



**PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
ESCOLA DE GESTÃO E NEGÓCIOS
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS**

MARYANNA CAROLLINE DE SOUSA

**OPÇÃO DO FLUXO DE CAIXA OU LIVRO CAIXA APLICADOS EM
RESTAURANTES DE PEQUENO PORTE OPTANTES PELO SIMPLES
NACIONAL, ESTABELECIDOS NO MUNICÍPIO DE GOIÂNIA GOIÁS**

**GOIÂNIA
2021**

OPÇÃO DO FLUXO DE CAIXA OU LIVRO CAIXA APLICADOS EM RESTAURANTES DE PEQUENO PORTE OPTANTES PELO SIMPLES NACIONAL, ESTABELECIDOS NO MUNICÍPIO DE GOIÂNIA GOIÁS*

OPTION CASH FLOW OR BOOK CASH APPLIED IN RESTAURANTS SMALL OPPORTERS FOR THE SIMPLE NATIONAL ESTABLISHED IN THE MUNICIPALITY OF GOIÂNIA GOIÁS

Maryanna Caroline de Sousa**

Pedro Roberto Silva Pinto***

RESUMO: Acompanhar as finanças diariamente em um restaurante de pequeno porte pode-se ser um desafio, nessa perspectiva, este trabalho foi desenvolvido com objetivo de criar um modelo de livro caixa simplificado de modo que possa atender as necessidades de controle financeiro e a legislação fiscal, com isso, observando que, esse modelo é compatível com ramo apresentado. Com a finalidade de responder o seguinte problema de pesquisa: Qual o método de controle financeiro viável para um micro e pequeno empreendedor que não possui uma contabilidade regular? A pesquisa classifica-se como descritiva, qualitativa e bibliográfica, vale ressaltar que, os dados apresentados foram simulados para melhor entendimento, abordando também os métodos de demonstrações contábeis como fluxo caixa, além abordar o surgimento e desenvolvimento das microempresas e empresas de pequeno porte e dos restaurantes, comparando a viabilidade e compatibilidade do empreendimento de pequeno porte sobre a melhor opção entre qual método pode-se utilizar para acompanhamento diário visando suprir suas necessidades como um todo.

PALAVRAS-CHAVE: Microempresas e Empresas de Pequeno Porte. Fluxo de Caixa. Livro Caixa. Restaurantes.

ABSTRACT: *Monitoring the finances on a daily basis in a small restaurant can be a challenge, in this perspective, this work was developed with the objective of creating a simplified cash book model so that it can meet the needs of financial control and tax legislation, with this, noting that, this model is compatible with the presented branch. In order to answer the following research question: What is the viable financial control method for a micro and small entrepreneur who does not have regular accounting? The research is classified as descriptive, qualitative and bibliographical, it is noteworthy that the data presented were simulated for better understanding, also addressing the methods of financial statements such as cash flow, in addition to addressing the emergence and development of micro and small businesses and of restaurants, comparing the feasibility and compatibility of the small business on the best option between which method can be used for daily monitoring in order to meet their needs as a whole.*

KEYWORDS: Micro and Small Businesses. Cash Flow. Cash Book. Restaurants.

*Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Ciências Contábeis da Pontifícia Universidade Católica de Goiás como requisito para a obtenção do título de Bacharel em Ciências Contábeis, sob a orientação do prof. Pedro Roberto Silva Pinto.

** Bacharelado em Ciências Contábeis pela Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Av. Freud José Sebba, 1184 – Jardim Goiás, Goiânia - GO, 74805-100. E-mail: maryannacarolline@gmail.com.

***PINTO, Pedro Roberto Silva. Bacharel em Ciências Contábeis, Pós-graduado no curso de Planejamento Tributário, Auditoria e Controladoria. Docente Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Av. Freud José Sebba, 1184 – Jardim Goiás, Goiânia - GO, 74805-100. E-mail: profpedropucgo@hotmail.com.

1 INTRODUÇÃO

No Brasil como um todo, cada vez mais o setor alimentício, bem como os restaurantes vem crescendo e contribuindo para o crescimento econômico nacional. Assim, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) esse setor representa 2,7% do Produto Interno Bruto (PIB), e ainda, é um setor com um grande potencial para gerar empregos, abrindo oportunidades para a melhoria na qualificação profissional e desenvolvimento no mercado.

Além disso, o consumo de alimentação fora de casa é cada vez mais crescente que passou de 31,1% em 2008-2009 para a 32,8% que fica a cima da média nacional dos gastos dos brasileiros com alimentação em restaurantes segundo uma Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018, divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Diante desse cenário, os restaurantes necessitam promover estratégias que possam atender toda demanda com uma melhor qualidade dos bens e serviços, além de buscar melhores alternativas e opções de fornecedores que possam oferecer produtos de qualidade para que o consumidor final tenha uma boa experiência com o estabelecimento.

Com o mercado de restaurantes crescendo, surgem-se mais aberturas de microempresas voltadas para os restaurantes, segundo uma pesquisa realizada pelo SEBRAE, as microempresas e pequenas empresas são as principais geradoras de riqueza no comércio brasileiro, que corresponde 53,4% do PIB deste setor, reforça também que, os pequenos negócios empregam 52% da mão de obra no País. De acordo com Chiavenato (2007, p. 04) os empreendedores são heróis populares do mundo dos negócios, pois, fornecem empregos, introduzem inovações e incentivam o crescimento econômico.

Diante desse aspecto, as microempresas e empresas de pequeno porte do ramo alimentício precisam encontrar métodos das quais consigam acompanhar suas

movimentações, com isso, o Fluxo de Caixa e o Livro Caixa tem-se uma grande relevância o qual pode ser apresentado aos empreendedores.

Segundo Groppelli (2001) afirma que, a demonstração do fluxo de caixa permite a pessoa responsável, analisar o passado e possivelmente o futuro fluxo de caixa da empresa para tomadas de decisões futuras. Pode-se dizer que, o fluxo de caixa na microempresa possibilita a fixação e acompanhamento de metas contribuindo para seu desenvolvimento diário e futuro.

Porém, além do fluxo de caixa, tem-se o Livro Caixa, o qual se torna mais acessível visando o micro e pequeno empreendedor que possivelmente não tem domínio e conhecimento sobre o DFC e também, não tem o auxílio de um profissional contábil que possa estar lhe estruindo na utilização do fluxo, visando que, muitos dos pequenos empreendedores são leigos nas demonstrações contábeis, o Livro Caixa torna-se indispensável e compatível com a atividade para o controle, levando em consideração que são registradas somente as entradas e saídas do caixa para melhor entendimento e visualização, porém, este método não substitui a contabilidade, mas atende as exigências da legislação fiscal para esse porte de empresa.

Diante desse contexto, conhecer quais são os métodos para melhor acompanhamento do caixa visando atender os micro e pequenos empreendedores que não se tem conhecimentos em demonstrações ou ferramentas que auxiliam para o controle diário é fundamental e relevante para uma boa gestão das finanças.

Perante o exposto, este artigo busca responder o seguinte problema de pesquisa:

Qual o método de controle financeiro viável para um micro e pequeno empreendedor que não possui uma contabilidade regular? Para responder o problema apresentado, a pesquisa tem-se o seguinte objetivo geral: criar um modelo de livro caixa simplificado de modo que possa atender as necessidades de controle financeiro e a legislação fiscal, com isso, observando que, esse modelo é compatível com ramo apresentado.

Em contexto acadêmico, o artigo é de extrema importância para futuros trabalhos acadêmicos, onde permitirá a ampliação da pesquisa e maior conhecimento onde será possível abranger novos métodos de controle financeiro, além de proporcionar maiores discussões e debates referente ao tema. Por meio do estudo, esta pesquisa atenderá os empresários que buscam métodos acessíveis e de fácil compreensão no qual possam executar diariamente controlando suas movimentações de caixa diariamente,

pressupõe-se que, a pesquisa poderá contribuir com o melhor desenvolvimento e crescimento dos restaurantes a partir deste método.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Nesta seção será abordado o referencial teórico mencionando-se referências e autores relacionados às microempresas e empresas de pequeno porte, ao fluxo de caixa e livro caixa, bem como, o levantamento de dados que possam demonstrar de forma clara que o acompanhamento do caixa da empresa é possível utilizando uma ferramenta contábil. Além disso, discorrerá vantagens e desvantagem de cada demonstração e os modelos para melhor entendimento.

2.1 O SURGIMENTO DA GASTRONOMIA

O surgimento da gastronomia segundo Portal Educação foi um dos fatores que passou pelo avanço da humanidade, assim como a evolução cultural, social, política e tal como da própria humanidade em si, que passou de nômade caçadora para sedentária uma vez que os animais começaram a serem domesticados ao invés de consumidos e passaram a dedicar-se na agricultura.

Conforme a evolução da humanidade e da gastronomia era cada vez maior, novas técnicas e criações surgiam e dominavam os cardápios de diversos restaurantes.

De acordo com uma publicação do Portal Educação em 2012, podemos considerar que, os surgimentos dos restaurantes são quase tão antigos quanto à civilização humana que teve início na França em meados século XVIII, ao longo da evolução francesa. Na Roma antiga, contém diversos vestígios de uma taverna que fornecia comida e bebidas aos viajantes. De início o objetivo principal destas tavernas era fornecer àqueles que estavam longe de casa alimento de boa qualidade que suprissem sua fome diária, pois os viajantes não tinham condições de prepararem suas refeições.

Porém, foi em 1765 que Boulanger, um vendedor de sopas parisiense, abriu o primeiro restaurante, desde então, vários restaurantes foram surgindo em Paris. Diversos fatores foram fundamentais para os crescimentos dos restaurantes no século XVIII. Um desses fatores era o surgimento cada vez maior de clientes dispostos a pagar um preço

razoável por uma refeição fora de casa, uma vez que, havia diversos cozinheiros disponíveis no mercado.

Segundo Flandrin e Montanari (1998), o restaurante é uma das instituições alimentares mais difundidas no mundo, onde, mediante pagamento, é possível comer uma boa refeição fora de casa. Sendo assim, podemos observar que, a gestão e o acompanhamento das atividades foram essenciais para o crescimento e evolução prospera dos restaurantes desde seu surgimento em meados século XVIII.

Diante dessa evolução, os restaurantes passaram a serem administrados como empresas tanto de médio, grande ou pequeno porte exigindo uma gestão apropriada ao ramo de atividade, inclusive os estabelecidos no estado de Goiás.

2.2 A GESTÃO DOS RESTAURANTES

A gestão no Brasil surgiu depois dos anos 1980, quando estudiosos de administração de empresas começaram a enveredar pela gestão de restaurantes, mesmo sem conhecimentos específicos (Wood & Muñoz, 2006).

Diante disso, vale ressaltar que, para um bom desenvolvimento e lucratividade dos restaurantes uma gestão eficiente é indispensável, mas em muitos casos não são levadas em consideração, pois, muitos dos empresários estão preocupados somente com vender e receber. Porém, sabemos que, para os restaurantes terem êxito em longo prazo é necessária criação de algumas estratégias de acompanhamento diário e mais importante colocá-las em prática.

De acordo com (Gilinsky, Lopez, Santini & Eyler, 2010), a atual evolução do mercado tem exigido cada vez mais conhecimento dos empreendedores de restaurantes e gestores de negócios em alimentação, de forma a garantir que esses profissionais sejam capazes de criar, desenvolver e controlar todas as atividades e processos operacionais, utilizando sempre os dados da contabilidade. Para tanto existe órgãos, exemplo, o Sebrae para fornecer apoio necessário para obter-se uma boa administração do restaurante.

A gestão de um restaurante, precisa de ferramentas capazes de acompanhar o desenvolvimento diário do estabelecimento, visando que, as principais preocupações de quem trabalham no setor alimentício é como controlar seu estoque para que não haja desperdícios e o controle minucioso do caixa, nesse sentido é indispensável o papel de uma gestão e a utilização da demonstração contábil Fluxo de Caixa e também o Livro Caixa. No caso hipotético será apresentado um restaurante inscrito no simples nacional

como micro empreendedor individual e seu controle de Fluxo de Caixa através do Livro Caixa, podendo assim, melhorar o caixa e empenho do restaurante.

2.3 DEMONSTRAÇÕES DO FLUXO DE CAIXA E LIVRO CAIXA

De acordo com Ribeiro (2005), a Demonstração do Fluxo de Caixa (DFC) é uma demonstração contábil que tem como objetivo mostrar detalhadamente os acontecimentos de um intervalo de tempo na empresa e que resultaram em modificações no saldo do caixa, podendo assim, ser incluída nas tomadas de decisões juntamente com o Balanço Patrimonial e a Demonstração de Resultado de Exercícios (DRE).

Nesse contexto, sabe-se que, em um restaurante é de extrema importância visualizar a situação real como um todo, como por exemplo, quanto de dinheiro tem-se disponível, quanto se pode investir em novos equipamentos e ou mão de obra, o controle do estoque em relação à quantidade comprada e se não está havendo desperdícios de alimentos e materiais em geral, são diversas situações que precisam ser visualizadas em tempo real quando se trata de um ramo onde a produção muitas das vezes exige pouco mais de controle. Segundo Campos Filho (1999), os administradores, contadores e gestores precisam ter informações confiáveis e de fácil entendimento, que estejam disponíveis em tempo hábil.

Diante disso, o DFC é um dos instrumentos mais eficazes quando se tratam de ferramentas gerenciais, sua utilidade e praticidade para controlar, organizar, planejar e traçar metas facilitam a compreensão e a visualização de toda empresa ao seu empresário. Sendo assim, o DFC utilizado em restaurantes garante minuciosamente o monitoramento da situação real e futura do caixa, o controle minucioso do estoque, permitindo uma análise de qual época o estabelecimento obteve mais lucro, mais despesas e mais gastos com os fornecedores.

Quando se trata de DFC têm-se dois métodos de avaliação, o método direto e o indireto. Na opinião de Neto (2010, p.85), “O método direto destaca as movimentações financeiras explicando as entradas e saídas de recursos de cada componente da atividade operacional, como recebimento de vendas, pagamento de juros e impostos.” Este método é considerado como um informativo, pela forma como demonstra as informações do caixa como geral, porém, têm-se suas vantagens e desvantagens ao utiliza-lo, algumas de suas vantagens é que possibilita os recebimentos e pagamentos sejam classificados levando em consideração critérios técnicos e não fiscais; possibilita

que as informações do caixa estejam disponíveis diariamente e estabelece um novo desafio, o de administrar a empresa levando em consideração o caixa. Suas desvantagens são a falta de familiaridade dos envolvidos na classificação dos recebimentos e pagamentos, o custo para classificar os recebimentos e pagamento, também, o resultado indica-se sob-regime de caixa ao invés da competência.

Abaixo será demonstrado um modelo de fluxo de caixa método direto conforme pode ser visualizado no quadro 1, extraído da CPC.

Quadro 1: Fluxo de Caixa – Método Direto

FLUXO DE CAIXA - MÉTODO DIRETO
<p>Fluxo de caixa das atividades operacionais:</p> <p>Venda de mercadorias e serviços (+)</p> <p>Pagamento de fornecedores (-)</p> <p>Salários e encargos sociais dos empregados (-)</p> <p>Dividendos recebidos (+)</p> <p>Impostos e outras despesas legais (-)</p> <p>Recebimento de seguros (+)</p> <p>Caixa líquido das atividades operacionais (+/-)</p>
<p>Fluxo de caixa das atividades de investimento:</p> <p>Venda de imobilizado (+)</p> <p>Aquisição de imobilizado (-)</p> <p>Aquisição de outras empresas (-)</p> <p>Caixa líquido das atividades de investimento (+/-)</p>
<p>Fluxo de caixa das atividades de financiamento:</p> <p>Empréstimos líquidos tomados (+)</p> <p>Pagamento de leasing (-)</p> <p>Emissão de ações (+)</p> <p>Caixa líquido das atividades de financiamento (+/-)</p>

Aumento/diminuição líquido de caixa e equivalente de caixa

Caixa e equivalentes de caixa - início do ano

Caixa e equivalentes de caixa - final do ano

O método indireto para Iudicibus e Marion (2002, p.222), constitui-se “estender a análise dos itens não circulantes (própria daquele relatório) as alterações ocorridas nos itens circulantes, excluindo, as disponibilidades, cuja variação se está buscando demonstrar”. Este método, não é demonstrado os recebimentos e pagamentos, porém, deve constar o fluxo de caixa líquido da empresa das atividades operacionais. Assim como o método direto, o indireto tem-se suas vantagens e desvantagens, algumas de suas vantagens é o baixo custo e ele permite que sejam identificadas as diferenças entre o lucro contábil e o fluxo de caixa através da conciliação. Conforme pode ser visualizado no quadro 2, extraído da CPCQ.

Quadro 2: Fluxo de Caixa – Método Indireto

FLUXO DE CAIXA - MÉTODO INDIRETO
<p>Fluxo de caixa das atividades operacionais:</p> <p>Lucro líquido</p> <p>Depreciação e amortização (+)</p> <p>Provisão para devedores duvidosos (+)</p> <p>Aumento/diminuição em fornecedores (+/-)</p> <p>Aumento/diminuição em contas a pagar (+/-)</p> <p>Aumento/diminuição em contas a receber (+/-)</p> <p>Aumento/diminuição em estoques (+/-)</p> <p>Caixa líquido das atividades operacionais (+/-)</p>
<p>Fluxo de caixa das atividades de investimento:</p> <p>Venda de imobilizado (+)</p> <p>Aquisição de imobilizado (-)</p> <p>Aquisição de outras empresas (-)</p> <p>Caixa líquido das atividades de investimento (+/-)</p>
<p>Fluxo de caixa das atividades de financiamento:</p> <p>Empréstimos líquidos tomados (+)</p> <p>Pagamento de leasing (-)</p> <p>Emissão de ações (+)</p> <p>Caixa líquido das atividades de financiamento (+/-)</p>
<p>Aumento / diminuição líquido de caixa e equivalente de caixa</p> <p>Caixa e equivalentes de caixa - início do ano</p> <p>Caixa e equivalentes de caixa - final do ano</p>

Fonte: Comitê de Pronunciamentos Contábeis 03, 2010.

Ressalta-se que, ambos os métodos trazem diversos benefícios para a empresa e com isso é mais simples e eficaz acompanhar cada movimentação do estabelecimento, porém, apesar de sua eficiência e praticidade, segundo o art. 176 da Lei nº 6.404/76 o DFC não fazia parte das demonstrações financeiras obrigatórias, somente após a publicação da Lei nº 11.638/07 que esta demonstração tornou-se parte das demonstrações financeiras obrigatórias. Segundo Marion (2008) afirma que, todos tem seu fluxo de caixa por mais simples que seja, tem uma memória de quanto entrou de dinheiro e saiu e de quanto foi gasto, cujo modelo é utilizado pelo restaurante apresentado no tópico e discussão.

Sabe-se que o método de controle para restaurantes optantes pelo simples nacional utilizam métodos diferentes para realizar seu controle, recorrendo ao Livro Caixa, pois, torna-se mais eficaz e atende suas necessidades. Segundo Franco (1991, p.90) o Livro Caixa é onde são registradas todas as operações com números.

Nesse sentido, os que optam a utilizarem o livro caixa terá uma visão mais numérica sobre a situação da sua empresa, onde muita das vezes é o que os empresários desse ramo buscam de imediato, ainda de acordo com Franco (1991, p.90) diz que, o livro caixa divide-se em duas partes: uma para débito e outra para crédito e o movimento inicia-se com a importância do saldo anterior.

Vale destacar a diferença entre o Fluxo de Caixa e o Livro Caixa, segundo o (Jornal Contábil,2020) o Livro Caixa tem como objetivo registrar os recebimentos e pagamentos que foram realizados durante determinado período, com isso, auxiliando na contabilidade da empresa e no controle da gestão. Já, o Fluxo de Caixa considera as transações da empresa, ou seja, suas atividades operacionais têm como função mais gerencial acompanhando as formas de pagamento sendo possível realizar um plano de previsões futuras para o caixa do estabelecimento. Ambos os modelos são eficazes e relevantes para acompanhar a situação do caixa atual e futuro.

Nesse contexto, a adoção do Fluxo de Caixa modelos direto ou indireto, torna-se complexo, vez que, um pequeno restaurante não possui altos investimentos e financiamentos relevantes dificultando à adoção desses instrumentos, que deverá ser adotados mediante o crescimento da empresa alcançando o médio ou grande porte visando o controle gerencial e atendimento a legislação societária.

Segundo a Lei nº123/06 art. 26 todas as microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo simples nacional são conseqüentemente obrigadas a, emitir documentos fiscais referentes às vendas ou prestações de serviços, são colocações de

acordo com instruções expedidas pelo comitê de gestão, guardar os documentos para a apuração dos impostos e contribuições devidos e o cumprimento das obrigações. Já no art. 25 da Lei nº 123/06 enfatiza que as microempresas e empresa de pequeno porte que são optantes pelo Simples Nacional precisam apresentar anualmente à Secretaria da Receita Federal do Brasil uma declaração única e que seja simplificada de informações socioeconômicas e fiscais.

A Lei Complementar nº 126/06 abrange que para ingressarem no Simples Nacional é preciso cumprir determinadas condições entre elas, abranger os seguintes tributos: IRPJ, Pis/Pasep, Confins, IPI, ICMS, ISS.

Diante disso, de acordo com a lei as microempresas e empresas de pequeno porte precisam manter o livro caixa onde serão registradas suas movimentações financeiras e bancárias. De acordo com SEBRAE 2014, microempreendedor individual optantes pelo Simples Nacional não poderá ultrapassar uma receita bruta anual até R\$81.000,00 as microempresas não poderá ultrapassar uma receita bruta anual igual ou inferior a R\$360.000,00 já as de pequeno porte não poderá ultrapassar uma receita bruta anual maior que R\$360.000,00 e igual ou inferior a R\$4.800.000,00. Caso ultrapassem esses limites serão desenquadrados automaticamente do regime de tributação.

Para o controle das receitas e despesas, têm-se restaurantes que possuem modelos próprios, adequados as suas movimentações financeiras visando atender suas necessidades, para um restaurante em Goiás foi criado um modelo simplificado de Livro Caixa onde o principal objetivo era a praticidade e simplicidade para visualizar as suas movimentações e foi criado de uma forma que proprietária pudesse manusear e ajudar no dia a dia visando que o restaurante era de pequeno porte e somente ela faria esse controle. Conforme demonstrado Tabela 3.

Figura 3: Modelo Fluxo de Caixa Restaurante em Goiás

Data: 01/02 à 15/02/2021						LIVRO CAIXA					
						R\$	7.886,22	R\$	2.280,39	R\$	5.605,83
Ítem	C.C.	Cód	Histórico	Doc	Crédito	Débito	Saldo				
1			Caixa Econômica					R\$	-		
2		2			R\$	606,69		R\$	606,69		
3		1			R\$	80,53		R\$	687,22		
4		50.4				R\$	77,95	R\$	609,27		
5			Caixa					R\$	609,27		
6	Materiais para Produção	50.4	Recebimento em dinheiro 01/02/2021			R\$	245,62	R\$	363,65		
7	Materiais para Produção	50.4	Recebimento em dinheiro 05/02/2021			R\$	55,94	R\$	307,71		
8	Materiais para Produção	50.4	Recebimento em dinheiro 07/02/2021			R\$	33,00	R\$	274,71		
9	Materiais para Produção	50.4	Recebimento em dinheiro 08/02/2021			R\$	66,85	R\$	207,86		
10	Materiais para Produção	50.4	Recebimento em dinheiro 09/02/2021			R\$	167,18	R\$	40,68		
11	Materiais para Produção	50.4	Recebimento em dinheiro 12/02/2021			R\$	70,57	-R\$	29,89		
12	Materiais para Produção	50.4	Recebimento em dinheiro 13/02/2021			R\$	17,68	-R\$	47,57		
13	Materiais para Produção	50.4	Recebimento em dinheiro 14/02/2021			R\$	168,43	-R\$	216,00		
14						R\$	99,30	-R\$	315,30		
15						R\$	14,96	-R\$	330,26		
16			Caixa					-R\$	330,26		
17	Crepe e Batata Gourmet 99 Food	1	Recebimento em dinheiro 01/02/2021		R\$	700,00		R\$	369,74		
18	Crepe e Batata Gourmet 99 Food	1	Recebimento em dinheiro 05/02/2021		R\$	850,00		R\$	1.219,74		
19	Crepe e Batata Gourmet 99 Food	1	Recebimento em dinheiro 07/02/2021		R\$	900,00		R\$	2.119,74		
20	Crepe e Batata Gourmet 99 Food	1	Recebimento em dinheiro 08/02/2021		R\$	1.200,00		R\$	3.319,74		
21	Crepe e Batata Gourmet 99 Food	1	Recebimento em dinheiro 09/02/2021		R\$	1.000,00		R\$	4.319,74		
22	Crepe e Batata Gourmet 99 Food	1	Recebimento em dinheiro 12/02/2021		R\$	650,00		R\$	4.969,74		
23	Crepe e Batata Gourmet 99 Food	1	Recebimento em dinheiro 13/02/2021		R\$	800,00		R\$	5.769,74		
24	Crepe e Batata Gourmet 99 Food	1	Recebimento em dinheiro 14/02/2021		R\$	1.099,00		R\$	6.868,74		

Fonte: Elaborada pela autora, 2021.

Assim, de acordo com a tabela 3, observa-se que o modelo foi ajustado para atender as necessidades diárias do restaurante, as entradas e saídas, o gasto com materiais e o saldo do caixa, todas as movimentações serão registradas diariamente e neste caso, tem-se como benefício o acompanhamento real de toda parte operacional do restaurante, com isso, podendo verificar se estão tendo lucro ou prejuízo, visualizando com quais materiais tem-se gastado mais, podendo realizar uma análise do que pode ser melhorado no estoque e na estrutura do restaurante como um todo. De acordo com a Lei nº 6404/76 nenhuma empresa é dispensada de manter uma contabilidade regular e o livro caixa objetiva além da gestão financeira o atendimento a notificações fiscais onde é permitido.

Modelos apresentados neste tópico são utilizados por empresas de médio e grande porte, contudo as microempresas optantes pelo simples nacional utiliza o livro caixa como uma ferramenta de gestão financeira.

3 ASPECTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa quanto aos procedimentos, este projeto propõe uma revisão bibliográfica referente à criação de um modelo de livro caixa simplificado de modo que possa atender as necessidades de controle financeiro e a legislação fiscal, com isso, observando que, esse modelo é compatível com ramo apresentado. De acordo com Cervo e Bervian (1983, p.55) a pesquisa bibliográfica “explica um problema a partir de referenciais teóricos publicados em documentos”. Com isso, entende-se que, a atual pesquisa terá informações referentes às microempresas e empresas de pequeno porte, restaurantes, fluxo de caixa e livro caixa, por meio de revisões e pesquisas bibliográficas. Quanto aos objetivos, trata-se de uma pesquisa descritiva, uma vez que os conceitos serão apresentados e classificados, fundamentados por uma análise que se pretende a mais precisa possível, sobre o tema proposto. Segundo Gil (2002, p. 42) “pesquisas descritivas têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou, então, o estabelecimento de relação entre variáveis”.

Referente à abordagem apresenta-se como pesquisa qualitativa, que conforme Richardson (1999, p.80) menciona, “uma metodologia qualitativa pode analisar a interação de certas variáveis, compreender e classificar processos dinâmicos vividos por grupos sociais”.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste tópico, serão apresentados os resultados simulados de um Livro Caixa referentes ao estudo proposto do restaurante de pequeno porte, situado em Goiás, e neste caso, considera-se que o restaurante hipotético *Bom Sabor*, optante pelo Simples Nacional como empresa de pequeno porte (EPP) tenha uma produção de 250 refeições por dia levando em conta que seu horário de funcionamento é de segunda a sexta das 11 às 14 horas, e o tipo de refeição vendida é “prato feito”, no valor de R\$19,99 (dezenove reais e noventa e nove centavos). Para ajudar na produção e atendimento aos clientes, o restaurante possui um funcionário registrado no regime intermitente que tem um custo diário de R\$110,00. Levando em consideração a receita obtida, a mesma terá que ser distribuída no pagamento de água, energia, funcionários, consórcio para a aquisição de

novos equipamentos, fornecedor e aluguel no valor de R\$ 950,00, mensal, conforme demonstrado na Tabela 4.

Tabela 4: Livro Caixa Restaurante Bom Sabor

MOVIMENTO LIVRO CAIXA MÊS DE SETEMBRO 2021				
EMPRESA: Restaurante Bom Sabor				
CNPJ: 93.300.857/0001-05				
DATA	HISTÓRICO	ENTRADA	SAÍDA	SALDO
01/set	Saldo Inicial	R\$ -	R\$ -	R\$ 6.000,00
02/set	Recebimento à Vista	R\$ 4.997,50	R\$ -	R\$ 10.997,50
02/set	Pagamento de Funcionário	R\$ -	R\$ 110,00	R\$ 10.887,50
07/set	Pagamento de Água	R\$ -	R\$ 350,00	R\$ 10.537,50
08/set	Pagamento de Energia	R\$ -	R\$ 400,00	R\$ 10.137,50
09/set	Pagamento de Aluguel	R\$ -	R\$ 950,00	R\$ 9.187,50
10/set	Pagamento de Consórcio	R\$ -	R\$ 1.000,00	R\$ 8.187,50
10/set	Recebimento de Empréstimo	R\$ 850,00	R\$ -	R\$ 9.037,50
13/set	Pagamento de Fornecedor	R\$ -	R\$ 2.200,00	R\$ 6.837,50
14/set	Compra de Gás	R\$ -	R\$ 120,00	R\$ 6.717,50
14/set	Recebimento à Vista	R\$ 1.999,00	R\$ -	R\$ 8.716,50
14/set	Pagamento de Funcionário	R\$ -	R\$ 110,00	R\$ 8.606,50

Fonte: Elaborada pela autora, 2021.

Observa-se que, de acordo com a tabela 4 foi registrada a Entrada como faturamento nesse dia, o valor de R\$4.997,50, (quatro mil e novecentos e noventa e sete reais e cinquenta centavos), referente à venda das 250 refeições com o valor unitário de R\$19,99 (dezenove reais e noventa e nove centavos) cada. Esse total foi somado com o saldo anterior de R\$6.000,00 (seis mil reais) totalizando R\$10.997,50 (dez mil e novecentos e noventa e sete reais e cinquenta centavos). Constata-se que, no decorrer da semana foram pagas as despesas com funcionário, água, energia, aluguel e o consorcio, sendo assim, após o pagamento de suas obrigações o restaurante obtém um saldo no caixa de R\$8.187,50 (oito mil e cento e oitenta e sete reais e cinquenta centavos). Foi também registrado um recebimento de empréstimo que o restaurante havia feito a um cliente, no valor de R\$850,00 (oitocentos e cinquenta reais) fechando o caixa com saldo de R\$9.037,50 (nove mil e trinta e sete reais e cinquenta centavos). Após o fechamento do caixa, o restaurante quitou as despesas com o fornecedor e realizou a compra e reposição do gás o qual havia acabado. Sabe-se que, houve mais um recebimento à vista das refeições vendidas, mas, neste dia foram vendidas somente 100 refeições no valor

de R\$19,99 (dezenove reais e noventa e nove centavos) totalizando o caixa com R\$8.716,50 (oito mil setecentos e dezesseis reais e cinquenta centavos) foi efetuado mais um pagamento com funcionário. Com isso, o saldo final do caixa neste período foi de R\$8.606,50 (oito mil e seiscentos e seis reais e cinquenta centavos).

Com base na tabela 4, no período corrente, o caixa obteve as movimentações de entradas e saídas, além das despesas fixas que o restaurante precisa arcar, houve o surgimento de mais uma despesa com o gás. Observa-se que, o último recebimento referente às vendas, o valor obtido foi a menor que o de costume isso enfatiza que, mesmo o estabelecimento com uma margem de vendas alta pode-se haver oscilação e ter-se vendas menores que o de costume, não atingindo o limite para o regime tributário.

Nesse sentido, para um restaurante de pequeno porte o livro caixa é suficiente para manter o controle de suas contas a pagar e a receber, e auxilia constantemente para o acompanhamento diário do seu saldo financeiro, informando quando, quanto e em que se pode gastar e investir. Serve também, para apresentar a fiscalização estadual, em caso de notificação e auditoria, portanto, todas as aquisições deverão ser acobertadas por notas fiscais e todas as vendas deverão ser realizadas, mediante a emissão de Nota Fiscal do Consumidor, em consonância com o que estabelece a legislação tributária do estado de Goiás. Nesse sentido, é imperioso destacar que todos os documentos fiscais deverão ser guardados, por cinco anos, quando prescrevem, para serem apresentados para o fisco, quando houver uma fiscalização. Portanto, para fins de controle financeiro, foram demonstrados os movimentos de caixa, que servirá também para a manutenção do regime de tributação Federal, conforme determina a legislação vigente.

Para a abertura do restaurante, foi necessária uma pesquisa de possíveis pontos na cidade onde fosse viável abrir um estabelecimento desse porte. Após a abertura, foi observado que, mesmo em dias onde o restaurante não tenha vendido sua média como de costume 250 refeições diárias, a quantidade vendida não foi tão inferior podendo lhe causar prejuízos, e nesse cenário, ficou decidido pela proprietária, por prosseguir com o investimento, com sua ampliação, vez que foi constatado, através da pesquisa, que haveria retorno favorável e compensaria a aplicação do capital investido.

Nesse sentido, após a pesquisa realizada para a abertura e a decisão do local foi necessário obter as documentações legais para que fosse possível o funcionamento do estabelecimento. Segundo a exigência da Prefeitura de Goiânia é necessário obter o Alvará, pois o mesmo é um documento que a Prefeitura concede por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, que autoriza o funcionamento da empresa

relacionada à indústria, comércio e serviços, conforme o local e a atividade solicitada. Ainda conforme site da Prefeitura de Goiânia diz que “O estabelecimento que não possuir o Alvará sofrerá as penalidades previstas no Código de Posturas do Município de prevê a notificação, a autuação com aplicação de multa ou a interdição do local”. Além do Alvará, são necessárias outras licenças para abrir um restaurante de forma legal como demonstrado abaixo na tabela 5.

Tabela 5: Licenças para abrir um restaurante

LICENÇAS PARA ABERTURA DE UM RESTAURANTE
Alvará de funcionamento
Cópia do contrato de locação
Cópia do RG e CPF
Folha espelho do IRPF
Inscrição Estadual
Inspeção e certificado da vigilância sanitária
Registro da junta comercial do estado
Registro de compras de alimentos
Vistoria do Corpo de Bombeiros

Fonte: Elaborada pela autora, 2021.

Todavia, muitos dos documentos solicitados mantem-se padrão em todas as regiões dos países, abrangendo os mais diversos tipos de companhias gastronômicas, porém, há alguns documentos e legislações que são específicas de cada estado.

Ressalta-se que, esses resultados significativos foram possíveis consequentemente após a organização de todos os documentos necessários para o funcionamento legal, pela sua boa localização e sua excelente estrutura, levando em consideração que um restaurante busca fornecer para seus clientes o melhor da gastronomia e conforto durante as refeições de seus clientes para uma abertura obter sucesso tem-se que realizar levantamento de todos os detalhes. Observa-se que, o restaurante proposto de início já obteve um bom resultado, isso porque seu foco não é somente vender e receber, mas, fornecer o que há de melhor para seus clientes.

O restaurante no mercado tem-se uma grande importância para outras empresas, sabe-se que, muitas empresas fornece comida para seus funcionários e grandes partes dessas empresas fazem um contrato com determinados restaurantes para que o mesmo forneça diariamente as refeições, esse método para o mercado em geral podem proporcionar muita praticidade, o que reforça a utilidade pública do empreendimento.

Outrossim, as empresas que não possuem restaurantes próprios, e que desejam beneficiar seus empregados com suas refeições em horário de expediente, também podem distribuir vale-refeição, que de forma prática, atende as necessidades e dá liberdade aos empregado escolher o local onde fará sua refeição, convertendo em receitas para o empreendimento.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo objetivou a apresentar aos pequenos restaurantes meios viáveis que pudessem controlar a rotatividade do caixa da empresa. De acordo com os resultados apresentados pela pesquisa bibliográfica, pode-se concluir que, o método mais eficaz e viável para o acompanhamento do caixa e situação real do restaurante é um modelo simplificado do Livro Caixa, uma vez que, o empreendedor tem-se uma estrutura incompatível e inviável para utilizar a demonstração do Fluxo de Caixa.

Diante do exposto, o estudo teve como objetivo criar um modelo de livro caixa simplificado de modo que possa atender as necessidades de controle financeiro e a legislação fiscal, com isso, observando que, esse modelo é compatível com ramo apresentado. Além de, abordar demais assuntos relevantes para o desenvolvimento das microempresas e pequenas empresas do ramo apresentado. Sendo assim, pode-se dizer que todos os investimentos percorridos foram atendidos e todas as expectativas perante o controle via Livro Caixa obteve um excelente resultado de desenvolvimento do estabelecimento apresentado.

Levando-se em conta o que foi apresentado, é importante que o empresário procure um profissional contábil, uma vez que, é de extrema importância que seu estabelecimento esteja devidamente legalizado conforme determina a legislação vigente.

Portanto, espera-se que esta pesquisa possa contribuir para os microempreendedores leigos no controle do caixa da empresa, onde é importante terem uma visão clara e ampla do quadro atual do seu estabelecimento. Por fim, indica-se a ampliação do estudo buscando novos métodos que possam ser mais acessíveis para atender as necessidades das microempresas e empresas de pequeno porte que necessita controlar seu estabelecimento sem auxílio de um profissional contábil.

Finalmente, a pesquisa teve a seguinte limitação: falta de material atualizado e estudos científicos com alternativas viáveis ao empreendedor.

REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES – ABRASEL. Trabalho, profissionalização e investimentos pelo desenvolvimento de Belo Horizonte, de Minas Gerais e do Brasil. Disponível em: <https://mg.abrasel.com.br/abrasel/historico/#:~:text=Este%20setor%20representa%20atualmente%20,POF%20IBGE%202008%2D2009> Acesso em 15 set de 2021.
- BRASIL Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm Acesso em 06 nov 2021.
- CAMPOS FILHO, Ademar. Demonstração dos fluxos de caixa: uma ferramenta indispensável para administrar sua empresa. São Paulo. Atlas, 1999.
- CERVO, Amando Luiz, BERVIAN Alcino. Metodologia científica: para o uso dos estudantes universitários. 3. Ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1983. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1620081/mod_resource/content/1/Apostila%20da%20metodologia%20de%20pesquisa.pdf Acesso em 15 set 2021.
- CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor: empreendedorismo e viabilidade de novas empresas: um guia eficiente para iniciar e tocar seu próprio negócio. 2.ed. – São Paulo: Saraiva, 2008. P. 04.
- COMITÊ DE PRONUNCIAMENTOS CONTÁBEIS (CPC). CPC 03 (R2) - Demonstração dos Fluxos de Caixa. Disponível em: <http://www.cpc.org.br/CPC/Documentos-Emitidos/Pronunciamentos/Pronunciamento?Id=34> Acesso em 05 out 2021.
- FRANCO, Hilário. Contabilidade Geral. 21. ed. São Paulo: Atlas, 1997.
- GIACOBBO, Julianna. Documentos necessários para abrir um restaurante. Grand Chef, 2021. Disponível em: <https://help.grandchef.com.br/documentos-necessarios-para-abrir-um-restaurante/> Acesso 20 set de 2021.
- GIL, A.C. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 4. Ed. São Paulo: Atlas S/A. 2002. Disponível em: http://www.uece.br/nucleodelinguasitaperi/dmdocuments/gil_como_elaborar_projeto_d_e_pesquisa.pdf Acesso 15 set de 2021.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017 – 2018. 2019. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf> Acesso em 10 out 2021.

JÚNIOR, Ricardo. Jornal contábil: Livro Caixa: Saiba o que é, como funciona e como deve ser preenchido. 2020. Disponível em: <https://www.jornalcontabil.com.br/livro-caixa-saiba-o-que-e-como-funciona-e-como-deve-ser-preenchido/> Acesso em 16 out 2021.

LANIUS, Juliano. O garçom turista. A história dos restaurantes. 2015. Disponível em: <http://ogarcomturista.blogspot.com/2015/12/o-surgimento-dos-restaurantes.html> Acesso em 16 set 2021.

MARION, José C; DIAS, Reinado; TRALDI, Maria C. Monografia para os cursos de administração, contabilidade e economia. São Paulo: Atlas, 2002.

NETO, Alexandre Assaf. Estrutura e análise de balanços: um enfoque econômico financeiro. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010. Acesso em 19 set 2021.

SANTOS, Daianna M. História da gastronomia mundial. Centro Universitário Leonardo da Vinci – UNIASSELVI. 2018. Disponível em: <https://www.uniasselvi.com.br/extranet/layout/request/trilha/materiais/livro/livro.php?codigo=29176> Acesso em 14 set 2021.

SEBRAE. Lei geral da micro e pequena empresa, 2014. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/sebraeaz/lei-geral-completa-10-anos-e-beneficia-milhoes-de-empresas,baebd455e8d08410VgnVCM2000003c74010aRCRD#:~:text=baebd455e8d08410VgnVCM2000003c74010aRCRD-,O%20que%20%C3%A9%20a%20Lei%20Geral,conforme%20disposto%20na%20Constitui%C3%A7%C3%A3o%20Federal> Acesso em 06 nov 2021.

SEBRAE. Micro e pequenas empresas geram 27% do PIB do Brasil. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/mt/noticias/micro-e-pequenas-empresas-geram-27-do-pib-do-brasil,ad0fc70646467410VgnVCM2000003c74010aRCRD> Acesso em 10 out 2021.

OLIVEIRA, M. S.; MORETTI, S. L. A.; POZO, H. A hospitalidade e a gestão de restaurantes: evidências de um estudo múltiplo de caso em São Paulo, SP, Brasil. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 1, p. 20-33, 2015. Disponível em: <http://www.spell.org.br/documentos/ver/34974/a-hospitalidade-e-a-gestao-de-restaurantes--evidencias-de-um-estudo-multiplo-de-caso-em-sao-paulo--sp--brasil>. Acesso em 16 set 2021.

PORTAL EDUCAÇÃO. História dos restaurantes. Disponível em: <https://siteantigo.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/educacao/historiadosrestaurantes/17825>. Acesso em 16 set 2021.

PREFEITURA DE GOIÂNIA. Empresa fácil – alvará de localização e funcionamento. 2021. Disponível em: https://www.goiania.go.gov.br/sing_servicos/alvara-de-localizacao-e-funcionamento-empresa-facil/ Acesso 15 set de 2021.

RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade intermediária. São Paulo: Saraiva, 2005.
Disponível em: <https://pt.slideshare.net/ThaysLima/contabilidade-intermedia-ria> Acesso
19 set de 2021.

RICHARDSON, R.J. Pesquisa Social: métodos e técnicas. 3.ed. São Paulo Atlas: 1999.
Disponível em:
https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3034822/mod_resource/content/1/Texto%20-%20Pesquisa%20social.pdf Acesso 15 set de 2021.