável. Por exemplo, os

confeitos que os clientes utilizarão na composição do sorvete serão classificados como custos variáveis (cobertura, biscoito, canudinhos, granulado), além dos materiais descartáveis utilizados para colocar o sorvete no momento de se servirem. Já os custos fixos são os gastos com energia elétrica, telefone, água e aluguel que são rateados de maneira proporcional à sua utilidade na composição do custo de cada produto. De acordo com o quadro de custos formaremos a folha do produto, que nada mais é que a estruturação dos gastos relacionados diretamente ao produto e também aqueles que contribuíram de maneira indireta para a composição do custo deste. Sendo assim a folha do produto tem por finalidade levantar os custos que envolvem o produto para, em seguida, obter o custo total que conseqüentemente contribuirá para a formação do preço. A folha do produto definirá custo unitário de cada produto.

PRODUTOS	PROJEÇÃO VENDA MENSAL
ÁGUA	500
REFRIGERANTE	600
SUCOS	600
SORVETE 100G	583
SORVETE 200G	350
SORVETE 300G	350
SORVETE 400G	350
SORVETE 500G	300
ISOPOR 1L	242
ISOPOR 2L	111
ISOPOR 3L	55
LEVANDO A VASILHA (1L)	30

Sorvete (100g)

DESCRIÇÃO	qtde	valor unit	valor total	
Custos Variáveis				
Sorvete	Litro	110	3,00	330,00
Canudinhos	pct c/50	10	10,00	100,00
Cobertura	unid	4	3,20	12,80
Confeitos de chocolate	unid pct	30	3,00	90,00
Biscoito Waffer	unid pct	20	6,00	120,00
Casquinha/vasilha	unid pct	70	1,00	70,00
Embalagem (sacolas)	pct c/100	5	2,00	10,00
Guardanapo	pct c/50	10	0,46	4,60
Colheres plásticos	pct c/3000	1	15,00	15,00
Custos Fixos				
Energia Elétrica				25,00
Água				8,33
Telefone e Internet				8,33
Aluguel				50,00
Despesas Fixas				
Salários e Encargos				149,25
Material Expediente				15,44
Material Limpeza				11,14
Custo Variável			752,40	
Custo Fixo			91,67	
Despesas Fixas			175,83	

Sorvete (200g)

DESCRIÇÃO	qtde	valor unit	valor total	
Custos Variáveis				
Sorvete	litro	132	3,00	396,00
Canudinhos	pct c/50	10	10,00	100,00
Cobertura	unid	4	3,20	12,80
Confeitos de chocolate	unid pct	30	3,00	90,00
Biscoito Waffer	unid pct	20	6,00	120,00
Casquinha/vasilha	unid pct	70	1,00	70,00
Embalagem (sacolas)	pct c/100	5	2,00	10,00
Guardanapo	pct c/50	10	0,46	4,60
Colheres plásticos	pct c/3000	1	15,00	15,00
Custos Fixos				
Energia Elétrica				25,00
Água				8,33
Telefone e Internet				8,33
Aluguel				50,00
Despesas Fixas				
Salários e Encargos				149,25
Material Expediente				15,44
Material Limpeza				11,14
Custo Variável			818,40	
Custo Fixo			91,67	
Despesas Fixas			175,83	

Sorvete (300g)

DESCRIÇÃO	qtde	valor unit	valor total	
Custos Variáveis				
Sorvete	litro	200	3,00	600,00
Canudinhos	pct c/50	10	10,00	100,00
Cobertura	unid	4	3,20	12,80
Confeitos de chocolate	unid pct	30	3,00	90,00
Biscoito Waffer	unid pct	20	6,00	120,00
Casquinha/vasilha	unid pct	70	1,00	70,00
Embalagem (sacolas)	pct c/100	5	2,00	10,00
Guardanapo	pct c/50	10	0,46	4,60
Colheres plásticos	pct c/3000	1	15,00	15,00
Custos Fixos				
Energia Elétrica				25,00
Água				8,33
Telefone e Internet				8,33
Aluguel				50,00
Despesas Fixas				
Salários e Encargos				149,25
Material Expediente				15,44
Material Limpeza				11,14
Custo Variável				1.022,40
Custo Fixo				91,67
Despesas Fixas				175,83

Sorvete (400g)

DESCRIÇÃO	qtde	valor unit	valor total	
Custos Variáveis				
Sorvete	litro	270	3,00	810,00
Canudinhos	pct c/50	10	10,00	100,00
Cobertura	unid	4	3,20	12,80
Confeitos de chocolate	unid pct	30	3,00	90,00
Biscoito Waffer	unid pct	20	6,00	120,00
Casquinha/vasilha	unid	20	1,00	20,00
Embalagem (sacolas)	pct c/100	5	2,00	10,00
Guardanapo	pct c/50	10	0,46	4,60
Colheres plásticos	pct c/3000	1	15,00	15,00
Custos Fixos				
Energia Elétrica				25,00
Água				8,33
Telefone e Internet				8,33
Aluguel				50,00
Despesas Fixas				
Salários e Encargos				149,25
Material Expediente				15,44
Material Limpeza				11,14
Custo Variável				1.182,40
Custo Fixo				91,67
Despesas Fixas				175,83

Sorvete (500g)

DESCRIÇÃO	qtde	valor unit	valor total	
Custos Variáveis				
Sorvete	litro	213	3,00	639,00
Canudinhos	pct c/50	10	10,00	100,00
Cobertura	unid	4	3,20	12,80
Confeitos de chocolate	unid pct	30	3,00	90,00
Biscoito Waffer	unid pct	20	6,00	120,00
Casquinha/vasilha	unid	20	1,00	20,00
Embalagem (sacolas)	pct c/100	5	2,00	10,00
Guardanapo	pct c/50	10	0,46	4,60
Colheres plásticos	pct c/3000	1	15,00	15,00
Custos Fixos				
Energia Elétrica				25,00
Água				8,33
Telefone e Internet				8,33
Aluguel				50,00
Despesas Fixas				
Salários e Encargos				149,25
Material Expediente				15,44
Material Limpeza				11,14
Custo Variável				1.011,40
Custo Fixo				91,67
Despesas Fixas				175,83

Sorvete(servido no isopor 1l)

DESCRIÇÃO	qtde	valor unit	valor total	
Custos Variáveis				
Sorvete	litro	242	3,00	726,00
Canudinhos	pct c/50	-	10,00	0,00
Cobertura	unid	-	3,00	0,00
Confeitos de chocolate	unid pct	-	3,00	0,00
Biscoito Waffer	unid pct	-	6,00	0,00
Isopor cx 1l	unid	50	0,96	48,00
Embalagem (sacolas)	pct c/100	5	2,00	10,00
Guardanapo	pct c/50	10	0,46	4,60
Colheres plásticos	pct c/3000	-	15,00	0,00
Custos Fixos				
Energia Elétrica				25,00
Água				8,33
Telefone e Internet				8,33
Aluguel				50,00
Despesas Fixas				
Salários e Encargos				149,25
Material Expediente				15,44
Material Limpeza				11,14
Custo Variável				788,60
Custo Fixo				91,67
Despesas Fixas				175,83

Sorvete (servido no isopor 2lt)

DESCRIÇÃO	qtde	valor unit	valor total	
Custos Variáveis				
Sorvete	litro	111	3,00	333,00
Isopor cx 2l	unid	50	1,70	85,00
Embalagem (sacolas)	pct c/100	5	2,00	10,00
Guardanapo	pct c/50	10	0,46	4,60
Colheres plásticos	pct c/3000	-	15,00	0,00
Custos Fixos				
Energia Elétrica				25,00
Água				8,33
Telefone e Internet				8,33
Aluguel				50,00
Despesas Fixas				
Salários e Encargos				149,25
Material Expediente				15,44
Material Limpeza				11,14
Custo Variável			432,60	
Custo Fixo			91,67	
Despesas Fixas			175,83	

Sorvete (servido no isopor 3lt)

DESCRIÇÃO	qtde	valor unit	valor total	
Custos Variáveis				
Sorvete	litro	55	3,00	165,00
Isopor cx 3l	unid	50	2,37	118,50
Embalagem (sacolas)	pct c/100	5	2,00	10,00
Guardanapo	pct c/50	10	0,46	4,60
Colheres plásticos	pct c/3000	-	15,00	0,00
Custos Fixos				
Energia Elétrica				25,00
Água				8,33
Telefone e Internet				8,33
Aluguel				50,00
Despesas Fixas				
Salários e Encargos				149,25
Material Expediente				15,44
Material Limpeza				11,14
Custo Variável			298,10	
Custo Fixo			91,67	
Despesas Fixas			175,83	

Sucos

DESCRIÇÃO	qtde	valor unit	valor total	
Custos Variáveis				
Sucos	pct c/24	50	5,00	250,00
Copo Descartável	pct c/50	10	1,50	15,00
Canudo Plástico	unid	4	2,00	8,00
Custos Fixos				
Energia Elétrica				25,00
Água				8,33
Telefone e Internet				8,33
Aluguel				50,00
Despesas Fixas				
Salários e Encargos				149,25
Material Expediente				15,44
Material Limpeza				11,14
Custo Variável			273,00	
Custo Fixo			91,67	
Despesas Fixas			175,83	

Água Mineral

DESCRIÇÃO	qtde	valor unit	valor total	
Custos Variáveis				
Água	pct c/24	20	5,00	100,00
Copo Descartável	pct c/50	10	1,50	15,00
Canudo Plástico	unid	5	2,00	10,00
Custos Fixos				
Energia Elétrica				25,00
Água				8,33
Telefone e Internet				8,33
Aluguel				50,00
Despesas Fixas				
Salários e Encargos				149,25
Material Expediente				15,44
Material Limpeza				11,14
Custo Variável			125,00	
Custo Fixo			91,67	
Despesas Fixas			175,83	

Sorvete (o cliente fornecendo a vasilha)

DESCRIÇÃO	qtde	valor unit	valor total	
Custos Variáveis				
Sorvete	litro	30	3,00	90,00
Embalagem (sacolas)	pct c/100	5	2,00	10,00
Custos Fixos				
Energia Elétrica				25,00
Água				8,33
Telefone e Internet				8,33
Aluguel				50,00
Despesas Fixas				
Salários e Encargos				149,25
Material Expediente				15,44
Material Limpeza				11,14
Custo Variável			100,00	
Custo Fixo			91,67	
Despesas Fixas			175,83	

Refrigerante

DESCRIÇÃO	qtde	valor unit	valor total	
Custos Variáveis				
Refrigerante	pct c/12	50	5,00	250,00
Copo Descartável	pct c/100	10	1,50	15,00
Canudo Plástico	pct c/100	5	2,00	10,00
Custos Fixos				
Energia Elétrica				25,00
Água				8,33
Telefone e Internet				8,33
Aluguel				50,00
Despesas Fixas				
Salários e Encargos				149,25
Material Expediente				15,44
Material Limpeza				11,14
Custo Variável			275,00	
Custo Fixo			91,67	
Despesas Fixas			175,83	

1.7.5. Folha do Produto

A folha do produto, assim como no quadro estrutural de custos, relaciona a previsão de vendas, os custos variáveis, custos e despesas fixas, proporcionando o custo unitário que irá compor cada produto. De acordo com os valores resultantes dos cálculos da sorveteria percebe-se que os custos imputados em cada produto são viáveis para a formação do preço de venda possibilitando estabelecer valores aceitáveis pelo mercado e a nível de concorrência. Desta maneira, tal ponto é um fator benéfico para viabilidade da sorveteria.

Sorvete (100g)

DESCRIÇÃO	valor
Custos Variáveis	
Sorvete	330,00
Canudinhos	100,00
Cobertura	12,80
Confeitos de chocolate	90,00
Biscoito Waffer	120,00
Casquinha	70,00
Pote Plástico	0,00
Embalagem (sacolas)	10,00
Guardanapo	4,60
Talheres plásticos	15,00
Custos Fixos	
Energia Elétrica	25,00
Água	8,33
Telefone e Internet	8,33
Aluguel	50,00
Custo Variável	752,40
Custo Fixo	91,67
Custo Unitário	1,45

Sorvete (200g)

DESCRIÇÃO	valor
Custos Variáveis	
Sorvete	396,00
Canudinhos	100,00
Cobertura	12,80
Confeitos de chocolate	90,00
Biscoito Waffer	120,00
Casquinha	70,00
Pote Plástico	0,00
Embalagem (sacolas)	10,00
Guardanapo	4,60
Talheres plásticos	15,00
Custos Fixos	
Energia Elétrica	25,00
Água	8,33
Telefone e Internet	8,33
Aluguel	50,00
Custo Variável	818,40
Custo Fixo	91,67
Custo Total	2,60

Sorvete (300g)

DESCRIÇÃO	valor
Custos Variáveis	
Sorvete	600,00
Canudinhos	100,00
Cobertura	12,80
Confeitos de chocolate	90,00
Biscoito Waffer	120,00
Casquinha	70,00
Pote Plástico	0,00
Embalagem (sacolas)	10,00
Guardanapo	4,60
Talheres plásticos	15,00
Custos Fixos	
Energia Elétrica	25,00
Água	8,33
Telefone e Internet	8,33
Aluguel	50,00
Custo Variável	1.022,40
Custo Fixo	91,67
Custo Total Unit	3,18

Sorvete (400g)

DESCRIÇÃO	valor
Custos Variáveis	
Sorvete	810,00
Canudinhos	100,00
Cobertura	12,80
Confeitos de chocolate	90,00
Biscoito Waffer	120,00
Casquinha	20,00
Embalagem (sacolas)	10,00
Guardanapo	4,60
Talheres plásticos	15,00
Custos Fixos	
Energia Elétrica	25,00
Água	8,33
Telefone e Internet	8,33
Aluguel	50,00
Custo Variável	1.182,40
Custo Fixo	91,67
Custo Total Unit	3,64

Sorvete (500g)

DESCRIÇÃO	valor
Custos Variáveis	
Sorvete	639,00
Canudinhos	100,00
Cobertura	12,80
Confeitos de chocolate	90,00
Biscoito Waffer	120,00
Casquinha	20,00
Embalagem (sacolas)	10,00
Guardanapo	4,60
Talheres plásticos	15,00
Custos Fixos	
Energia Elétrica	25,00
Água	8,33
Telefone e Internet	8,33
Aluguel	50,00
Custo Variável	1.011,40
Custo Fixo	91,67
Custo Total	3,68

Sorvete (fornecendo a vasilha)

DESCRIÇÃO	valor
Custos Variáveis	
Sorvete	90,00
Canudinhos	0,00
Cobertura	0,00
Confeitos de chocolate	0,00
Biscoito Waffer	0,00
Embalagem (sacolas)	10,00
Guardanapo	0,00
Talheres plásticos	0,00
Custos Fixos	
Energia Elétrica	25,00
Água	8,33
Telefone e Internet	8,33
Aluguel	50,00
Custo Variável	100,00
Custo Fixo	91,67
Custo Total	6,39

Sorvete (isopor 1lt)

DESCRIÇÃO	valor
Custos Variáveis	
Sorvete	726,00
Isopor cx 1l	48,00
Embalagem (sacolas)	10,00
Guardanapo	4,60
Talheres plásticos	0,00
Custos Fixos	
Energia Elétrica	25,00
Água	8,33
Telefone e Internet	8,33
Aluguel	50,00
Custo Variável	788,60
Custo Fixo	91,67
Custo Total	3,64

Sorvete (2lt)

DESCRIÇÃO	valor
Custos Variáveis	
Sorvete	333,00
Isopor cx 2l	85,00
Embalagem (sacolas)	10,00
Guardanapo	4,60
Talheres plásticos	0,00
Custos Fixos	
Energia Elétrica	25,00
Água	8,33
Telefone e Internet	8,33
Aluguel	50,00
Custo Variável	432,60
Custo Fixo	91,67
Custo Total Unit	4,72

Sorvete (3lt)

DESCRIÇÃO	valor
Custos Variáveis	
Sorvete	165,00
Isopor cx 3l	118,50
Embalagem (sacolas)	10,00
Guardanapo	4,60
Talheres plásticos	0,00
Custos Fixos	
Energia Elétrica	25,00
Água	8,33
Telefone e Internet	8,33
Aluguel	50,00
Custo Variável	298,10
Custo Fixo	91,67
Custo Total	7,09

Sucos

DESCRIÇÃO	valor
Custos Variáveis	
Sucos	250,00
Copo Descartável	15,00
Canudo Plástico	8,00
Custos Fixos	
Energia Elétrica	25,00
Água	8,33
Telefone e Internet	8,33
Aluguel	50,00
Custo Variável	273,00
Custo Fixo	91,67
Custo Total	0,61

Água Mineral

DESCRIÇÃO	valor
Custos Variáveis	
Água	100,00
Copo Descartável	15,00
Canudo Plástico	10,00
Custos Fixos	
Energia Elétrica	25,00
Água	8,33
Telefone e Internet	8,33
Aluguel	50,00
Custo Variável	125,00
Custo Fixo	91,67
Custo Total	0,43

Refrigerante

DESCRIÇÃO	valor
Custos Variáveis	
Refrigerante	250,00
Copo Descartável	15,00
Canudo Plástico	10,00
Custos Fixos	
Energia Elétrica	25,00
Água	8,33
Telefone e Internet	8,33
Aluguel	50,00
Custo Variável	275,00
Custo Fixo	91,67
Custo Total	0,61

1.7.6. Formação do Preço

A formação do preço constitui um ponto fundamental de inserção do produto no mercado, pois ao atribuir o preço de venda o administrador financeiro deve fazer uma análise mercado a fim de identificar o preço praticado pelos concorrentes.

Em relação ao mercado de sorveterias na Grande Belém foi possível notar que a maior concorrente pratica preços elevados, porém com máxima qualidade do sabor do sorvete e higiene. Portanto verificou-se que o litro do sorvete é estimado em R\$19,00 enquanto que a maioria das sorveterias de pequeno porte precificaram em torno de R\$7,00 por litro.

Em relação à sorveteria self service há uma variedade de preços conforme às necessidades da clientela que podem optar por tomar o sorvete no próprio estabelecimento e colocá-lo na casquinha; o cliente poderá levar a vasilha para colocar o sorvete e pagará mais barato do que o cliente que preferir a entrega em domicílio comprando o isopor.

Para formar o preço de venda utilizamos os seguintes cálculos:

- 1º passo: Adotamos o ICMS de 8%;
- 2º passo: Definimos a margem de lucro após uma pesquisa de mercado;
- 3º passo: Identificamos o custo total unitário segundo o cálculo da folha do produto;
- 4º passo: Somamos o ICMS com a margem de lucro e subtraímos da unidade;
- 5º passo: Em seguida dividimos o custo unitário pelo valor encontrado no quarto passo resultando na formação do preço de venda

É necessário efetuar um teste com o objetivo de verificar se o preço adotado para venda será ideal efetivamente. Seguem os cálculos:

- 1º passo: Aplica-se o percentual do ICMS (8%) sobre o preço de venda;
- 2º passo: Aplica-se o percentual da margem de lucro sobre o preço de venda;
- 3º passo: Identificamos o valor do custo unitário do produto;
- 4º passo: Somamos todos os valores encontrados e o resultado deve ser semelhante ao preço de venda calculado anteriormente.

As tabelas a seguir demonstram os valores calculados seguindo os passos citados anteriormente. Verificou-se de acordo com os preços encontrados a viabilidade econômica do

negócio ao passo que estão mais baixos que os preços praticados pelo maior concorrente atualmente e uniforme em relação aos outros concorrentes. O diferencial do negócio além do serviço de self service será pautado na integridade do sabor do sorvete e máxima qualidade do atendimento dos funcionários. Acrescentem-se ainda as campanhas de lançamento com preços promocionais que permitirão aos clientes conhecerem o negócio.

Produto: Sorvete (100g)

Preço de Venda	=	Custo Total	=	1,45	=	2,34
		1 - (impostos+margem de lucro)				

Imposto + Margem de Lucro	
ICMS	0,08
Margem de Lucro	0,30
Total	0,38

Produto: Sorvete (200g)

Preço de Venda	=	Custo Total	=	2,60	=	4,19
		1 - (impostos+margem de lucro)				

Imposto + Margem de Lucro	
ICMS	0,08
Margem de Lucro	0,30
Total	0,38

Produto: Sorvete (300g)

Preço de Venda	=	Custo Total	=	3,18	=	5,13
		1 - (impostos+margem de lucro)				

Imposto + Margem de Lucro	
ICMS	0,08
Margem de Lucro	0,30
Total	0,38

Produto: Sorvete (400g)

Preço de Venda	=	Custo Total	=	3,64	=	5,87
		1 - (impostos+margem de lucro)				

Imposto + Margem de Lucro	
ICMS	0,08
Margem de Lucro	0,30
Total	0,38

Produto: Sorvete (500g)

Preço de Venda	=	Custo Total	=	3,68	=	8,75
		1 - (impostos+margem de lucro)				

Imposto + Margem de Lucro	
ICMS	0,08
Margem de Lucro	0,50
Total	0,58

Produto: Sorvete (Isopor 1l)

Preço de Venda	=	Custo Total	=	3,64	=	11,37
		1 - (impostos+margem de lucro)				

Imposto + Margem de Lucro	
ICMS	0,08
Margem de Lucro	0,60
Total	0,68

Produto: Sorvete (Isopor 2l)

Preço de Venda	=	Custo Total	=	4,72	=	14,76
		1 - (impostos+margem de lucro)				

Imposto + Margem de Lucro	
ICMS	0,08
Margem de Lucro	0,60
Total	0,68

Produto: Sorvete (Isopor 3l)

Preço de Venda	=	Custo Total	=	7,09	=	22,15
		1 - (impostos+margem de lucro)	=	0,32		

<i>Imposto + Margem de Lucro</i>	
ICMS	0,08
Margem de Lucro	0,60
Total	0,68

Produto: Sorvete (Cliente fornecendo a vasilha)

Preço de Venda	=	Custo Total	=	6,39	=	15,58
		1 - (impostos+margem de lucro)	=	0,41		

<i>Imposto + Margem de Lucro</i>	
ICMS	0,08
Margem de Lucro	0,51
Total	0,59

Produto: Refrigerante

Preço de Venda	=	Custo Total	=	0,61	=	1,46
		1 - (impostos+margem de lucro)	=	0,42		

<i>Imposto + Margem de Lucro</i>	
ICMS	0,08
Margem de Lucro	0,50
Total	0,58

Produto: Água Mineral

Preço de Venda	=	Custo Total	=	0,43	=	1,03
		1 - (impostos+margem de lucro)	=	0,42		

<i>Imposto + Margem de Lucro</i>	
ICMS	0,08
Margem de Lucro	0,50
Total	0,58

Produto: Sucos

Preço de Venda	=	Custo Total	=	0,61	=	1,45
		1 - (impostos+margem de lucro)	=	0,42		

<i>Imposto + Margem de Lucro</i>	
ICMS	0,08
Margem de Lucro	0,50
Total	0,58

1.7.7. Ponto de Equilíbrio

O cálculo do ponto de equilíbrio demonstra a quantidade de produtos que a empresa deve produzir (vender) para que não tenha prejuízos. O ponto de equilíbrio determina quantas unidades do produto precisam ser vendidas para pagar todos os custos e despesas originadas.

No entanto, para alcançar o ponto de equilíbrio é necessário calcular a margem de contribuição que são as vendas líquidas menos os custos e despesas variáveis.

No caso da sorveteria self service tornou-se necessário à composição de opções diferenciadas pela possível escolha do cliente. A seguir estão relacionadas as opções de consumo e as quantidades que devem ser vendidas para alcançar o ponto de equilíbrio, ou

melhor, onde o lucro é zero mas a empresa consegue honrar com os custos e despesas sem obter prejuízo.

● **Opções de sorvete na casquinha ou copinho:**

100g-256 unidades

200g-144 unidades

300g-120 unidades

400g-107 unidades

500g-49 unidades

● **Opções do isopor:**

1L- 32 unidades

2L-24 unidades

3L-15 unidades

● **Cliente levando a vasilha (1L):** 21 unidades

● **Refrigerante:** 268 unidades

● **Água:** 342 unidades

● **Suco:** 269 unidades

Ponto de Equilíbrio

Produto: Sorvete (100g)

Pe	=	Custos + Despesas Fixas	=	267,50	=	256,08
		Margem de Contribuição		1,04		

Produto: Sorvete (200g)

Pe	=	Custos + Despesas Fixas	=	267,50	=	144,16
		Margem de Contribuição		1,86		

Produto: Sorvete (300g)

Pe	=	Custos + Despesas Fixas	=	267,50	=	120,89
		Margem de Contribuição		2,21		

Produto: Sorvete (400g)

Pe	=	Custos + Despesas Fixas	=	267,50	=	107,30
		Margem de Contribuição		2,49		

Produto: Sorvete (500g)

Pe	=	Custos + Despesas Fixas	=	267,50	=	49,69
		Margem de Contribuição		5,38		

Produto: Sorvete (Isopor 1l)

Pe	=	Custos + Despesas Fixas	=	267,50	=	32,99
		Margem de Contribuição		8,11		

Produto: Sorvete (Isopor 2l)

Pe	=	Custos + Despesas Fixas	=	267,50	=	24,63
		Margem de Contribuição		10,86		

Produto: Sorvete (Isopor 3l)

Pe	=	Custos + Despesas Fixas	=	267,50	=	15,99
		Margem de Contribuição		16,73		

Produto: Sorvete (Levando a vasilha)

Pe	=	Custos + Despesas Fixas	=	267,50	=	21,84
		Margem de Contribuição		12,25		

Produto: (Refrigerante)

Pe	=	Custos + Despesas Fixas	=	267,50	=	268,38
		Margem de Contribuição		1,00		

Produto: (Água Mineral)

Pe	=	Custos + Despesas Fixas	=	267,50	=	342,18
		Margem de Contribuição		0,78		

Produto (Sucos)

Pe	=	Custos + Despesas Fixas	=	267,50	=	269,63
		Margem de Contribuição		0,99		

1.7.8 Margem de Contribuição

A margem de contribuição é a diferença entre a receita e o custo variável de cada produto, que demonstra o valor que cada unidade efetivamente traz à empresa de sobra entre sua receita e o custo que de fato provocou e lhe pode ser imputado sem erro. Seguem os respectivos cálculos da margem de contribuição:

Margem de Contribuição

Sorvete (100g)			Sorvete (200g)		
		%			%
PV	2,34	100	PV	4,19	100
(-) CUSTOS VARIÁVEIS/UND	1,29	55	(-) CUSTOS VARIÁVEIS/UND	2,34	56
= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	1,04	45	= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	1,86	44
(-) CUST. DESP. FIXAS	0,16	7	(-) CUST. DESP. FIXAS	0,26	6
= LUCRO	0,89	38	= LUCRO	1,59	38

Sorvete (300g)			Sorvete (400g)		
		%			%
PV	5,13	100	PV	5,87	100
(-) CUSTOS VARIÁVEIS/UND	2,92	57	(-) CUSTOS VARIÁVEIS/UND	3,38	58
= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	2,21	43	= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	2,49	42
(-) CUST. DESP. FIXAS	0,26	5	(-) CUST. DESP. FIXAS	0,26	4
= LUCRO	1,95	38	= LUCRO	2,23	38

Sorvete (500g)			Sorvete (isopor 1l)		
		%			%
PV	8,75	100	PV	11,37	100
(-) CUSTOS VARIÁVEIS/UND	3,37	39	(-) CUSTOS VARIÁVEIS/UND	3,26	29
= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	5,38	61	= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	8,11	71
(-) CUST. DESP. FIXAS	0,31	3	(-) CUST. DESP. FIXAS	0,38	3
= LUCRO	5,08	58	= LUCRO	7,73	68

Sorvete (isopor 2l)			Sorvete (isopor 3l)		
		%			%
PV	14,76	100	PV	22,15	100
(-) CUSTOS VARIÁVEIS/UND	3,90	26	(-) CUSTOS VARIÁVEIS/UND	5,42	24
= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	10,86	74	= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	16,73	76
(-) CUST. DESP. FIXAS	0,83	6	(-) CUST. DESP. FIXAS	1,67	oito
= LUCRO	10,04	68	= LUCRO	15,06	68

Água			Suco		
		%			%
PV	1,03	100	PV	1,45	100
(-) CUSTOS VARIÁVEIS/UND	0,25	24	(-) CUSTOS VARIÁVEIS/UND	0,46	31
= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	0,78	76	= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	0,99	69
(-) CUST. DESP. FIXAS	0,18	18	(-) CUST. DESP. FIXAS	0,15	11
= LUCRO	0,60	58	= LUCRO	0,84	58

Refrigerante			Sorvete (Cliente trazendo a vasilha)		
		%			%
PV	1,46	100	PV	15,58	100
(-) CUSTOS VARIÁVEIS/UND	0,46	44	(-) CUSTOS VARIÁVEIS/UND	3,33	21
= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	1,00	69	= MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	12,25	79
(-) CUST. DESP. FIXAS	0,15	11	(-) CUST. DESP. FIXAS	3,06	20
= LUCRO	0,84	58	= LUCRO	9,19	59

1.7.9 Fluxo de Caixa

O fluxo de caixa é a ferramenta adequada para um bom controle financeiro de curto prazo e de grande utilidade para visualizar o funcionamento interno da entidade. A demonstração do fluxo de caixa (DFC) permite verificar as entradas e saídas de dinheiro de caixa em determinado período possibilitando ao empreendedor um horizonte de curto e médio prazo, para que este possa escolher percursos e evitar desastres. Serve para mostrar se a empresa tem disponibilidade para honrar seus compromissos.

A análise do Fluxo de Caixa da empresa permite ao empresário saber se é viável vender os produtos a prazo, dar descontos ou eliminar estoques para fazer caixa. Trata-se de uma ferramenta estratégica que auxilia o empreendedor no gerenciamento e planejamento das ações que serão tomadas no dia-a-dia e no futuro da empresa.

Por exemplo, quando a previsão do fluxo de caixa indica algum excesso de caixa (mais recebimentos que pagamentos), podem-se planejar aplicações financeiras de curto prazo. Quando, ao contrário, a previsão do fluxo de caixa indicar um déficit (mais pagamentos que recebimentos), deve-se planejar um financiamento de curto prazo ou um empréstimo bancário para cobri-lo.

O relatório do fluxo de caixa pode ser emitido diariamente, semanalmente, mensalmente, enfim com a frequência desejada pelo empresário.

A análise do fluxo de caixa a seguir conta com o critério da sazonalidade que por se tratar de uma sorveteria percebemos maior consumo durante o verão. Em geral as sorveterias efetuam menor volume de vendas no período de outubro a março onde se configura o inverno e maior volume entre abril a setembro onde se configura o verão. Voltado para a realidade do nosso negócio percebe-se um diferencial por se localizar na região metropolitana de Belém que apresenta um clima quente e úmido durante todo ano apesar de apresentar um índice pluviométrico mais freqüente no período de outubro a março. No entanto, em virtude do calor da região as vendas do sorvete são elevadas durante todo ano, obtendo considerável aumento apenas entre o período de abril e setembro.