

Melhorar o seu negócio este é um dos objetivos de ter uma ficha técnica que permitam obter números mais apurados nos seus custos viabilizando receitas mais rentáveis em segundos. Economia tempo pois o aplicativo NUTRIMENU tem inteligência artificial ele guarda em memória suas informações do último preço do ingrediente informado bem como as alterações feitas no fato de correção, desta forma ao utilizar este ingrediente novamente os valores são recuperados.

Ter uma ficha técnica bem elaborada permite melhorar a eficiência de uma produção de alimentos ou uma consultoria nutricional. Com estas ferramentas adequadas é possível ajustar e customizar o cadastro de receitas reduzindo a perda de tempo e levando a padronização dos ingredientes ativos em preparações mais compatíveis com seu tamanho e porções padronizadas.

Saber o custo de seus produtos é uma ferramenta ágil para evitar perdas e desperdícios, auxiliam na tomada de melhores decisões para seu negócio.

### Quais são os destaques dessa apuração de custos?

- **Precificação** do seu produto com base nos custos da sua receita
- Não precisa cadastro prévio para o **cálculo do R\$ kg/L**
- Peso líquido X FC: **Fator de correção calculado**
- **Peso bruto = Lista de compras = Custo da sua produção**
- **Demonstrativo dos custos** com o % Ingrediente dentro da receita

### Como elaborar a ficha técnica de custos

Seu único trabalho é inserir o preço do ingrediente. O NUTRIMENU faz o resto. Seu trabalho é apenas analisar os resultados.

Ter os custos calculados é de vital para a sobrevivência de qualquer produção de alimentos, restaurantes ou similares. O aplicativo NUTRIMENU contempla a ficha de custos da **receita e** para começar a descobrir os custos cada ingrediente deve ter seu valor sempre atualizado.

## CALCULAR O CUSTOS DA MATÉRIA-PRIMA PARA PRECIFICAR

Ficha técnica de custo		Fator correção	Peso bruto		R\$ kg/L	Custo
Arroz, tipo 1, cru 50,00g			50,00g		5,9000	R\$ 0,2950
Água 100,00ml			100,00ml			R\$ 0,0000
Ovo, de galinha, cru 10,00g	12 jun. 22		10,00g		18,0000	R\$ 0,1800
Óleo, de soja 2,00ml			2,00ml		9,3000	R\$ 0,0186
Cenoura, crua 8,00g		1,1700	9,36g		8,5800	R\$ 0,0807
Ervilha, enlatada, drenada 8,00g			8,00g		12,0000	R\$ 0,0960
Embutido, presunto magro			8,00g		45,0000	R\$ 0,3600
Passas, uva 8,00g			8,00g		99,0000	R\$ 0,7920
Sal 1,00g			1,00g		3,0000	R\$ 0,0030
<b>Peso total: 195,00g</b>			<b>196,36g</b>			<b>R\$ 1,8253</b>
<b>Peso depois de pronto: 150,00g</b>						
<b>% Perda: 23,08%</b>						

**Custo 1 porção Arroz à Grega**

## DEFINIR O CUSTO DA PRODUÇÃO EMITINDO A RECEITA PELO N° PORÇÕES E LISTA DE COMPRAS

Demonstrativo dos custos da receita

<b>Número de porções:</b> 120,00	<b>Quantidade por porção:</b> 150,00 g	<b>Custo:</b> R\$ 218,9891
-------------------------------------	---	-------------------------------

	Fator c.	Peso bruto	RS kg/L	Custo	% Peso	% Custo
Arroz, tipo 1, cru 6.000,00g		6.000,00g	R\$ 5,9000	R\$ 35,4000	25,46%	16,17%
Água 12.000,00ml		12.000,00ml	R\$ 0,0000	R\$ 0,0000	50,93%	0,00%
Ovo, de galinha, cru 1.200,00g		1.200,00g	R\$ 18,0000	R\$ 21,6000	5,09%	9,86%
Óleo, de soja 240,00ml		240,00ml	R\$ 9,3000	R\$ 2,2320	1,02%	1,02%
Cenoura, crua 960,00g	1,17	1.123,20g	R\$ 8,5800	R\$ 9,6371	4,77%	4,40%
Ervilha, enlatada, drenada 960,00g		960,00g	R\$ 12,0000	R\$ 11,5200	4,07%	5,26%
Embutido, presunto magro		960,00g	R\$ 45,0000	R\$ 43,2000	4,07%	19,73%
Passas, uva 960,00g		960,00g	R\$ 99,0000	R\$ 95,0400	4,07%	43,40%
Sal 120,00g		120,00g	R\$ 3,0000	R\$ 0,3600	0,51%	0,16%
<b>Peso total: 23.400,00g</b>		<b>23.563,20g</b>		<b>R\$ 218,9891</b>		
<b>Peso depois de pronto: 18.000,00g</b>						
<b>% Perda: 23,08%</b>						

**Lista de compras**

## TRANSFORMANDO O PREÇO DO PRODUTO EM GRAMAS PARA KILO AUTOMATICAMENTE

► o aplicativo NUTRIMENU simplifica o seu trabalho de atualização de preços

**Calcular custo do kg/L** Calculadora que transforma o valor em gramas para

Itens	Unidades	Quantidade	R\$ valor	R\$ kg/L
		400,0000	8,8000	<b>22,0000</b>
<b>Exemplos</b>				
Comprei 300g de queijo com valor total de R\$ 6,50				
		300,0000	6,5000	21,6667
Comprei 5 latas de sardinha de 195g cada com valor total de R\$ 21,00				
5,0000		195,0000	21,0000	21,5385
Comprei 3 caixas de 12 ovos de 50g cada com valor total de R\$ 18,00				
3,0000	12,0000	50,0000	18,0000	10,0000
Comprei 2 caixas de óleo de soja com 24 unidades de 900ml cada com valor total de R\$ 155,00				
2,0000	24,0000	900,0000	155,0000	3,5880

Ok

## ATUALIZAR OS PREÇOS DOS PRODUTOS É MUITO FÁCIL

**\$ Custo** Lista de preços dos ingredientes Gravar

Custo dos ingredientes

	Fator correção		Preço KG/L
Alho-porró, cru	<input type="text" value="1,6200"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="19,6000"/>
Abóbora, cabotian, crua	<input type="text" value="1,3300"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="4,4900"/>
Alho, cru	<input type="text" value="1,0800"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="16,0000"/>
Tomate, italiano	<input type="text" value="1,2500"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="7,6000"/>
Batata, inglesa, crua	<input type="text" value="1,0600"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="4,3000"/>
Tomate, cereja	<input type="text" value="1,0500"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="14,7000"/>
Batata, doce, crua	<input type="text" value="1,2100"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="5,3000"/>
Cenoura, crua	<input type="text" value="1,1700"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="22,0000"/>

## Desvios financeiros, desperdícios são as falhas com os cálculos dos custos indiretos ou escondidos em uma receita

É importante destacar que muitos são os custos envolvidos para fechar o preço final de um produto, que vai além dos ingredientes da receita.

Muitas são as formas de se elaborar ficha técnica de custos podendo ou não ser elencados todos os itens envolvidos em sua preparação. Cada uma poderá ou não informações específicas o importante é adotar critérios a serem aplicados a todas as fichas técnicas. Quando se fala em custos nada pode ser esquecido.

**Os ITENS INVISÍVEIS ou esquecidos na sua receita** e que normalmente escondidos no momento da formulação de uma ficha técnica podem muitas vezes ser os causadores dos “furos administrativos”, desvios, desperdícios e das falhas com os cálculos, eles devem fazer parte desta lista, são eles:

1. Custo da matéria-prima são todos os ingredientes envolvidos na preparação da receita;
2. **Ingredientes invisíveis: esquecidos ou** normalmente escondidos são aqueles que normalmente não aparecem na receita e que não computados em custos e muitas vezes ser os causadores dos “furos administrativos”, desvios, desperdícios e das falhas com os cálculos.

Exemplos não faltam para ilustrar e aqui vão alguns como:

A farinha utilizada para espichar a massa	O óleo para untar a forma	As gemas para pincelar	O papel filme para cobrir	O papel alumínio ou manteiga para assar
Ingredientes da decoração	Enfeites do prato	Papel toalha para as frituras	Formas Embalagens e descartáveis	O fio de azeite no Risoto
A manteiga para assar	As gemas para pincelar	Salsinha para enfeitar	Folha alface e tomate para servir	<b>Eteceteras</b>

Esta lista pode ser imensa dependendo do tipo de serviço, por esta razão observar as práticas adotadas pela equipe pode ajudar neste detalhamento.

3. Despesas que podemos intitular como operacionais ou fixas, mas que na verdade são bem variáveis: mão-de-obra, aluguel, luz, água, uniformes, aquisições, impostos, decoração, manutenção, material de limpeza, material de escritório, seguro, marketing, telefone, pró-labores, e muitos outros eteceteras. Estas “ainda” não estão previstas no NUTRIMENU, mas está na lista.

## Como elaborar a ficha técnica de custos

Ter os custos calculados é vital para a sobrevivência de qualquer produção de alimentos, restaurantes ou similares.

O aplicativo NUTRIMENU contempla a ficha de custos da **receita e** para começar a descobrir o que custos alguns exemplos são levantados para que seu inventário possa ser gerado sempre que for necessário.

É importante destacar que muitos são os custos envolvidos para fechar o preço final de um produto, o aplicativo NUTRIMENU contempla os dois primeiros (por enquanto):

1. **CUSTO DA MATÉRIA-PRIMA** são todos os ingredientes envolvidos na preparação da receita;
2. **Outros ingredientes invisíveis**
3. Despesas que podemos intitular como operacionais ou fixas, mas que na verdade são bem variáveis: mão-de-obra, aluguel, luz, água, uniformes, aquisições, impostos, decoração, manutenção, material de limpeza, material de escritório, seguro, marketing, telefone, pró-labores, e muitos outros eteceteras.

Ter uma ficha técnica bem elaborada permite melhorar a eficiência de uma produção de alimentos ou uma consultoria nutricional. Com estas ferramentas adequadas é possível ajustar e customizar o cadastro de receitas reduzindo a perda de tempo e levando a padronização dos ingredientes ativos em preparações mais compatíveis com seu tamanho e porções padronizadas.

Melhorar o seu negócio este é um dos objetivos de ter uma ficha técnica que permitam obter números mais apurados nos seus custos viabilizando receitas mais rentáveis em segundos. Economia tempo pois o aplicativo NUTRIMENU tem inteligência artificial ele guarda em memória suas informações do último preço do ingrediente informado bem como as alterações feitas no fato de correção, desta forma ao utilizar este ingrediente novamente os valores são recuperados.

## Alguns pontos de vista sobre os custos de produção?

Quando se fala em análise de custos é necessário primeiramente definir qual a equação ou critérios a serem adotados como uma política para aferição e divisão das despesas provenientes com as despesas de produção. Baseamo-nos em algumas referências e modelos: **Kimura**

Custos, significa o conjunto de bens e serviços consumidos, a soma de seus valores aplicados para a obtenção de novos bens e serviços.

A Base de toda **Gestão Econômica** da Empresa é o perfeito conhecimento do custo. Quanto melhor a qualidade do custo, menor é o seu índice.

## PROCESSOS DE CUSTOS

Implica no detalhamento de todas as despesas. É o conjunto de atividades que requer acompanhamento, classificação, apropriação, análise e registro dos gastos incorridos direta e indiretamente, na fabricação de bens ou prestação de serviços.

Redução de custos, uma questão de sobrevivência.

### **Não se melhora o que não se mede.**

Para isso:

- Necessário administrar é desdobrar os RESULTADOS
- Saber comprar, avaliar ofertas
- “Esmiuçar” o custo: Onde? Como? Quando? Porque? Quem?
- “Enxugar” os excessos
- Estimular o COMPROMETIMENTO da equipe

**Como?** Comprando melhor, otimizando os custos, “fechando a torneira”, treinando funcionários, evitando desperdício, efetuando manutenção, horas-extras, demissões, rotatividade, usando a inteligência, mudando.

## PLANEJAMENTO DOS CUSTOS

O Planejamento é o ponto de partida, vai definir o sucesso ou o fracasso de uma meta, missão ou objetivo. Ele indicará as metas a alcançar e os esforços que realmente podem ser feitos para a concretização dos objetivos.

### **DESVIOS Devem ser avaliados**

- Custo real
- Custo padrão
- Custo de produção

### Alocação dos Custos Indiretos

Devem ser rateados, para que os custos dos diversos produtos fiquem o mais próximo da realidade - forma proporcional (venda ou tempo de fabricação ou ...) para que ter equilíbrio custos.

### Fatores que afetam o Sist. Custos

- Alterações freqüentes no cardápio
- Grande quantidade de pratos
- Pratos com grande quant. de ingredientes
- Avaliação na demanda de clientes
- Dificuldades na padronização das receitas
- Compras erradas

### Fatores que ajudam a controlar custos

- Cardápio pequeno
- Menu padrão e constante
- Planejamento de compras
- Receitas padronizadas

### **Formas para calcular os custos**

- ❶ Volume total produzido
- ❷ Total de horas trabalhadas
- ❸ Aplicação de "FÓRMULAS"

$TM = [100 - (CC + ML)] : 100$ ❶ CC = Custo de Comercialização ( $\Sigma$ % Tabela) ❷ ML = Margem de Lucro (Definida pelo % lucro cada grupo pratos) ❸ TM = Taxa de Marcação (Calculado pelos Indicadores de Venda) <b>Modelo SEBRAE</b>	<b>Desdobramento da equação – Define Taxa Marcação (índice)</b> $TM = [100 - (27,65 + 8\%)] : 100$ $TM = [100 - 35,65] : 100$ $TM = 64,35 : 100$ $TM = 0,6435$
	Preço final: Custo Unitário = <b>R\$ 6,55</b> : 0,6435 <b>R\$ 10,17871</b>

### **MAPA FINANCEIRO**

<b>Despesas administrativas = fixas DEPURADOS Atualizados mês a mês</b>		
Água	Convênios	Luz
Aluguel	Darf	Pró-Labore
Alvará	Despesa Financeira	Seguros
Assinaturas Jornais	Esgoto	Telefone
Assinaturas Revistas	IPTU	
Contratos Serviços de 3º	IPVA	Outros

<b>Despesas operacionais - são despesas extraordinárias</b>		
Combustível	Gás	Xerox
Conselhos Regionais e Federais	Manutenção do Prédio	
Conservação Máquina	Material de Escritório	
Conservação Equipamentos	Material de	
Despesas com Gráfica	informática	
Despesas com Veículos	Viagens	

<b>Despesas com folha de pagamento – salários + Encargos incide sobre o Salário</b>		
Adicionais noturno	Insalubridade	Convênio
Bonificações	Periculosidade	
Cesta Básica	Refeições dos Funcionários	
Comissões	Sindicato	
Horas-extras	Uniformes	
Indenizações	Vale Refeição	

## PARÂMETROS DE CUSTOS

Estimativa da Produção CALCULADAS sobre o no. Médio de unidades produzidas

Custo Comercialização (%)	Encargos Sociais (%)	Despesas funcionais
ICMS	INSS	Vale alimentação
PIS	FGTS	Cesta básica
Confins	13º Sal	Vale transporte
IR-Lucro Presumido	Férias	Convênio saúde
Outros Impostos	Absenteísmos (faltas)	
<b>Total</b>	<b>Total</b>	

### Custos Variáveis

Amortização Patrimoniais

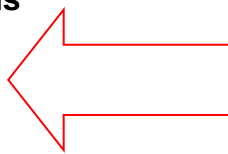
Capital Giro

Publicidade

Fundo Reserva

Outros

Total



Todos estes cálculos irão permitir a definição dos **Indicadores de Venda** assim como a margem de lucro.

## DEPRECIACÃO

▶ Não deixe as aquisições no ministério do "AR".

▶ Envolve no processo de cálculo para PROJETAR o tempo de vida do equipamento ou material para poder depreciá-lo adequadamente

▶ O montante das aquisições seja depreciado em (%) bem avaliados e a longo prazo.

Produto - Data compra - Preço - Tempo de Vida Útil

Eduação= Preço : Tempo de Vida Útil : Produção/m

▶ O Lucro líquido é a diferença entre o preço de venda dos alimentos (vendas) e o custo total (despesas gerais).

▶ QUALQUER método escolhido para cálculo dos CUSTOS, ele deve ser constantemente avaliado e ajustado.

▶ Os preços devem ser constantemente atualizados

**TENDÊNCIA, é uma produção 'JUST IN TIME'**

- DIMINUINDO ESTOQUE
- DISPERDÍCIOS