



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

PLANILHA FINANCEIRA PARA PEQUENAS EMPRESAS NO SETOR DE
GASTRONOMIA.

TUANY SILVA SANTOS

JOÃO PESSOA-PB

2022

TUANY SILVA SANTOS

**PLANILHA FINANCEIRA PARA PEQUENAS EMPRESAS NO SETOR DE
GASTRONOMIA.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos
requisitos para obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

Orientadora: Prof^a Dr^a Valéria Saturnino

JOÃO PESSOA-PB

2022

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

S237p Santos, Tuany Silva.

Planilha financeira para pequenas empresas no setor de gastronomia / Tuany Silva Santos. - João Pessoa, 2022.

19 f. : il.

Orientação: Valéria Silva.

TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Planilha financeira. 2. Pequenas empresas. 3. Gastronomia. 4. Controle financeiro. I. Silva, Valéria. II. Título.

UFPB/CTDR

CDU 641:338.439

TUANY SILVA SANTOS

**PLANILHA FINANCEIRA PARA PEQUENAS EMPRESAS NO SETOR DE
GASTRONOMIA.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

RESULTADO: APROVADO NOTA: 9,65

João Pessoa, 14 de junho de 2022.

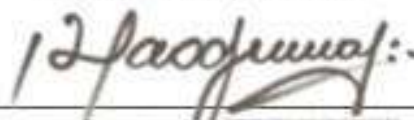
BANCA EXAMINADORA



Profª. Drª Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva
Orientadora (UFPB)



Profª. Drª. Maria dos Remédios Antunes Magalhães
1ª Examinadora (UFPB)



Prof. Msc. Rogério Paodjuenas
2º Examinador (UFPB)

AGRADECIMENTOS

Uma vez eu li que ter um irmão é ‘Ter a certeza da verdade que sai da sua boca, mesmo que não escute som algum. É ter a sincronia de uma equipe olímpica, sem as olimpíadas. É sentir que viemos ao mundo para afastar, um do outro, o mal da solidão.’. Ryann, muito obrigada pela parceria, pelo apoio, pelos conselhos e por me ajudar, desde muito pequena, em todas as vezes que eu precisei. E dessa vez não seria diferente. Obrigada por se dedicar e dar o melhor de si para me ajudar no desenvolvimento dessa ferramenta para que esse trabalho se tornasse viável. Sem você isso não seria possível.

Mãe, pai, Maria Rita e Ryann, família é sinônimo de cuidado, é quem conhece os defeitos e qualidades é quem aceita as singularidades e está sempre por perto nos momentos de alegrias, de delírios e de desventuras. É quem apoia e encoraja a explorar o mundo e ir longe para conquistar sonhos e assim torná-los realidade. Agradeço por sempre me mostrarem caminhos e possibilidades, por serem meu porto seguro e por acreditarem nos meus sonhos. Por me permitirem ser quem eu sou.

Obrigada pai e mãe por me ensinarem a ter fé, que não me deixa desistir de confiar e aceitar as coisas que não posso mudar, e a ter coragem para mudar o que posso e sabedoria para diferenciá-las.

Agradeço a todos os professores que fizeram parte da minha formação e, em especial, a professora Valéria Saturnino por ter me orientado na concepção deste trabalho, pelo apoio, confiança, incentivo e dedicação.

Agradeço aos amigos por todas as conversas, risadas, torcida e incentivo. Sem vocês essa caminhada não seria tão leve e divertida.

CONTROLE OPERACIONAL E FINANCEIRO PARA MEI EM GASTRONOMIA

RESUMO

A gastronomia é vista como uma ferramenta de transformação. Tendo isso em vista, 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 despende 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 voltadas 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 demanda, a ferramenta “Planilha: Controle Financeiro para MEIs da Área de Gastronomia” foi desenvolvida com o intuito de auxiliar pessoas que buscam uma ferramenta voltada para a gestão financeira de pequenas empresas no setor de gastronomia.

Palavras-chave: Planilha Financeira, Pequenas Empresas, Gastronomia, Controle Financeiro.

OPERATIONAL AND FINANCIAL CONTROL FOR MEI IN GASTRONOMY

ABSTRACT

Gastronomy is seen as a transformation tool. The majority people who start a venture in this area believe that know how to cook, combine ingredients and deliver tasty, quality products is the biggest challenge that this new venture can generate. Differently from that, controlling and managing the business is a busy task, which takes time and dedication to understand the entire operational and financial control process of the enterprise. It can be considered that most of the problems faced by individual microentrepreneurs (MEI) are due to the lack of adequate training and planning focused on the area of gastronomy. Although there are electronic tools aimed at financial management for MEI, such as those of the Brazilian Service for Support to Micro and Small Enterprises (SEBRAE), these devices are generic and therefore are not enough to meet the needs that a business focused on gastronomy demand. Based on this demand, the tool “Spreadsheet: Financial Control for MEIs in the Gastronomy Area” was developed with the aim of helping people looking for a tool aimed at financial management in the gastronomy sector.

Keywords: Financial Spreadsheet, Small Business, Gastronomy, Financial Control.

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 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.

Conforme pesquisa baseada em entrevistas e dados da Receita Federal a respeito da “Sobrevivência das Empresas” executada no ano de 2020 pelo SEBRAE, 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 (2010), 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 por saber cozinhar e acreditam que administrar seja um processo simples.

Ao analisar em conjunto tais informações, se faz necessário a busca por ferramentas 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 ferramentas, suscita a necessidade de repensar determinados aspectos, sendo todos essenciais para o funcionamento produtivo de acordo com a realidade das pequenas empresas e por ser 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 E 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, os tamanhos das porções a serem vendidas por exemplo, devem ser calculadas corretamente (Instituto Americano de Culinária, 2009). Isso permite o controle e eficiência de *chefs* e garante 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 uma ferramenta em planilha eletrônica voltada para a gestão financeira de pequenas empresas no setor de gastronomia, com o intuito de ser acessível ao público geral. Para isso, é notável simplificar e tornar mais acessível o uso de ferramentas 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 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 com o intuito de beneficiar microempreendedores individuais no ramo da gastronomia; (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. 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 social.

O artigo conta com quatro seções, além desta introdução e das conclusões. A primeira seção trata-se do referencial teórico, no qual trataremos da importância da gestão financeira como um todo e para o setor de gastronomia e suas especificidades e os principais elementos da gestão financeira de uma pequena empresa no ramo. Já na segunda seção, trataremos da 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, apresentam-se as referências e, no apêndice, o principal objeto deste trabalho que é a planilha eletrônica desenvolvida para microempreendedores em gastronomia.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

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 da 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.

Segundo Braga (2017), as dificuldades relacionadas a gestão de empresas no ramo da gastronomia passam 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 a seus direitos como

consumidores. Portanto, produzir com qualidade e preços justos para um pequeno negócio exige um maior conhecimento em relação a 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 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 diminuído por parte dos proprietários de pequenos negócios fazem com que surjam maiores adversidades na rotina do negócio. Isso acarreta o mau desempenho e 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, 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 dada por Carlos Melles, presidente do SEBRAE, à Agência Brasil em 2021, 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”. (apud GUERRA, 2022)

Esta afirmação ressalta a falta de capacitação dos empreendedores 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.” (apud GUERRA, 2022)

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 uma das principais ferramentas de controle o fluxo de caixa. De acordo com Marion (2015), o Modelo Direto de Fluxo de Caixa é de fácil compreensão e bastante informativo, pois trata de modo simplificado o conjunto de movimentações financeiras de uma empresa, considerando todo o dinheiro que entra e sai da mesma durante determinado período, o que permite maior entendimento em relação as informações do empreendimento. Sendo assim, é um modelo ideal para o MEI 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. 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 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

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 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 que possibilite o cadastro e acesso a tais dados de maneira eficiente.

Como já dito anteriormente, as informações relacionadas ao negócio são de grande importância tanto para o cálculo dos custos e precificação quanto para acompanhar o desenvolvimento. De acordo com Braga (2017), o controle das informações se correlaciona com a área de produção, visto que o registro através das 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, 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), a ficha técnica 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 ficha técnica deve conter o peso bruto e peso líquido e suas respectivas unidades de medida, custo total dos insumos, custo por porção, rendimento e 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, produtos acabados e semiacabados, que é necessário 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 e 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 e torna-se obsoleto, ocupa espaço e gera perda de capital. No entanto, um baixo nível de segurança gera incertezas. Ao controlar as movimentações do estoque, 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 a dificuldade de sobrevivência para empresa e, com

isso, as vendas precisam passar por etapas que irão garantir a rotatividade desse ciclo do empreendimento. Essas etapas de venda têm início na localização do consumidor potencial, passa pela apresentação dos produtos oferecidos, pela maneira de lidar com as objeções indicadas pelos clientes, e passa pela própria venda, 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 afim de manter um estoque adequado precisa ser acompanhada e registrada, uma vez 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 embalagem. Portanto, é a partir dessa ferramenta que poderão ser cadastrados os reajustes do custo.

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 sim 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, 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 a comercialização por exemplo.

Portanto, se faz necessário que os controles operacionais e financeiros estejam alinhados para que empreendedor possa controlar o 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) apud Triviños (1987) diz 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. De acordo com Gerhardt e Silveira (2009) apud Deslauries (1991), na pesquisa qualitativa o objetivo é produzir um estudo com novas informações, independente de julgamentos ou opiniões para que o estudo não seja afetado.

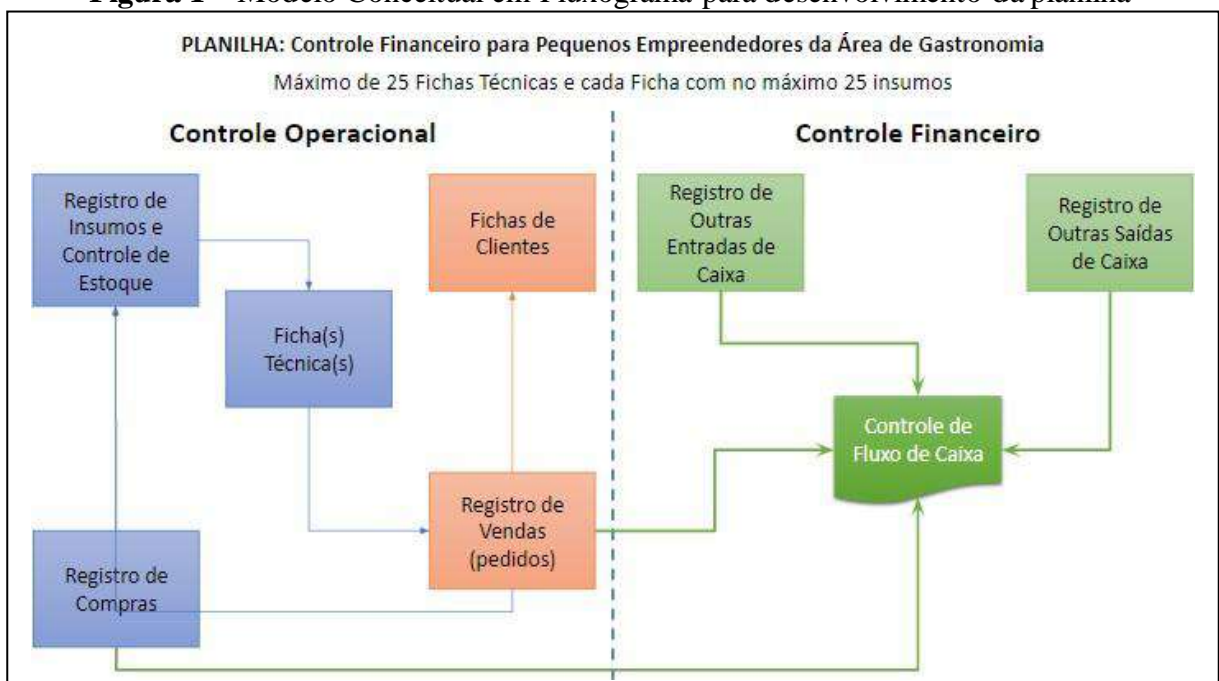
A planilha eletrônica desenvolvida é um demonstrativo para tornar elucidativo o processo de criação e análise da gestão financeira de um negócio para um microempreendedor, visto que o presente trabalho não tem como intuito a comercialização do resultado do presente estudo.

Tendo isso em vista, para dar início ao desenvolvimento da Planilha Eletrônica: Controle Financeiro para Pequenos Empreendedores em Gastronomia, foram utilizadas como base de inspiração as planilhas gratuitas de Gestão Financeira disponibilizadas pelo SEBRAE 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 M. M. 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 os usuários julgam necessárias para administrar um negócio. Em resposta, quatro pessoas que trabalham como MEIs em gastronomia responderam 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 da ferramenta para então dar seguimento na integração da ferramenta. A Figura 1 demonstra este modelo conceitual.

Figura 1 – Modelo Conceitual em Fluxograma para desenvolvimento da planilha



Fonte: Elaboração Própria.

A ferramenta intitulada ‘Planilha: Controle Financeiro para Pequenos Empreendedores em Gastronomia’ foi elaborada em coautoria com o intuito de agregar conhecimentos interdisciplinar. 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.

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, podemos fazer uso em adição do Microsoft Excel a ferramenta 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.

No Apêndice A deste trabalho é possível visualizar 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 trabalham como MEIs em Gastronomia para que testassem e avaliassem sua usabilidade e funcionalidade.

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

4. ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

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: Elaboração Própria.

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 a unidade de medida. 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: Elaboração Própria.

A terceira aba é denominada “Compras”. Nesta aba, 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: Elaboração Própria.

A quarta aba trata-se das “Vendas”. Nesta aba, 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: Elaboração Própria.

A quinta aba diz respeito a “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: Elaboração Própria.

A sexta aba trata-se da “Gestão de Caixa”. Esta aba 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”

data: 10/05/2022
Período: diário

	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\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Outras receitas	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total de receitas	R\$ 35,00	R\$ -	R\$ 315,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	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	-R\$ 112,02	-R\$ 112,02	-R\$ 112,02	-R\$ 112,02

Fechamento do dia, salvar o movimento de caixa do dia

Data	Caixa Fechamento
10/05/2022	-R\$ 16,80

Fonte: Elaboração Própria.

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

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

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 se torne cada vez mais próspero. No entanto, isso se torna um desafio visto que a falta de capacitação e planejamento adequado coloca a saúde do negócio em risco. Tendo isso em vista, uma ferramenta que auxilie nesse processo é de grande utilidade.

Diante disso, a busca por ferramentas que suprissem as necessidades de MEIs na área da gastronomia se fez necessária, uma vez que as mesmas auxiliam no desenvolvimento e 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, já 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 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.

REFERÊNCIAS

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

BRASIL. **Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008**. Altera a Lei Complementar N° 123, de 14 de Dezembro de 2006, Altera as Leis N°S 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.

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

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 abr. 2022.

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. 2013p 75-88. Disponível em: <https://docplayer.com.br/15748043-A-contabilidade-gerencial-como-ferramenta-no-processo-de-tomada-de-decisao-nas-microempresas.html>. Acesso em: 16 abr. 2022.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. Disponível em: [file:///C:/Users/silva/OneDrive/Documents/TCC%20\(artigos%20e%20tccs%20\)/metodologia.pdf](file:///C:/Users/silva/OneDrive/Documents/TCC%20(artigos%20e%20tccs%20)/metodologia.pdf) Acesso em: 16 abr. 2022.

GUERRA, A. C. **Sebrae: pequenos negócios têm maior taxa de mortalidade**: Agência Brasil. 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: 15 abr. 2022.

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 JR., 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.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). **Planilhas Gratuitas de Gestão Financeira**. 2022. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/df/sebraeaz/planilhas-gratuitas-de-gestao-financeira,86dd48f3f7419710VgnVCM100000d701210aRCRD>. Acesso em: 20 abr. 2022.

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

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/view/938/926>. Acesso em: 20 abr. 2022.

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.

APÊNDICE A

Planilha: Controle Financeiro para Pequenos Empreendedores em Gastronomia.

Arquivo Externo em Microsoft Excel

APÊNDICE B

Manual de como utilizar a planilha.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Para obter a **“Planilha: Controle Financeiro para Pequenos Empreendedores em Gastronomia.”**, entrar em contato com:

Tuany Silva Santos – e-mail: silvasantostuany@gmail.com

Fone/ WhatsApp: (83)98899-2233

APÊNDICE B – Manual de instrução da ferramenta PLANILHA

Manual de instrução
da ferramenta
“PLANILHA: Controle
Financeiro para
Pequenos
Empreendedores da
Área de Gastronomia”



Aba "Receitas"

- Nesta aba, o usuário poderá inserir no máximo 25 receitas.
- Para gerar as fichas técnicas é preciso digitar o nome da receita abaixo do escrito "Receitas" e clicar no botão "Gerar Receita". A aba que consta o nome da receita cadastrada aparecerá logo em seguida.
- Para deletar a receita é preciso clicar no botão "Deletar Receita", digitar o nome de cadastro da receita selecionada e clicar em "OK" e logo em seguida será deletada.

The image shows the 'Receitas' (Recipes) interface. At the top, a yellow box contains the instruction 'Inserir no máximo 25 receitas'. To the right is a 'Menu receitas' box with 'Gerar Receitas' and 'Deletar Receita' buttons. Below this is a list of recipes: Bolo de laranja, Bolo de rolo, and Pudim. A horizontal menu bar at the bottom lists various system tabs, with 'Receitas' highlighted. An 'Entrada' dialog box is shown with the prompt 'Digite a receita que deseja apagar:' and 'OK' and 'Cancelar' buttons.

Aba "Fichas Técnicas"

- O usuário deve alterar somente os campos destacados pelo tom bege claro.
- O usuário deve cadastrar a lista de ingredientes, peso líquido, peso bruto e fator de correção (caso não tenha FC coloca-se 1, caso tenha, basta fazer o cálculo e adicionar) da receita.
- Todos os campos precisam ser preenchidos corretamente.
- O "Preço de Venda", "Rendimento", "Peso bruto (g)", "Peso limpo (g)" e "Peso após cocção (g)" também deve ser preenchido adequadamente.
- Tudo que estiver cadastrado em gramas deve também ser descrito na receita em kg. Todos os produtos cadastrados em kg devem ser descritos em kg. Ou seja, na receita é utilizado 500g de farinha de trigo e, na aba "Cadastro Produtos" está cadastrada em kg, logo, o usuário deve descrever na "Ficha Técnica" como 0,5kg e assim por diante.

Nome da receita:		Pudim		Data de criação:		10/10/2019		Última atualização:		12/10/2021		Rendimento:		1500		
Ingredientes	Código	Pro	Unidade	Peso Líquido	Peso Bruto	FC	Costo Unit	R\$		R\$		Custo total (receita)		R\$		
Leite	4	kg	0,46	400	1	R\$	0,05	R\$	0,92							
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	CMY da produção:	52%									
				Peso após cocção:	1500	Margem de Lucro:	3%									
				Costo total inv:	R\$ 18,35											
Descrição da Receita:																

Aba “Gestão de Caixa”

- Nesta aba, o usuário deve apenas conferir os valores e suas respectivas datas no “Movimento do caixa” e, ao finalizar o dia de trabalho, deve clicar no botão “Salvar Caixa de fechamento”.
- O fechamento de Caixa de cada dia aparecerá automaticamente com suas respectivas datas e valores (com os seguintes nomes “Data” e “Caixa Fechamento” em duas colunas no canto superior direito da aba.

data: 10/05/2022
Período: diário

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	18/05/2022	19/05/2022	20/05/2022	21/05/2022
Receita de vendas	R\$ 35,00	R\$ -	R\$ 315,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Outras receitas	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total de receitas	R\$ 35,00	R\$ -	R\$ 315,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Custos Fixos	R\$ -	R\$ -	R\$ 80,00	R\$ 189,90	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Custos Variáveis	R\$ 51,80	R\$ 140,32	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	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\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Saldo do dia	-R\$ 16,80	-R\$ 140,32	R\$ 235,00	-R\$ 189,90	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Saldo acumulado	-R\$ 33,60											
Saldo Projetado Sem	-R\$ 16,80	-R\$ 157,12	R\$ 77,88	-R\$ 112,02	-R\$ 112,02	-R\$ 112,02	-R\$ 112,02	-R\$ 112,02	-R\$ 112,02	-R\$ 112,02	-R\$ 112,02	-R\$ 112,02

Fechamento do dia, salvar o movimento de caixa do dia
 Salva caixa de fechamento

Data	Caixa Fechamento
10/05/2022	-R\$ 16,80

Algumas observações

- Ao preencher os campos pintados de bege, o usuário deve sempre se atentar ao modo como cadastrou os nomes (se está com letras maiúsculas ou minúsculas, se a palavra está acentuada ou não) para que todos os nomes, números e unidades de medida estejam idênticos em todas as células para que não ocorra nem um tipo de erro.
- Ao cadastrar as unidades de medida também deve-se ter atenção. Uma vez um produto cadastrado em quilos, a ferramenta sempre lerá as quantidades em quilos. Ou seja, não se deve cadastrar o ovo em gramas e descrever na receita o peso bruto e peso líquido em quilos.
- O usuário não deve fazer alterações na planilha (como alterar nomes ou formulas) uma vez que pode ocasionar bugs.

Gramas (g)	Quilos (kg)
10g	0,01kg
200g	0,200kg
3000g	3kg