

Guia Completo Precificação



Receitas lucrativas

**Faça um renda
extra em casa!**





Introdução

Definir o preço de venda dos seus doces caseiros é uma etapa crucial para garantir a sustentabilidade e lucratividade do seu negócio. Este eBook foi criado para guiá-lo através dos passos necessários para calcular os custos de produção, identificar todas as despesas envolvidas e definir um preço de venda justo e competitivo.

1. Identificando os Custos

1.1. Custos de Ingredientes

Os custos de ingredientes incluem todos os itens que compõem a receita dos doces.

Para calcular o custo total dos ingredientes, siga estes passos:

1. Liste todos os ingredientes da receita.
2. Anote a quantidade de cada ingrediente utilizada.
3. Determine o preço de compra de cada ingrediente.
4. Calcule o custo proporcional de cada ingrediente utilizado na receita.

Exemplo: Para uma receita de brigadeiros que rende 50 unidades:

- 1 lata de leite condensado (R\$ 4,00)
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó (100g a R\$ 20,00/kg, equivalente a R\$ 2,00)
- 1 colher de sopa de manteiga (200g a R\$ 6,00, equivalente a R\$ 0,60)

1. Identificando os Custos

Custo Total dos Ingredientes:

Leite condensado: R\$ 4,00

Chocolate em pó: R\$ 2,00

Manteiga: R\$ 0,60

Total: R\$ 6,60

1.2. Custos de Embalagens

As embalagens são essenciais para proteger os doces e apresentá-los de forma atraente aos clientes.

Inclua os custos das embalagens no cálculo do preço de venda.

Exemplo:

50 forminhas de brigadeiro (R\$ 0,10 cada)

Caixa para 50 brigadeiros (R\$ 5,00)

Custo Total das Embalagens:

Forminhas: $50 \times \text{R\$ } 0,10 = \text{R\$ } 5,00$

Caixa: R\$ 5,00

Total: R\$ 10,00

1. Identificando os Custos

1.3. Custos de Despesas Fixas

Despesas fixas são aquelas que não variam com a quantidade produzida e incluem energia elétrica, água, gás, internet, aluguel (se aplicável), entre outros.

Exemplo:

Energia elétrica: R\$ 100,00/mês

Água: R\$ 50,00/mês

Gás: R\$ 60,00/mês

Para calcular o custo proporcional de despesas fixas, divida o total mensal pelo número de unidades produzidas no mês.

Exemplo: Se você produz 1000 brigadeiros por mês:

Energia elétrica: $\text{R\$ } 100,00 / 1000 = \text{R\$ } 0,10$ por brigadeiro

Água: $\text{R\$ } 50,00 / 1000 = \text{R\$ } 0,05$ por brigadeiro

Gás: $\text{R\$ } 60,00 / 1000 = \text{R\$ } 0,06$ por brigadeiro

Custo Total de Despesas Fixas por Brigadeiro:

$\text{R\$ } 0,10 + \text{R\$ } 0,05 + \text{R\$ } 0,06 = \text{R\$ } 0,21$

1. Identificando os Custos

1.4. Custos de Despesas Variáveis

Despesas variáveis são aquelas que variam com a quantidade produzida, como transporte, marketing e materiais de limpeza.

Exemplo:

- Transporte: R\$ 50,00/mês
- Marketing: R\$ 100,00/mês

Custo Total de Despesas Variáveis por Brigadeiro: Se você produz 1000 brigadeiros por mês:

- Transporte: $R\$ 50,00 / 1000 = R\$ 0,05$ por brigadeiro
- Marketing: $R\$ 100,00 / 1000 = R\$ 0,10$ por brigadeiro
- Total: R\$ 0,15

2. Calculando o Preço de Venda

2.1. Somando Todos os Custos

Para definir o preço de venda, primeiro some todos os custos (ingredientes, embalagens, despesas fixas e variáveis).

Exemplo:

- Custo dos ingredientes por brigadeiro: $R\$ 6,60 / 50 = R\$ 0,13$
- Custo das embalagens por brigadeiro: $R\$ 10,00 / 50 = R\$ 0,20$
- Custo de despesas fixas por brigadeiro: $R\$ 0,21$
- Custo de despesas variáveis por brigadeiro: $R\$ 0,15$

Custo Total por Brigadeiro:

- $R\$ 0,13 + R\$ 0,20 + R\$ 0,21 + R\$ 0,15 = R\$ 0,69$

2. Calculando o Preço de Venda

2.2. Definindo a Margem de Lucro

Defina a margem de lucro desejada, que é o percentual que você quer ganhar sobre o custo total.

Exemplo: Se você deseja uma margem de lucro de 50%:

- Margem de lucro: 50% de R\$ 0,69 = R\$ 0,34

Preço de Venda por Brigadeiro:

- Custo Total por Brigadeiro: R\$ 0,69
- Margem de Lucro: R\$ 0,34
- Preço de Venda: R\$ 1,03 (arredondado para R\$ 1,10 para simplificação)

3. Exemplos Práticos

3.1. Brigadeiro Gourmet

Ingredientes:

Leite condensado: R\$ 4,00

Chocolate em pó: R\$ 2,00

Manteiga: R\$ 0,60

Embalagens:

Forminhas: 50 x R\$ 0,10 = R\$ 5,00

Caixa: R\$ 5,00

Despesas Fixas e Variáveis:

Despesas Fixas: R\$ 0,21 por brigadeiro

Despesas Variáveis: R\$ 0,15 por brigadeiro

Custo Total:

Ingredientes: R\$ 6,60 / 50 = R\$ 0,13 por brigadeiro

Embalagens: R\$ 10,00 / 50 = R\$ 0,20 por brigadeiro

Despesas Fixas: R\$ 0,21 por brigadeiro

Despesas Variáveis: R\$ 0,15 por brigadeiro

Custo Total: R\$ 0,690

3. Exemplos Práticos

3.1. Brigadeiro Gourmet

Preço de Venda:

- Margem de Lucro (50%): R\$ 0,34
- Preço de Venda: R\$ 1,10

3.2. Bolo de Pote

Ingredientes:

- Farinha de Trigo: R\$ 5,00
- Açúcar: R\$ 3,00
- Ovos: R\$ 2,00
- Leite: R\$ 2,50
- Chocolate em Pó: R\$ 4,00

Embalagens:

- Potes: $30 \times \text{R\$ } 0,50 = \text{R\$ } 15,00$

Despesas Fixas e Variáveis:

- Despesas Fixas: R\$ 0,30 por pote
- Despesas Variáveis: R\$ 0,20 por pote

3. Exemplos Práticos

3.2. Bolo de Pote

Custo Total:

Ingredientes: R\$ 16,50 / 30 = R\$ 0,55 por pote

- Embalagens: R\$ 15,00 / 30 = R\$ 0,50 por pote
- Despesas Fixas: R\$ 0,30 por pote
- Despesas Variáveis: R\$ 0,20 por pote
- Custo Total: R\$ 1,55

Preço de Venda:

- Margem de Lucro (50%): R\$ 0,78
- Preço de Venda: R\$ 2,33 (arredondado para R\$ 2,50)

Conclusão

Calcular os preços dos seus doces caseiros é essencial para garantir a viabilidade e sucesso do seu negócio. Este guia oferece um passo a passo detalhado para ajudá-lo a determinar todos os custos envolvidos e definir um preço de venda justo e lucrativo. Com essas informações, você estará mais preparado para tomar decisões informadas e maximizar seus lucros.

Aviso Importante!

Após 7 dias, todos os BÔNUS que foram prometidos serão liberados.