



Revelado:

**O segredo para colocar o seu
bar ou restaurante no caminho
dos resultados reais**

Parabéns!

Você acaba de baixar um material rico, elaborado por especialistas, com o objetivo de apontar soluções que tragam mais comodidade ao seu dia a dia de empresário quando o assunto é escolher uma contabilidade que realmente se preocupa com o seu bar ou restaurante.

Sendo assim, leia cada linha do nosso e-book com atenção e busque aplicar no dia a dia do seu negócio o conhecimento aqui sintetizado.

Índice

O que nunca te contam sobre a sua empresa, e que aqui você vai saber.....04

*Por que é a contabilidade que vai ajudar
o seu bar ou restaurante a crescer, de verdade?.....07*

Quais os gastos comuns de um bar ou restaurante?.....10

É hora de ir para o planejamento financeiro!.....12

Impostos para bares e restaurantes.....16

Escolha do regime tributário.....18

*A nossa contabilidade para bares e restaurantes
mostra os caminhos certos para quem deseja crescer!.....22*



O que nunca te contam sobre a sua empresa, e que aqui você vai saber



Conversa séria, de empreendedor para empreendedor, e que tem como objetivo a construção de uma jornada empresarial de sucesso:

Nos últimos meses, o seu restaurante passou por algum tipo de prejuízo fiscal?

A preocupação com o operacional não permite tempo para as atividades de gestão?

As dúvidas sobre a arrecadação de impostos não param de chegar?

Nós entendemos você, e saiba que aqui é o lugar certo para que todas essas questões sejam respondidas.



Em um mercado empresarial que muda a cada ano, sentir-se sem direção em meio ao sistema de legislação brasileira e seu excesso de tributos é algo comum, principalmente, quando se trabalha no ramo alimentício.

Para quem trabalha nesse mercado é importante observar que existem particularidades para serem entendidas. Entre elas, os recursos utilizados na estrutura operacional deste tipo de estabelecimento, bem como investimentos com fornecedores, equipamentos e tudo que a empresa precisa para funcionar da forma saudável e com regularidade, perante a lei.

Com isso, entra em cena a contabilidade. É graças a ela que será possível organizar todos esses aspectos de forma eficaz, garantindo que processos obrigatórios estejam em dia, além de planejar cenários positivos para o futuro e ter informações que contribuem para o fluxo contínuo das operações.



*Por que é a contabilidade que vai
ajudar o seu bar ou restaurante a
crescer, de verdade?*

Sim, realizar a gestão de um bar ou restaurante vai além de oferecer um atendimento completo e servir pratos que vão chamar a atenção do seu público. O grande segredo para manter a eficiência e a segurança das suas operações está na contabilidade.

E sabe por onde começar a aplicação das operações contábeis na empresa? A resposta está no gerenciamento dos valores que entram e que saem do seu estabelecimento, como os custos, entradas e valores recebidos.

Assim, quando há o entendimento dos recursos financeiros que o seu negócio possui, é possível alcançar uma estratégia que vai levar você a um outro nível de gestão, além de uma série de possibilidades para o crescimento da empresa, como ter uma filial, aumentar a equipe de funcionários e muito mais!





Outro ponto essencial é que toda a parte burocrática exigida pela legislação ficará em dia, como o pagamento de impostos e licenças necessárias para exercer a atividade de atendimento ao público.

Por fim, vale considerar que, anualmente, o mercado gastronômico se torna cada vez mais disputado, e os donos de empresa nessa categoria que não conseguirem alcançar um nível de gestão eficiente, com foco na redução dos custos e melhoria do desempenho, terão reflexos negativos na construção da sua autoridade diante da concorrência e, até mesmo, correrão o risco de fechar as portas.



*Quais os gastos comuns em
um bar ou restaurante?*

Ao estruturar o seu planejamento contábil e fiscal é importante distinguir quais são os seus custos fixos e variáveis. Observe:

Custos fixos

Os custos nessa categoria são aqueles dos quais a empresa não pode abrir mão, ou seja, as despesas básicas que precisam ser pagas mensalmente para que o estabelecimento funcione de forma adequada. São elas:

Aluguel: estrutura onde seu estabelecimento está localizado.

Contas básicas: água, luz, telefone, internet, etc.

Salários: folha de pagamento dos funcionários, encargos, benefícios.

Custos variáveis

Esse tipo de custo está ligado à **matéria-prima** (alimentos, frutas, verduras, etc.), mas podem variar de acordo com safra, economia e muitas outras coisas que influenciam na variação do preço, como insumos e produtos de limpeza e higienização, que são importantes para deixar seu estabelecimento sempre agradável e receber muito bem seus clientes.



*É hora de ir para o
planejamento financeiro!*



Na contabilidade, o objetivo dessa operação é trabalhar os indicadores que envolvem os custos do negócio, ou seja, controlar recursos, mudanças, cortes e investimentos para que o empreendimento tenha mais resultados e lucratividade.

Com isso, o empreendedor realiza o monitoramento de entradas e saídas do caixa, mediante a produção de relatórios, que, geralmente, são criados pelo departamento de contabilidade. Assim, as previsões de onde serão aplicados os recursos econômicos passam a ser realizadas.

Ferramentas para realizar uma gestão financeira eficaz

Na estrutura de um bar ou restaurante, a sintonia entre as células que fazem parte da gestão financeira operacional, como o setor de compras, comercial, contas a pagar e a receber e o controle da produção, é fundamental para que a realidade econômica da empresa seja transformada. Esse fluxo vai ocorrer nas seguintes operações:



Fluxo de caixa

O fluxo de caixa é o resumo dos movimentos monetários realizados por uma empresa em um período de tempo determinado. Por aqui, nós vamos mostrar para você como funciona o fluxo de caixa diário, pois ele pode ser aplicado de várias formas.

Isso pode parecer simples, mas, para uma construção efetiva do fluxo de caixa, é preciso disciplina e metodologia, já que cada empresa possui um regime de atividades diferente, ou seja, os fluxos monetários não são iguais, fazendo com que cada empresa adapte o seu modelo.

Demonstração do Resultado do Exercício (DRE)

Sabe aquele mapa que mostra toda a situação econômica da empresa? Essa é a DRE, que analisa receita, custos, tributos e lucro. O seu funcionamento acontece subtraindo o faturamento dos tributos, os custos de operações e outras despesas para que o resultado líquido possa ser obtido.

Não podemos esquecer que essa demonstração é uma exigência legal, mas, ainda assim, em situações em que não existe a obrigatoriedade, é recomendado contar com a DRE para que a atividade empresarial seja monitorada, a fim de produzir informações para o crescimento do negócio.

Balanço Patrimonial (BP)

Esse recurso é um dos mais utilizados, já que realiza um levantamento minucioso das finanças empresariais. O BP apura todos os ativos e passivos do negócio, resultando no que chamamos de Patrimônio Líquido. Nessa operação, o ativo inclui os bens e os direitos da empresa, como dinheiro em caixa, vendas a receber e bens materiais.

Em suma: a utilização dessa ferramenta influi diretamente para a geração de indicadores da saúde financeira do negócio. Dessa forma, garante à gestão as informações necessárias para atuar diante dos riscos que podem comprometer a sequência das atividades.

Auditoria interna

Esse processo realiza o controle das condições financeiras e pode ser feito por uma equipe de departamento interno ou por profissionais terceirizados.

A realização da auditoria analisa vários documentos da empresa — relatórios, livros-caixa, registros contábeis etc. — com o objetivo de adequar o negócio às práticas mais eficazes que envolvem a gestão. Outra função dessa metodologia é verificar se existem erros ou fraudes em tudo o que diz respeito à realidade econômica da empresa.

Impostos para bares e restaurantes



Além de realizar um planejamento fiscal, um estudo tributário acerca das atividades que envolvem o seu negócio contribui diretamente para otimizar recursos e evitar pagamentos discordantes. Entre alguns impostos de um restaurante ou bar, podemos destacar:

- *ISS (Imposto Sobre Serviço de Qualquer Natureza);*
- *ICMS (Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Serviços);*
- *IRPJ (Imposto de Renda Pessoa Jurídica);*
- *CSLL (Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido);*
- *PIS/Cofins;*
- *Contribuição sindical;*
- *FGTS;*
- *INSS.*

Nesse cenário de taxas e números, e a necessidade de vencer as barreiras tributárias impostas pelo complexo sistema tributário brasileiro, é necessário estar sempre atento a datas, valores e documentações. Com isso, você elimina problemas maiores e garante a segurança operacional.

Escolha do Regime Tributário



Na hora de adequar a sua empresa a um determinado regime de tributação, faça os cálculos e estude qual tipo está de acordo com o seu orçamento. Em território nacional, o mais comum é o Simples Nacional, conhecido também como Super Simples.

Esse regime foi criado por meio da Lei Complementar n.º 123/2006, que avaliava a prestação de contas e os impostos devidos com o objetivo de facilitar a regularização de empreendedores no País.



Além da estrutura do SN, em que se enquadram empresas com receita bruta de até R\$ 4,8 milhões, vale acompanhar os aspectos de outros regimes tributários, como:

Lucro Real: este regime é obrigatório para empresas com faturamento anual superior a R\$ 78 milhões e empresas com atividades voltadas ao setor financeiro;

Lucro Presumido: no Lucro Presumido, assim como no anterior, qualquer empresa pode se cadastrar. Contudo, o seu faturamento anual não pode ser superior a R\$ 78 milhões.

Muitas empresas estão enquadradas em um regime que gera mais encargos tributários e, com isso, acabam prejudicando o desenvolvimento econômico. No entanto, com a escolha certa do regime tributário, será possível desenvolver um planejamento estratégico para recuperar impostos e otimizar recursos.

De acordo com os dados do IBGE/Impostômetro, 95% das empresas pagam impostos equivocados, o que faz com que o Fisco recolha mais de R\$ 30 bilhões em impostos indevidos anualmente.

De acordo com os dados
do IBGE/Impostômetro,

95%

das empresas pagam
impostos equivocados

o que faz com que o
Fisco recolha mais de

**R\$30
Bilhões**

em impostos
indevidos anualmente.

A nossa contabilidade para bares e restaurantes mostra os caminhos certos para quem deseja crescer!

Com os serviços da Metropolitana Assessoria Contábil, o empreendedor adquire uma visão real da empresa, bem como onde estão o faturamento, os gastos e os detalhes que movimentam a gestão financeira do negócio.

Tudo isso de uma maneira organizada para que seja possível tomar decisões e identificar os erros de forma ágil, tudo com o objetivo de potencializar o desempenho dos setores. Nesse cenário, você adquire segurança e qualidade com a assistência dos nossos especialistas.

Venha conversar com a gente! Nós temos um plano de ação adequado às necessidades do seu negócio. Basta entrar em contato pelos números: **(11) 5056-4050** ou **(11) 98796-2777**.



metropolitana@metropolitanasp.com.br



Av. Divino Salvador, 268
Moema - São Paulo / SP