



Co-funded by  
the European Union



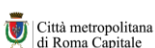
**SSPICE IT!**

Sustainability Skills Program for International Catering  
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

## **SSPICE IT! – Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training**

SSPICE IT! é cofinanciado pela Comissão Europeia no âmbito do programa Erasmus+.

*O conteúdo desta publicação reflete apenas a opinião do SSPICE IT Consortium e a Comissão não é responsável por qualquer uso que possa ser feito das informações nele contidas.*



CIPFP CAMINO DE SANTIAGO  
ESCUOLA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIOJA



Escola Profissional AMAR TERRA VERDE



## Submódulo n.º 24: Utilização de uma ficha financeira

<b>ÁREA TEMÁTICA</b>	<b>Resiliência e adaptação económica no setor alimentar</b>	
<b>SUB-ÁREA DE REFERÊNCIA</b>	<i>Empreendedorismo</i>	
<b>HORÁRIO</b>	4	
<b>OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM</b>		
<p>1. <b>Noções básicas de finanças:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Explore diferentes componentes de uma ficha financeira.</i></li> <li>• <i>Crie a sua própria folha financeira para a sua ideia de negócio.</i></li> </ul>		
<b>ATIVIDADES DE APRENDIZAGEM</b>		
<b>Teórica</b>	<b>Prático</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leitura</li> <li>✓ Estudos de caso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Análise de Estudo de Caso: Estudar fichas financeiras de negócios bem-sucedidas.</li> <li>✓ Planeamento Financeiro: Planear estratégias financeiras para uma ideia de negócio.</li> <li>✓ <i>Brainstorming</i> Financeiro: Gerar ideias para a criação de um negócio economicamente viável.</li> </ul>	

## ÍNDICE

SUBMÓDULO 24: UTILIZAÇÃO DE UMA FICHA FINANCEIRA .....	4
Exercício: Criar uma folha financeira para a sua ideia de negócio .....	6
EXTRAS .....	8
1. Outras leituras.....	8
2. Agradecimentos.....	9
3. Glossário .....	9

## SUBMÓDULO 24: Utilização de uma ficha financeira

### 1. Exemplo de Folha Financeira: Green Gourmet Food Truck

Category	Amount (€)	Notes
Food Truck	12000	Second-hand truck with custom kitchen setup
Equipment	3000	Grills, refrigerators, and eco-packaging
Licenses and Permits	1000	Local government requirements
<b>Total Initial Investments</b>	<b>16000</b>	
Staff Salaries	2500	Two part-time employees
Ingredients and Supplies	1200	Locally sourced vegan ingredients
Fuel and Utilities	500	Gas and electricity
Marketing	300	Social media ads, flyers
Maintenance	200	Vehicle upkeep
<b>Total Monthly Expenses</b>	<b>4700</b>	
Average Meal Price	10	Based on menu pricing
Monthly Meals Sold	600	Approx. 20 meals/day
<b>Total Revenue</b>	<b>6000</b>	
Revenue - Expenses	1300	Net monthly profit
Break-Even Point	12,3	Total Investment / Monthly Profit

### 2. Análise do ficheiro Excel em formato narrativo

O arquivo Excel fornece um plano financeiro estruturado e simplificado para o “*Green Gourmet Food Truck*”, oferecendo uma visão clara dos custos iniciais de configuração, despesas operacionais mensais, geração de receita e rentabilidade. Aqui está uma explicação de sua estrutura e como ela beneficia o negócio de carrinhas de comida:

#### 1. Investimentos Iniciais

Esta seção estabelece as bases para o lançamento da carrinha de comida, detalhando os custos únicos necessários para iniciar as operações.

- Carrinha de comida (12.000€): Representa o custo de compra e personalização de uma carrinha em segunda mão com uma configuração de cozinha. Investir numa carrinha bem equipada garante operações suaves e mobilidade, que são fundamentais para chegar aos clientes em vários locais.
- Equipamento (3.000€): Abrange ferramentas de cozinha essenciais, unidades de refrigeração e materiais de embalagem ecológica. Equipamentos de alta qualidade apoiam a preparação eficiente de alimentos e mantêm a frescura das refeições veganas.

- Licenças e Autorizações (1.000€): Representa os custos de conformidade regulamentar, garantindo que a carrinha cumpre as normas locais de saúde e segurança.

## 2. Despesas Mensais

Esta secção fornece uma compreensão detalhada dos custos operacionais fixos e variáveis, permitindo que a carrinha de comida tenha um orçamento eficaz e identifique áreas onde a economia de custos pode ser possível.

- Salários do pessoal (2 500 euros): Cobre os salários de dois trabalhadores a tempo parcial. Ter uma equipe confiável suporta um serviço de alta qualidade e um fluxo de trabalho suave durante as horas de pico.
- Ingredientes e Consumíveis (1.200€): Foca-se em ingredientes vegan de origem local, reforçando o compromisso do negócio com a sustentabilidade e frescura.
- Combustível e Serviços Públicos (500€): Contabiliza os custos de energia e combustível para operar a carrinha e o equipamento de cozinha de forma eficiente.
- Marketing (300€): Atribuído a atividades promocionais, como campanhas nas redes sociais e flyers, para atrair e fidelizar clientes.
- Manutenção (200€): Inclui manutenção do veículo, garantindo que a carrinha está apta para circular e minimizar avarias inesperadas.

## 3. Análise de Receitas e Lucros

Esta seção ajuda o proprietário do negócio a entender a rentabilidade da carrinha de comida e quanto tempo levará para ver um retorno sobre o investimento. Ele também permite ajustes de preços, metas de vendas ou controles de custos para melhorar o desempenho financeiro.

- Preço Médio das Refeições (10€): Estabelece um preço justo que se alinha com os padrões do mercado para refeições à base de plantas.
- Refeições mensais vendidas (600): Com base numa estimativa realista de 20 refeições por dia durante 30 dias.
- Receita Total (€6.000): Reflete os ganhos potenciais por mês, multiplicando o preço da refeição pelo número de refeições vendidas.
- Resultado (1.300€): Representa a diferença entre as receitas totais (6.000€) e as despesas mensais totais (4.700€). O lucro mensal demonstra que o negócio é viável após cobrir todos os custos.

- Ponto de equilíbrio (12,3 meses): Indica a rapidez com que a empresa pode recuperar o seu investimento inicial de 16.000€. Este cálculo é essencial para planear e avaliar a sustentabilidade financeira.

A folha financeira do Excel não é apenas uma ferramenta de planeamento; é um ativo estratégico que ajuda a garantir o sucesso do “Green Gourmet Food Truck”. Ao estabelecer claramente todos os custos, receitas e lucros, fornece ao proprietário insights acionáveis para gerenciar o negócio de forma eficaz, alcançar a estabilidade financeira e se concentrar no crescimento sustentável.

<b>Exercício: Criar uma folha financeira para a sua ideia de negócio</b>	
<b>Pré-requisitos</b>	/
<b>Hora</b>	3 horas
<b>Ferramentas</b>	PC ou Smartphone, ligação à Internet
<b>Objetivos</b>	1. O objetivo desta tarefa é desenvolver uma folha financeira básica para a sua ideia de negócio, com foco nas principais áreas financeiras, como custos com pessoal, taxas, investimentos iniciais, despesas operacionais, lucro, receitas de vendas e viabilidade económica
<b>Instruções</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Visão Geral do Negócio</b> - Forneça uma breve visão geral da sua ideia de negócio, incluindo os produtos ou serviços que irá oferecer e o seu mercado-alvo.</li> <li><b>2. Investimentos Iniciais</b> - Descreva os investimentos iniciais necessários para lançar o seu negócio. Inclua custos relacionados a equipamentos, tecnologia, inventário, licenças e quaisquer outras despesas iniciais.</li> <li><b>3. Custos de pessoal</b> - Estime os custos associados à contratação de pessoal, incluindo salários, benefícios e despesas de formação. Se aplicável, considere as posições a tempo parcial ou a tempo inteiro e quaisquer variações sazonais.</li> <li><b>4. Tarifas e preços</b> - Determine as taxas ou a estrutura de preços para seus produtos ou serviços. Explique a lógica por trás de suas decisões de preços e como elas se alinham com as tendências do mercado e as expectativas dos clientes.</li> </ol>	

- 5. Despesas Operacionais** - Identifique e liste as despesas operacionais contínuas para o seu negócio. Isso pode incluir aluguel, serviços públicos, seguros, marketing e quaisquer outros custos regulares. Forneça estimativas para cada categoria de despesa.
- 6. Receitas de vendas** - Projete as suas receitas de vendas com base nos seus preços e previsões de vendas. Considere fatores como demanda de mercado, concorrência e crescimento potencial durante um período específico (por exemplo, mensal ou anual).
- 7. Demonstração de lucros e perdas** - Crie uma demonstração de lucros e perdas simples que descreva sua receita, custos e lucro projetados durante um período específico (por exemplo, mensal ou anual). Esta declaração deve fornecer uma visão geral clara do desempenho financeiro da sua empresa.
- 8. Viabilidade Económica** - Avalie a viabilidade económica do seu negócio através do cálculo dos principais rácios financeiros, tais como o ponto de equilíbrio e o retorno do investimento (ROI). Discuta o que estes rácios indicam sobre a sustentabilidade e rentabilidade do seu negócio.

#### Diretrizes de submissão:

- Prepare um documento ou planilha que inclua todos os elementos acima.
- Rotule e organize claramente cada seção para facilitar a leitura.
- Forneça explicações ou pressupostos para quaisquer valores ou projeções feitas na sua ficha financeira.
- Considere incluir gráficos para representar visualmente os principais dados financeiros.

A sua ficha financeira será avaliada com base nos **seguintes critérios**:

- Rigor e realismo das projeções financeiras.
- Organização clara e lógica da informação financeira.
- Justificação para decisões de preços e estimativas de despesas.
- Compreensão demonstrada dos principais conceitos financeiros.
- Viabilidade económica global e viabilidade da ideia de negócio.

**Nota:** Sinta-se à vontade para procurar orientação junto de recursos financeiros ou mentores relevantes durante a conclusão desta tarefa. Quanto mais completa e bem fundamentada for a sua ficha financeira, melhor poderá compreender e comunicar os aspetos financeiros da sua ideia de negócio.

## EXTRAS

### 1. Outras leituras

Recomendamos que os aspetos discutidos neste módulo possam ser abordados mais nos seguintes materiais:

- *Segurança Alimentar e Mudanças Ambientais Globais*, livro de John Ingram, Polly Ericksen e Diana Liverman - Uma coleção abrangente de ensaios que examinam a interseção entre segurança alimentar, mudanças climáticas e resiliência económica. Oferece uma perspetiva multidisciplinar sobre os desafios e soluções no setor alimentar.
- *O relatório State of Food Security and Nutrition in the World* da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) fornece uma análise aprofundada das tendências globais de segurança alimentar, incluindo fatores de resiliência económica. Oferece dados e informações valiosas para compreender o estado da segurança alimentar.
- *Alterações Climáticas e Segurança Alimentar: Um Documento-Quadro* do Programa Alimentar Mundial (PAM) - explora o impacto das alterações climáticas na segurança alimentar e delinea estratégias para construir resiliência económica face aos desafios relacionados com o clima.

Revista Internacional de Ciência dos Alimentos  
(<https://www.hindawi.com/journals/ijfs/>)



## 2. Agradecimentos

O módulo 7 é o resultado da seguinte colaboração:

<i>Autores do módulo</i>	Rossi Loredana
<i>Contribuidores</i>	Nistor Alina
	Ceausu Ruxandra

## 3. Glossário

<b>Vigência</b>	<b>Definição / Significado</b>
<i>Ponto de equilíbrio (break-even)</i>	O nível de vendas ou atividade comercial em que a receita total é igual aos custos totais, não resultando em lucro nem prejuízo. Significa o ponto em que uma empresa cobre todas as suas despesas, marcando a transição da perda para o lucro.
<i>Economia circular</i>	Um modelo económico que visa minimizar o desperdício e tirar o máximo partido dos recursos, concebendo produtos, serviços e cadeias de abastecimento que reduzam, reutilizem e reciclem materiais.
<i>Colaboração intersetorial</i>	Colaboração entre diferentes organizações e setores, como governo, associações industriais e empresas privadas, para compartilhar conhecimento, recursos e experiência para aumentar a resiliência económica.
<i>Resposta a situações de crise</i>	Estratégias e planos para enfrentar e mitigar o impacto de eventos inesperados ou crises no setor alimentar, garantindo a continuidade das operações e a integridade da cadeia de abastecimento.
<i>Resiliência económica</i>	A capacidade do setor alimentar para resistir e recuperar de choques, perturbações e incertezas, mantendo simultaneamente as funções essenciais e o bem-estar das partes interessadas. Assegura a estabilidade do abastecimento alimentar, da atividade económica e do emprego.
<i>Internet das Coisas (IoT)</i>	Uma rede de dispositivos físicos e sensores interligados que recolhem e trocam dados, permitindo a

		monitorização e controlo em tempo real dos processos de produção e distribuição de alimentos.
<i>Avaliação dos riscos</i>		O processo de identificação, avaliação e priorização de potenciais riscos e vulnerabilidades dentro do setor de alimentos e catering para tomar decisões informadas e desenvolver estratégias de mitigação.
<i>ROI (Retorno do Investimento)</i>	do	Métrica financeira que avalia a rentabilidade de um investimento comparando o retorno obtido com o custo inicial, expresso em percentagem.
<i>Partes interessadas</i>		Indivíduos, organizações ou grupos que tenham interesse ou influência no setor de alimentos, incluindo agricultores, produtores, varejistas, consumidores e agências governamentais.
<i>Cadeia de abastecimento</i>	de	Uma rede de organizações, indivíduos, atividades, informações e recursos envolvidos na produção, distribuição e entrega de produtos alimentícios de fornecedores para consumidores.
<i>Sustentabilidade</i>		Práticas e iniciativas que promovem a sustentabilidade ambiental, social e económica, incluindo aprovisionamento responsável, redução de resíduos e embalagens amigas do ambiente.
<i>Transparência</i>		Abertura e clareza na cadeia de abastecimento, permitindo às partes interessadas rastrear e compreender as fontes e processos envolvidos na produção e distribuição de alimentos.