

ID: 41056626

01-04-2012

● **Imposto** muitos só sentirão subida do IVA para 23% no próximo dia 15

● **Faturação** cai e há cada vez mais quem opte por trazer refeições de casa

# RESTAURANTES NUM BECO

Armando Fonseca Júnior  
ajunior@dinheirovivo.pt

**O pior da crise ainda está para chegar para a restauração. A lista de dificuldades engorda à medida que o poder de compra dos portugueses emagrece, com a subida do IVA para 23% a ser o pior prato da ementa.**

Aproxima-se o verão e espera-se sempre que a chegada do bom tempo facilite o negócio à restauração. Mas, na realidade, desta vez o setor vai enfrentar a tempestade de crise com maior intensidade precisamente a partir de agora. O Cabo das Tormentas para muitos é o próximo dia 15 de abril, data em que terão de entregar ao Estado uma quantia de IVA que pode ser cerca de 62% superior à que pagaram em 15 de janeiro. Alguns fecharão portas, ou passarão a repercutir na totalidade o aumento do imposto nos preços que praticam. E perderão ainda mais clientes.

Esta é a realidade para grande parte da restauração, um setor em que o rigor de tesouraria enfrenta desafios de toda a ordem. "A maioria são pequenas empresas, em que as contas são feitas com um periodicidade menor e, além disso, o facto de o IVA não aparecer incluído nos preços não torna as coisas tão perceptíveis", diz António Condé Pinto, presidente-executivo da Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo (APHORT).

De acordo com a lei, as coisas são muito claras e simples, como nos explicou Ana Cristina Silva, da Ordem dos Técnicos Oficiais de Contas (OTOC): "Claro que o IVA liquidado nos serviços de alimentação e bebidas irá aumentar, em virtude da alte-

ração da taxa em 10 pontos percentuais, mas se se estiver a considerar o imposto a entregar quando se apresentar a declaração de IVA, então também haverá um ligeiro aumento do IVA suportado que irá esbater um pouco esta diferença. Quando falamos de IVA suportado é o imposto que foi faturado pelos fornecedores e que terá de ser pago, pela empresa de restauração, a esses fornecedores.

O IVA liquidado é o imposto pago pelos clientes da empresa de restauração (e em regra, neste setor, os pagamentos são a pronto). Face a este mecanismo, em regra o IVA é neutral para as empresas porque podem deduzir o IVA suportado (abater ao valor do IVA recebido do cliente - IVA liquidado) para prestar aquele serviço ou vender aquele bem. Quem suporta o IVA é o consumidor final".

Admite, no entanto: "Nos casos em que as empresas optaram por não aumentar os preços apesar do aumento das taxas de IVA, tiveram de sacrificar a sua margem. E sendo um setor com uma forte de preponderância da componente mão-de-obra e de outros custos fixos, mesmo nos casos em que há atualização de preços, a redução de clientes (menor volume de negócios) irá afetar de modo determinante a margem do negócio".

Este é o cenário reportado pelos associados da APHORT,



Há vada cez mais gente a trazer refeições de casa e "temos sentido uma redução significativa da procura diária, exceto ao

que "têm dado conta de uma quebra de faturação, pelo que muitos desceram as suas margens para não aumentarem os preços, tentando assim segurar os clientes", diz António Condé Pinto. "Os que têm capacidade de ser mais organi-

zados e pagar o IVA mensalmente, já sentiram o impacto. Mas os que o liquidam trimestralmente vão enfrentar graves problemas de tesouraria no próximo dia 15, sem dúvida", acrescenta.

Aproximam-se dias complicados que determinarão a sobrevivência de muitos. "A reorganização do mercado vai continuar e com o encerramento de estabelecimentos", admite António Condé Pinto. E acrescenta: "Alguns novos projetos até poderão sofrer mais e ter de encerrar portas, em detrimento dos mais antigos, que têm custos fixos, especialmente rendas, mais baixas".

Aquele responsável não

## DIFICULDADES ACRESCIDAS

### Negócio com empresas cai a pique

Os restaurantes estão ainda a sentir "um corte grande nos almoços e jantares que as empresas faziam. Caiu mesmo a pique. Agora, não há plafond para pagar essas refeições", revela António Condé Pinto.

### Hotéis tornam-se concorrentes no verão

Nas zonas mais turísticas, como o Algarve, a crise e a necessidade de lançar ofertas atraentes está a levar os hotéis a apostar em programas com "tudo incluído", o que deixa os restaurantes sem um bom número de clientes.

### Produtos mais lucrativos encareceram

Os restaurantes passaram a suportar IVA mais elevado em alguns dos produtos em que têm mais margem de lucro, como, por exemplo, no café, nos refrigerantes, nas águas engarrafadas.

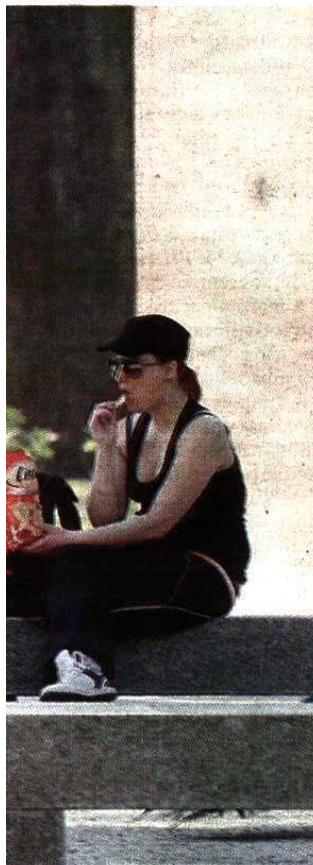
## FATURAÇÃO MUDA HOJE

Os que faturam mais de 125 mil euros têm a partir de hoje o Fisco à perna. Foram contratados 150 inspetores para fiscalizarem a utilização de software certificado na faturação.



● **Insolvências** já crescem em 2012 e poderão acelerar a partir de agora

# SEM SAÍDA



ARTUR MACHADO/GLOBAL IMAGES

## Lucros Ou se faz magia, ou veem-se por um canudo



LEONEL DE CASTRO/GLOBAL IMAGES

**Sobra pouco dinheiro para comprar matéria-prima**

**CUSTOS ELEVADOS**, crise, quebra de procura e até instabilidade dos produtos tomam o negócio dos restaurantes cada vez mais difícil. Os lucros veem-se por um canudo. E sobreviver começa a parecer possível só com magia.

Façamos contas: um estabelecimento que tenha continuado, por exemplo, a vender uma refeição por 6 euros terá de entregar em abril 1,122 euros de IVA, contra 0,691 euros pagos em janeiro, ou seja uma quantidade de dinheiro superior em mais de 62%. Transformando estes valores em realidades adequadas a um pequeno restaurante, quem pa-

gou, por exemplo, 8000 euros de IVA em janeiro, terá de entregar cerca de 13 mil euros em abril.

Outro exemplo: um restaurante que contactámos fatura cerca de 40 mil euros mensais. Trata-se de um estabelecimento económico, com cada refeição a uma média de 10 euros, o que quer dizer que tem de servir mais de 130 clientes por dia. Entre leasing, água, luz, gás, despesa com 12 empregados e outros custos só para o manter a funcionar, são precisos mais de 20 mil euros mensais. Como dos 40 mil que fatura devolve cerca de nove mil de IVA, isto quer dizer que sobram, na melhor das hipóteses, apenas 11 mil para comprar o que vende. Ou seja, 370 euros diários para 130 refeições o que dá cerca de 2,85 euros para cada refeição.

Neste contexto, lucro, remuneração para o proprietário e amortizar o investimento são coisas que ou se veem por um canudo, ou conseguem-se com recurso a artes mágicas. ●

fim de semana”, diz a APHORT

quis adiantar números no que diz respeito a encerramentos e insistiu na ideia de que se está a verificar uma “reorganização”, devido à crise.

Mas, a Associação da Hoteleira, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) divulgou recentemente a informação de que no ano passado fecharam 1500 estabelecimentos, o que dá uma média de 125 por mês. No entanto, acabaram por ser mais os que abriram do que os que fecharam em 2011, segundo dados da Coface. Nem as insolvências (52 nos dois primeiros meses deste ano), permitem avaliar com clareza as dificuldades que o setor está a atravessar. ●

IVA

**62%**

**É quanto cresce o montante a entregar em 15 de abril**