

"DESBLOQUEIE O POTENCIAL DO SEU RESTAURANTE: GUIA RÁPIDO DE CMV"



Introdução ao CMV



GASTROFUSION



Prefácio,

A gestão eficiente de um restaurante vai além da excelência culinária e do atendimento impecável; ela requer um controle financeiro rigoroso e estratégias bem definidas. Este eBook foi elaborado para fornecer uma compreensão clara sobre o CMV, sua importância na saúde financeira do seu estabelecimento e as melhores práticas para seu cálculo e controle. Ao longo das próximas páginas, exploraremos desde os conceitos fundamentais até as ferramentas práticas que permitirão otimizar seus processos e maximizar a rentabilidade do seu negócio. Aproveite essa introdução ao CMV.



Renel Bastos

Introdução ao Custo da Mercadoria Vendida (CMV)

Imagine que você está em um restaurante, saboreando um prato delicioso. Por trás dessa experiência gastronômica, há uma série de processos que envolvem a compra de ingredientes, o preparo da comida e, claro, o preço que você paga por ela. Agora, pense que o restaurante precisa entender exatamente quanto custa para preparar aquele prato, para garantir que o preço cobrado cubra esses custos e ainda proporcione lucro. É aí que entra o conceito de Custo da Mercadoria Vendida, ou simplesmente CMV.

O que é o CMV?

O Custo da Mercadoria Vendida (CMV) é o valor total gasto pelo restaurante para adquirir os ingredientes e materiais necessários para preparar os pratos que foram vendidos em um determinado período. Em outras palavras, é o custo direto associado à produção das refeições servidas aos clientes.

Por que o CMV é importante?

Conhecer o CMV é essencial para o sucesso financeiro de um restaurante. Sem esse controle, é difícil saber se os preços cobrados estão realmente cobrindo os custos de produção e gerando lucro. Além disso, o CMV ajuda a identificar desperdícios, controlar o estoque de forma eficiente e ajustar os preços conforme necessário.

Por que o CMV é importante ?

Conhecer o CMV é essencial para o sucesso financeiro de um restaurante. Sem esse controle, é difícil saber se os preços cobrados estão realmente cobrindo os custos de produção e gerando lucro. Além disso, o CMV ajuda a identificar desperdícios, controlar o estoque de forma eficiente e ajustar os preços conforme necessário.

Vamos falar sobre algo super importante para o seu negócio: o CMV individual, também conhecido como CMV real. Não se assuste com essas siglas, vou explicar tudo de um jeito bem fácil de entender.

O que é o CMV individual?

CMV significa Custo de Mercadoria Vendida. O CMV individual é simplesmente o custo de todos os ingredientes usados para fazer um prato específico do seu cardápio. É como se você estivesse fazendo as contas do seu supermercado, mas só para um prato.

Por que isso é importante?

Imagine que você está fazendo um bolo em casa. Você precisa saber quanto gastou em farinha, ovos, leite, etc., para saber se vale a pena vender esse bolo, certo? No seu restaurante é a mesma coisa! Saber o CMV individual te ajuda :

- 1.:Definir preços justos
- 2.Controlar seus dados
- 3.Descobrir quais pratos dão mais lucro

Vamos para um exemplo prático!

Digamos que você tem uma lanchonete e quer calcular o CMV individual do seu famoso hambúguer artesanal. Vamos lá:

Exemplo:

Ingredientes do Hambúguer Artesanal (1 unidade):

- Pão brioche (100g): R\$ 2,00
- Carne bovina (150g): R\$ 4,50
- Queijo cheddar (30g): R\$ 1,20
- Alface (20g): R\$ 0,30
- Tomate (30g): R\$ 0,40
- Cebola caramelizada (30g): R\$ 0,60
- Molho especial (20ml): R\$ 0,80
- Bacon (20g): R\$ 1,00

Calculando o CMV individual

Calcule o custo de todos os ingredientes: R\$ 2,00 + R\$ 4,50 + R\$ 1,20 + R\$ 0,30 + R\$ 0,40 + R\$ 0,60 + R\$ 0,80 + R\$ 1,00 = R\$ 10,80

- Não esqueça de adicionar custos extras, como:
- Embalagem para viagem: R\$ 0,50
- Guardanapo: R\$ 0,10

Custo total do hambúrguer: R\$ 10,80 + R\$ 0,50 + R\$ 0,10 = R\$ 11,40

Pronto! O CMV individual do seu hambúrguer artesanal custa **R\$ 11,40.**



Do CMV individual ao Custo Total

Mão de obra

Agora, imagine que para fazer e servir cada hambúrguer, você gasta R\$ 3,00 com o pessoal da cozinha e do atendimento. Parece um pouco, mas faz toda a diferença!

Como calculamos isso? Uma das maneiras mais simples, seria:

Pense no salário total da sua equipe por mês.

Divida pelo número de hambúrgueres vendidos no mês

Exemplo: Se você paga R\$ 3.000 em salário e vende 1.000 hambúrgueres por mês:

$R\$ 3.000 / 1.000 = R\$ 3,00$ por hambúrguer

Impostos

Ah, os impostos! Não dá pra fugir deles. Vamos supor que você pague 7,5% de impostos sobre o preço de venda.

Como calcular:

Preço de venda do hambúrguer: R\$ 28,50

Imposto: 7,5%

Cálculo: $R\$ 28,50 \times 7,5\% = R\$ 2,14$

Ou seja, de cada hambúrguer vendido, R\$ 2,14 vai direto para os impostos.

Aluguel e despesas fixas

Essas são as contas que você tem que pagar todo mês, chova ou faça sol.

Vamos imaginar que elas representam 10% do preço de cada hambúrguer.

Como calcular:

Preço de venda do hambúrguer: R\$ 28,50

Porcentagem para despesas fixas: 10%

Cálculo: $R\$ 28,50 \times 10\% = R\$ 2,85$

Isso significa que R\$ 2,85 de cada hambúrguer vendido vai para pagar o aluguel, a luz, a água e outras despesas fixas.

Resumindo

- Mão de obra: R\$ 3,00 por hambúrguer
- Impostos: R\$ 2,14 por hambúrguer
- Aluguel e despesas fixas: R\$ 2,85 por hambúrguer
- Total desses custos extras: R\$ 3,00 + R\$ 2,14 + R\$ 2,85 = R\$ 7,99

Agora, vamos somar todos esses custos:

- CMV individual: R\$ 11,40
- Mão de obra: R\$ 3,00
- Impostos: R\$ 2,14
- Aluguel e despesas fixas: R\$ 2,85
- Custo Total = R\$ 11,40 + R\$ 3,00 + R\$ 2,14 + R\$ 2,85 = R\$ 19,39

Isso significa que 68% do preço do seu hambúrguer está indo para cobrir todos os custos.

Detalhando as porcentagens (01):

Vamos ver quanto cada elemento representa no preço final:

1. CMV individual: $(11,40 / 28,50) \times 100 = 40\%$
2. Mão de obra: $(3,00 / 28,50) \times 100 = 10,5\%$
3. Impostos: $(2,14 / 28,50) \times 100 = 7,5\%$
4. Aluguel e despesas fixas: $(2,85 / 28,50) \times 100 = 10\%$

Total: 68% Isso deixa uma margem de lucro de 32% (100% - 68%).

E o que sobra? 32% ou R\$ 9,11! Esta é a fatia do lucro, o que realmente fica para o restaurante depois de pagar todas as contas. Como chegamos a 32% de lucro?

Simple: pegamos o total (100% ou R\$ 28,50) e subtraímos todos os custos (68% ou R\$ 19,39). Assim: $100\% - 68\% = 32\%$ ou em reais: $R\$ 28,50 - R\$ 19,39 = R\$ 9,11$

Vamos entender como cada parte do custo do nosso hambúrguer contribui para o preço final. Imagine que estamos dividindo o preço do hambúrguer em fatias, como uma pizza!

Preço de venda do hambúrguer: R\$ 28,50

Ingredientes (CMV individual):

Quanto custa? R\$ 11,40

Que fatia do preço representa? 40%

Como calculamos? $(11,40 \div 28,50) \times 100$

Salários (Mão de obra):

Quanto custa? R\$ 3,00

Que fatia do preço representa? 10,5%

Como calculamos? $(3,00 \div 28,50) \times 100$

Impostos:

Quanto custa? R\$ 2,14

Que fatia do preço representa? 7,5%

Como calculamos? $(2,14 \div 28,50) \times 100$

Contas fixas (Aluguel, luz, água, etc.):

Quanto custa? R\$ 2,85

Que fatia do preço representa? 10%

Como calculamos? $(2,85 \div 28,50) \times 100$

Somando todas essas fatias, temos 68% do preço do hambúrguer. É como se 68% da nossa "pizza de custos" já estivesse ocupada.

E o que sobra? 32%! Esta é a fatia do lucro, o que realmente fica para o restaurante depois de pagar todas as contas.

Como chegamos a 32% de lucro? Simples: pegamos o total (100%) e subtraímos todos os custos (68%). Assim: $100\% - 68\% = 32\%$



GASTROFUSION



Quer levar seu restaurante ao próximo nível? Imagine ter processos padronizados que funcionam como um relógio, fichas técnicas que garantem a consistência dos seus pratos, uma equipe gerencial treinada e equipada com as mais recentes ferramentas e IA, além de um controle financeiro afiado e processos de delivery otimizados. Tudo isso é possível com nossa consultoria especializada. Agende agora seu diagnóstico gratuito e descubra como podemos transformar os desafios do seu restaurante em oportunidades de crescimento. Entre em contato hoje mesmo e dê o primeiro passo rumo à excelência no mercado gastronômico!

Transformando restaurantes, servindo sucesso!

Renel Bastos

Gestão & Consultoria