



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
ESQUELA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIOJA



Escola Profissional AMAR TERRA VERDE



Submódulo n.º 24: Utilização de uma ficha financeira

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

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
Total Initial Investments	16000	
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
Total Monthly Expenses	4700	
Average Meal Price	10	Based on menu pricing
Monthly Meals Sold	600	Approx. 20 meals/day
Total Revenue	6000	
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.

Exercício: Criar uma folha financeira para a sua ideia de negócio	
Pré-requisitos	/
Hora	3 horas
Ferramentas	PC ou Smartphone, ligação à Internet
Objetivos	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
Instruções	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Visão Geral do Negócio - Forneça uma breve visão geral da sua ideia de negócio, incluindo os produtos ou serviços que irá oferecer e o seu mercado-alvo. 2. Investimentos Iniciais - Descreva os investimentos iniciais necessários para lançar o seu negócio. Inclua custos relacionados a equipamentos, tecnologia, inventário, licenças e quaisquer outras despesas iniciais. 3. Custos de pessoal - 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. 4. Tarifas e preços - 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. 	

- 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

Vigência	Definição / Significado
<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>	<i>do</i>	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>	<i>de</i>	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.