

Cálculo do CMV Teórico baseado na Ficha Técnica



<https://saborconsultoria.com.br>

Tel. 82-98200-4072



PRATO	TAMANHO RECEITA	INGREDIENTES	QUANTIDADE BRUTA	UNIDADE DE MEDIDA	PREÇO UNITARIO	CUSTO REAL	CUSTO TOTAL	PREÇO DE VENDA	C.M.V	MARGEM DE LUCRO
X-Burguer	1	pão	1	unidade	R\$ 0,90	R\$ 0,90	R\$ 7,11	R\$ 18,00	39%	R\$ 10,90
		carne	0,15	kg	R\$ 29,90	R\$ 4,49				
		queijo	0,015	kg	R\$ 36,00	R\$ 0,54				
		maionese	0,01	kg	R\$ 15,00	R\$ 0,15				
		embalagem	1	unidade	R\$ 0,45	R\$ 0,45				
		alface	0,1	pé	R\$ 3,00	R\$ 0,30				
		tomate	0,04	kg	R\$ 7,00	R\$ 0,28				

- Muitos proprietários de restaurantes olham somente o resultado final, se teve lucro ou prejuízo. Porém, mais importante que isso, é entender como você chegou nesse resultado e onde pode melhorar. O CMV permite essa análise e possibilita aprimorar seus números.
- Através do cálculo do CMV você sai do empirismo (achismo) e começa a enxergar os números reais do seu restaurante.
- CMV alto pode indicar desperdício na cozinha, perda de mercadoria, erros no estoque e até erro na precificação dos seus produtos.
- CMV muito baixo pode significar a necessidade de melhorar a qualidade de seus produtos.
- No exemplo acima, 39% é o custo de toda a matéria prima utilizada para fazer o sanduíche. Esse valor é alto? É baixo?

Entre em contato conosco e saiba como calcular o CMV de todo o seu restaurante ou individualmente para cada produto.