

**ETEC PHILADELPHO GOUVÊA NETTO
C.D. E.M. MADALENA DE ALMEIDA CAIS
Técnico em Administração**

**Gabriele Caroline Bogaz Baptista
Guilherme Henrique Ferreira
Maiara Lúcia da Cruz
Tatiana Laissa da Silva Venâncio**

MACARONS DOCES FINOS PARA FESTAS.

**Nova Granada
2023**

Gabriele Caroline Bogaz Baptista
Guilherme Henrique Ferreira
Maiara Lúcia da Cruz
Tatiana Laissa da Silva Venâncio

MACARONS DOCES FINOS PARA FESTAS.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Administração da Etec Philadelpho Gouvêa Netto – Classe Descentralizada E. M. Madalena de Almeida Cais, como requisito parcial para obtenção do título de Técnico em Administração.

Orientador: Prof. Elton Roberto da Silva

Nova Granada
2023

RESUMO

Este trabalho trará como objetivo o desenvolvimento de doces finos para festas, tais como Macarons. Visando uma inovação nesse mercado na região de Nova Granada.

Palavras-chave: doces finos; Macarons; festa.

ABSTRACT

This work achieved the objective of developing fine sweets for parties, such as Macarons. Aiming at an innovation in this market in the region of Nova Granada.

Keywords: fine sweets; Macarons; party.

LISTAS DE TABELAS

Tabela 1 – Quadro Societário (Capital Social)	11
Tabela 2 - Empresas Concorrentes	12
Tabela 3 - Quadro Funcional	16
Tabela 4 - Investimento Inicial	17
Tabela 5 - Custos e Faturamento - Macarons	17
Tabela 6 - Produtos, quantidades e custos	18
Tabela 7 - Custos Fixos mensal.....	18
Tabela 8 - Cenário Provável	19

LISTAS DE SIGLAS E ABREVIATURAS

CEP	Código de Endereçamento Postal
CNPJ	Cadastro Nacional Pessoa Jurídica
CV	Custo de venda
LTDA	Limitada
MC	Margem de contribuição
PV	Preço de venda
R\$	Real
SP	São Paulo

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 SUMÁRIO EXECUTIVO	9
2.1 Resumo das Principais Pontos do Plano do Negócio	9
2.2 Dados dos Empreendedores, Experiência Profissional e Atribuições	9
2.3 Dados do Empreendimento	10
2.4 Missão da Empresa	10
2.5 Setores de Atividade	10
2.6 Forma Jurídica	10
2.7 Enquadramento Tributário	11
2.8 Capital Social	11
2.9 Fonte de Recursos.....	11
3 ANÁLISE DE MERCADO	12
3.1 Estudo dos Clientes	12
3.2 Estudo dos Concorrentes.....	12
3.3 Estudo dos Fornecedores	12
4 PLANO DE MARKETING	13
4.1 Descrição dos Principais Produtos e Serviços	13
4.2 Preço.....	13
4.3 Estratégias Promocionais	13
4.4 Estrutura de Comercialização	14
4.5 Localização do Negócio	14
5 PLANO OPERACIONAL	15
5.1 <i>Layout</i> ou Arranjo Físico	15
5.2 Capacidade Produtiva, Comercial e de Prestação de Serviços	15
5.3 Processos Operacionais	15
5.4 Necessidade de Pessoal.....	16

6 PLANO FINANCEIRO	17
6.1 Estimativa dos Investimentos Fixos e Investimento Total.....	17
6.2 Estimativa de Faturamento e custos fixos/variáveis.....	17
7 CONSTRUÇÃO DE CENÁRIOS	19
7.1 Construção de Cenários	19
8 AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA	20
8.1 Análise da Matriz F.O.F.A.....	20
9 AVALIAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIO	21
9.1 Avaliação do Plano de Negócio	21
10 CONCLUSÃO	22
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	23

1 INTRODUÇÃO

Buscando uma inovação no mercado de doces finos, iremos criar uma empresa na região de Nova Granada visando à produção de doces finos para festas em geral. Doces como macarons.

Um projeto pioneiro na cidade de Nova Granada e região, pois é um produto sem concorrência até o momento.

O trabalho além de tudo se trata de um projeto particular de um dos integrantes do grupo, que aos poucos está se concretizando, trazendo uma renda extra e uma possibilidade de um novo negócio na região.

Portanto, além de um trabalho de conclusão de curso, isso ajudará a mensurar os possíveis investimentos necessários para abertura de uma empresa, tais como os seus gastos e sua administração.

2 SUMÁRIO EXECUTIVO

2.1 Resumo das Principais Pontos do Plano do Negócio

Criação de um produto inovador no mercado de doces finos, pioneiro na região de Nova Granada, estado de São Paulo, pois é um negócio sem concorrência até o momento. Visando conquistar um público-alvo a empreendedora majoritária cativa seus clientes realizando algumas ações como sorteios, interações nas redes sociais e faz questão de entregar cada encomenda pessoalmente com a embalagem personalizada e com um bilhete feito à mão, escrito: feito com carinho.

2.2 Dados dos Empreendedores, Experiência Profissional e Atribuições

Empreendedora 1 - Maiara Lucia da Cruz, residente na Rua Adão Navarro, nº 12, na cidade de Nova Granada, estado de São Paulo, Telefone (17) 99672-6494, E-mail maiaracruzgemeos@hotmail.com, Sócia Majoritária.

Empreendedora 2 - Tatiana Laissa da Silva Venancio, residente na Rua José Aziz Sobrinho, nº 45, na cidade de Nova Granada, estado de São Paulo, Telefone (17) 99131-3614, E-mail tatiilaissa2@gmail.com, Sócia e Responsável pelo Setor de Compras.

Empreendedora 3 - Gabriele Caroline Bogaz Baptista, Residente na rua Coubert Araújo, nº 22, na cidade de Nova Granada, estado de São Paulo, Telefone (17) 99233-3319, E-mail gabibogazng@gmail.com, Sócia e Responsável pelo Setor de Qualidade.

Empreendedor 4 - Guilherme Henrique Ferreira, Residente na avenida Sete de Setembro, nº 1164, na Cidade de Nova Granada, Estado de São Paulo, Telefone (17) 99112-4345, E-mail, Sócio e Responsável pelo Setor Contábil e Administrativo.

2.3 Dados do Empreendimento

Razão Social: Cruz, Venâncio, Bogaz & Ferreira Ltda. Nome Fantasia: M Macarons.

Empresa inscrita no CNPJ 35.417.801/0001-05, com sede na Rua Adão Navarro, nº 12, Estação, na Cidade Nova Granada, estado de São Paulo, Cep 15440-000, Telefone (17) 99672-6494, e-mail Mmacarons@gmail.com.

2.4 Missão da Empresa

A missão da empresa é levar aos consumidores doces finos, de qualidade, com sabor inigualável, satisfazendo os clientes e priorizando um bom atendimento; proporcionando assim uma boa experiência de compra.

2.5 Setores de Atividade

A exploração da atividade compreende a fabricação de macarons, com venda predominante dos produtos através da internet, por meio dos aplicativos de redes sociais: Instagram, Whatsapp e Facebook. As entregas são realizadas no local combinado com o cliente.

2.6 Forma Jurídica

A forma Jurídica é a Sociedade limitada (LTDA), na qual acontece a união dos sócios, que levam suas qualidades empreendedoras para o negócio.

2.7 Enquadramento Tributário

Simplex Nacional

2.8 Capital Social

Tabela 1 - Quadro Societário (Capital Social)

Empreendedor	Valor investido	% participação
Gabriele Caroline Bogaz Baptista	R\$ 2.000,00	25,00%
Guilherme Henrique Ferreira	R\$ 2.000,00	25,00%
Maiara Lucia da Cruz	R\$ 2.000,00	25,00%
Tatiana Laissa da Silva Venâncio	R\$ 2.000,00	25,00%
Capital Social	R\$ 8.000,00	100,00%

Fonte: Do próprio autor, 2023.

2.9 Fonte de Recursos

A fonte de recursos é extraída totalmente dos lucros das vendas, para o pagamento de despesas fixas e variáveis e a margem de lucro dividida entre os sócios.

3 ANÁLISE DE MERCADO

3.1 Estudo dos Clientes

Nosso público-alvo abrange em sua maioria, mulheres e crianças, residentes na cidade de Nova Granada-SP e região, que buscam por nossos doces a fim de conhecer o novo produto, comprando conosco todas as semanas por meio de encomendas realizadas através de nossas redes sociais, pelo valor de R\$ 35,00 a caixa com 5 unidades.

O negócio também atende encomendas em maiores quantidades para festas e eventos, como aniversários e casamentos, onde o valor é negociado de acordo com a quantidade a ser produzida.

3.2 Estudo dos Concorrentes

Tabela 2 - Empresas Concorrentes

Empresas concorrentes	Pontos fortes	Pontos fracos
Doces e Afins	Produtos de qualidade	Preço alto e localização
Dona Baunilha Doceria	Qualidade e bom atendimento	Preço alto e localização

Fonte: Do próprio autor, 2023.

3.3 Estudo dos Fornecedores

A escolha dos fornecedores foi realizada através de indicação de profissionais da área de confecção de doces finos, e por meio de pesquisa de preço e qualidade. Priorizamos a qualidade dos produtos, sendo assim buscamos fornecedores em nossa região que atendem com qualidade e bom preço.

4 PLANO DE MARKETING

4.1 Descrição dos principais produtos e serviços

O carro chefe da empresa são os Macarons, por ser um produto inovador na cidade e região. No entanto a empresa também trabalha com a possibilidade de novas produções futuramente.

Inicialmente o local de produção é na cozinha residencial de uma das sócias. Planeja-se futuramente que a empresa consiga abrir seu próprio ponto comercial, para comercialização dos doces.

4.2 Preço

O preço de venda é feito com base nos custos de produção. A principal matéria prima para produção de Macarons é a farinha de amêndoas.

A empresa preza pela experiência proporcionada aos clientes, desde o momento da encomenda à entrega e degustação do produto. Por isso o atendimento, embalagem e entrega são muito bem pensados.

O valor final de venda é de R\$ 7,00 (sete reais) a unidade; ou seja R\$ 35,00 (trinta e cinco reais) uma caixa com 5 unidades.

4.3 Estratégias Promocionais

A empresa promove sorteios através das redes sociais, onde ocorre uma interação entre os clientes e a empresa.

4.4 Estrutura de comercialização

A empresa não possui uma estrutura comercial, a entrega dos produtos é realizada por meio de delivery aos sábados.

4.5 Localização do negócio

A empresa fica localizada na cidade de Nova Granada-SP, não possui um espaço físico de comercialização. A cozinha onde os doces são comercializados fica localizada na residência de uma das sócias, residente na rua Adão Navarro, n° 12, na cidade de Nova Granada-SP.

5 PLANO OPERACIONAL

5.1 *Layout* ou Arranjo Físico

A Empresa não possui ponto comercial fixo; suas atividades comerciais são desenvolvidas nas redes sociais (Instagram, Whatsapp, entre outras).

A produção é realizada na cozinha residencial da sócia Maiara, onde possui o forno industrial especial para assar os doces, e uma máquina de personalização dos doces, além de fogão, mesa e demais equipamentos para fabricação dos produtos.

5.2 Capacidade Produtiva, Comercial e de Prestação de Serviços

A capacidade produtiva dos doces é de aproximadamente 900 (novecentos) macarons por mês.

5.3 Processos Operacionais

O processo de produção dos macarons se inicia com a confecção da massa; primeiramente é feito o merengue, em seguida é realizado o que chamamos de Macaronage que é o processo de incorporação da farinha de amêndoas e do açúcar ao merengue.

Após esse processo, é realizado a dosagem da massa, com o auxílio de um saco de confeitar é feito a pingagem da massa em um tapete de confeitaria, em movimento circular e do mesmo tamanho.

Posteriormente a massa é deixada em descanso e em seguida levada ao forno; após a massa estar assada é hora de rechear.

5.4 Necessidade do Pessoal

Tabela 3 - Quadro Funcional

Cargo/Função	Qualificações necessárias
Setor de Produção	Conhecimento em produção e confecção de macarons.
Setor de Compras	Responsável por controlar estoque de insumos; contato com fornecedores; negociar propostas de valores.
Setor de Qualidade	Responsável por controlar e otimizar o uso de recursos como melhorar os resultados de produção da empresa.
Setor administrativo	Revisar documentos de escritório, como faturas e relatórios; Arquivamento e organização de documentos em papel, além de documentos eletrônicos, como e-mails, faturas, relatórios e outros registros; administrar o fluxo de caixa da empresa.

Fonte: Do próprio autor, 2023.

6 PLANO FINANCEIRO

6.1 Estimativa dos Investimentos Fixos e Investimento total

Tabela 4 - Investimento Inicial (R\$ 8.000,00)

Investimento	Quantidade	Valor unitário	Valor final
Máquinas e Equipamentos	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
Embalagens e Utensílios	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
Matéria Prima	1	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00

Fonte: Do próprio autor, 2023.

6.2 Estimativa de Faturamento e custos fixos/variáveis

Tabela 5 - Custos e Faturamento – Macarons

Unidades mensal	900
Quantidades receitas mensal	26
Quantidades unidades por semana	157
Quantidades por receita	35
Gasto por receita	R\$ 14,29
Valor de venda	R\$ 35,00

Fonte: Do próprio autor, 2023.

Tabela 6 – Produtos, quantidades e custos (cada caixa tem 5 unidades)

Ovo	4	R\$ 1,50
Farinha	160 g	R\$ 4,00
Açúcar Refinado	100 g	R\$ 0,39
Açúcar impalpável	160 g	R\$ 0,80
Creme de Leite	200 g	R\$ 1,80
Leite Condensado	395 g	R\$ 3,00
Chocolate	70 g	R\$ 1,50
Embalagem	1	R\$ 1,30
	Total	R\$ 14,29

Fonte: Do próprio autor, 2023.

$$MC = PV - CV$$

$$MC = 35 - 14,29$$

$$MC = 20,71$$

Tabela 7 – Custos Fixos mensal

Combustível	R\$ 500,00
Água	R\$ 70,00
Energia	R\$ 300,00
Gás	R\$ 100,00
Pró-labore 1	R\$ 1.250,00
Pró-labore 2	R\$ 1.250,00
Pró-labore 3	R\$ 1.250,00
Pró-labore 4	R\$ 1.250,00
Telefone	R\$ 50,00
Funcionário	R\$ 700,00
Total	R\$ 6.720,00

Fonte: Do próprio autor, 2023.

7 CONSTRUÇÃO DE CENÁRIOS

7.1 Construção de Cenários

Tabela 8 - Cenário Provável (para uma produção de 900 unidades)

Descrição	R\$	%
Receita Bruta	R\$ 31.500,00	100,00
Total de custos variáveis	R\$ 12.861,00	40,83
Margem de Contribuição	R\$18.639,00	59,17
Custos fixos	R\$ 6.720,00	21,33
Lucro Líquido	R\$ 11.919,00	37,84

Fonte: Do próprio autor, 2023.

8 AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA

8.1 Análise da Matriz F.O.F.A.

O projeto será iniciado juntamente com uma de nossas colegas de equipe, mediante elaboração de uma empresa de confecção de doces finos para festas.

Inicialmente o carro chefe da empresa será os macarons, mas o planejamento futuro é de que seja feita a confecção de novos doces.

9 AVALIAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIO

9.1 Avaliação do Plano de Negócio

O plano de negócio dos macarons foi feito através de estudo no mercado de doces na região de nova granada, devido à falta de opções neste setor, foi desenvolvido este projeto trazendo uma nova experiencia para todos os amantes de doce.

10 CONCLUSÃO

O presente trabalho foi criado com intuito de elaborar um plano de negócio para uma empresa de confecção de doces finos na região de Nova Granada, estado de São Paulo.

Através de pesquisas foi possível observar a viabilidade do projeto, constatou-se que havia uma falta neste setor de doces finos para festas. Apesar de termos algumas opções neste setor, este em específico é algo inovador na nossa região.

Com base em pesquisas realizadas de possíveis concorrentes, foram obtidos resultados, de que não há fornecedores possíveis que supram as necessidades que o mercado de consumo necessita.

Conclui-se então, através da análise do plano de negócio a viabilidade e lucratividade do desenvolvimento dos macarons, conforme demonstrativos acima.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARBOSA, Ana. **A Origem dos Deliciosos Macarons**. Disponível em: <https://mondomoda.com.br/2022/03/18/macarons/>. Acesso em: 17 mar. 2023.

CPS. Centro Paula Souza. **Manual de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) nas Etecs**. [recurso eletrônico] / 2. ed. São Paulo: CPS, 2022.

GUIA DE CASAMENTO. **Macarons o doce da Rainha no casamento**. Disponível em: <https://www.guiadecasamento.com.br/buffet/doces-e-bolos/macaron>. Acesso em: 17 mar. 2023.

SEBRAE. **Como Elaborar um Plano de Negócios**. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/RN/Anexos/gestao-e-comercializacao-como-elaborar-um-plano-de-negocios.pdf>. Acesso em: 24 mar. 2023.'