

São João Angelim 2022 - Balanço da barraca de Sucos (Jd. Marina / Jd. Roberta)							
CUSTOS	Quantidade	Volume unitário (L)	Volume total	Valor unitário	Valor total	Pagamento	Obs
Suco de Uva	15	1,5	22,5	R\$ 13,50	R\$ 202,50	Thiago Rani	Assai Atacadão
Suco de Uva	8	1,5	12	R\$ 0,00	R\$ 0,00	Custeado	Sobra da Manhã de Outono
Suco concentrado de Maracujá	1	5	5	R\$ 97,00	R\$ 97,00	Thiago Rani	Demarchi - Loja da Fábrica - Telefone (11) 4815-8400
Água	2	20	40	R\$ 10,00	R\$ 20,00	Thiago Rani	Galões de 20L retornáveis emprestados das Famílias da sala Jd. Marina
Açúcar mascavo	1 1kg		1	R\$ 8,99	R\$ 8,99	Thiago Rani	Assai Atacadão
Suqueira	1	1	1	R\$ 180,00	R\$ 180,00	Thiago Rani	Locado em Gelão - Telefone (11) 4587-7400
Total					R\$ 508,49		
SUCOS							
	Garrafas	Volume (L)	Água (L)	Volume total (L)	Obs		
Suco de Uva	23	34,5	11,5	46	3 partes de suco para 1 parte de água (1,5L + 0,5L)		
	Galão	Volume (L)	Água (L)	Volume total (L)			
Suco de Maracujá	1	5	29	34	1 parte de suco para 6 partes de água (ver linhas 31 e 35)		
Volume total em Litros				80			
Volume total em ML				80000			
Dose unitária em ML				300			
Total doses vendidas				266,6666667			
Preço unitário dose				R\$ 6,00			
Arrecadação suco				R\$ 1.600,00			
Arrecadação total				R\$ 1.956,00			
Diferença (Canecas)				R\$ 356,00			
Total canecas vendidas				35,60			
Despesas				R\$ 508,49			
Lucro da barraca				R\$ 1.091,51			
Como foi a operação?							
Locar a suqueira com certa antecedência - locamos na quarta							
Comprar os insumos pelo menos até a véspera							
Fundamental a barraca de suco ficar próxima à praça de alimentos salgados							
No dia anterior preparamos a mesa, instalamos a suqueira, deixamos todos os insumos junto à mesa e preparamos um galão de 20L de suco de maracujá - 3L de suco concentrado para 17L de água							
Para o suco de uva, na primeira carga colocamos 3 garrafas de suco de 1,5, ou seja, 4,5L de suco para 1,5L de água - totalizando 6L (a capacidade da suqueira)							
Feita a carga inicial dos sucos, ligamos a suqueira com 1h de antecedência							
Durante a festa fomos completando os reservatórios dos sucos - nunca deixando acabar para manter o suco gelado - baixava da metade fazíamos a reposição							
Quando o galão de maracujá terminou, preparamos outro com 2L de suco concnetado para 12L de água - totalizando 14L de suco pronto							
Para a reposição do suco de uva utilizamos 1 garrafa de 1,5L para 0,5L de água, diretamento no repositório, até encher novamente							
Para dar conta do atendimento e controle é essencial contar sempre com 2 pessoas por turno de trabalho							
Como o suco de maracujá estava sem açúcar, disponibilizamos 2 açucareiros com colheres na bancada da barraca							
Quando forem locar a suqueira, solicitar o transformador e o adaptador da tomada							
Ao lado do Gelão (locadora da suqueira) tem uma loja de bebidas, onde já aproveitamos e compramos os galões de água							
Venda iniciou por volta das 12h e encerrou por volta das 14h - segundo o pessoal dos demais turmos houve demanda após o término - estimar um volume maior para o próximo evento do mesmo porte							
Utilizar dosadores para mensurar cada dose de suco - isso facilita na mensuração da quantidade de sucos efetivamente vendidos							
O dia estava quente							
Fundamental que a equipe que preparar a barraca etiqute todos os itens utilizados (c/ nome do responsável) e monte passo-a-passo com informações que oriente a equipe que fará a desmontagem							
Ao término do evento, lavar os utensílios utilizados							
O Thiago Castilho ficou com o galão de água que sobrou e reembolsou o valor (R\$10,00) - Compramos 3 galões, mas só utilizamos 2. Nos custos consideramos apenas 2 galões.							
Resumo							
Público estimado	600	adultos e crianças					
Suco estimado em litros	80						
Doses (300 ml) vendidas	266,6666667	44,44%	do público consumiu pelo menos 1 suco				
Canecas vendidas	35,60						
Receita total	R\$ 1.956,00						
Receita suco	R\$ 1.600,00						
Receita canecas	R\$ 356,00						
Custo insumos	R\$ 508,49						
Lucro	R\$ 1.091,51						
Sobras	0						
Observação:	devido a demanda após o término do suco, estimar entre 100L ou 120L de sucos para o próximo evento do mesmo porte/horário						
Rateio custos			por sala				
Jd. Marina	16	famílias	R\$ 301,33				
Jd. Roberta	11	famílias	R\$ 207,16				
Total	27		R\$ 508,49				
Custos	R\$ 508,49						
Rateio por família	R\$ 18,83						

Clima: quente