

COMO CALCULAR CMV

EPOC

Você sabe quanto custa cada um dos insumos que compõem os pratos que você vende no seu restaurante? Saber isso é **fundamental para manter a saúde financeira do seu negócio e também garantir a lucratividade.**

Abaixo, descubra como calcular o CMV individual de cada item e o CMV de todo o restaurante em um determinado período de tempo.



Como calcular o CMV de cada item individualmente

Veja qual o preço de custo de cada produto

Lembre-se de levar em conta o preço de cada insumo usado para um item (por exemplo, o custo de uma porção de batata frita é a soma do custo dos insumos batata, óleo e sal usados no preparo da porção).



Divida o preço de custo pelo preço de venda

Agora, basta dividir o valor encontrado no passo anterior por quanto você cobra pelo item. O resultado dessa conta será o CMV (Custo de Mercadoria Vendida) do prato.



Como calcular o CMV do restaurante em um período de tempo

Defina qual o período de tempo você quer analisar

Você pode, por exemplo, realizar esse controle com base em um mês ou trimestre.



Descubra qual era o seu estoque inicial no começo desse período

Essa informação é fundamental para o cálculo do CMV por período.



Adicione todas as compras que foram feitas no período

Depois, some ao valor do item anterior a quantidade de itens que foram adicionados ao seu estoque nesse tempo.



Subtraia pelo seu estoque final e faturamento ao final do período

Em seguida, subtraia o valor encontrado no passo anterior pelo seu estoque final.



Divida esse valor pelo faturamento do período

Esse é o último passo para calcular o CMV. Agora, você sabe qual foi o seu CMV de forma geral no período analisado.



Precisa de uma ajudinha? Saiba como o EPOC pode otimizar sua operação e simplificar a sua gestão. Agende uma demonstração.

Acesse epoc.com.br e saiba mais