

Observatório Empresarial

Parabéns a você! - Roberta Montello Amaral

Publicado no Jornal O Diário de Teresópolis em 26 de agosto de 2015

Hoje minha inspiração é a minha própria vida. Há exatamente 90 anos a bisavó paterna dos meus filhos nascia. E, coincidência ou não, hoje também comemoro bodas de cristal. Em tempos onde casais batem recordes de quantidade de casamentos, ficar por 15 anos casada com a mesma pessoa, acredito eu, é motivo de comemoração! Bom, dadas estas homenagens, tive a ideia de verificar a quantas anda a inflação para quem compra ou vende bolos. E como a vida sempre me ajuda a definir exatamente o foco da ocasião, neste exato momento estou assistindo a um programa de culinária onde a competição final trata da elaboração de cupcakes. Pronto, definido! Nesta semana vou estudar como o preço destes bolinhos se comportou nos últimos meses.

Acompanhar o preço desse doce pode parecer bobagem, detalhe, mas não é verdade. Em nossa cidade há muitas pessoas que complementam sua renda com a venda de bolinhos, então saber corrigir seu preço é de extrema importância para garantir a sustentabilidade do seu negócio. Recentemente uma pesquisa da FGV (Fundação Getúlio Vargas) estimou em mais de 20% a participação no PIB (Produto Interno Bruto) dos pequenos e médios empresários. Achar que uma investigação como essa não tem importância é, no mínimo, ingenuidade.

Antes de avaliar a evolução dos preços, uma curiosidade: você sabe o motivo do nome deste bolo? Segundo o *site* 'Receita de Cupcake', trata-se de "um bolinho de origem inglesa, seu nome original é *fairy cake*, em português bolo de fada. Entretanto, depois de se tornar famoso nos Estados Unidos ganhou o nome de cupcake (bolo de xícara), pois sua receita é feita usando xícaras como medida." No programa que estou assistindo, desconhecer esta história fez as concorrentes ao prêmio perderem uma possível vantagem. Vivendo e aprendendo...

Para avaliar seu preço preciso, então, de uma receita como base. Vou usar a receita da mesma página citada anteriormente: 1 colher (sopa) de baunilha – 12 ml; 1 colher (sopa) de fermento em pó - 12g; 220 ml de leite; 4 ovos; 350 gramas de açúcar refinado; 220 gramas de margarina sem sal em temperatura ambiente; 350 gramas de farinha de trigo peneirada; 2 gramas de sal. Depois, vou recorrer ao preços coletados pelo IPC-FESO, o índice de preços ao consumidor de Teresópolis, para calcular o custo médio desta receita em agosto de 2014: R\$ 8,67. E vou comparar com os preços coletados no último mês (julho/2015): R\$ 9,48. Esta alteração corresponde a um acréscimo médio de 9,34% em 11 meses, cerca de 10,2% em 1 ano. E isto considerando apenas os ingredientes, sem levar em conta a energia elétrica e o gás que gastamos para cozinhar.

Este é um exemplo prático que explica porque percebemos que os indicadores oficiais nunca correspondem à nossa realidade. De acordo com o indicador de inflação oficial do governo, o IPCA, até julho deste ano, a inflação acumulada em 12 meses foi de 9,56%, valor bem próximo ao que encontramos para o acréscimo dos últimos 11 meses do nosso cupcake. Ou seja, parece pouco, mas corresponde à variação de cerca de um mês, que é desconsiderada dos cálculos oficiais (no caso do doce em questão).

E, cantando parabéns para mim e para a bisavó das crianças, fico eu aqui pensando em como seria a minha vida se fosse possível apagar um mês de gastos do meu ano: o que seria possível fazer se eu eliminasse um mês de desembolsos com escola, plano de saúde, alimentação e moradia? Eu certamente teria uma boa sobra para um presente mais caro!

* *Roberta Montello Amaral* é economista, doutora em Engenharia de Produção e professora dos cursos de Administração e Ciências Contábeis do UNIFESO. E-mail: ramaral@unifeso.edu.br.