

Estabelecendo Meta de Vendas para sua Pizzaria

Para conseguir estabelecer sua meta de vendas é fundamental que você se organize financeiramente, calculando seus custos detalhadamente para que comece da melhor maneira possível. A meta é possível se a sua noção de gastos, lucro e outros está clara.

Se você acompanhou a aula sobre precificação, você deve ter percebido que a meta de vendas está diretamente ligada à sua capacidade produtiva e à quantidade de pizzas que a pizzaria precisa vender para poder pagar seus custos, principalmente os custos fixos. E a melhor forma de estabelecer essa meta de vendas é justamente calculando o preço justo a ser praticado por pizza.

Vamos recapitular?

Vamos supor que você já calculou que o custo variável¹ de uma pizza portuguesa é de R\$ 6,30. E custo de mão de obra pra fazer esta pizza é de R\$ 2,50.

Com esses dados em mãos vamos fazer o levantamento de todos os custos fixos de uma pizzaria:

CUSTO FIXO DO NEGÓCIO	CUSTO TOTAL MESAL
Aluguel	R\$ 700,00
Água	R\$ 30,00
Luz	R\$ 45,00
Funcionário	-
Telefone	R\$ 50,00
Material de limpeza	R\$ 15,00
Transporte	R\$ 40,00
Gás	R\$ 70,00
TOTAL	R\$ 950,00

O próximo passo é calcular a margem de contribuição da seguinte forma:

Custo Fixo Total	÷	Meta de vendas mensal	=	Margem de contribuição
R\$ 950,00	÷	600 pizzas	=	R\$ 1,58

Este valor R\$ 1,58, é chamado de Margem de contribuição. Ele é o valor embutido no preço de venda de cada pizza responsável por pagar seus custos fixos.

Faça o mesmo cálculo com suas despesas que variam ao longo do mês (despesas extras, emergências e outros). Esse é o custo variável.

Com isso feito, conseguimos chegar no valor mínimo de venda para manter seu negócio, algo super importante para esse cálculo que estamos propondo:

Custo Variável	+	Mão de obra	+	Margem de contribuição	=	VALOR MÍNIMO de venda para pizza portuguesa
R\$ 6,30		R\$ 2,50		R\$ 1,58		R\$ 10,38

O Valor mínimo de venda da pizza portuguesa para que a pizzaria não tenha prejuízos é de R\$ 10,38. Se aplicarmos nesse valor 20 % de lucro (margem de lucro comumente aplicada em pizzarias) o valor mínimo de venda seria R\$ 12,45.

R\$ 10,38 + 20%	→	R\$ 10,38 + R\$ 2,07	=	R\$ 12,45
-----------------	----------	----------------------	----------	------------------

Quanto maior a sua meta de vendas, menor a margem de contribuição. Logo, o seu preço mínimo de venda será menor. Assim a pizzaria teria uma margem de lucro maior.

A maioria das pizzarias hoje trabalham com uma margem entre 15 a 20% de lucro. Existem as que trabalham com uma margem mais folgada entre 25 e 35%, mas não é a maioria.

Quanto à média de vendas é muito relativo. Isso varia muito. Mas um número comum para pizzarias já estabelecidas é de 2000 a 2500 pizzas por mês. Tem as que vendem 6000 pizzas e tem as que vendem menos de 1000. Isso é muito relativo.

Dicas: Chef Moisés Costa, do O Gastrônomo. (<https://ogastronomo.com.br/>)