

SAÚDE DOS NEGÓCIOS: DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO PARA CONTROLE OPERACIONAL E FINANCEIRO PARA MEI EM GASTRONOMIA

SANTOS, Tuany Silva
Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal da Paraíba.
E-mail: silvasantostuany@gmail.com

SILVA, Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino
*Doutora em Finanças pela Universidade Federal de Pernambuco e Professora do Departamento de
Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba*
e-mail: valeria.saturnino@academico.ufpb.br

SANTOS, Ryann Silva dos
Bacharel em Engenharia Eletrônica pela Universidade Federal de Itajubá.
e-mail: ryannss94@gmail.com

FERREIRA, Antonio Agaildes Sampaio
Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal da Paraíba
e-mail: agaildes_junior@hotmail.com

RESUMO

A gastronomia é vista como uma ferramenta de transformação. Junto a isso, grande parte das pessoas que iniciam um empreendimento nessa área acreditam que o saber cozinhar, combinar ingredientes e entregar produtos saborosos com qualidade é o maior desafio que essa nova empreitada pode gerar. Diferente disso, controlar e gerir o negócio é uma tarefa afanosa, que depende disponibilidade de tempo e dedicação para entender todo o processo de controle operacional e financeiro do empreendimento. Tendo isso em vista, pode-se considerar que a maior parte dos problemas enfrentados pelos microempreendedores individuais (MEI) se dão pela falta de capacitação e planejamento adequados voltado para a área de gastronomia. Apesar de existirem ferramentas eletrônicas destinadas para a gestão financeira para MEI, como as do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), esses dispositivos são genéricos e, por isso, não são suficientes para suprir as necessidades que um negócio voltado para a gastronomia demanda. A partir dessa necessidade, o objetivo geral desta pesquisa é desenvolver um instrumento voltado à gestão financeira de pequenas empresas no setor de gastronomia. Esta é uma pesquisa descritiva, com abordagem qualitativa, que propõe o desenvolvimento da “Planilha: Controle Financeiro para Pequenos Empreendedores em Gastronomia”, utilizando o *software Microsoft Excel* em conjunto à ferramenta *Visual Basic Application* (VBA). O instrumento desenvolvido foi testado por MEIs da área de alimentação que afirmaram que as vantagens dele são os controles, que facilitam o uso da ferramenta, a organização das informações e a clareza ao utilizá-la. Já as desvantagens observadas foram a necessidade de um fluxo de caixa mensal e anual, através de gráficos para uma análise crítica e dinâmica. Indicaram-se melhorias, as quais foram realizadas. O instrumento desenvolvido, e apresentado aqui, encontra-se disponível a quaisquer usuários, e necessita ser solicitado via *e-mail* aos autores deste estudo. Os dados aqui apresentados dizem respeito ao seu uso e sua funcionalidade.

Palavras-chave: Controle Financeiro; Gastronomia; Microempreendedores Individuais; Pequenas Empresas; Planilha Financeira.

1. INTRODUÇÃO

O Microempreendedor Individual (MEI) foi criado com o intuito de regularizar os profissionais autônomos ou que possuem um micronegócio. Tal programa foi criado no ano de 2008 pelo Governo Federal, através da Lei Complementar nº 128/2008, com o objetivo de beneficiar milhões de micronegócios e profissionais que atuavam de modo informal (BRASIL, 2008).

Segundo o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), no ano de 2022, o empresário individual com receita bruta anual de até R\$ 81.000,00 (oitenta e um mil reais) pode ser regularizado como MEI, com limite de um empregado contratado que receba um salário-mínimo ou piso da categoria, também não pode ser sócio de outras empresas (SEBRAE, 2022).

Conforme pesquisa baseada em entrevistas e dados da Receita Federal a respeito da “Sobrevivência das Empresas” executada no ano de 2020 pelo SEBRAE (2022), a taxa de mortalidade dos MEIs é de 29%. Dentre essas empresas que participaram da entrevista, a maior taxa de mortalidade é o comércio (empreendimentos como cafeterias, restaurantes bares e demais são encontrados nessa categoria), com uma taxa de 30,2%. O terceiro lugar foi o setor de serviços (a categoria de *E-commerce* é encontrada nesse setor, portanto, aplicativos de alimentação e venda de alimentos por redes sociais também se encaixam no setor de serviços) com 26,6%, que fecham as portas no período de cinco anos.

De acordo com a mesma pesquisa, um dos motivos para o fechamento das empresas é a falta de gestão financeira, e tais problemas ocorrem, na maioria dos casos, por falta de capacitação e planejamento adequado para gerir o negócio, o que coloca em risco o futuro do empreendimento.

Segundo Percival Maricato (2002), as pessoas são motivadas a empreender no setor de bares e restaurantes por vislumbrar glamour. Segundo ele, isso ocorre por conta da divulgação de empreendedores que obtiveram sucesso em pouco tempo e por ser um ramo que algumas pessoas acreditam ser fácil apenas por saber cozinhar e acreditam que administrar seja um processo simples.

Ao analisar em conjunto tais informações, se faz necessário a busca por ferramentas e instrumentos que auxiliem na gestão financeira de um empreendimento na área de gastronomia. Com o intuito de proporcionar assistência ao MEI, o SEBRAE disponibilizou em seu site sete planilhas gratuitas que auxiliam o pequeno empreendedor na área de Gestão Financeira, quais sejam: a do Cálculo do Ponto de Equilíbrio (informa o faturamento mínimo necessário para cobrir os gastos durante certo período), a de Capital de Giro (diferença entre o valor em caixa e as despesas a serem pagas), a de Controle de Faturamento (se o valor faturado é suficiente), e as de Cálculo de Preço de Venda para Produtos, Cálculo de Preço de Venda para Serviços, Controle de Contas a Pagar e Controle de Contas a Receber.

Contudo, há certa dificuldade por parte dos pequenos empreendedores no uso destas planilhas. Por se tratar de um sistema não integrado de instrumentos e suscita a necessidade de repensar determinados aspectos. Todos são essenciais para o funcionamento produtivo de acordo com a realidade das pequenas empresas, apesar de serem um sistema de difícil compreensão. Em sua

maioria, essas pequenas empresas se embasam em conhecimento adquirido por experiência de outros gestores e não recorrem a preceitos de gestão (FRAGA, ROMÃO, NASCIMENTO JUNIOR, 2013).

Para manter o padrão de qualidade em um estabelecimento, controlar os custos de produção é essencial. Ao preparar uma receita, os ingredientes e os tamanhos das porções a serem vendidas, por exemplos, devem ser calculadas corretamente (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2009). Isso permite o controle e a eficiência de *chefs*, além de garantir uma gestão eficiente do empreendimento, o que reduz custos e perdas de alimentos. O uso de Fichas Técnicas de Produto integradas à Gestão Financeira da pequena empresa, portanto, se demonstra essencial para o controle financeiro de uma empresa na área de gastronomia.

Desta forma, o objetivo geral desta pesquisa é desenvolver um instrumento utilizando a ferramenta de planilha eletrônica voltada para a gestão financeira de pequenas empresas no setor de gastronomia, com o intuito de ser acessível ao público em geral. Para isso, é notável simplificar e tornar mais acessível o uso de ferramentas e instrumentos que são tão importantes para o futuro saudável e crescente de uma empresa.

Em decorrência disso, os objetivos específicos são: (1) pesquisar bases teóricas que apontam as problemáticas que envolvem a gestão financeira de um empreendimento no ramo da gastronomia para o microempreendedor individual; (2) aprofundar e especificar as reais necessidades da gestão financeira para o setor de gastronomia; (3) analisar ferramentas/instrumentos como as planilhas de Gestão Financeira disponibilizadas pelo site do SEBRAE para ter como base metodológica e adequá-las para a elaboração da planilha; (4) produzir um modelo de planilha conceitual; e (5) validar a aplicabilidade da planilha através do questionário semiestruturado com microempreendedores que atuam na área de gastronomia.

Portanto, este trabalho tem o intuito de beneficiar pequenos empreendedores e suprir uma lacuna teórica, no âmbito da gastronomia, ao desenvolver uma planilha eletrônica simples, porém eficaz, voltada para a gestão financeira na área. Para além, facilitar o uso das ferramentas que são essenciais para melhorar a gestão de um negócio é de extrema importância, visto que - em sua maioria - tais empreendedores fecham as portas por falta de um controle adequado em relação ao negócio como um todo. Os problemas vão desde manter o padrão de qualidade (o que pode ser ajustado com fichas técnicas e treinamento de equipe) até a gestão financeira. Logo, o desenvolvimento deste trabalho visa promover saberes adquiridos e transformá-los em contribuição para o desenvolvimento e melhoria social.

O artigo conta com quatro seções, além desta introdução e das conclusões. A primeira seção trata-se do referencial teórico, no qual trata-se da importância da gestão financeira como um todo e

para o setor de gastronomia e suas especificidades, aquém dos principais elementos da gestão financeira de uma pequena empresa no ramo. Já na segunda seção, apresenta-se a metodologia, na qual pode-se encontrar a construção detalhada da planilha de gestão financeira para o MEI. Na terceira seção tem-se a análise e discussão dos resultados do presente trabalho. Por fim, conclui-se e explanam-se as referências utilizadas para o embasamento teórico.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

De acordo com Pitte (2018), o restaurante tornou-se o estabelecimento mais disperso no mundo a partir do momento em que camponeses e artesãos passaram a deixar suas casas por algum tempo para comercializar seus produtos nas cidades. Desde então, surgiu uma maior demanda por restaurantes para que pudessem se alimentar, socializar ou até mesmo para tratar de negócios.

Deste modo, tal mercado se desenvolveu junto à urbanização das cidades. Portanto, os restaurantes, como são conhecidos atualmente, passaram por muitas etapas de desenvolvimento para se consolidar e, a partir disso, as dificuldades de gerenciar e manter um posicionamento e a qualidade dos produtos tem se tornado cada vez mais complexo para os empreendedores no ramo (DAVIS et al, 2012).

Segundo Braga (2017), as dificuldades relacionadas à gestão de empresas no ramo da gastronomia passaram a existir por conta do avanço no setor de Alimentos e Bebidas (conhecido como A&B) e dos diversos mecanismos de proteção ao consumidor. Por consequência, os clientes estão cada vez mais conscientes em relação aos seus direitos e deveres enquanto consumidores. Portanto, produzir com qualidade e preços justos para um pequeno negócio exige um maior conhecimento em relação à gestão de finanças.

A visão de mundo e o conhecimento que tais empreendedores carregam consigo são de grande importância para o desenvolvimento de sua empresa. Independente disso, o uso de ferramentas/instrumentos atuais beneficia o bom funcionamento do negócio (VIEIRA, 2008). Em função disso, um empreendimento na área de A&B exige um maior controle das finanças, compras de insumos, fichas técnicas, estoque e venda dos produtos para se desenvolver plenamente.

Além disso, de acordo com Matias e Lopes Júnior (2002), a não contratação de profissionais - seja ela por falta de confiança ou de recursos - e o conhecimento diminuto por parte dos proprietários de pequenos negócios fazem com que surjam maiores adversidades na rotina do negócio. Isso acarreta o mau desempenho e em tomadas de decisões erradas em relação ao financeiro, seja ela de curto, médio ou longo prazo.

A gestão financeira de um empreendimento é essencial, já que é a partir desta que serão definidos os propósitos e orçamentos para o uso de recursos. Ou seja, é preciso ter informações exatas e reais da empresa para que decisões coerentes em relação a investimentos, receitas, despesas e lucros sejam tomadas. Para Lemes Júnior, Rigo e Cherobim (2002), o planejamento financeiro deve ser claro e evidente, pois é a partir dele que os caminhos da empresa serão traçados e, conseqüentemente, os objetivos poderão ser alcançados com maior êxito.

Em uma entrevista realizada com Carlos Melles, presidente do SEBRAE, junto à Agência Brasil, em 2021, o líder declarou que: “quando avaliamos a realidade da maioria dos MEI, a pesquisa mostra que, nesse segmento, há maior proporção de pessoas que estavam desempregadas antes de abrir o próprio negócio e que, por isso, não tiveram condições de capacitar adequadamente e aprimorar a gestão” (GUERRA, 2021).

Esta afirmação ressalta a falta de capacitação dos MEIs, os quais iniciaram seus negócios por necessidade. O Presidente do SEBRAE também disse que:

Entre os pequenos negócios, os microempreendedores individuais foram os que mais amargaram prejuízos no faturamento. Não temos dúvida de que a pandemia de Covid-19 intensificou as dificuldades e impôs outros desafios. Quando observamos o aspecto da gestão financeira, por exemplo, a situação ficou ainda mais complexa. As finanças são um desafio para a maioria dos MEI e no cenário de incertezas da pandemia, isso se tornou um grande problema (GUERRA, 2021).

Desta forma, destaca-se a falta de preparo em gestão financeira por parte dos microempreendedores.

A informação adequada minimiza a margem de erros e favorece tanto na deliberação quanto nas decisões a serem tomadas. De acordo com Costa (2016), qualquer negócio é incapaz de sobreviver sem informação, seja ele de pequeno ou grande porte, pois além de aumentar o rendimento, ajuda a traçar objetivos, metas e desafios, sendo assim, eleva a eficiência e bons resultados da empresa.

O controle financeiro é essencial para que o empreendedor tenha um maior controle sobre seu negócio, sendo um dos principais instrumentos de controle o fluxo de caixa (DAVIS et al, 2012). De acordo com Marion (2015), o Modelo Direto de Fluxo de Caixa é de fácil compreensão e bastante informativo. Este trata de modo simplificado sobre o conjunto de movimentações financeiras de uma empresa, considerando todo o dinheiro que entra e sai da mesma durante determinado período, permitindo um maior entendimento em relação às informações do empreendimento. Sendo assim, é um modelo ideal para o MEI para se basear e, assim, prevenir imprevistos e cumprir todos os compromissos financeiros.

Nessa perspectiva, de acordo com a Pesquisa de Sobrevivência das Empresas no Brasil realizada pelo SEBRAE, em 2016, a combinação de fatores que influenciam na mortalidade dos

empreendimentos analisados são a capacitação do empreendedor e o controle financeiro e operacional (BEDÊ, 2016). Já para Costa (2016) os fatores que podem afetar o negócio são falta de análise, o sócio, o otimismo, o empréstimo, o fracasso e sucesso, o caixa e a contabilidade.

Sendo assim, diversos autores e pesquisas demonstram como e porquê a gestão financeira das empresas é essencial para o seu sucesso, e que há dificuldades em termos de capacitação e de efetivo controle de caixa em micro e pequenas empresas.

2.1 Elementos da Gestão Financeira de uma Pequena Empresa no Setor de Gastronomia

A “Planilha: Controle Financeiro para Pequenos Empreendedores em Gastronomia” proposta neste trabalho está sendo interpretada como um instrumento, uma vez que trata de um meio ferramental desenvolvido para atingir o objetivo de controles diversos através do uso da ferramenta (accessório) *Microsoft Excel*.

O interesse pelo empreendimento no ramo da gastronomia tem se tornado cada vez maior. Segundo Staevie, Antunes e Souza (2015), fatores sociais, antropológicos, econômicos e culturais fomentaram o consumo de alimentos fora de suas residências.

Tal desenvolvimento acarretou a necessidade de se ter um eficaz controle financeiro e operacional dos empreendimentos. Para que o negócio seja auspicioso, se faz necessário que o empreendedor tenha as informações corretas a respeito do negócio. E, para isso, é preciso ter uma ferramenta/instrumento que possibilite o cadastro e acesso a tais dados de maneira eficiente.

Conforme exposto, as informações relacionadas ao negócio são de grande importância, tanto para o cálculo dos custos e precificação quanto para acompanhar o desenvolvimento do empreendimento. De acordo com Braga (2017), o controle das informações se correlaciona com a área de produção, visto que os registros mediante uso de fichas técnicas, controle de compra de insumos, controle de venda de produtos e controle de estoque são dados necessários para um bom controle financeiro.

A ficha técnica (FT), para Teichmann (2000), é um instrumento de apoio para gerenciar o empreendimento, pois através dela tem-se descrições das etapas do modo de preparo, quantidade de ingredientes, tempo hábil para o preparo e garante constância na produção. Além disso, de acordo com Braga (2017), uma ficha bem elaborada compreende a rentabilidade dos produtos listados no cardápio, o que propicia a criação ou retirada de itens por diversas razões. Para isso, a FT deve conter o peso bruto e peso líquido e suas respectivas unidades de medida, custo total dos insumos, custo por porção, rendimento e o modo de preparo para gerar as informações necessárias.

Outro elemento importante para o controle operacional é o registro e controle de estoque. Segundo Costa (2016), o estoque é a junção de insumos, matérias primas e produtos acabados e semiacabados, que são necessários para garantir o fluxo de vendas de modo ininterrupto. Para isso, é preciso manter um equilíbrio entre a oferta e demanda para que não extrapole o estoque máximo, tampouco ultrapasse a margem de segurança do estoque mínimo. Nessa perspectiva, Slack, Brandon-Jones e Johnston (2018), validam que o estoque deve ser bem analisado, uma vez que pode gerar altos custos caso haja uma baixa rotatividade e o item acabe estocado por muito tempo, tornando-se obsoleto, ocupa espaço e gera perda de capital. No entanto, um baixo nível de segurança gera incertezas. Ao controlar as movimentações do estoque e compras desnecessárias, desvios e perdas são evitados, há a compatibilidade com as necessidades de produção, aumenta a rotação de itens que estão parados, tem-se o conhecimento do real valor físico e financeiro do estoque e, com isso, gera dados para calcular os preços de venda de acordo com os preços de aquisição.

Outro item é o registro de vendas e ficha de clientes. A Associação Americana de Marketing definiu venda como um processo persuasivo e/ou assistido para com o cliente em potencial, seja a venda de modo pessoal ou impessoal. De acordo com Costa (2016), a não venda dos produtos ofertados ocasiona na dificuldade de sobrevivência para a empresa e, com isso, as vendas precisam passar por etapas que irão garantir a rotatividade desse ciclo do empreendimento. Essas etapas de vendas têm início na localização do consumidor potencial, passa pela apresentação dos produtos oferecidos, pela maneira de lidar com as objeções indicadas pelos clientes, e pela própria venda em si, que é a etapa fundamental para o negócio. Por fim, o pós-venda se certifica da satisfação do cliente, após a compra, que é de extrema relevância ter esse retorno para saber os pontos altos e baixos, tanto dos produtos quanto do atendimento. Portanto, ter um banco de dados acessível de clientes fidelizados e em potencial é de grande importância para manter o vínculo.

Assim como o registro de vendas, o registro de compras, também, se faz necessário. Para Braga (2017), a aquisição de itens a fim de manter um estoque adequado precisa ser acompanhada e registrada, tendo em vista que esse registro facilita a visualização dos valores, quantidades, fornecedores e as datas de compra. É com base nessa atividade que serão estabelecidos os preços dos materiais para calcular os custos dos produtos, uma vez que deve ser levado em conta, caso houver, o valor do frete ou da embalagem. Portanto, é a partir dessa estratégia que poderão ser cadastrados os reajustes dos custos.

O controle financeiro para pequenos empreendimentos pode ser feito através da Demonstração dos Fluxos de Caixa pelo Método Direto, também denominado Fluxo de Caixa no Sentido Restrito, de acordo com Marion (2015). Através desse Método Direto, é possível demonstrar

todos os valores recebidos e pagos pela empresa. Portanto, é possível dizer que esse modelo tem a capacidade de informar com facilidade os dados tanto para controle financeiro do negócio quanto ao público externo. Sendo assim, ele permite captar os riscos financeiros das empresas.

Segundo Braga (2017), custos são os valores referentes à produção dos produtos e à administração da produção. De acordo com Costa (2016), o Custo Fixo independe da quantidade ou tipo de produto, e deriva do que é necessário para manter a estrutura física da empresa. A água e esgoto, energia, internet, conta telefônica, aluguel e taxas decorrentes para o funcionamento do ambiente são alguns exemplos de custos fixos que, ao dar início a um negócio, deve ser bem estudado e levado em conta por parte do empreendedor iniciante para que isso não se torne um problema.

Já os Custos Variáveis podem sofrer alterações de acordo com o fluxo de vendas e produção (COSTA, 2016). Portanto, esse custo é ligado diretamente à produção. Ou seja, se não houver produção, o Custo Variável tende a zero. Tais custos dependem da compra ou não de matéria-prima, manutenção de equipamentos, embalagens, fretes, combustível e despesas relacionadas à comercialização, por exemplos.

Desse modo, se faz necessário que os controles operacionais e financeiros estejam alinhados para que o empreendedor possa controlar seu negócio de acordo com as informações disponíveis em cada uma das etapas dos elementos da gestão financeira de uma pequena empresa.

3. METODOLOGIA

O método de pesquisa utilizado para desenvolver o presente estudo é descritivo e qualitativo. Gerhardt e Silveira (2009) dizem que a pesquisa descritiva demanda múltiplas informações a respeito do tema que pretende estudar e com isso, impulsiona o autor a buscar informações relacionadas a pesquisa e se aprofundar no tema.

Além disso, ao se tratar de uma metodologia com abordagem qualitativa, esta pesquisa tem como objetivo compreender um determinado conjunto. Na pesquisa qualitativa o objetivo é produzir um estudo com novas informações, independente de julgamentos ou opiniões para que o estudo não seja afetado (GERHARDT, SILVEIRA, 2009).

A planilha eletrônica foi desenvolvida utilizando a ferramenta *Microsoft Excel*. Ela é um demonstrativo para tornar elucidativo o processo de criação e análise da gestão financeira de um negócio para um microempreendedor, visto que este presente trabalho não tem como intuito a comercialização do resultado do presente estudo.

Tendo isso em vista, para dar início ao desenvolvimento da “Planilha: Controle Financeiro para Pequenos Empreendedores em Gastronomia”, foram utilizadas como base de inspiração as planilhas gratuitas de Gestão Financeira disponibilizadas pelo SEBRAE (2021) através de seu *site*.

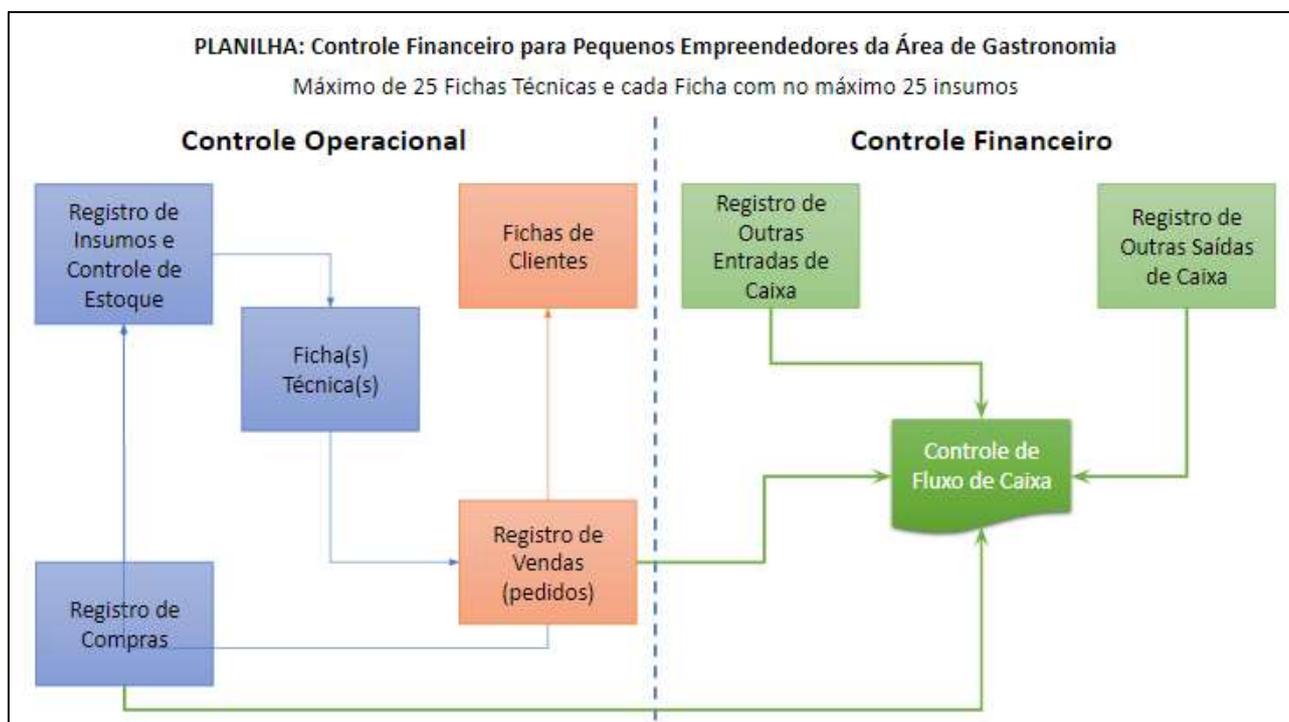
O primeiro ponto observado é que tais planilhas foram desenvolvidas para atender MEIs em geral e, por esse motivo, as sete planilhas auxiliam de forma abrangente. A partir disso, notou-se a necessidade de construir algo voltado para o setor da gastronomia. Logo, as planilhas dos livros ‘Gestão da Gastronomia’, do autor Roberto Magno Meira Braga, e ‘Gestão de Restaurante’, do autor Nelson Pereira da Costa, atenderam melhor algumas das necessidades do nicho.

Na busca por atender melhor e entender tais necessidades de MEIs em gastronomia, foi elaborado um roteiro composto por seis questões semiestruturadas, no qual foi questionado quais as ferramentas e instrumentos os quais os usuários julgam necessárias para administrar um negócio. As respostas adquiridas nesta pesquisa prévia correspondem à quatro pessoas que trabalham como MEIs em gastronomia, as quais informaram que sentiam falta de um sistema eficiente para controle de vendas, estoque, pedidos, cadastro de clientes e ficha técnica.

Para dar início ao desenvolvimento da planilha, foi elaborado um modelo conceitual no formato de fluxograma para definir os passos e, a partir disso, incorporar todas estas etapas dentro do instrumento para, então, dar seguimento na integração da ferramenta. A Figura 1, mais adiante, demonstra este modelo conceitual.

O instrumento intitulado “Planilha: Controle Financeiro para Pequenos Empreendedores em Gastronomia” foi elaborado em coautoria com o intuito de agregar conhecimentos interdisciplinares. Portanto, esta seção de desenvolvimento do código da planilha foi produzida em colaboração com Ryann Silva dos Santos, Bacharel em Engenharia Eletrônica pela Universidade Federal de Itajubá, com experiência na área de comunicação de alta frequência e mercado financeiro. Ao decorrer do desenvolvimento da presente etapa, Ryann foi responsável por integralizar a planilha, com o intuito de torná-la dinâmica e prática, para que se tornasse viável para o pequeno empreendedor inseri-la em sua rotina.

Figura 1 – Modelo Conceitual em Fluxograma para Desenvolvimento da Planilha



Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

A tarefa de modelar um negócio com todos os controles necessários, ditos anteriormente, faz do *Microsoft Excel* uma ferramenta apropriada para tal desafio. Porém, não somente o *Microsoft Excel* e seus métodos convencionais como fórmulas e *layouts* agradáveis são suficientes para resolver os problemas que requerem automatização de processos e controles mais precisos dos indicadores de um pequeno negócio. Para auxiliar no desenvolvimento e automatização dos processos, fez-se uso em adição do *Microsoft Excel* à implementação *Visual Basic Application* (VBA).

O VBA é muito útil quando é necessário automatizar uma rotina na planilha do *Microsoft Excel*, em específico na modelagem do negócio de um MEI. Portanto, criou-se todo o modelo de ficha técnica, contabilização de estoque e armazenamento diário dos fluxos de caixa em códigos VBA que realizam toda a tarefa que, se fosse feita manualmente, demandaria tempo que muitas vezes um MEI não tem, por estar focado na sua produção e certo conhecimento do *software Excel*, pode ser limitante para pessoas que empreendem sem uma capacitação prévia.

Este instrumento encontra-se disponível, caso queiram solicitar aos autores, é possível ser enviado a quem solicitá-lo, juntamente com o manual de uso da planilha e os códigos comentados, com as lógicas implementadas para automatizar as rotinas e controles necessários para administrar o negócio.

Após criação, a planilha foi enviada às mesmas quatro pessoas que corresponderam à amostragem inicial e que trabalham como MEIs, em Gastronomia, para que testassem e avaliassem

sua usabilidade e funcionalidade. Suas respostas, pontuações e sugestões são apresentadas ao final da exposição dos resultados.

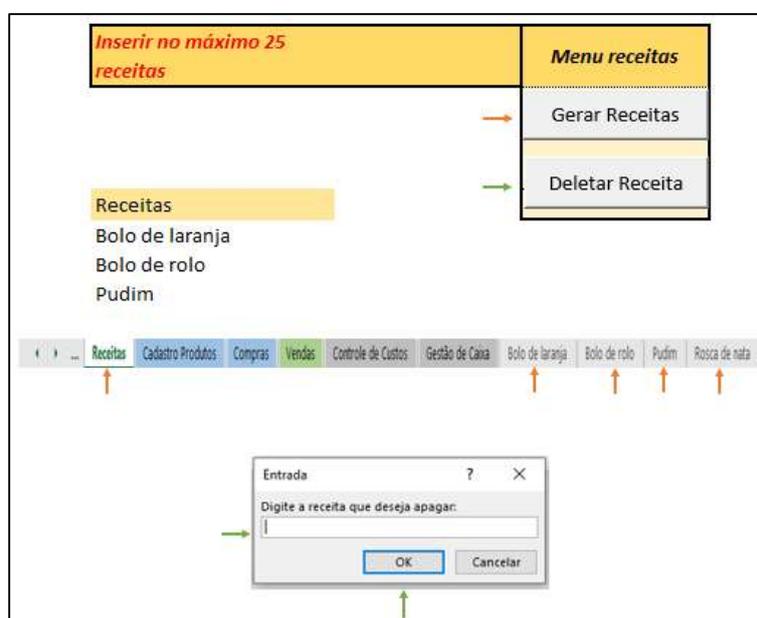
Sendo assim, finaliza-se a metodologia e passa-se à análise e discussão dos resultados, pois a criação e o funcionamento da planilha em si é o resultado deste trabalho.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A planilha desenvolvida de Controle Financeiro para Pequenos Empreendedores da Área de Gastronomia é composta por algumas abas.

A primeira aba é nomeada como “Receitas”, na qual o usuário poderá inserir, no máximo, 25 receitas. Para gerar as fichas técnicas é preciso digitar o nome da receita e clicar no botão “Gerar Receita”. Logo em seguida, a aba que consta o nome da receita cadastrada aparecerá ao final das abas. Já para deletar a receita é preciso clicar no botão “Deletar Receita”, digitar o nome de cadastro selecionado e clicar em “OK”, e logo em seguida será deletada. A Figura 2 apresenta um resumo desse processo.

Figura 2 – Aba denominada “Receitas” da Planilha



Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

A segunda aba é sobre “Cadastro Produtos”. Nesta aba, o usuário deverá inserir um código na coluna “Código do Produto” para cada ingrediente da coluna “Descrição do Produto”. Isso impactará diretamente em outras abas. Portanto, deve-se ter atenção quanto à unidade de medida (quilograma (kg), grama (g), miligrama (mg), quilolitro (kl), litro (l), mililitro (ml)) utilizada/aplicada. Também,



podem ser inseridos os dados de saldo inicial do ingrediente em estoque e a quantidade por embalagem, conforme demonstrado na Figura 3.

Figura 3 – Aba “Cadastro Produtos”

Código do Produto	Descrição do Produto	Unidade	Preço Unitário	Saldo inicial	Movimentação	Saldo em estoque	Status Estoque	Quantidade por embalagem
1	Farinha de trigo	kg	R\$ 0,07	0	100 kg	100 kg	OK	
2	Açúcar cristal	kg	R\$ 0,06	0	100 kg	100 kg	OK	
3	Leite condensado	g	R\$ 0,01	0	750 g	750 g	OK	
4	Leite	kg	R\$ 0,05	0	100 kg	100 kg	OK	
5	Laranja	kg	R\$ 8,90	0	0,5 kg	0,5 kg	OK	
6	Ovo	g	R\$ 0,03	0	1200 g	1200 g	OK	
7	Manteiga	g	R\$ 0,01	0	1000 g	1000 g	OK	
8	Fermento biológico seco	g	R\$ 0,18	0	100 g	100 g	OK	
9	Nata	g	R\$ 0,04	0	900 g	900 g	OK	
10	Goiabada	g	R\$ 0,03	0	500 g	500 g	OK	
11	Fermento químico	g	R\$ 0,02	0	250 g	250 g	OK	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

A terceira aba é denominada “Compras”. Nela, o usuário deverá inserir apenas a “Data” de compra, o “Produto”, a “Quantidade”, o “Preço Mercadoria”, o “Pagamento” e “Local de Compra”. As colunas pintadas de branco serão puxadas automaticamente da aba “Cadastro de Produtos”, conforme demonstra a Figura 4. Caso seja comprado um ingrediente que não foi previamente cadastrado, um aviso em vermelho aparecerá como “Produto não Cadastrado”.

Figura 4 – Aba “Compras”

Data	Produto	Código	Unidade	Quantidade	Preço Mercadoria	Preço Unitário	Pagamento (X vezes)	Local de compra
10/05/2022	Farinha de trigo	1	kg	100	R\$ 6,80	R\$ 0,07		
11/05/2022	Açúcar cristal	2	kg	100	R\$ 5,70	R\$ 0,06		
11/05/2022	Leite	4	kg	100	R\$ 4,90	R\$ 0,05		
11/05/2022	Leite condensado	3	g	750	R\$ 6,00	R\$ 0,01		
11/05/2022	Ovo	6	g	1200	R\$ 36,00	R\$ 0,03		
11/05/2022	Manteiga	7	g	1000	R\$ 9,90	R\$ 0,01		
11/05/2022	Laranja	5	kg	0,5	R\$ 4,45	R\$ 8,90		
11/05/2022	Goiabada	10	g	500	R\$ 12,90	R\$ 0,03		
11/05/2022	Fermento Biológico s	8	g	100	R\$ 18,00	R\$ 0,18		
11/05/2022	Nata	9	g	900	R\$ 36,58	R\$ 0,04		
11/05/2022	Fermento químico	11	g	250	R\$ 5,89	R\$ 0,02		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

A quarta aba trata-se das “Vendas”. Nesta, o usuário deverá preencher todas as colunas de acordo com as informações solicitadas, exceto a coluna “Receita da Venda” que será preenchida automaticamente. Ao informar a receita e a quantidade, os insumos utilizados nas mesmas serão abatidos do estoque ao clicar no botão “atualizar estoque”, conforme demonstra a Figura 5.

Figura 5 – Aba “Vendas”

Data	Receita	Quantidade (receitas)	Preço Cobrado	Desconto(%)	Receita da Venda
10/05/2022	Pudim	3	R\$ 35,00		R\$ 35,00
12/05/2022	Pudim	10	R\$ 350,00	10%	R\$ 315,00
					R\$ -
					R\$ -
					R\$ -
					R\$ -
					R\$ -
					R\$ -
					R\$ -
					R\$ -

Cliente	Contato
Antonietta	(33)9xxxx-xxxx
Pedro	pedro@gmail.com

Sempre que vender algo atualize o estoque !

*Se errar a entrada de vendas, apenas corrija atualize o estoque

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

A quinta aba diz respeito ao “Controle de Custos”. Todos os campos desta aba deverão ser preenchidos com gastos de custos fixos e variáveis, exceto a compra dos insumos. Tal aba impactará diretamente na “Gestão de Caixa”, pois serão contabilizados automaticamente. O Controle de Custos é dividido em Custos Fixos e Variáveis, conforme demonstra a Figura 6.

Figura 6 – Aba “Controle de Custos”

Custos Fixos			Custos Variáveis		
Data	Descrição	Preço	Data	Descrição	Preço
12/05/2022	Água	R\$ 80,00	10/05/2022	Embalagem	R\$ 45,00
13/05/2022	Luz	R\$ 150,00			
13/05/2022	telefone	R\$ 39,90			

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

A sexta aba trata-se da “Gestão de Caixa”. Ela é de preenchimento automático, logo, o usuário deve apenas conferir os valores e suas respectivas datas no “Movimento do Caixa” e ao finalizar o dia, deve clicar no botão “Salvar caixa de fechamento”. Os valores e datas ficarão disponíveis em uma coluna para consulta, conforme demonstra a Figura 7.



Figura 7 – Aba “Movimento do Caixa”

Movimento do caixa									
	10/05/2022	11/05/2022	12/05/2022	13/05/2022	14/05/2022	15/05/2022	16/05/2022	17/05/2022	
Receita de vendas	R\$ 35,00	R\$ -	R\$ 315,00	R\$ -					
Outras receitas	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
Total de receitas	R\$ 35,00	R\$ -	R\$ 315,00	R\$ -					
Custos Fixos	R\$ -	R\$ -	R\$ 80,00	R\$ 189,90	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
Custos Variáveis	R\$ 51,80	R\$ 140,32	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
Total de despesas	R\$ 51,80	R\$ 140,32	R\$ 80,00	R\$ 189,90	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
Saldo do dia	-R\$ 16,80	-R\$ 140,32	R\$ 235,00	-R\$ 189,90	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
Saldo acumulado	-R\$ 33,60								
Saldo Projetado Sem	-R\$ 16,80	-R\$ 157,12	R\$ 77,88	-R\$ 112,02					

Fechamento do dia, salvar o movimento de caixa do dia		
Data	Caixa Fechamento	
10/05/2022	-R\$	16,80

Salva caixa de fechamento

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Por fim, as últimas abas tratam-se das “Fichas Técnicas”. O usuário deverá cadastrar a lista de ingredientes, o peso bruto e líquido e, por fim, o fator de correção (FC) das receitas. O usuário deve, além de preencher a receita, também preencher os campos como “Preço de Venda”, “Rendimento”, “Peso bruto (g)”, “Peso limpo (g)”, “Peso após cocção (g)” e “Descrição”, conforme o exemplo da Figura 8.

Figura 8 – Aba “Fichas Técnicas”

Ingredientes	Código Pro	Unidad	Peso Líquido	Peso Br F	Custo Unit	Custo total (receita)
Leite		4 kg	0,48	480	1 R\$ 0,05	R\$ 0,02
Leite condensado		3 g	790	790	1 R\$ 0,01	R\$ 6,32
Açúcar cristal		2 kg	0,2	200	1 R\$ 0,06	R\$ 0,01
Ovo		6 g	400	400	1 R\$ 0,03	R\$ 12,00

Peso bruto (g):	1870	Preço de Venda:	R\$ 35,00
Peso limpo (g):	1870	CMV da produção:	52%
Peso após coc:	1500	Margem de Lucr:	31%
Custo total ins:	R\$ 18,35		

Descrição da Receita:

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

A planilha é o principal resultado desta pesquisa e encontra-se disponível via solicitação aos autores (via *e-mail*), juntamente com o código de sua elaboração em VBA.

Como forma de testar sua usabilidade e funcionalidade, o arquivo foi enviado para as quatro pessoas que trabalham com MEIs na área de Gastronomia que compreenderam à amostra, através de *e-mail*, em conjunto com um manual em PDF de como utilizar a planilha (o qual também pode ser requisitado pelo leitor). Solicitou-se aos mesmos que testassem a planilha e respondessem às seguintes perguntas: (a) “Quais vantagens e desvantagens você notou ao utilizar a planilha?”, (b) “O que você sugere para a melhoria da planilha?” e (c) “Você usaria a planilha em seu negócio?”.

Os respondentes afirmaram que as vantagens do uso da planilha são os controles, que facilitam o uso do instrumento, a organização das informações e a clareza ao utilizá-la. Já as desvantagens observadas foram a necessidade de um fluxo de caixa mensal e anual através de gráficos para uma análise crítica e dinâmica. Essas pontuações estabelecidas pela amostra foram realizadas e ajustadas no atual instrumento.

Como sugestões de melhorias para a planilha, os respondentes apontaram, além das quais julgaram necessárias para o próprio empreendimento (o que evidencia a demanda por uma planilha um pouco mais personalizada), uma nova nomenclatura para a aba “Receitas” e a adição de uma coluna que contenha a informação com valores de frete na aba de “Compras”, visto que embalagens e, até mesmo os insumos, podem ser adquiridos via compra *on-line*, de acordo com a decisão do pequeno empreendedor. Tendo em vista que essas alterações corroboram para a melhoria do instrumento, tais foram efetivadas e encontram-se disponíveis para uso.

Por fim, ao serem questionados se usariam a planilha em seus respectivos negócios, a maioria respondeu que certamente faria uso. Apenas um respondente informou que eventualmente poderia utilizar, visto que sua área de atuação é em consultoria, logo, as necessidades de tal respondente são um pouco mais distintas e por esse motivo a planilha teria que passar por vários ajustes para se adequar a uma outra realidade dentro de mais uma das áreas de atuação que a gastronomia proporciona.

5. CONCLUSÕES

Pode-se afirmar que os objetivos deste trabalho foram alcançados uma vez que se desenvolveu um instrumento utilizando a ferramenta em planilha eletrônica voltada para a gestão financeira de pequenas empresas no setor de gastronomia e que se encontra disponível para uso por qualquer MEI, sendo necessária sua solicitação aos autores deste estudo.

A gestão financeira é de extrema relevância para que um negócio tenha sucesso. Por esse motivo, ter o controle e as informações necessárias é importante para que o empreendimento seja cada vez mais próspero. No entanto, isso se torna um desafio visto que a falta de capacitação e um

planejamento adequado coloca a saúde do negócio em risco. Tendo isso em vista, uma ferramenta/instrumento que auxilie nesse processo é de grande utilidade.

Diante disso, a busca por ferramentas/instrumentos que suprissem as necessidades de MEIs na área da gastronomia se fez necessária, uma vez que elas auxiliam no desenvolvimento e no controle operacional e financeiro, pois mantem o padrão de qualidade do estabelecimento, controla os custos de produção, o estoque de produtos, as vendas e lista de clientes, as despesas e o fluxo de caixa.

No entanto, de acordo com as respostas obtidas através do roteiro de questões semiestruturadas, foi possível notar que, mesmo dentro desse conjunto, há certa heterogeneidade, uma vez que existem variadas ramificações e especificidades em cada empreendimento, mesmo dentro da área de gastronomia. Por exemplo, um negócio de massas congeladas e um empreendedor em consultoria possuem necessidades um pouco distintas.

Por esse motivo, a planilha necessita de algumas adequações de acordo com o que cada empreendedor busca para seu negócio e assim encaixar o instrumento e a ferramenta em sua realidade. Independente disso, a planilha desenvolvida se apresenta como muito útil para pequenos empreendedores na área, que estejam iniciando seu negócio e desenvolvam poucas receitas, sendo até autodidata para o aprendizado de como controlar uma empresa de gastronomia em termos financeiros.

6. REFERÊNCIAS

BEDÊ, M. A. **Sobrevivência das empresas no Brasil** / Marco Aurélio Bedê (Coord.) – Brasília: SEBRAE, 2016. Disponível em:
<<https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/sobrevivencia-das-empresas-no-brasil-102016.pdf>> Acesso em 26 fev. 2023.

BRAGA, Roberto M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. 5. ed. São Paulo: Senac, 2017.

BRASIL. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008**. Altera a Lei Complementar Nº 123, de 14 de Dezembro de 2006, Altera as Leis NºS 8.212, de 24 de Julho de 1991, 8.213, de 24 de Julho de 1991, 10.406, de 10 de Janeiro de 2002 - Código Civil, 8.029, de 12 de Abril de 1990, e dá Outras Providências. Disponível em:
<https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp128.htm> Acesso em 22 fev. 2023.

COSTA, N. P. **Gestão de Restaurante: uma abordagem do investimento até a análise do resultado**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2016.

DAVIS, B.; LOCKWOOD, A.; PANTELIDIS, I.; ALCOTT, P.; YASOSHIMA, J. R. **Gestão de alimentos e bebidas** / tradução de Gabriela Cuzzuol. – Ed. compacta. – Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

FRAGA, J. C.; ROMÃO, J. A. N.; NASCIMENTO JUNIOR, R. J. **A contabilidade gerencial como ferramenta no processo de tomada de decisão nas microempresas**. Revista eletrônica da Faculdade José Augusto Vieira, Lagarto, n.3. 2013, p 75-88. Disponível em: <https://docplayer.com.br/storage/33/15748043/1678743486/Vtmhb22AWNgyZn_ypACIOw/15748043.pdf>. Acesso em: 16 fev. 2023.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf>>. Acesso em: 13 mar. 2023.

GUERRA, A. C. **Sebrae: pequenos negócios têm maior taxa de mortalidade**: Agência Brasil. Publicado em: 27 jun. 2021. Disponível em: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2021-06/sebrae-pequenos-negocios-tem-maior-taxa-de-mortalidade#:~:text=Mais%20de%2040%25%20dos%20entrevistados,e%20da%20falta%20de%20clientes>>. Acesso em: 05 mar. 2023.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Sp, 2009. Tradução de Renata Lucia Bottini.

LEMES JÚNIOR, A. B.; RIGO, C. M.; CHEROBIM, A. P.. **Administração financeira: princípios, fundamentos e práticas brasileiras**. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

MARICATO, P. **Como Montar e Administrar Bares e Restaurantes**. 9. ed. São Paulo: Senac SP, 2002.

MARION, J. C. **Contabilidade Empresarial**: a contabilidade como instrumento de análise, gerência e decisão. as demonstrações contábeis: origens e finalidades. os aspectos fiscais e contábeis das leis em vigor. 17. ed. São Paulo: Atlas S.A., 2015.

MATIAS, B. A.; LOPES JUNIOR., F. **Administração financeira nas empresas de pequeno porte**. São Paulo: Manole, 2002.

PITTE, J-R. Nascimento e expansão dos restaurantes *in* FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 9. ed. São Paulo: Editora Estação Liberdade Ltda, 2018.

SEBRAE, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Planilhas Gratuitas de Gestão Financeira**. Publicado em: 27 abr. 2021. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/df/sebraeaz/planilhas-gratuitas-de-gestao-financeira,86dd48f3f7419710VgnVCM100000d701210aRCRD>>. Acesso em: 20 fev. 2023.

_____. **Tudo o que você precisa saber sobre o MEI**. Publicado em: 01 jul. 2022. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/tudo-o-que-voce-precisa-saber-sobre-o-mei,caa7d72060589710VgnVCM100000d701210aRCRD>>. Acesso em: 10 mar. 2023.

SLACK, N.; BRANDON-JONES, A.; JOHNSTON, R. **Administração da Produção**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018.



STAEVIE, E.; ANTUNES, M.T.; SOUZA, M.A. **Análise de Custos e Resultado em um Restaurante Comercial.** *Revista Caderno Pedagógico*, [S.l.], v. 12, n. 1, maio 2015. Disponível em: <<http://www.univates.br/revistas/index.php/cadped/article/download/938/926>>. Acesso em: 20 fev. 2023.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária.** Rio Grande do Sul: Educs, 2000.

VIEIRA, E. T. V. **As Ferramentas Contábeis e o Empreendedorismo no Desenvolvimento das Micro e Pequenas Empresas: O Caso das Empresas de Panificação da Cidade de Campo Grande/ MS.** 2008. 132 f. Dissertação (Doutorado) - Curso de Desenvolvimento Local, Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, 2008. Disponível em: <<https://site.ucdb.br/public/md-dissertacoes/8024-as-ferramentas-contabeis-e-o-empreendedorismo-no-desenvolvimento-das-micro-e-pequenas-empresas-o-caso-das-empresas-de-panificacao-da-cidade-de-campo-grande-ms.pdf>> Acesso em 27 fev. 2023.

ELIMINAR:

FERNANDES, J. C.; MACIEL, L. B.; SOSSAI, H. M. M. **O Microempreendedor Individual (MEI): vantagens e desvantagens do novo sistema.** *Revista Eletrônica de Direito do Centro Universitário Newton Paiva Escola de Direito.* Disponível em: <<https://revistas.newtonpaiva.br/redcunp/wp-content/uploads/2020/05/PDF-D16-08.pdf>>. Acesso em: 10 mar. 2023.