

CONTABILIDADE GERENCIAL
PLANO DE NEGÓCIOS DA LANCHONETE DELÍCIA'S



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CENTRO CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADA
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO
DISCIPLINA: CONTABILIDADE GERENCIAL
PROFESSOR: HEBER LAVOR MOREIRA
EVANDRO LIMA
TIAGO OLIVEIRA

CONTABILIDADE GERENCIAL

PLANO DE NEGÓCIOS DA LANCHONETE DELÍCIA'S

BELÉM – PA
2010

EVANDRO LIMA – 08001003901
TIAGO OLIVEIRA – 08001003001

CONTABILIDADE GERENCIAL
PLANO DE NEGÓCIOS DA LANCHONETE DELÍCIA'S

EVANDRO LIMA
TIAGO OLIVEIRA

CONTABILIDADE GERENCIAL
PLANO DE NEGÓCIOS DA LANCHONETE DELÍCIA'S

Trabalho apresentado à Disciplina
Contabilidade Gerencial como requisito de
avaliação.

Orientador: Profº Heber Lavor Moreira

BELÉM – PA
2010

EVANDRO LIMA – 08001003901
TIAGO OLIVEIRA – 08001003001

Conteúdo

1 – Introdução	4
2 – Justificativa	5
3 – Sumário Executivo	6
3.2 – Descrição do Negócio	6
3.3 – Análise do Mercado	6
3.3.1 – Mercado Consumidor	6
3.3.2 – Mercado Concorrente	7
3.3.3 – Mercado Fornecedor	7
4 – Plano de Marketing	7
5 – Plano Financeiro	8
5.1 – Investimentos Iniciais	8
5.2 – Investimentos Fixos	8
5.3 – Custos Fixos	9
5.4 – Folha do Produto	9
5.5 – Preço de Venda	10
5.6 - Margem de contribuição	11
5.7 – Ponto de Equilíbrio	11
5.8 – Fluxo de Caixa	12
6 - Indicadores de avaliação de negócio	12
6.1 - Valor Presente Líquido	12
6.3 – TIR	14
7 – Anexos	14
7.1 - Custos Iniciais	14
7.2 - Custos Fixos e Variáveis	15
7.3 - Folha do Produto	15
7.4 - Preço de Venda	16
7.5 - Margem de Contribuição	16
7.6 - Ponto de Equilíbrio	16
7.7 - Fluxo de Caixa	17
7.8 - VPL	17
7.9 - TIR	17
8 – Bibliografia	18

1 – Introdução

O mercado esta cada vez mais exigente por produtos e serviços com maior qualidade e preços baixos. Para responder a essas expectativas, os empreendedores são levados a suprir as necessidades e aproveitar os nichos de mercado. A criatividade, a motivação, a força, a determinação são algumas características daqueles que buscam investir em seu próprio negócio. A oportunidade de abrir um negócio no mercado cada vez mais competitivo é para alguns a realização de um sonho, a conquista de um ideal, ou mesmo, a única fonte de renda. Através de seus empreendimentos, elas empregam direta e indiretamente um numero considerável de funcionários, se relacionam com seus fornecedores, pagam impostos, facilitam a vida de seus clientes oferecendo novas opções de produtos e serviços. Sua contribuição é tão latente que o governo e instituições financeiras criam formas de incentivo ao desenvolvimento de novos empreendimentos.

2 – Justificativa

A falta de tempo das pessoas para se alimentarem, decorrente da vida moderna, promoveu uma expansão do mercado de lanches rápidos, que passou a ser explorado por empresas com diversas abordagens mercadológicas.

Este mercado tem uma concorrência ampla e diversificada, que inclui desde estabelecimentos pequenos até multinacionais do setor de fast-food. Por isso o empreendedor deve estar preparado para oferecer produtos variados, de qualidade e com preços competitivos. A escolha de um bom ponto comercial é essencial para o sucesso do empreendimento. O local deve se caracterizar por um fluxo intenso de pessoas e facilidade ao acesso e estacionamento

O êxito do empreendimento está relacionado diretamente à oferta de produtos variados, com boa apresentação e qualidade, ao atendimento cuidadoso, aos preços acessíveis à higiene.

A fim de viabilizar a manutenção de preços competitivos, o empreendedor deve buscar fornecedores que ofereçam bons preços e condições de pagamentos, sem descuidar da qualidade das matérias-primas

3 – Sumário Executivo

Nome da Empresa: **Delícia's Lanchonete e Sorveteria**

Sócios: Evandro Lima.

 Tiago Oliveira.

Negócios da empresa: Comércio Varejista de lanches

Setor da economia: Terciário

Ramo do Negócio: Comércio

Missão: Oferecer produtos de qualidade a um preço acessível, buscando satisfazer as necessidades de seus clientes.

Visão: Ocupar um grande espaço no mercado de alimentação e fast-food e em 5 anos estar entre as 3 melhores do ramo.

3.2 – Descrição do Negócio

A empresa Delícia's – Lanchonete e Sorveteria atuará no setor do comércio. Sendo um empreendimento que passou por uma grande fase de planejamento, afim de que possa atender a demanda desse mercado que é tão disputado. Sua localização será na rua Padre Eutíquio próximo à Praça Batista Campos no bairro de Batista Campos.

3.3 – Análise do Mercado

3.3.1 – Mercado Consumidor

Como a Delícia's Lanchonete e sorveteria localiza-se em um bairro composto em sua maioria por um público da classe A e B, seu direcionamento será voltado para esse tipo de público em especial. Porém como o empreendimento possui um vasto leque de produtos tentará atender a todas as classes, pois haverá produtos de todos os preços e qualidades.

3.3.2 – Mercado Concorrente

O mercado é bastante concorrido, há desde pequenas lanchonetes até grandes redes de franquias. O empreendimento se localizará perto de shopping, onde há um grande fluxo de pessoas, porém a concorrência aumentará devidas grandes redes de fast-food estarem situadas no shopping.

3.3.3 – Mercado Fornecedor

A análise de fornecedores será feita de maneira minuciosa, afim de que seu abastecimento seja feito por empresas que honrem com seus compromissos, fornecendo produtos de qualidade e ao menor preço do mercado.

4 – Plano de Marketing

A empresa Delícia's Lanchonete e Sorveteria é uma empresa ousada e bastante moderna, conta em seu quadro de pessoal com funcionários altamente qualificados, objetivando atender de maneira eficiente e cortês seus clientes. Sua principal estratégia é atrair clientes e fidelizá-los através da qualidade nos serviços e produtos, assim como um ambiente tranquilo e aconchegante, objetivando proporcionar a seus clientes o máximo de conforto e tranquilidade. A divulgação da empresa se dará em primeiro momento através de panfletos e divulgações em outdoors em pontos estratégicos da cidade. Os produtos considerados carros chefes da Lanchonete foram obtidos através de uma ampla pesquisa de mercado, onde se procurou saber a opinião do público alvo. As vendas serão feitas À vista ou à prazo no cartão de crédito, buscando atrair novos clientes, apostando nos descontos para pagamentos à vista. A proposta do empreendimento é fazer com que seus cliente sintam-se em casa, com músicas de bom gosto tocando levemente, amplo estacionamento e produtos feitos com a maior rapidez do mercado.

5 – Plano Financeiro

5.1 – Investimentos Iniciais

Expressa o montante de capital necessário para que sua empresa possa ser criada e comece a operar. Além de instalações e equipamentos é necessário capital para iniciar e manter a empresa durante seus primeiros meses.

5.2 – Investimentos Fixos

Os investimentos fixos também fazem partes do investimento inicial e compreende o montante de recursos necessários para a implantação de toda a infra-estrutura física do projeto (aquisição do ponto, móveis, utensílios, equipamentos e instalações, etc.). Diz respeito ao capital que é preciso investir em alguns recursos que possibilitarão operar o negócio.

Abaixo os investimentos iniciais com instalações da Lanchonete

	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BALCÃO P/ ATENDIMENTO	1	R\$ 700,00	R\$ 700,00
2	BALCÃO REFRIGERADO EXPOSITOR	2	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00
3	CONJUNTO DE MESAS E CADEIRAS	12	R\$ 300,00	R\$ 3.600,00
4	ESTUFAS	4	R\$ 230,00	R\$ 920,00
5	REFRESQUEIRA	5	R\$ 900,00	R\$ 4.500,00
6	SANDUICHEIRA	5	R\$ 400,00	R\$ 2.000,00
7	CHAPA PROFISSIONAL	3	R\$ 600,00	R\$ 1.800,00
8	BALANÇA DIGITAL	2	R\$ 150,00	R\$ 300,00
9	MICROONDAS	2	R\$ 300,00	R\$ 600,00
10	GELADEIRA	2	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00
11	FREEZER HORIZONTAL	3	R\$ 1.500,00	R\$ 4.500,00
12	FOGÃO	3	R\$ 550,00	R\$ 1.650,00
13	CARDÁPIOS PLASTIFICADOS	15	R\$ 10,00	R\$ 150,00
				R\$ 25.520,00

5.3 – Custos Fixos

São aqueles cuja variação não é afetada pelo volume total de produção ou de venda da empresa. Isso significa que, não importa se a empresa está vendendo muito ou pouco, eles permanecem os mesmos. São os custos que fazem parte da estrutura da empresa (ex: aluguel de imóvel; salários do pessoal etc.). A Delícia's Lanchonete e Sorveteria irá funcionar em um prédio alugado, contará com o trabalho de dois (04) funcionários, os quais irão desempenhar várias funções dentro da loja.

Abaixo os Custos fixos desempenhados pela empresa.

	CUSTOS FIXOS	VALOR
1	ENERGIA	R\$ 500,00
2	ÁGUA	R\$ 500,00
3	GÁS	R\$ 160,00
4	TELEFONE	R\$ 150,00
5	SALÁRIO COM FUNCIONÁRIOS	R\$ 2.800,00
		R\$ 4.110,00

5.4 – Folha do Produto

Na folha de produto, pode ser verificado rateio do custo fixo e custo por cada unidade de produto. Os custos fixos estão rateados de acordo com o valor de cada produto adquirido dos fornecedores, ou seja, proporcional ao preço de aquisição.

Esses custos podem ser verificados na planilha abaixo:

CONTABILIDADE GERENCIAL
PLANO DE NEGÓCIOS DA LANCHONETE DELÍCIA'S

FOLHA DO PRODUTO

CUSTO VARIÁVEL	SORVETE	HAMBURGUER	PASTÉL	SUCO COPO DE 200ML	BOLO
ÁGUA	R\$ 0,35	R\$ 0,17	R\$ 0,25	R\$ 0,88	R\$ -
ENERGIA	R\$ 0,35	R\$ 0,17	R\$ 0,25	R\$ 0,88	R\$ 0,56
GÁS	-	R\$ 0,27	R\$ 0,20	-	R\$ 0,44
MÃO DE OBRA	R\$ 0,04	R\$ 0,13	R\$ 0,20	R\$ 0,02	R\$ 2,22
POLPA DE FRUTAS	R\$ 1,20				
CASQUINHA	R\$ 0,10				
LEITE (LITRO)	R\$ 0,08				
AÇÚCAR	R\$ 0,08				
CARNE		R\$ 0,50			
QUEIJO (KG)		R\$ 0,00			
PRESUNTO (KG)		R\$ 0,05			
MAIONESE		R\$ 0,15			
CATCHUP		R\$ 0,12			
MASSA FOLHADO			R\$ 0,13		
QUEIJO (KG)			R\$ 0,01		
PRESUNTO (KG)			R\$ 0,00		
POLPA DE FRUTA				R\$ 0,03	
PACOTE DE COPOS				R\$ 0,01	
AÇÚCAR				R\$ 0,01	
TRIGO (300 G)					R\$ 0,02
AÇÚCAR (320 G)					R\$ 0,01
FERMENTO(R\$ 0,18
MANTEIGA (KG)					R\$ 0,07
OVOS					R\$ 0,00
CUSTO TOTAL	R\$ 2,20	R\$ 1,55	R\$ 1,04	R\$ 1,81	R\$ 3,50

5.5 – Preço de Venda

O preço de venda do produto, muitas vezes é o diferencial das empresas. Porém deve ser tratado de maneira muito cuidadosa pelo empresário, pois tem que trazer retorno aos seus sócios.

Tomamos como exemplo o preço do Pastel que foi deduzido após os cálculos de seus impostos e seu custo total por unidade.

PRODUTO 1	CUSTO TOTAL POR UND.
PASTEL	R\$ 1,04

IMP+MG LUC.	PERC.
ICMS	17%
ISS	5%
MARGEM DE LUCRO	40%
TOTAL	62%

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
PASTEL	R\$ 1,67

TESTE	
CUSTO TOTAL	1,04
ICMS	0,17
MG LUC.	0,05
PV	1,45

5.6 - Margem de contribuição

Margem de contribuição é a diferença entre o preço de vendas de um produto menos os seus Custos e Despesas Variáveis. Podemos entender ainda, que a margem de contribuição é a parcela da receita total que ultrapassa os custos e despesas variáveis e que contribuirá para cobrir as despesas fixas e, ainda, formar o lucro.

ITENS	SORVETE		ITENS	HAMBURGUER		ITENS	PASTEL		ITENS	SUCO		ITENS	BOLO	
	R\$			R\$			R\$			R\$			R\$	
Preço de Venda	R\$	3,60	Preço de Venda	R\$	2,51	Preço de Venda	R\$	1,70	Preço de Venda	R\$	2,24	Preço de Venda	R\$	5,64
(-) Custos Variáveis			(-) Custos Variáveis			(-) Custos Variáveis			(-) Custos Variáveis			(-) Custos Variáveis		
Polpa de Fruta	R\$	1,20	Carne	R\$	0,50	Rolo de Massa Folhada	R\$	0,13	Polpa de Fruta	R\$	0,03	Trigo	R\$	0,02
Casquinha	R\$	0,10	Queijo	R\$	0,00	Queijo	R\$	0,01	Pacote de Copos	R\$	0,01	Açúcar	R\$	0,01
Leite	R\$	0,08	Presunto	R\$	0,05	Presunto	R\$	0,00	Açúcar	R\$	0,01	Fermento	R\$	0,18
Açúcar	R\$	0,08	Maionese	R\$	0,15							Manteiga	R\$	0,07
			Catchup	R\$	0,12							Ovos	R\$	0,00
Margem de Contribuição	R\$	2,14	Margem de Contribuição	R\$	1,69	Margem de Contribuição	R\$	1,56	Margem de Contribuição	R\$	2,19	Margem de Contribuição	R\$	5,36
(-) Despesas Gerais			(-) Despesas Gerais			(-) Despesas Gerais			(-) Despesas Gerais			(-) Despesas Gerais		
Água	R\$	0,35	Água	R\$	0,17	Água	R\$	0,25	Água	R\$	0,88	Água	R\$	-
Energia Elétrica	R\$	0,35	Energia Elétrica	R\$	0,17	Energia Elétrica	R\$	0,25	Energia Elétrica	R\$	0,88	Energia Elétrica	R\$	0,56
Gás		-	Gás	R\$	0,27	Gás	R\$	0,20	Gás		-	Gás	R\$	0,44
Lucro	R\$	1,44	Lucro	R\$	1,09	Lucro	R\$	0,86	Lucro	R\$	0,44	Lucro	R\$	4,36

5.7 – Ponto de Equilíbrio

É a quantidade que equilibra a Receita Total com a soma dos custos e despesas totais que representam desembolso financeiro para a empresa. “O Ponto de equilíbrio (breakeven point) é aquele em que o lucro é zero, ou seja, a receita total é igual à soma dos custos fixos e variáveis”.

CES

PONTO DE EQUILÍBRIO

CONTAS	SORVETE		HAMBURGUER		PASTEL		SUCO		BOLO	
Preço de Venda Unitária	R\$	3,60	R\$	2,61	R\$	1,67	R\$	2,24	R\$	5,64
Custo + Despesas Variáveis Unitária	R\$	2,16	R\$	1,55	R\$	1,04	R\$	1,81	R\$	3,50
Custo + Despesas Fixa/Mês	R\$	2,20	R\$	0,47	R\$	0,70	R\$	1,77	R\$	2,78
Margem de Contribuição Unitária		40%		40%		40%		40%		40%
Ponto de Equilíbrio Unitário		5,50		1,17		1,75		4,42	R\$	6,94

5.8 – Fluxo de Caixa

"O fluxo de caixa é o instrumento que permite demonstrar as operações financeiras que são realizadas pela empresa" (ZDANOWICZ, 2000, p.33), o que possibilita melhores análises e decisões quanto à aplicação dos recursos financeiros que a empresa dispõe. O fluxo de caixa resulta do processo de planejamento empresarial podendo ser projetado para diversos períodos (dia, semana, mês, trimestre etc.) onde os valores incluídos são determinados por uma previsão inicial baseadas nos objetivos da empresa.

Exemplo de Fluxo de Caixa do Pastel

	PROJEÇÃO DE VENDAS / PASTEL							
	1º Mês	2º Mês	3º Mês	4º Mês	5º Mês	6º Mês	7º Mês	
SERVIÇO / UND.		200	230	270	200	180	175	195
PREÇO DE VENDA	R\$ 1,45	R\$ 290,08	R\$ 333,59	R\$ 391,61	R\$ 290,08	R\$ 261,07	R\$ 253,82	R\$ 282,83

	1º Mês	2º Mês	3º Mês	4º Mês	5º Mês	6º Mês	7º Mês	8º Mês
CAIXA INICIAL	-	R\$ 83,05	R\$ 178,36	R\$ 290,25	R\$ 373,13	R\$ 447,15	R\$ 519,67	R\$ 653,52
RECEBIMENTOS	-	-	-	-	-	-	-	-
FATURAMENTO	R\$ 290,08	R\$ 333,59	R\$ 391,61	R\$ 290,08	R\$ 261,07	R\$ 253,82	R\$ 282,83	R\$ 269,77
CAIXA	R\$ 290,08	R\$ 416,64	R\$ 569,97	R\$ 580,33	R\$ 634,20	R\$ 700,97	R\$ 802,50	R\$ 923,30
PAGAMENTOS	-	-	-	-	-	-	-	-
CUSTOS / DESP. VAR.	R\$ 27,03	R\$ 31,28	R\$ 36,72	R\$ 27,20	R\$ 25,05	R\$ 23,80	R\$ 26,52	R\$ 25,88
ROLO DE MASSA FOLHADA	R\$ 25,00	R\$ 28,75	R\$ 33,75	R\$ 25,00	R\$ 22,50	R\$ 21,88	R\$ 24,38	R\$ 23,25
QUEIJO	R\$ 2,03	R\$ 1,61	R\$ 1,89	R\$ 1,40	R\$ 1,83	R\$ 1,23	R\$ 1,37	R\$ 1,89
PRESUNTO	R\$ -	R\$ 0,92	R\$ 1,08	R\$ 0,80	R\$ 0,72	R\$ 0,70	R\$ 0,78	R\$ 0,74
CUSTOS FIXOS	R\$ 180,00	R\$ 207,00	R\$ 243,00	R\$ 180,00	R\$ 162,00	R\$ 157,50	R\$ 175,50	R\$ 167,40
ENERGIA ELÉTRICA	R\$ 50,00	R\$ 57,50	R\$ 67,50	R\$ 50,00	R\$ 45,00	R\$ 43,75	R\$ 48,75	R\$ 46,50
ÁGUA	R\$ 50,00	R\$ 57,50	R\$ 67,50	R\$ 50,00	R\$ 45,00	R\$ 43,75	R\$ 48,75	R\$ 46,50
GÁS	R\$ 40,00	R\$ 46,00	R\$ 54,00	R\$ 40,00	R\$ 36,00	R\$ 35,00	R\$ 39,00	R\$ 37,20
MÃO DE OBRA	R\$ 40,00	R\$ 46,00	R\$ 54,00	R\$ 40,00	R\$ 36,00	R\$ 35,00	R\$ 39,00	R\$ 37,20
CUSTO TOTAL	R\$ 207,03	R\$ 238,28	R\$ 279,72	R\$ 207,20	R\$ 187,05	R\$ 181,30	R\$ 148,98	R\$ 141,52
SALDO DE CAIXA	R\$ 83,05	R\$ 178,36	R\$ 290,25	R\$ 373,13	R\$ 447,15	R\$ 519,67	R\$ 653,52	R\$ 781,78

6 - Indicadores de avaliação de negócio

6.1 - Valor Presente Líquido

O valor presente líquido é a técnica de análise do fluxo de caixa que consiste em calcular o valor presente de uma serie de pagamentos e/ou recebimentos igual ou não a uma taxa conhecida, deduzir deste o valor do fluxo inicial (valor do empréstimo, financiamento ou investimento).

Como pode ser observado no fluxo de caixa, o nosso empreendimento vem apresentando uma taxa de crescimento de 15% no decorrer dos anos deixando nosso VPL positivo, isso significa que o empreendimento Delícia's Lanchonete e Sorveteria deve ser considerado viável, já que a Taxa Efetiva de Retorno será maior que a Taxa Mínima de Atratividade fixada. E que o VPL foi superior ao investimento inicial de R\$ 25.520,00 como pode ser observado no calculo abaixo.

BOLO						
ANO	INVESTIMENTO	ENTRADA DE CAIXA	SAÍDA DE CAIXA	FLUXO DE CAIXA	TAXA DE RETORNO	PAYBACK EM ANOS
0	R\$ 25.520,00	x	x	R\$ (25.520,00)	x	x
1	x	R\$ 27.229,95	R\$ 6.844,91	R\$ 20.385,04	80%	125%
2	x	R\$ 34.037,44	R\$ 7.376,78	R\$ 26.660,66	104%	96%
3	x	R\$ 42.546,80	R\$ 7.949,97	R\$ 34.596,83	136%	74%
4	x	R\$ 53.183,50	R\$ 8.567,70	R\$ 44.615,80	175%	57%
5	x	R\$ 66.479,37	R\$ 9.233,42	R\$ 57.245,95	224%	224%
VPL			R\$ 88.117,41			

6.2 - Tempo de Retorno do Investimento

Este indicador de análise mede o tempo em que o investimento empregado no negócio será recuperado pelo empreendedor, a partir das entradas no caixa (relação entre o valor do investimento e o fluxo de caixa). Isto é, determina o prazo mínimo necessário para que as entradas de caixa recuperem o valor do investimento inicial.

BOLO			
SAÍDA DE CAIXA	FLUXO DE CAIXA	TAXA DE RETORNO	PAYBACK EM ANOS
x	R\$ (25.520,00)	x	x
R\$ 6.844,91	R\$ 20.385,04	80%	125%
R\$ 7.376,78	R\$ 26.660,66	104%	96%
R\$ 7.949,97	R\$ 34.596,83	136%	74%
R\$ 8.567,70	R\$ 44.615,80	175%	57%
R\$ 9.233,42	R\$ 57.245,95	224%	224%

Observamos que a taxa de retorno em anos é altamente favorável, o que nos permite observa o quanto esse mercado é viável

6.3 – TIR

É a taxa utilizada para igualar o valor presente líquido ao investimento inicial do negócio. É também conhecido como o percentual de retorno obtido sobre o saldo investido. A expressão Taxa Interna está ligada ao fato de a rentabilidade calculada depender exclusivamente do fluxo de caixa, independente de fatores externos.

BOLO		
SÁIDA DE CAIXA	FLUXO DE CAIXA	TAXA DE RETORNO
x	R\$ (25.520,00)	x
R\$ 6.844,91	R\$ 20.385,04	80%
R\$ 7.376,78	R\$ 26.660,66	104%
R\$ 7.949,97	R\$ 34.596,83	136%
R\$ 8.567,70	R\$ 44.615,80	175%
R\$ 9.233,42	R\$ 57.245,95	224%

Verifica-se que a taxa de retorno é bem alta, e aumenta com o passar dos anos.

7 – Anexos

7.1 - Custos Iniciais

	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BALCÃO P/ ATENDIMENTO	1	R\$ 700,00	R\$ 700,00
2	BALCÃO REFRIGERADO EXPOSITOR	2	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00
3	CONJUNTO DE MESAS E CADEIRAS	12	R\$ 300,00	R\$ 3.600,00
4	ESTUFAS	4	R\$ 230,00	R\$ 920,00
5	REFRESQUEIRA	5	R\$ 900,00	R\$ 4.500,00
6	SANDUICHEIRA	5	R\$ 400,00	R\$ 2.000,00
7	CHAPA PROFISSIONAL	3	R\$ 600,00	R\$ 1.800,00
8	BALANÇA DIGITAL	2	R\$ 150,00	R\$ 300,00
9	MICROONDAS	2	R\$ 300,00	R\$ 600,00
10	GELADEIRA	2	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00
11	FREEZER HORIZONTAL	3	R\$ 1.500,00	R\$ 4.500,00
12	FOGÃO	3	R\$ 550,00	R\$ 1.650,00
13	CARDÁPIOS PLASTIFICADOS	15	R\$ 10,00	R\$ 150,00
				R\$ 25.520,00

7.2 - Custos Fixos e Variáveis

PASTEL (200 PASTÉIS P/MÊS)				
ITENS	QUANT. (KG)	CUSTO DIRETO	VALOR UNT.	VALOR TOTAL
1	5	ROLO DE MASSA FOLHADA	R\$ 5,00	R\$ 25,00
2	10	QUEIJO (KG)	R\$ 7,00	R\$ 70,00
5	10	PRESUNTO (KG)	R\$ 4,00	R\$ 40,00
7	4	MÃO DE OBRA	R\$ 100,00	R\$ 400,00
				R\$ 655,00

CUSTO INDIRETO		
DESCRIÇÃO	%	R\$
LUZ	10%	R\$ 50,00
ÁGUA	10%	R\$ 50,00
GÁS	25%	R\$ 40,00
		R\$ 140,00

CUSTO TOTAL	R\$ 795,00
--------------------	-------------------

7.3 - Folha do Produto

FOLHA DO PRODUTO										
CUSTO VARIÁVEL	SORVETE		HAMBURGUER		PASTÉL		SUCO COPO DE 200ML		BOLO	
ÁGUA	R\$	0,35	R\$	0,17	R\$	0,25	R\$	0,88	R\$	-
ENERGIA	R\$	0,35	R\$	0,17	R\$	0,25	R\$	0,88	R\$	0,56
GÁS		-	R\$	0,27	R\$	0,20		-	R\$	0,44
MÃO DE OBRA	R\$	0,04	R\$	0,13	R\$	0,20	R\$	0,02	R\$	2,22
POLPA DE FRUTAS										
POLPA DE FRUTAS	R\$	1,20								
CASQUINHA	R\$	0,10								
LEITE (LITRO)	R\$	0,08								
AÇÚCAR	R\$	0,08								
CARNE										
CARNE			R\$	0,50						
QUEIJO (KG)			R\$	0,00						
PRESUNTO (KG)			R\$	0,05						
MAIONESE			R\$	0,15						
CATCHUP			R\$	0,12						
MASSA FOLHADA										
MASSA FOLHADO					R\$	0,13				
QUEIJO (KG)					R\$	0,01				
PRESUNTO (KG)					R\$	0,00				
POLPA DE FRUTA										
POLPA DE FRUTA							R\$	0,03		
PACOTE DE COPOS										
PACOTE DE COPOS							R\$	0,01		
AÇÚCAR										
AÇÚCAR							R\$	0,01		
TRIGO (300 G)										
TRIGO (300 G)									R\$	0,02
AÇÚCAR (320 G)										
AÇÚCAR (320 G)									R\$	0,01
FERMENTO										
FERMENTO									R\$	0,18
MANTEIGA (KG)										
MANTEIGA (KG)									R\$	0,07
OVOS										
OVOS									R\$	0,00
CUSTO TOTAL	R\$	2,20	R\$	1,55	R\$	1,04	R\$	1,81	R\$	3,50

7.4 - Preço de Venda

PRODUTO 2	CUSTO TOTAL POR UND.
BOLO	R\$ 3,50

PRODUTO	PREÇO DE VENDA
BOLO	R\$ 5,64

IMP+MG LUC.	PERC.
ICMS	17%
ISS	5%
MARGEM DE LUCRO	40%
TOTAL	62%

TESTE	
CUSTO TOTAL	3,50
ICMS	0,17
MG LUC.	0,05
PV	4,90

7.5 - Margem de Contribuição

ITENS	SORVETE	ITENS	HAMBURGUER	ITENS	PASTEL	ITENS	SUCO	ITENS	BOLO
	R\$		R\$		R\$		R\$		R\$
Preço de Venda	R\$ 3,60	Preço de Venda	R\$ 2,51	Preço de Venda	R\$ 1,70	Preço de Venda	R\$ 2,24	Preço de Venda	R\$ 5,64
(-) Custos Variáveis		(-) Custos Variáveis		(-) Custos Variáveis		(-) Custos Variáveis		(-) Custos Variáveis	
Polpa de Fruta	R\$ 1,20	Carne	R\$ 0,50	Rolo de Massa Folhada	R\$ 0,13	Polpa de Fruta	R\$ 0,03	Trigo	R\$ 0,02
Casquinha	R\$ 0,10	Queijo	R\$ 0,00	Queijo	R\$ 0,01	Pacote de Copos	R\$ 0,01	Açúcar	R\$ 0,01
Leite	R\$ 0,08	Presunto	R\$ 0,05	Presunto	R\$ 0,00	Açúcar	R\$ 0,01	Fermento	R\$ 0,18
Açúcar	R\$ 0,08	Maionese	R\$ 0,15					Manteiga	R\$ 0,07
		Catchup	R\$ 0,12					Ovos	R\$ 0,00
Margem de Contribuição	R\$ 2,14	Margem de Contribuição	R\$ 1,69	Margem de Contribuição	R\$ 1,56	Margem de Contribuição	R\$ 2,19	Margem de Contribuição	R\$ 5,36
(-) Despesas Gerais		(-) Despesas Gerais		(-) Despesas Gerais		(-) Despesas Gerais		(-) Despesas Gerais	
Água	R\$ 0,35	Água	R\$ 0,17	Água	R\$ 0,25	Água	R\$ 0,88	Água	R\$ -
Energia Elétrica	R\$ 0,35	Energia Elétrica	R\$ 0,17	Energia Elétrica	R\$ 0,25	Energia Elétrica	R\$ 0,88	Energia Elétrica	R\$ 0,56
Gás	-	Gás	R\$ 0,27	Gás	R\$ 0,20	Gás	-	Gás	R\$ 0,44
Lucro	R\$ 1,44	Lucro	R\$ 1,09	Lucro	R\$ 0,86	Lucro	R\$ 0,44	Lucro	R\$ 4,36

7.6 - Ponto de Equilíbrio

CES

PONTO DE EQUILÍBRIO

CONTAS	SORVETE	HAMBURGUER	PASTEL	SUCO	BOLO
Preço de Venda Unitária	R\$ 3,60	R\$ 2,61	R\$ 1,67	R\$ 2,24	R\$ 5,64
Custo + Despesas Variáveis Unitária	R\$ 2,16	R\$ 1,55	R\$ 1,04	R\$ 1,81	R\$ 3,50
Custo + Despesas Fixa/Mês	R\$ 2,20	R\$ 0,47	R\$ 0,70	R\$ 1,77	R\$ 2,78
Margem de Contribuição Unitária	40%	40%	40%	40%	40%
Ponto de Equilíbrio Unitário	5,50	1,17	1,75	4,42	R\$ 6,94

7.7 - Fluxo de Caixa

Pastel

	1º Mês	2º Mês	3º Mês	4º Mês	5º Mês	6º Mês
CAIXA INICIAL	-	R\$ 83,05	R\$ 178,36	R\$ 290,25	R\$ 373,13	R\$ 447,15
RECEBIMENTOS	-	-	-	-	-	-
FATURAMENTO	R\$ 290,08	R\$ 333,59	R\$ 391,61	R\$ 290,08	R\$ 261,07	R\$ 253,82
CAIXA	R\$ 290,08	R\$ 416,64	R\$ 569,97	R\$ 580,33	R\$ 634,20	R\$ 700,97
PAGAMENTOS	-	-	-	-	-	-
CUSTOS / DESP. VAR.	R\$ 27,03	R\$ 31,28	R\$ 36,72	R\$ 27,20	R\$ 25,05	R\$ 23,80
ROLO DE MASSA FOLHADA	R\$ 25,00	R\$ 28,75	R\$ 33,75	R\$ 25,00	R\$ 22,50	R\$ 21,88
QUEIJO	R\$ 2,03	R\$ 1,61	R\$ 1,89	R\$ 1,40	R\$ 1,83	R\$ 1,23
PRESUNTO	R\$ -	R\$ 0,92	R\$ 1,08	R\$ 0,80	R\$ 0,72	R\$ 0,70
CUSTOS FIXOS	R\$ 180,00	R\$ 207,00	R\$ 243,00	R\$ 180,00	R\$ 162,00	R\$ 157,50
ENERGIA ELÉTRICA	R\$ 50,00	R\$ 57,50	R\$ 67,50	R\$ 50,00	R\$ 45,00	R\$ 43,75
ÁGUA	R\$ 50,00	R\$ 57,50	R\$ 67,50	R\$ 50,00	R\$ 45,00	R\$ 43,75
GÁS	R\$ 40,00	R\$ 46,00	R\$ 54,00	R\$ 40,00	R\$ 36,00	R\$ 35,00
MÃO DE OBRA	R\$ 40,00	R\$ 46,00	R\$ 54,00	R\$ 40,00	R\$ 36,00	R\$ 35,00
CUSTO TOTAL	R\$ 207,03	R\$ 238,28	R\$ 279,72	R\$ 207,20	R\$ 187,05	R\$ 181,30
SALDO DE CAIXA	R\$ 83,05	R\$ 178,36	R\$ 290,25	R\$ 373,13	R\$ 447,15	R\$ 519,67

7.8 - VPL

PASTEL						
ANO	INVESTIMENTO	ENTRADA DE CAIXA	SAÍDA DE CAIXA	FLUXO DE CAIXA	TAXA DE RETORNO	PAYBACK EM ANOS
0	R\$ 25.520,00	x	x	R\$ (25.520,00)	x	x
1	x	R\$ 10.076,05	R\$ 2.205,45	R\$ 7.870,60	31%	324%
2	x	R\$ 12.595,06	R\$ 2.376,82	R\$ 10.218,25	40%	250%
3	x	R\$ 15.743,83	R\$ 2.561,50	R\$ 13.182,33	52%	4940480%
4	x	R\$ 19.679,79	R\$ 2.760,53	R\$ 16.919,25	66%	151%
5	x	R\$ 24.599,74	R\$ 2.975,03	R\$ 21.624,70	85%	118%
VPL			R\$ 33.601,62			

7.9 - TIR

HAMBURGUER						
ANO	INVESTIMENTO	ENTRADA DE CAIXA	SAÍDA DE CAIXA	FLUXO DE CAIXA	TAXA DE RETORNO	PAYBACK EM ANOS
0	R\$ 25.520,00			R\$ (25.520,00)		
1	x	R\$ 25.946,53	R\$ 7.274,32	R\$ 18.672,21	73%	137%
2	x	R\$ 32.433,17	R\$ 7.839,55	R\$ 24.593,62	96%	104%
3	x	R\$ 40.541,46	R\$ 8.448,70	R\$ 32.092,76	126%	80%
4	x	R\$ 50.676,82	R\$ 9.105,18	R\$ 41.571,65	163%	61%
5	x	R\$ 63.346,03	R\$ 9.812,67	R\$ 53.533,36	210%	48%

8 – Bibliografia

- ✓ SANTOS, Jorge A. **Tudo sobre empreendedorismo**. Disponível em: <http://www.empreenderparatodos.adm.br/empre/mat_18.htm> Acesso em 18: mar 2008.
- ✓ MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes: Um guia para futuros empresários do setor**. São Paulo:TQC, 1997. Pag. 21
- ✓ SEBRAE – SP: **Guia Prático como montar – Bar e Lanchonete**. São Paulo, SEBRAE, 2003.
- ✓ CEAG PB. **Oportunidades de investimento – Lanchonete**. João Pessoa, CEAG, 1982