

Lucratividade e Rentabilidade

LUCRATIVIDADE RENTABILIDADE

Pra iniciarmos nossa conversa, precisamos entender a diferença entre esses dois conceitos, pois muitas vezes eles confundem os gestores de negócios devido a sua relação com ganhos financeiros.

Vamos esclarecer primeiro o conceito de lucratividade. Esse indicador nos revela se a operação do negócio está boa, isto é, se ele aponta o ganho de uma empresa em relação a operação que ela exerce.

Simplificando o conceito é se o faturamento é suficiente para pagar as contas do mês.

E como se calcula a lucratividade?

A fórmula é bem simples:

Lucratividade = (lucro líquido/receita bruta) x100

Vamos agora colocar em prática essa fórmula utilizando-se de uma base fictícia de um restaurante, para que possamos entender como analisar esse indicador.

Levando em consideração uma hamburgueria fictícia como exemplo para ilustrarmos nosso cálculo, criamos um DRE (Demonstrativo de Resultados).

Receita Bruta	Qtde	Vi. Unitário	Total
Combos	1.250	38,00	47.500,00
Hamburgueres	2.133	28,00	59.724,00
Milkshakes	197	24,00	4.728,00
Bebidas	3.002	6,00	18.012,00
Sobremesas	315	7,00	2.205,00
Total Receita Bruta			132.169,00

Impostos e Deduções	Total
Impostos	(13.216,90)

Receita Líquida	8%	118.952,10
------------------------	-----------	-------------------

Custos	%	Total
CMV	29,81%	(35.460,00)

Despesas	Total
Pessoal (Salários + Encargos)	(41.200,00)
Aluguel	(6.300,00)
Contas de Consumo (Luz, Água, Gás, etc.)	(8.000,00)
Manutenção	(3.200,00)
Marketing/Publicidade	(3.600,00)
Despesa com Escritório	(2.100,00)
Outros Custos Fixos	(2.200,00)
Total Despesas	55,99% (66.600,00)

Lucro	Total
Lucro Bruto	13% 16.892,10
Impostos	24% (4.054,10)
Lucro Líquido	9,7% 12.838,00

Vamos aplicar a fórmula no exemplo acima:

$$\text{Lucratividade} = (12.838,80/132.169,00) \times 100 = 9,71\%$$

O cálculo é muito simples de se executar, o que se deve entender é se o resultado de 9,71% está dentro do que foi planejado pelos administradores do negócio, isto é, se o valor de 12.868,00 é interessante para se manter o negócio.

Olhando agora para o indicador de rentabilidade o conceito é o mesmo está centrado no lucro líquido, porém a diferença é que ele é medido pelo valor que foi investido para se montar o negócio. Dito isso vamos ao cálculo.

A forma a ser seguida é a seguinte:

$$\text{Rentabilidade} = (\text{lucro líquido}/\text{Investimento}) \times 100.$$

Vamos imaginar que o total investido para montar nossa hamburgueria foi de R\$ 350.000,00.

Aplicando a fórmula :

$$\text{Rentabilidade} = (12.838,00/350.000,00) \times 100 = 3,67\%$$

O que representa esse indicador?

Ele nos mostra que do montante investidos o retorno é de 3,67%, isto é, de forma bem simples o retorno sobre o investimento está sendo de R\$ 12.845,00.

Como sugestão de comparação se o negócio é rentável você deve comparar a lucratividade com uma aplicação financeira, isto é, fazer o cálculo da rentabilidade do valor investido no restaurante.

Nós disponibilizamos gratuitamente duas planilhas para que possa fazer os cálculos e ter uma ideia de como anda a lucratividade e rentabilidade do seu negócio.



Contato: (061) 98615-3695 / (061) 99827-5646

<https://grupoempresariallottus.com.br>