



CENTRO PAULA SOUZA

**ETEC PARQUE DA JUVENTUDE EXTENÇÃO CEU JAÇANÃ
CURSO TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO**

**DANIELLE GONÇALVES SANTOS
KRISTINE JOANNA ZARZA DE ALMEIDA CAMPOS
LUCIANA OLIVEIRA KIRKANVICS
MONICA VITORIA ROSA GOMES
SILVIA DE OLIVEIRA BUENO
THAYLA MELISSA GREGÓRIO DE LIMA**

CAFETERIA GRÃO SUPREMO

São Paulo

2025

DANIELLE GONÇALVES SANTOS
KRISTINE JOANNA ZARZA DE ALMEIDA CAMPOS
LUCIANA OLIVEIRA KIRKANVICS
MONICA VITORIA ROSA GOMES
SILVIA DE OLIVEIRA BUENO
THAYLA MELISSA GREGÓRIO DE LIMA

CAFETERIA GRÃO SUPREMO

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado ao Curso de Técnico em Administração da ETEC Parque da Juventude, como pré-requisito para obtenção de título de Técnico em Administração.

Orientador: Joseildo Melo

São Paulo

2025

DANIELLE GONÇALVES SANTOS
KRISTINE JOANNA ZARZA DE ALMEIDA CAMPOS
LUCIANA OLIVEIRA KIRKANVICS
MONICA VITORIA ROSA GOMES
SILVIA DE OLIVEIRA BUENO
THAYLA MELISSA GREGÓRIO DE LIMA

CAFETERIA GRÃO SUPREMO

Este trabalho de conclusão de curso foi julgado adequado como parte dos requisitos para obtenção do título acadêmico de Técnico em Administração do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – ETEC PARQUE DA JUVENTUDE

São Paulo, 24 de Junho de 2025

Validadores:

Professor(a) _____

Menção: _____

Assinatura _____

Professor(a) _____

Menção: _____

Assinatura _____

MENÇÃO FINAL _____

Professor(a) Orientador(a) _____

ETEC PARQUE DA JUVENTUDE

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE DIVULGAÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso

Nós, alunos abaixo assinados, regularmente matriculados no Curso Técnico de Administração, na qualidade de titulares dos direitos morais e patrimoniais de autores da obra Cafeteria Grão Supremo, trabalho de conclusão de curso apresentado na ETEC Parque da Juventude, município de São Paulo, em 24 de Junho de 2025, autorizamos o Centro Paula Souza reproduzir integral ou parcialmente o trabalho e/ou disponibilizá-lo em ambientes virtuais, a partir desta data, por tempo indeterminado.

São Paulo, 24 de Junho de 2025.

Nome	RG	Assinatura
Danielle Gonçalves Santos	50.331.719-6	
Kristine Joanna Zarza de Almeida Campos	52.022.865-0	
Luciana Oliveira Kirkanvics	42.766.708-2	
Monica Vitoria Rosa Gomes	59.811.932-2	
Silvia De Oliveira Bueno	42.348.588-x	
Thayla Melissa Gregório De Lima	55.656.782-1	

Cientes:

Joseildo Melo

Professor(a) Orientador(a)

ETEC PARQUE DA JUVENTUDE

TERMO DE AUTENTICIDADE

Trabalho de Conclusão de Curso - TCC

Nós, alunos abaixo assinados, regularmente matriculados no Curso Técnico de Administração na ETEC Parque da Juventude, município de São Paulo, declaramos ter pleno conhecimento do Regulamento para realização do Trabalho de Conclusão de Curso do Centro Paula Souza. Declaramos ainda, que o trabalho apresentado é resultado de nosso próprio esforço e que não há cópias de obras impressas ou eletrônicas, é autêntico e original.

São Paulo, 24 de Junho de 2025

Nome	RG	Assinatura
Danielle Gonçalves Santos	50.331.719-6	
Kristine Joanna Zarza de Almeida Campos	52.022.865-0	
Luciana Oliveira Kirkanvics	42.766.708-2	
Monica Vitoria Rosa Gomes	59.811.932-2	
Silvia De Oliveira Bueno	42.348.588-	
Thayla Melissa Gregório De Lima	55.656.782-1	

Dedicatória

Dedicamos este trabalho, primeiramente, a Deus, por nos conceder sabedoria, saúde e perseverança durante toda a trajetória.

Aos nossos professores e orientadores, pela dedicação, apoio e por compartilharem seus conhecimentos de forma tão generosa.

E a todos que, direta ou indiretamente, contribuíram para a construção deste projeto, incentivando-nos a seguir com empenho e união.

Este trabalho representa o esforço coletivo de um grupo comprometido com o aprendizado, a colaboração e o crescimento profissional.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao orientador desse projeto pelos ensinamentos explicações, sugestões para desenvolver da melhor forma esse projeto e dos feedbacks e dados sobre as dúvidas durante esse processo. Agradecemos também aos nossos colegas do TCC, pelos aprendizados, pela paciência e colaboração.

"O café é um ritual de conexão, unindo pessoas e culturas em torno de um copo."

Carlos Drummond de Andrade

RESUMO

A Cafeteria Grão Supremo é uma empresa dedicada a oferecer uma experiência única de café artesanal na cidade. Focada em sustentabilidade, qualidade e inovação, a cafeteria se destaca pelo preparo de cafés exclusivos, utilizando grãos selecionados e técnicas artesanais. Além disso, conta com um ambiente aconchegante que valoriza a história do café, oferecendo um espaço interativo onde os clientes podem aprender mais sobre a trajetória da bebida ao longo dos anos.

A Grão Supremo também inova com produtos personalizados, como cápsulas de chocolate com cappuccino, proporcionando uma experiência diferenciada aos amantes de café. A cafeteria busca não apenas atender ao público local, mas também turistas e profissionais que procuram um ambiente agradável para reuniões, coworking e lazer.

Com um atendimento personalizado e uma forte presença nas redes sociais, a Grão Supremo aposta na interação constante com seus clientes, oferecendo programas de fidelidade, eventos temáticos e promoções exclusivas. A missão da empresa é proporcionar uma experiência de excelência em café, ao mesmo tempo que promove práticas sustentáveis, reforçando seu compromisso com a sociedade e o meio ambiente.

Palavras-Chave: Café, Experiência, Grão Supremo.

ABSTRACT

Cafeteria Grão Supremo is a company dedicated to offering a unique artisanal coffee experience in the city. Focused on sustainability, quality and innovation, the café stands out for preparing exclusive coffees, using selected beans and artisanal techniques. Furthermore, it has a cozy atmosphere that values the history of coffee, offering an interactive space where customers can learn more about the drink's history over the years. Grão Supremo also innovates with personalized products, such as chocolate capsules with cappuccino, providing a different experience for coffee lovers. The café seeks not only to serve the local public, but also tourists and professionals looking for a pleasant environment for meetings, coworking and leisure. With personalized service and a strong presence on social media, Grão Supremo focuses on constant interaction with its customers, offering loyalty programs, themed events and exclusive promotions. The company's mission is to provide an excellent coffee experience, while promoting sustainable practices, reinforcing its commitment to society and the environment.

Key-words: Information. Coffe, Experience, Grão supremo.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO: CAFETERIA GRÃO SUPREMO	13
2. DELIMITAÇÃO	14
3. PROBLEMATIZAÇÃO.....	15
3.1 Hipótese	15
4. JUSTIFICATIVA	16
4.1 Relevância	16
5. OBJETIVO	17
5.1 Objetivo Geral.....	17
5.2 Objetivos Específicos.....	17
6. METODOLOGIA.....	18
CAPÍTULO I – IMPORTÂNCIA DO CAFÉ E INÍCIO DA GRÃO SUPREMO	19
1.1 Início da Grão Supremo	19
1.2.2 ODS 12 - Consumo e produção responsáveis.....	21
1.3 Mapeamento de concorrência:	22
1.4 LEAN UX.....	24
1.5 Fatores e ações para uma cafeteria com a jornada de sucesso	25
1.6 A nossa marca representa	25
1.7 As cores na Grão Supremo	25
1.8 Logomarca	26
1.9 Missão, Visão e Valores.....	26
2. OS 4Ps NA GRÃO SUPREMO	27
2.1 Divulgação da Marca - Cafeteria Grão Supremo	28
2.2 Operação comercial de vendas.....	30
2.3 Estrutura Operacional	30
2.4 Pesquisa De Mercado.....	31
3. CANVAS	34
3.1 Público-alvo	35
3.2 Análise de Swot	35
3.3 Protótipo:	37

4. RECURSOS HUMANOS.....	38
4.1. Recrutamento e Seleção	38
4.2. Desenvolvimento profissional e pessoal	38
4.3. Definição de cargos	38
4.4. Definição de salários.....	39
4.5. Treinamentos	39
5. DEPARTAMENTO PESSOAL.....	39
5.1. Gestão dos benefícios.....	39
6. CADA SÓCIA É RESPONSÁVEL POR UMA ÁREA	40
7.ORGANOGRAMA	41
7.1. Espaço histórico	41
8. CONTABILIDADE NA GRÃO SUPREMO.....	44
8.1 Projeção de Crescimento	50
8.2 Lucratividade.....	50
8.3 Conclusão dos custos e finanças	50
CAPÍTULO II: EXPANSÃO	52
2.1. Vila Olímpia.....	52
2.2. Itaim Bibi	52
2.2.1 Análises Comerciais no bairro do Itaim Bibi.....	52
2.2.2. Análise comercial no bairro Vila Olímpia	54
8. ANÁLISE.....	57
9. RESULTADOS OBTIDOS.....	58
9.1 Satisfação do Cliente	58
9.2 Aumento da Base de Clientes	58
9.3 Crescimento nas Redes Sociais	58
9.4 Consumo e Produção Responsáveis	58
9.5 Impacto Econômico Local	58
9.6 Receita e Lucratividade	58
10. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	59
APÊNDICES	61
ANEXOS.....	70

1. INTRODUÇÃO: CAFETERIA GRÃO SUPREMO

A Cafeteria Grão Supremo é um espaço voltado para a celebração do café artesanal, onde cada detalhe é pensado para proporcionar uma experiência única e diferenciada. Localizada na Avenida Paulista, coração de São Paulo, a cafeteria se destaca por oferecer uma seleção cuidadosa de grãos, com foco em qualidade, sustentabilidade e personalização do atendimento. Além disso, a Cafeteria Grão Supremo possui um ambiente histórico, dedicado à trajetória do café, proporcionando aos seus clientes uma imersão cultural e sensorial.

Com um conceito que une tradição e inovação, a cafeteria busca resgatar o valor do café como parte importante da cultura brasileira, ao mesmo tempo em que se alinha às tendências contemporâneas de consumo consciente, sustentabilidade e personalização de produtos.

2. DELIMITAÇÃO

Este projeto foca na criação de uma cafeteria artesanal com ênfase na experiência do café de alta qualidade e na promoção de um ambiente cultural e histórico que explore a trajetória do café no Brasil. A Grão Supremo concentrará suas atividades na Avenida Paulista, um local de grande fluxo de pessoas e ampla concorrência no setor de cafeterias.

A proposta abrange a implementação de um espaço físico com um cardápio acessível para diferentes públicos, incluindo deficientes visuais e auditivos, e a criação de programas de fidelização e personalização de produtos. O projeto também está limitado a práticas sustentáveis e à promoção da educação sobre o café por meio de eventos e atividades culturais.

A delimitação geográfica está restrita à cidade de São Paulo, inicialmente focando em um público de classe média-alta, com interesse em produtos artesanais e experiências diferenciadas. Não abrange outras cidades ou propostas de expansão imediata, mas prevê a criação de uma base sólida local para possível crescimento futuro.

3. PROBLEMATIZAÇÃO

A principal problemática enfrentada pela Grão Supremo está relacionada à forte concorrência de grandes redes de cafeterias na Avenida Paulista, que já possuem um reconhecimento de marca consolidado e maior poder de investimento em marketing e operações. Além disso, o desafio de manter a fidelidade dos clientes em um mercado altamente competitivo exige estratégias constantes de inovação e engajamento.

Outro ponto de atenção é o custo mais elevado associado à produção artesanal e sustentável, que pode ser visto como uma barreira para consumidores que priorizam o preço em detrimento da qualidade. Como enfrentar esses desafios e manter a autenticidade, sem comprometer a rentabilidade e a acessibilidade dos produtos, é uma das questões centrais para a sustentabilidade da cafeteria a longo prazo.

3.1 Hipótese

A Cafeteria Grão Supremo poderá se destacar no mercado competitivo da Avenida Paulista ao oferecer uma experiência diferenciada por meio da valorização do café artesanal, da história do café e de práticas sustentáveis. Ao focar em um atendimento personalizado, produtos de alta qualidade, e ao criar um ambiente cultural e educativo, a cafeteria será capaz de atrair tanto o público que busca experiências únicas quanto consumidores conscientes que priorizam o consumo responsável.

Se a cafeteria alinhar suas operações com tendências emergentes, como a personalização de pedidos, programas de fidelidade e a promoção de workshops e eventos, ela poderá construir uma base de clientes fiéis, superando a concorrência de grandes redes e garantindo sua viabilidade e crescimento a longo prazo.

4. JUSTIFICATIVA

O café é uma das bebidas mais consumidas no Brasil e faz parte do cotidiano da maioria das pessoas. No entanto, em um mercado saturado por grandes redes de cafeterias padronizadas, há uma demanda crescente por produtos que ofereçam qualidade superior, autenticidade e uma experiência diferenciada. A Cafeteria Grão Supremo surge como resposta a essa demanda, oferecendo cafés artesanais, atendimento personalizado e um ambiente que celebra a cultura e história do café.

A justificativa do projeto está ancorada na necessidade de um espaço que vá além do simples ato de consumir, mas que se torne um local de encontro, aprendizado e valorização do café em suas diferentes formas. Ao incluir um compromisso com práticas sustentáveis e promover a educação sobre a origem e produção do café, a Cafeteria Grão Supremo atende tanto ao público que valoriza a qualidade quanto àqueles que buscam um impacto positivo em suas escolhas de consumo.

4.1 Relevância

A relevância da Grão Supremo está diretamente ligada ao crescente interesse por produtos artesanais e sustentáveis, bem como pela busca de experiências diferenciadas em relação às opções convencionais. A cafeteria se destaca ao oferecer, além de cafés de alta qualidade, uma narrativa rica sobre a história e a cultura do café, algo que poucas marcas exploram de forma aprofundada.

Além disso, a Grão Supremo está alinhada aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), promovendo práticas ecológicas e socialmente responsáveis, o que a torna atraente para um público cada vez mais consciente de suas escolhas de consumo. A proposta de valor da cafeteria vai além da bebida em si, oferecendo uma experiência cultural e sensorial que reforça o vínculo entre o consumidor e o café.

5. OBJETIVO

5.1 Objetivo Geral

O objetivo da Cafeteria Grão Supremo é proporcionar uma experiência única e diferenciada no consumo de café artesanal, unindo qualidade, sustentabilidade e cultura em um ambiente acolhedor e educativo. Através da oferta de cafés especiais, um cardápio acessível e personalizado, e a promoção de atividades culturais e eventos sobre a história do café, buscamos atender as necessidades de consumidores exigentes que valorizam produtos de alta qualidade, práticas sustentáveis e experiências que vão além do simples ato de consumir.

Além disso, a Grão Supremo visa fidelizar clientes, criar uma comunidade em torno da cultura do café e ser referência na região da Avenida Paulista, destacando-se por sua autenticidade e pelo compromisso com o desenvolvimento sustentável.

5.2 Objetivos Específicos

Oferecer um ambiente acolhedor e educativo sobre a história do café.

Implementar um programa de fidelidade e recompensas.

Criar uma experiência personalizada de consumo, com um cardápio interativo.

Promover a sustentabilidade em todas as etapas, desde a seleção dos grãos até o descarte responsável.

6. METODOLOGIA

Pesquisa de Mercado: Aplicação de questionários e entrevistas com consumidores de cafeterias da região central de São Paulo.

Benchmarking: Análise de concorrentes diretos e indiretos no mercado de cafés especiais.

Análise de Dados: Comparação de métricas de mercado, como preço, qualidade, e experiências oferecidas por outras cafeterias.

Estudo Qualitativo: Avaliação do feedback de clientes sobre os serviços e produtos da Grão Supremo.

CAPÍTULO I – IMPORTÂNCIA DO CAFÉ E INÍCIO DA GRÃO SUPREMO

O café em São Paulo tem um papel fundamental na formação econômica e social do estado e do Brasil como um todo. O cultivo de café em São Paulo começou no início do século XIX e rapidamente se tornou um produto com uma grande influência econômica na região.

Segundo a Associação Brasileira de Indústria do Café (ABIC) 95% da população consome o produto, seja em casa, no trabalho ou em algum estabelecimento (padaria, cafeteria).

Outro ponto importante a se destacar é crescimento do mercado de café premium, crescimento explicado pelo aumento do público que busca um café de qualidade e ambiente agradável, chamados de “Coffe lovers”.

Para termos noção, estima-se que no Brasil, o consumo anual de café premium gira em torno de 70 mil toneladas. Número este que não representa o consumo apenas pela classe A, como muita gente acredita, mas também inclui classe B e C, representando 50% e 30% de consumidores.

Sendo assim, concluímos que um bom café e ambiente acolhedor é algo que faz parte do dia a dia do brasileiro, e por essa razão fundamos a Grão Supremo.

1.1 Início da Grão Supremo

Os estudos de mercado da Euromonitor International (empresa que líder mundial de informações de negócio global, análise de mercado e informações de consumo) apontam que no Brasil existem 3,5 mil cafeterias, mas se número pode chegar em até 13 mil se forem contabilizados bares, lanchonetes e padarias. Por fim, essas informações foram de suma importância para o início da nossa empresa.

A Grão supremo foi uma empresa fundada a pouco menos de um ano, ou seja, um negócio recente. Sendo construída por 6 sócias (onde todas cuidam de algum setor, como marketing, contabilidade, atendimento etc.) e dois atendentes. Com o objetivo de oferecer aquilo que muitos buscam: um café de excelente qualidade e ambiente aconchegante, com base nos dados listados acima, e incluindo também o aumento de consumo de café nos últimos anos.

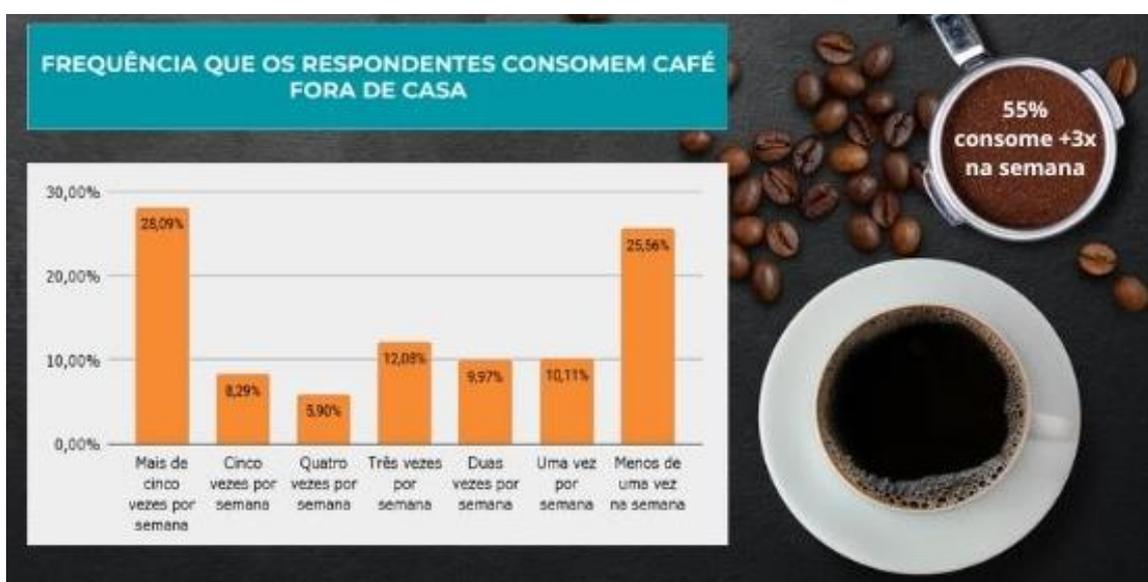
A Cafeteria Grão Supremo nasceu do sonho de criar um espaço onde o café

especial fosse protagonista, valorizando as tradições e inovações desse universo. Fundada por um grupo de sócias apaixonadas por cafés artesanais.

A Grão Supremo cresceu rapidamente, acompanhando a crescente demanda por cafés especiais. A nossa cafeteria se tornou um ponto de encontro para aqueles que desejam experimentar sabores únicos e aprender mais sobre a história e a cultura do café.

Crescimento De Consumo De Cafés Especiais No Brasil

Gráfico: 1



Fonte: Google

1.2 ODS: Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

Na Grão Supremo, integramos os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 8 e 12 em nosso modelo de operação, refletindo nosso compromisso com a sustentabilidade e o desenvolvimento econômico responsável.

1.2.1 ODS 8 - Trabalho Decente e Crescimento Econômico

Nossa cafeteria busca promover um ambiente de trabalho inclusivo e justo, oferecendo oportunidades de emprego para a comunidade local e priorizando condições de trabalho dignas para todos os colaboradores. Com foco em treinamento e desenvolvimento, incentivamos o crescimento profissional e a valorização da equipe, além de trabalhar com fornecedores locais, impulsionando a economia

regional.

Figura: 1



1.2.2 ODS 12 - Consumo e produção responsáveis

A Grão Supremo prioriza práticas sustentáveis em toda a sua operação, desde o uso de produtos de origem responsável até a redução de desperdício no dia a dia. Contamos com um cardápio que considera opções para diferentes restrições alimentares e incentivamos o consumo consciente de nossos produtos, promovendo embalagens reutilizáveis e reduzindo o uso de materiais descartáveis. Com essas iniciativas, buscamos sensibilizar nossos clientes e contribuir para uma cadeia de valor mais sustentável e ecológica.

Figura: 2



1.3 Mapeamento de concorrência:

Tabela: 1

CRITÉRIOS	STARBUCKS	SUPLYC CAFÉS	OCTAVIO CAFÉ	NOSSA SOLUÇÃO
CARACTERÍSTICAS	Rede global, ambiente padronizado, variedade de produtos.	Cafeteria local, foco em cafés especiais, ambiente sofisticado.	Especialização em cafés premium, ambiente moderno e imponente	Foco em café artesanal, ambiente acolhedor, experiência personalizada
CUSTO- BENEFÍCIO	Preço médio-alto, valor agregado na conveniência.	Preço alto justificado pela qualidade e exclusividade.	Preço premium, refletido no ambiente e qualidade do café.	Preço competitivo, com valor agregado em qualidade e autenticidade.
FUNCIONALIDADE	Rapidez no atendimento, variedade de opções personalizáveis.	Qualidade no preparo, diversas opções de métodos de extração.	Alta qualidade e sofisticação, método de preparo inovadores.	Personalização profunda no atendimento e o método de preparo foco em educação sobre café.
TERMO DE ACEITE	Termos de uso ao utilizar app ou site.	Termo específico para eventos e encomendas maiores.	Contrato para eventos, termos básico no site.	Termos claros, transparência na comunicação e foco na proteção ao consumidor.
PEDIDO ANTECIPADO	Pedido via app, grande eficiência.	Pedido antecipado via telefone ou aplicativo.	Disponível via apps, mas menos foco que no atendimento físico.	Sistema próprio o de pedidos antecipados com interface personalizada para o cliente.
PAGAMENTOS	Diversas formas, incluindo app, cartão e dinheiro.	Cartão, dinheiro e plataforma de pagamento online.	Cartão, dinheiro, apps de pagamento.	Ampliação de formas de pagamento, incluindo QR code e carteiras digitais com programas de fidelidade.

CRITÉRIOS	STARBUCKS	SUPLICY CAFÉS	OCTAVIO CAFÉ	NOSSA SOLUÇÃO
ENTREGAS	Entregas via aplicativos, rápida e padronizado.	Entrega disponível, foco em produtos premium.	Entregas disponível, mas limitada a áreas específicas.	Entrega personalizada com informações sobre a origem do café através de um serviço delivery próprio.
SISTEMAS	Aplicativos próprio, programas de fidelidade.	Sistema de caixa e gerenciamento focado em qualidade.	Sistema avançado de gerenciamento de estoque e atendimento.	Sistema integrado de CRM para acompanhar a experiência do cliente, com histórico de preferências e feedback.
REDE SOCIAIS	Forte presença em todas as plataformas, campanhas globais.	Presença ativa no Instagram e Facebook, foco em nicho.	Presença estratégica, conteúdo voltado para o público premium	Criação de conteúdo educacional e storytelling em redes sociais, com foco em engajamento e criação de comunidade.
SITE	Site global, menu, localização e loja online.	Site com foco em cafés especiais, história da marca.	Site com venda online e conteúdo sobre café.	Site interativo, com blog sobre a cultura do café e loja online personalizada com assinatura de cafés.
MARKETING	Campanhas de alcance global, promoções sazonais.	Marketing focado em qualidade e exclusividade local.	Marketing sofisticado, focado em eventos e público-alvo específico.	Marketing digital com foco em autenticidade, parceria com influenciadores e eventos locais.

1.4 LEAN UX

Tabela: 2

CAFETERIA GRÃO SUPREMO		
PROBLEMAS, NECESSIDADES IDENTIFICADAS	IDEIAS E SOLUÇÕES	RESULTADO PARA O NEGÓCIO
<ul style="list-style-type: none"> Falta de opções de cafés artesanais de alta qualidade na região. Carência de espaços confortáveis para reuniões e convivência. Demanda por práticas sustentáveis e produtos com origem responsável. Filas longas no horário de pico. Falta de opções para clientes com restrições alimentares. 	<ul style="list-style-type: none"> Oferecer um cardápio exclusivo de cafés artesanais. Criar um espaço acolhedor e flexível para encontros e eventos. Implementar práticas sustentáveis, como embalagens ecológicas e fornecedores responsáveis. Oferecer mais opções de produtos sem glúten e sem lactose. Programas de fidelização, recompensa, brindes e promoções. Implementação de pedidos online para retirada. 	<ul style="list-style-type: none"> Diferenciação no mercado através da qualidade e inovação. Maior fidelização de clientes devido à experiência personalizada. Aumento da visibilidade e credibilidade da marca.
CLIENTES E USUÁRIOS		BENEFÍCIOS PARA O NEGÓCIO
<ul style="list-style-type: none"> Executivos e profissionais que buscam um espaço para reuniões. Amantes de café que valorizam qualidade e experiência. Consumidores conscientes que priorizam sustentabilidade. Turista e visitantes. Estudantes e pessoas que trabalham na região. 		<ul style="list-style-type: none"> Crescimento sustentável com base em práticas responsáveis. Expansão da base de clientes com programas de fidelidade e eventos. Fortalecimento da marca como referência em café artesanal na Avenida Paulista.

1.5 Fatores e ações para uma cafeteria com a jornada de sucesso

Na Grão Supremo toda parte de operações e logística é feita de forma pensada no bem-estar do cliente. Tudo para que cada consumidor se sinta único. Para isso contamos com:

Um ambiente acolhedor que anda lado a lado com o atendimento, para que só ao sentar-se na mesa o cliente se sinta confortável até ser atendido.

Um site que ainda não conta com entregas de produtos consumidos na loja física, mas mantém disponível todo cardápio.

No site os nossos serviços de entregas, será somente a assinaturas.

Produtos de qualidade, a parte mais importante do processo.

1.6 A nossa marca representa

A cafeteria Grão Supremo oferece uma experiência única que vai além de um simples café. Priorizando a sustentabilidade, cada etapa do processo é pensada para reduzir o impacto ambiental. Os grãos são selecionados com rigor, vindo de produtores comprometidos com práticas responsáveis. A qualidade é o foco, e por isso o café é artesanal, garantindo sabor autêntico e diferenciado.

No Grão Supremo, os clientes encontram um ambiente acolhedor e uma proposta de consumo consciente, onde cada detalhe é feito com paixão e respeito ao meio ambiente. Essa dedicação faz da Grão Supremo uma escolha perfeita para quem valoriza qualidade, sustentabilidade e um produto verdadeiramente artesanal.

1.7 As cores na Grão Supremo

Marrom Escuro:

Representa acolhimento e intensidade.

Remete aos grãos de café torrados, destacando o sabor robusto e a alta qualidade dos produtos oferecidos.

Bege:

Evoca conforto e proximidade.

Lembra a espuma cremosa de um café com leite, criando uma atmosfera acolhedor e convidativa para os clientes.

Marrom Claro:

Associado à naturalidade e simplicidade.

Representa o compromisso com a sustentabilidade e o artesanato, reforçando a

proposta de uma experiência autêntica e cuidadosa na Grão Supremo.

Essas cores, em conjunto, formam uma paleta harmônica que reflete os valores e a essência da cafeteria.

1.8 Logomarca

Imagem: 1



1.9 Missão, Visão e Valores

Missão

Oferecer aos nossos clientes uma experiência única com cafés artesanais de alta qualidade, promovendo sustentabilidade e respeito as tradições do café.

Visão

Ser referência em cafés artesanais na Avenida Paulista, promovendo a cultura do café e a sustentabilidade.

Valores

Nosso compromisso é oferecer café de alta excelência selecionados e preparado com atenção em cada detalhe.

Nos preocupamos em práticas ecológicas e responsáveis em todos os processos.

Atendimento personalizado e acessível para todos os clientes.

Temos uma comunicação clara e transparente sobre todos nossos produtos e processos.

Construímos relações duradouras e valorizamos o envolvimento dos clientes.

Criamos um espaço focado na história e cultura do café, para que nossos clientes tenham uma experiência única.

Buscamos sempre por inovação e novas experiências e melhorias constantes.

Nossa cafeteria possui um espaço acolhedor e amigável.

Possuímos um cardápio acessível para deficientes visuais e auditivos.

Estamos preparados para te oferecer um ótimo momento de acolhimento e satisfação na hora de tomar seu café.

Nosso compromisso é oferecer um ambiente onde amigos e familiares se reúnem para compartilhar momentos felizes.

2. OS 4Ps NA GRÃO SUPREMO

Figura: 3



Os "Quatro Ps" do marketing (Produto, Preço, Praça e Promoção) são essenciais para desenvolvimento de um negócio, e na Grão Supremo não é diferente. A aplicação desse método de marketing na nossa cafeteria, consiste em:

Fonte: <https://pixabay.com/pt/>

Produto

Variedade de bebidas, Cafés especiais (cappuccinos, lattes, expressos), chás, sucos naturais, além das opções saudáveis como, variedades de leites (Leite de soja, leite de amêndoas), açúcar mascavo e 2 opções de adoçantes (stévia, xilitol) produtos próprios desenvolvidos em nossa cafeteria e produtos vindos de fornecedores de qualidade.

Variedade de acompanhamentos, como pães artesanais, bolos caseiros, doces (brownies, croissants, tortas). Tudo feito na cozinha da Grão Supremo com matéria prima de qualidade também formam o nosso produto.

Experiência diferenciada, que só se encontra na Grão supremo.

Preço

Consideramos o público da Paulista, que é diversificado e inclui estudantes, profissionais, turistas e moradores locais, ou seja, temos um cardápio com uma

grande variedade de preços.

O objetivo foi estruturar um cardápio acessível, mas com opções premium.

Focamos em oferecer pacotes promocionais como (combo de café + sobremesa até R\$ 15,00) para atender tanto quem busca economia, quanto quem procura uma experiência gourmet.

Praça

Nosso ponto de venda está localizado na Avenida Paulista, local com grande tráfego de pessoas e fácil acesso por metrô e ônibus, ou seja, um ótimo ponto para nós que buscamos clientes de diferentes faixas etárias e sociais.

Ambiente acolhedor é algo de suma importância por isso no ponto em que estamos localizados montamos um espaço convidativo, com mesas para quem trabalha ou estuda e áreas mais rápidas para clientes em trânsito.

Além do espaço físico (fixo) temos o Delivery, com objetivo de ampliar o alcance com entregas via aplicativo e ofertas que poderão ser vistas no nosso site.

Promoção

A promoção se conecta com o marketing digital e é utilizado por nós da Grão Supremo por meio das redes sociais, como Instagram e TikTok, para promover o ambiente, os produtos e o atendimento personalizado. Também temos parcerias com empresas locais, oferecendo descontos ou cupons para funcionários.

Outro destaque são as promoções sazonais que se resumem em oferecer descontos durante eventos importantes na Paulista, como a Paulista Aberta (aos domingos) ou durante datas festivas. Temos também programas e fidelidade com recompensas para clientes frequentes.

Esses pontos, aplicados estrategicamente, podem ajudar a cafeteria a se destacar em uma das áreas mais movimentadas de São Paulo, a avenida paulista.

2.1 Divulgação da Marca - Cafeteria Grão Supremo

A divulgação da marca Grão Supremo será realizada por meio de estratégias integradas de marketing digital, parcerias locais e ações presenciais que reforcem os valores da cafeteria: qualidade, experiência sensorial, acessibilidade e sustentabilidade.

No ambiente digital, utilizaremos rede social como Instagram e site para divulgar

produtos, bastidores da produção, eventos, novidades do cardápio e depoimentos de clientes. A identidade visual será padronizada e moderna, transmitindo sofisticação e acolhimento.

Figura: 4



Além disso, serão realizados anúncios patrocinados segmentados por região e interesses, alcançando um público que valoriza cafés especiais e ambientes diferenciados.

Fonte: <https://pixabay.com/pt/>

Também investiremos em marketing de conteúdo, com a criação de um blog no site oficial da cafeteria, abordando temas como curiosidades sobre o café, dicas de preparo e entrevistas com produtores. Essa estratégia visa posicionar a marca como referência em cafés artesanais e atrair tráfego orgânico.

Presencialmente, faremos parcerias com empresas próximas para divulgar a cafeteria entre funcionários e visitantes, oferecendo degustações, cupons de desconto e brindes. Em datas especiais, realizaremos eventos temáticos, como workshops, lançamentos de produtos e feiras locais.

A Grão Supremo também contará com um programa de fidelidade e um sistema de assinaturas, que incentivam a recompra e geram engajamento constante com a marca. Outro diferencial será a presença ativa em eventos gastronômicos e culturais da cidade, aumentando a visibilidade e o reconhecimento do público.

Com essas ações, a Grão Supremo busca construir uma marca forte, desejada e conectada com seu público-alvo, conquistando não apenas clientes, mas admiradores da experiência que oferecemos.

Links:

https://www.instagram.com/cafeteriagraosupremo?utm_source=ig_web_button_share_sheet&igsh=ZDNIZDc0MzlxNw==

<https://cafeteria-grao-supremo1.webnode.page/>

2.2 Operação comercial de vendas

Vamos focar na qualidade dos produtos e na experiência única do cliente. A operação será baseada na agilidade em nosso bom atendimento, e na oferta de produtos diferenciados, como cafés artesanais, chás gelados e acompanhamentos exclusivos e agradáveis, visando atrair clientes que buscam produtos de alta qualidade, sustentáveis e um ambiente aconchegante para desfrutar.

Para trazer novos clientes, investiremos em estratégias de marketing digital, incluindo redes sociais, e parcerias com influenciadores locais que valorizam o café artesanal. Realizaremos campanhas promocionais, como “primeiro café grátis”, para incentivar novos visitantes. Além disso, promoveremos eventos como degustações e workshops de café para atrair curiosos e possíveis futuros clientes que visam uma boa experiência.

Para aumentar nossa base de clientes, ofereceremos um programa de fidelidade, onde o cliente acumula pontos a cada compra para ganhar recompensas, como descontos ou produtos gratuitos. Também enviaremos newsletters (publicações regulares enviadas por e-mail) para informar sobre novas ofertas e produtos sazonais, incentivando visitas frequentes.

2.3 Estrutura Operacional

Equipamentos: Cafeteiras profissionais, moedores, fornos, geladeiras, entre outros itens necessários para a produção e armazenamento de produtos.

Funcionários: A equipe de apoio conta com colaboradores como baristas, atendentes e auxiliares de cozinha.

Figura: 5



Essa constituição permite uma operação eficiente e bem-organizada, garantindo que todas as sócias, estejam ativamente envolvidas no crescimento e sucesso da empresa.

Fonte: <https://pixabay.com/pt/>

2.4 Pesquisa De Mercado

Tabela: 3

Quais são os tipos preferidos de café? (Marque todas as opções que se aplicam).		
Produto	Votos	Percentual
Expresso	14	16%
Cappuccino	17	19%
Café coado	20	22%
Mocha	12	13%
Café com leite	19	21%
Café gelado	7	8%
Outro especificar	1	1%

Gráfico: 2

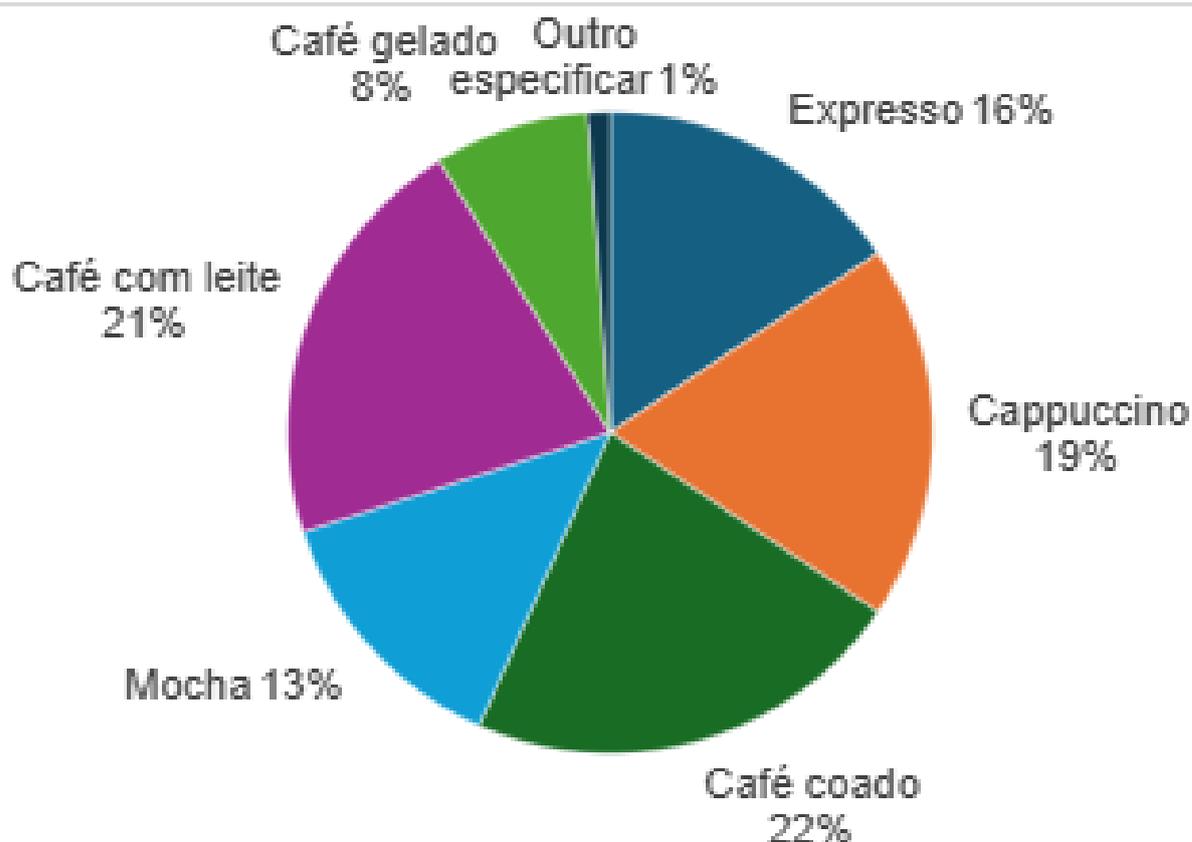


Tabela: 4

Quais itens você espera encontrar em uma cafeteria artesanal? (Marque todas as opções que se aplicam).		
Produto	Votos	Percentual
Cafés	27	21%
Chás	9	7%
Pães e bolos artesanais	28	22%
Sanduíches	18	14%
Sobremesas	21	17%
Produtos veganos / Vegetarianos	8	6%
Opções sem glúten / sem lactose	15	12%

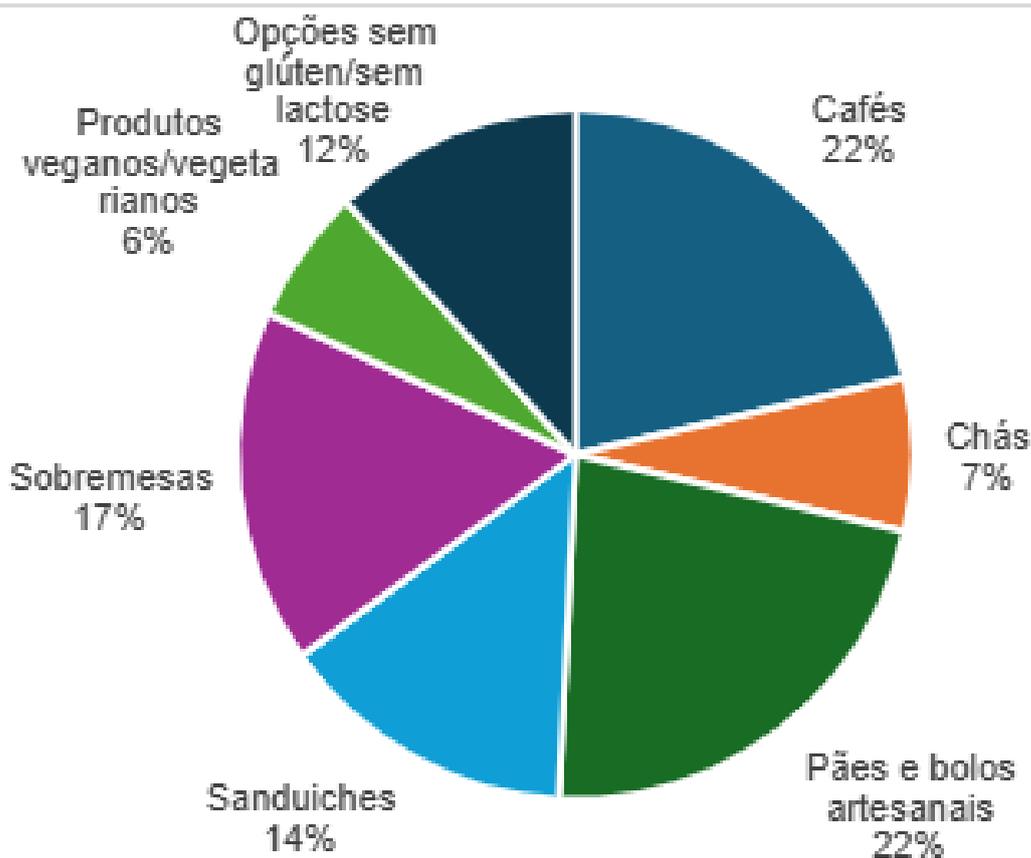
Gráfico: 3

Tabela: 5**Quais tipos de bebidas ou alimentos você gostaria que fossem oferecidos?**

- 1- Torrada, pão na chapa e misto quente.
- 2 - Cafés e chás gelados.
- 3 - Cafés e chás gelados.
- 4 - Pão de queijo, cheesecake e chás gelados.
- 5 - Nada a dizer.
- 6 - Café expresso e pães artesanais.
- 7 - Os citados acima.
- 8 - Café, vitaminas e croissant.
- 9 - Café da manhã, salgados, pães, lanches e doces.
- 10 - Capuchinhos chantilly e sanduíche natural.
- 11- Cafés, bolos, pães de queijo.
- 12 - Café com leite e pão de queijo.
- 13 - As maravilhas que o café artesanal nos proporciona.
- 14 - Café com Leite e pão de queijo.
- 15 - Capuccino, suco, pão de queijo e lanches.
- 16 - Suco de frutas natural e salgados assados.
- 17 - Milk shake, salada de frutas, produtos diet light e alimentos para vegetarianos.
- 18 - Bolos recheados, chocolate belga e sobremesas.
- 19 - Café gourmet e cappuccino.
- 20- Chás gelados.
- 21 - Chocolate quente cremoso, croissant de chocolate e sobremesas diet.
- 22 – Macarrons.
- 23 - Café quente e gelado, pão de queijo e queijo quente.
- 24 - Lanches natural, sucos de frutas e salgados integrais assados.
- 25 - Alimentos para diabético e para quem tem intolerância a glúten e lactose.
- 26 – Bolos.
- 27 - Pão na chapa e suco natural.
- 28 – Suco.
- 29 - Cappuccino e bolos.
- 30 - Zero açúcar e low carb.

3. CANVAS

Tabela: 6

PARCEIROS CHAVES	ATIVIDADES CHAVE	PROPOSTA DE VALOR	RELACIONAMENTO COM O	SEGUIMENTOS DE
Fornecedores que sejam produtores de café em SP Fornecedores que fornecem máquinas de preparo para café artesanal Fornecedores de equipamentos Empresas de embalagens sustentáveis Parceria com Influenciadores local Parceria para eventos e Workshop	Compramos grãos artesanais Preparamos de cafés especiais Oferecemos workshop e degustações Temos um cardápio interativo com personalização de pedidos Temos a opção de cardápios acessíveis para deficientes: - Visuais - áudio descrição - Auditivos – cardápio visual digital Oferecemos programa de fidelidade e recompensas Um espaço com a Exploração de Origem de café.	Café Artesanal de alta qualidade Produtores sustentáveis Ambiente acolhedor Preparo tradicional e inovador Foco em sustentabilidade	CLIENTE Atendimento de Perfil Personalizado Programas de Fidelização Assinatura de Café Personalizada Promoções Exclusivas. Histórico de Pedidos com Recomendações de Harmonização Diário de Degustação Galeria de Fotos e Avaliações dos Clientes Site Interativo, Redes Sociais e Aplicativos.	CLIENTES Amantes de Café Gourmet Pessoas que frequentam a região Profissionais Locais Profissionais Autônomos Estudantes Turistas Empresas ou Grupos de Profissionais que realizam reuniões e encontros de trabalho
	RECURSOS CHAVE Equipamentos para o preparo de café artesanal Baristas especializados Parceiros produtores Ambiente aconchegante e confortável		CANAIS Loja Física Site Redes Sociais Eventos e Degustações	
ESTRUTURA DE CUSTOS Grãos de café Aluguel do espaço Salários Marketing Embalagens ecológicas		FUNTE DE RECEITA Venda de cafés e bebidas Venda de alimentos complementares Venda de produtos de café Workshop e Eventos Assinatura de Cafés Especiais		

3.1 Público-alvo

O trabalho é feito com a Identificação do público-alvo. Na Paulista, há uma grande diversidade de clientes, profissionais, turistas, estudantes e moradores. E dentre tantos grupos de pessoas buscamos entender suas necessidades específicas para oferecer um produto e serviço que melhor atende o cliente.

Exemplos:

Profissionais podem buscar um café rápido ou um espaço para reuniões informais.

Estudantes podem valorizar um local tranquilo com Wi-Fi para estudar.

Turistas podem procurar uma experiência típica brasileira, como um café gourmet.

Contudo, concluímos que a personalização do serviço é essencial para o sucesso do negócio.

3.2 Análise de Swot

Identificamos nossos pontos fortes, oportunidades, pontos fracos e ameaças da seguinte forma:

Figura: 6

	AJUDA	ATRAPALHA
INTERNA (organização)	FORÇA	FRAQUEZA
EXTERNA (ambiente)	OPORTUNIDADES	AMEAÇAS

Fonte: <https://pixabay.com/pt/>

Pontos fortes:

Inovação, equipe bem-preparada, boa localização, pessoas com alto poder aquisitivo.

Oportunidades:

A sustentabilidade, a parceria com escritórios, empresas e local para fazer eventos, público diversificado.

Pontos fracos:

Marketing, fidelização dos clientes.

Ameaças:

Concorrentes, alto custo de produção, mudanças econômicas, flutuação de fluxo de pedestres, mudanças nos hábitos de consumo (como fast food, delivery)

Outros pontos da análise de SWOT presentes:

Tabela: 7

<p style="text-align: center;">FORÇAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café Artesanal de excelente qualidade; • Localização privilegiada, ponto central e movimentado; • Baristas altamente treinados e apaixonados pela cultura do café; • Espaço histórico dedicado a cultura do café, proporcionando uma experiência única diferenciada; • Pessoas com poder aquisitivo alto. 	<p style="text-align: center;">FRAQUEZAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dependência de fornecedores específicos para grãos especiais; • Espaço limitado para expansão física; • Tempo necessário para treinamento da equipe em novas soluções tecnológicas; • Limitação em opções de atendimento virtual ou entrega; • Campanhas ainda concentradas em um público específico, sem muita diversidade.
<p style="text-align: center;">OPORTUNIDADES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crescente demanda por produtos artesanais; • Possibilidade de expandir vendas através de delivery e site; • Parcerias com eventos e empresas; • fornecimento de café em massa. 	<p style="text-align: center;">AMEAÇAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concorrência crescente de outras cafeterias artesanais e grandes redes; • Avanço rápido de inovações e tecnológicas por parte dos concorrentes; • Custos elevado associados a práticas totalmente sustentáveis; • Variação no preço dos grãos de café no mercado internacional.

3.3 Protótipo:

Figura: 7



Figura: 8



4. RECURSOS HUMANOS

Na Grão Supremo, o setor de Recursos Humanos ocupa um posicionamento crucial na tomada de decisões, ampara líderes e gestores e atua de maneira direta e colaborativa com os trabalhadores, o tornando assim, um importante mediador entre a empresa e os colaboradores.

4.1. Recrutamento e Seleção

O Recursos Humanos cuida do recrutamento e seleção e é responsável pela atração de talentos e seleção dos profissionais mais ajustados aos cargos. Ele se desenvolve por meio de diferentes aplicações, que vão desde entrevistas a testes, simulações, dinâmicas e outras práticas que tenham como objetivo a compreensão do perfil profissional do candidato.

4.2. Desenvolvimento profissional e pessoal

A relação entre os profissionais e seu campo de trabalho tem passado por mudanças significativas. E, se antes a vida profissional era vista com o fim e objetivo principal, hoje é entendida como um meio para obter também prazer e satisfação. Como resposta a esse olhar, o direcionamento de desenvolvimento profissional e pessoal do RH busca equilibrar essa compreensão e ofertar formas de aprimoramento constante.

Esse tipo de ação impacta positivamente na manutenção dos trabalhadores, já que ao contribuir com o desenvolvimento de habilidades pessoais, como as soft skills, leva a um aumento da capacidade de produção, motivação e engajamento. Um investimento que, a longo prazo, fortalece a própria cultura organizacional e nivela seus colaboradores em conhecimentos e aptidões.

4.3. Definição de cargos

A definição de cargos é feita com base na política interna da organização e visa a estruturação, transparência e organização dos cargos, perfil desejado, expectativas para aquela função e quais atividades serão realizadas diariamente. Essa é uma etapa que posteriormente ampara a própria divulgação da oportunidade, com uma descrição precisa e concreta, e

fundamenta ainda as análises de desempenho dos profissionais nos cargos.

4.4. Definição de salários

A definição de salários se baseia na determinação de cada posição, e garante que os valores oferecidos estejam ajustados com as responsabilidades colocadas e considerando o que está sendo praticado no mercado de trabalho. Esse é um movimento que faz com que a vaga seja atraente o suficiente para os que já estão desempenhando e para futuros talentos e colaboradores.

4.5. Treinamentos

Enquanto o desenvolvimento pessoal tem como foco o aprimoramento de comportamentos, os treinamentos se voltam para o aperfeiçoamento técnico dos funcionários, ou seja, de suas hard skills, visando também o acolhimento e integração daqueles que estão se juntando ao quadro de colaboradores. Esses treinamentos podem fazer parte das ações constantes do RH, que vão planejando conforme identificam as necessidades em meio a rotina dos Profissionais.

5. DEPARTAMENTO PESSOAL

O departamento pessoal, também conhecido como DP, faz a gestão de todo o dia a dia prático e burocrático da empresa, com as questões relacionadas ao ponto, entrega de renovação de vales, organização dos planos de saúde, monitoramento de frequência, agendamento de férias, atestados e outras ações do tipo. É o DP que acompanha toda a jornada do funcionário, do momento em que é admitido até o seu desligamento. E, além desses pontos mais estruturais, é o departamento pessoal dos recursos humanos que busca a promoção de um local positivo, de respeito e aceitação.

5.1. Gestão dos benefícios

Toda organização que entende a importância de manter um ambiente

estimulante e benéfico também para os seus colaboradores, sabe que um fator considerado pelos candidatos e funcionários é o de benefícios concedidos pelo local. Esse tipo de estratégia é impulsionador de qualidade e satisfações, e é administrada pelo setor do RH, que também encaminha os casos relacionados ao direcionamento de licenças, bônus, afastamentos e outros benefícios.

6. CADA SÓCIA É RESPONSÁVEL POR UMA ÁREA

6.1. Gestão de Produtos e Cardápio: Criação e manutenção de um cardápio artesanal, além de garantir a qualidade dos insumos.

6.2. Gestão Financeira: Controle de fluxo de caixa, pagamentos, faturamento e acompanhamento dos resultados financeiros.

6.3. Marketing e Comunicação: Desenvolvimento de campanhas publicitárias, gestão de redes sociais, promoções e relacionamento com os clientes.

6.4. Gestão de Pessoas: Recrutamento, treinamento e acompanhamento da equipe de atendimento e suporte.

6.5. Logística e Compras: Controle de fornecedores, reposição de estoques e logística de entrega.

6.6. Experiência do Cliente e Eventos: Organização de eventos, workshops e criação de programas de fidelidade.

7.ORGANOGRAMA

Figura: 9



7.1. Espaço histórico

Nosso espaço histórico é dedicado à rica trajetória do café, desde suas origens na Etiópia até sua difusão pelo mundo. Em nosso ambiente, os clientes podem conhecer curiosidades e fatos históricos sobre o café, como sua introdução no Brasil, seu impacto econômico e social e a evolução das técnicas de cultivo e preparo. Com imagens, painéis e objetos que ilustram essa jornada, nossa cafeteria oferece um espaço não só para apreciar o café, mas também para aprender sobre seu legado cultural e sua importância global ao longo dos séculos.

Figura: 10



Figura: 11



7.2. Inclusão e Cultura

Na Cafeteria Grão Supremo, o espaço físico oferece uma experiência inclusiva e cultural. Contamos com um espaço histórico dedicado à trajetória do café, acessibilidade completa para deficientes, além de um cardápio adaptado para deficientes visuais e auditivos. Também oferecemos opções especiais para aqueles com intolerância a glúten e lactose, garantindo que todos possam desfrutar dos nossos produtos com conforto e segurança.

Figura: 12



8. CONTABILIDADE NA GRÃO SUPREMO

Tabela:8

INVESTIMENTO INICIAL			
Equipamentos de Café			
Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Máquina de café expresso profissional	02	2.427,05	4.854,10
Moinho de café	01	1.347,73	1.347,73
Máquina de cápsulas	02	4.274,05	8.548,10
Máquina de bebidas (chocolate quente, chá)	01	474,00	474,00
Máquina de vaporização/leiteira	01	889,00	889,00
Filtro de água	01	1.710,72	1.710,72
Torrador de café (se for artesanal)	01	1.256,00	1.256,00
Refrigerador expositor de bebidas	01	10.508,69	10.508,69
Refrigerador expositor de bolos e doces	01	5.997,57	5.997,57
Refrigerador (cozinha)	01	3.199,00	3.199,00
Freezer de armazenamento (cozinha)	01	4.322,49	4.322,49
Vitrine quente para salgados	01	7.300,00	7.300,00
Liquidificadores	03	489,00	1.467,00
Forno elétrico	01	1.699,87	1.699,87
Micro-ondas	01	5.499,00	5.499,00
Máquina de gelo	01	9.183,62	9.183,62
Balança digital	01	1.859,76	1.859,76
Fogão Industrial	01	1.539,00	1.539,00
Subtotal			71.655,65

Tabela: 9

Móveis e Decoração			
Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Balcão de Atendimento	01	1.845,00	1.845,00
Mesas e cadeiras	06	1.057,00	6.342,00
Sofás	03	7.999,00	23.997,00
Poltronas confortáveis	05	380,00	1.900,00
Expositores	02	1.599,00	3.198,00
Prateleiras para produtos	06	199,00	1.194,00
Apoio para copos	03	19,90	59,70
Bandejas	15	10,78	161,70
Subtotal			38.697,40

Tabela: 10

Eletrônicos e Tecnologia			
Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Sistema de automação de pedidos (POS)	01	695,00	695,00
Tablet	04	422,00	1.688,00
Computador	03	2.000,00	6.000,00
Impressora térmica de recibos	02	794,50	1.589,00
Impressora multifuncional	01	2.380,00	2.380,00
Sistema de som ambiente	01	1.985,00	1.985,00
Wi-Fi gratuito	01	119,00	119,00
Kit Câmeras de segurança	01	1.075,00	1.075,00
Máquina de pagamento com cartão	02	399,00	798,00
Subtotal			16.338,00

Tabela: 11

Sistemas e Tecnologia para Gestão			
Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Sistema de controle de estoque	01	449,00	449,00
Software de fidelidade	01	129,00	129,00
Plataforma de pedidos online/delivery	01	130,00	130,00
Monitor interativo	01	15.200,00	15.200,00
Material promocional (cardápios e flyer)	01	200,00	200,00
Subtotal			16.108,00

Tabela: 12

Utensílios e Acessórios			
Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Xícaras	30	15,00	450,00
Copos	30	7,50	225,00
Taças	20	8,90	178,00
Pratos	30	7,90	237,00
Colheres, facas, garfos (jogo)	04	280,00	1.120,00
Panelas	05	68,00	340,00
Utensílios de cozinha (50 peças)	01	499,00	499,00
Filtros de café	02	38,00	76,00
Coadores	02	74,00	148,00
Prensa francesa	01	229,00	229,00
Jarras de leite	03	71,00	213,00
Lixeiras	04	129,00	516,00
Placas sinalizadoras	06	15,00	90,00
Subtotal			4.339,00

Tabela: 13

Equipamentos de Manutenção e Limpeza			
Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Aspirador de pó	01	248,00	248,00
Vassoura	02	45,00	90,00
Rodo alumínio	02	79,90	159,80
Pá de lixo de alumínio	02	49,90	99,80
Esponjas kit com 10 unidades	01	24,99	24,99
Perfex Rolo Pano Multiuso 20x240	01	79,99	79,99
Pano de chão xadrez 10 unidades	01	37,99	37,99
Kit Produtos de limpeza profissionais	01	350,00	350,00
Papel interfolhas 1000 folhas	01	76,06	76,06
Subtotal			1.166,63

Tabela: 14

Móveis e Equipamentos para Áreas de Serviço			
Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Armários e gavetas para estoque	02	10.000,00	20.000,00
Lava-louças industrial	01	15.000,00	15.000,00
Pia com bancada	03	2.441,00	7.323,00
Exaustores e ventilação	01	2.191,18	2.191,18
Subtotal			44.514,18

Tabela: 15

Elementos de Decoração e Ambientação			
Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Quadros e murais	03	40,00	120,00
Livros e revistas	05	30,00	150,00
Iluminação aconchegante	01	7.000,00	7.000,00
Plantas naturais ou artificiais	02	280,00	560,00
Móveis vintage	02	1.599,00	3.198,00
Subtotal			11.028,00

Tabela: 16

INVESTIMENTO INICIAL TOTAL	
Descrição	Subtotal
Equipamentos de Café	71.655,65
Móveis e Decoração	38.697,40
Eletrônicos e Tecnologia	16.338,00
Sistemas e Tecnologia para Gestão	16.108,00
Utensílios e Acessórios	4.339,00
Equipamentos de Manutenção e Limpeza	1.166,63
Móveis e Equipamentos para Áreas de Serviço	44.514,18
Elementos de Decoração e Ambientação	11.028,00
Valor Total	203.846,86

Tabela: 17

CUSTOS FIXOS MENSAIS		
RELATÓRIO DE CONTAS A PAGAR		
DESPESAS FIXAS	VALOR MENSAL	DATA DE VENCIMENTO
Aluguel do imóvel	10.000,00	05
Conta de água	700,00	10
Conta de luz	2.000,00	10
Conta de telefone	200,00	12
Conta de internet	300,00	12
Conta de Gás	400,00	14
Marketing e Publicidade	750,00	14
Sistema de Gestão e Contabilidade	800,00	01
Pró-labores	12.000,00	07
Seguros	600,00	01
Manutenção de equipamentos	500,00	09
Depreciação de equipamentos	800,00	16
Conservação do imóvel	200,00	05
Licenças e taxas	500,00	10
Tarifas bancárias	250,82	10
Salário Funcionários	3.707,40	07
Vale Alimentação	771,68	30
Vale Transporte	457,60	30
TOTAL	34.937,50	

Tabela: 18

CUSTOS VARIÁVEIS MENSAIS	
RELATÓRIO DE CONTAS A PAGAR	
CUSTOS VARIÁVEIS	VALOR
Insumos	15.000,00
Embalagens e descartáveis	1.500,00
Materiais de limpeza	250,00
Materiais de escritório	200,00
Comissão/horas extras	1.500,00
Fornecedores/bolos/doces/salgados	5.000,00
Taxas de Pagamento de cartão de crédito e débito 5% das vendas	300,00
TOTAL	23.750,00

Tabela: 19

CAFETERIA GRÃO SUPREMO
CUSTOS TOTAIS
R\$ 58.687,50

Tabela: 20

PONTO DE EQUILÍBRIO		
R\$ 68.686,68		
PRODUTO	QUANTIDADE	PREÇO
Café expresso especial	01	12,50
Café expresso especial	4.695	58.687,50

8.1 Projeção de Crescimento

Tabela: 21

META DE CRESCIMENTO			
ANO 2025	VALOR INICIAL	MARGEM DE LUCRO	FATURAMENTO
		35% 10%	FINAL
Janeiro	58.687,50	20.540,63	79.228,13
Fevereiro	79.228,13	7.922,81	87.150,94
Março	87.150,94	8.715,03	95.866,03
Abril	95.866,03	9.586,60	105.452,63
Mai	105.452,63	10.545,26	115.997,89
Junho	115.997,89	11.599,79	127.597,68
Julho	127.597,68	12.759,77	140.357,45
Agosto	140.357,45	14.035,75	154.393,20
Setembro	154.393,20	15.439,32	169.823,52
Outubro	169.832,52	16.983,25	186.815,77
Novembro	186.815,87	18.681,58	205.497,35
Dezembro	205.497,35	20.549,74	226.047,09
Total	1.189.837,83	129.286,89	1.319.124,72

8.2 Lucratividade

Para aumentar a lucratividade da cafeteria Grão Supremo, focamos em estratégias que atraíam um público de alto poder aquisitivo.

Oferecemos um menu com opções gourmet e ingredientes premium, que justificam um preço mais elevado.

Ofereceremos uma experiência diferenciada, com ambiente aconchegante e design exclusivo, assim atraímos os clientes que paguem mais.

Investimos em programas de fidelidade e eventos exclusivos, como degustações ou workshops, que nos ajuda a aumentar a retenção de clientes.

Por fim, ampliamos a presença online, incluindo marketing em redes sociais voltadas ao público-alvo, fortalecendo a imagem e atraindo mais clientes.

8.3 Conclusão dos custos e finanças

Na conclusão deste trabalho, mostramos como estruturamos o setor financeiro da nossa empresa por meio de uma abordagem que combinou pesquisa de mercado, análise da concorrência, consulta a dados de fontes especializadas e um estudo

aprofundado da safra e do café artesanal, fatores que influenciam diretamente os custos e a precificação.

A pesquisa de mercado nos forneceu uma visão clara sobre as tendências e demandas do setor, enquanto a análise da concorrência ajudou a identificar práticas financeiras bem-sucedidas que pudemos adaptar ao nosso modelo. Além disso, o foco na produção artesanal e a variação das safras exigiram ajustes na estratégia de precificação, garantindo que o valor do produto fosse justo e competitivo, sem comprometer a qualidade.

A partir dessas informações, conseguimos desenvolver um plano financeiro realista e sustentável, equilibrando custos variáveis, qualidade do produto e metas de crescimento, assegurando a saúde financeira da empresa.

CAPÍTULO II: EXPANSÃO

Grão Supremo se destaca pela qualidade, experiência do cliente e sustentabilidade.

Expansão planejada: para Vila Olímpia e Itaim Bibi, locais estratégicos para crescimento.

Diferenciais: atendimento personalizado, cardápio inclusivo e ambiente acolhedor.

Plano financeiro sólido e estratégias de fidelização: para manter a rentabilidade.

Objetivo: tornar-se referência no mercado de cafeterias premium em São Paulo.

2.1. Vila Olímpia

A Cafeteria Grão Supremo tem se destacado na Avenida Paulista como um ponto de encontro para amantes de café e empresas que buscam um ambiente ideal para reuniões e eventos corporativos. Agora, damos mais um passo estratégico: expandimos para a Vila Olímpia, um dos principais centros financeiros de São Paulo.

A região abriga inúmeras empresas, startups e escritórios de grande porte, criando um público constante que valoriza qualidade e praticidade. Nossa cafeteria, já reconhecida por suas parcerias com empresas, terá ainda mais oportunidades para oferecer espaços exclusivos para reuniões, eventos e workshops.

2.2. Itaim Bibi

Outro ponto interessante é o Itaim Bibi, um dos bairros mais estratégicos de São Paulo. Com grandes empresas como Google e Facebook, a região tem um fluxo constante de profissionais que buscam qualidade e bons espaços para reuniões.

Nossa cafeteria, já reconhecida por suas parcerias corporativas, chega para oferecer um ambiente ideal para encontros de negócios e momentos de pausa com cafés especiais. É um bom lugar para instalarmos a cafeteria, já que esses lugares fazem parte do nosso público.

2.2.1 Análises Comerciais no bairro do Itaim Bibi

Itaim Bibi, é um bairro nobre localizado na Zona Oeste de São Paulo e está próximo da Avenida Brigadeiro Faria Lima, Juscelino Kubitschek e Marginal Pinheiros e diversas vias com acesso para vários lugares de São Paulo.

É um bairro supervalorizado com infraestrutura moderna e ótimo para se viver. Por ser um bairro bem localizado, chama a atenção de executivos, empresários e

celebridades que procuram bem-estar, segurança, ambiente exclusivo e agradável.

O transporte público conta com várias linhas de ônibus, facilitando a movimentação dos usuários para chegarem em estações de metrô.

O comércio local é muito bem estruturado, atendendo as necessidades do público local, existem 10.790 empresas instaladas, sendo que 8.495 são de serviços, 1.448 de comércio, 527 industriais e 271 de construção civil.

Sobre o controle do bairro são oito supermercados, 11 padarias, 24 adegas, 10 vidraçarias, 20 farmácias, 41 perfumarias, 11 hotéis, 206 lojas de vestuário, 258 restaurantes, 204 lanchonetes e 53 bancos.

O Bairro é muito lembrado por ter opções Gastronômicas, por promover a inovação cultural, conta com teatros, cinemas, Shoppings e parque do povo. As escolas e hospitais são referência por serem de alto padrão.

O ticket médio de consumo desse bairro é de três maior em relação as outras regiões de São Paulo.

Com base nas informações coletadas, acreditamos que à Cafeteria Grão Supremo tem grande potencial de sucesso e crescimento. Pois é um bairro nobre de poder aquisitivo alto e bem estruturado, além de ser referência na Gastronomia.

Acreditamos que nossos serviços serão valorizados pela exclusividade, qualidade, conforto, rapidez, cardápios específicos às restrições alimentares, padrão e premium.

A Cafeteria Grão Supremo, tem como objetivos atender as necessidades das pessoas, os cardápios são para todos os públicos. Pensamos muitos nas pessoas com restrições a glúten e lactose, pessoas que precisam seguir uma dieta light e diet, veganos e vegetarianos. Além de um cardápio padrão, temos outro com produtos premium.

Além de ter um espaço para reuniões, workshop e eventos. Nossa cafeteria foca na valorização de pessoas com deficiências auditivas, visuais e motoras. Adaptamos o ambiente para que todos possam se sentir valorizados, o acesso a cafeteria é fácil para cadeirantes e pessoas com deficiências motoras.

MAPA ITAIM BIBI

Figura: 13



Fonte: google

2.2.2. Análise comercial no bairro Vila Olímpia

A Vila Olímpia é um dos bairros mais modernos e importantes de São Paulo, sendo um grande centro empresarial e tecnológico. A região oferece excelente mobilidade, com fácil acesso a transportes públicos, como a estação de trem e a proximidade do Aeroporto de Congonhas, o que facilita o deslocamento. Além disso, o bairro tem diversas opções de lazer e cultura, como o Parque do Povo e o Shopping Vila Olímpia, proporcionando momentos de descanso e entretenimento para quem mora e trabalha na região.

A segurança também é um destaque, com apoio da Polícia Militar e vigilância privada, o que torna o bairro tranquilo para seus moradores. O local possui uma grande variedade de restaurantes, atendendo desde quem busca opções mais acessíveis até os que preferem lugares de luxo para encontros de negócios ou reuniões.

A qualidade de vida é outra característica marcante da Vila Olímpia, com opções de academias e residências de alto padrão. A presença de muitas empresas, desde

startups até grandes multinacionais, faz do bairro um lugar perfeito para quem busca oportunidades e inovação. Por tudo isso, abrir uma nova unidade da nossa cafeteria Grão Supremo na Vila Olímpia é uma excelente escolha. O bairro atrai o público que buscamos, com alto poder aquisitivo e que valoriza a sustentabilidade, inovação e acessibilidade, além de ser um ambiente ideal para parcerias com empresas e escritórios da região.

MAPA VILA OLÍMPIA

Figura: 14



Fonte: google

7. REFERENCIAL TEÓRICO

O referencial teórico se baseia em estudos sobre o crescimento do mercado de cafés especiais e o comportamento do consumidor. Pesquisas indicam que os consumidores modernos valorizam experiências únicas, além da sustentabilidade. Estudos de branding sugerem que empresas que investem em diferenciação e inovação têm maiores chances de fidelizar seus clientes.

Fonte teórica: Artigos sobre economia sustentável e o mercado de cafés especiais.

8. ANÁLISE

A pesquisa revelou que 70% dos entrevistados buscam uma experiência diferenciada ao consumir café.

Concorrência intensa na Avenida Paulista, mas falta de foco em sustentabilidade e personalização.

O modelo de café personalizado e o uso de cápsulas de chocolate Chococoffe foi altamente elogiado como inovador e sustentável.

9. RESULTADOS OBTIDOS

9.1 Satisfação do Cliente

Oferecendo produtos de alta qualidade e um ambiente acolhedor, alcançamos alto índice de satisfação e avaliações positivas.

9.2 Aumento da Base de Clientes

Campanhas como "primeiro café grátis" e eventos de degustação trouxeram novos visitantes, e o programa de fidelidade ajudou a idealizá-los.

9.3 Crescimento nas Redes Sociais

Investimos em marketing digital e parcerias com influenciadores, ampliando nossa presença online e atraindo apreciadores de café artesanal.

9.4 Consumo e Produção Responsáveis

Alinhados ao ODS 12, adotamos práticas sustentáveis, com embalagens ecológicas e foco em consumo consciente.

9.5 Impacto Econômico Local

Contribuímos para o ODS 8 ao gerar empregos locais e apoiar fornecedores da região.

9.6 Receita e Lucratividade

O lançamento de assinaturas e fidelização de clientes trouxe estabilidade financeira, garantindo uma operação sustentável e lucrativa.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Cafeteria Grão Supremo tem potencial de se destacar no mercado ao investir na personalização e na experiência do cliente. O foco em práticas sustentáveis e a valorização da cultura do café ao longo do tempo trazem diferenciação e fidelização.

A proposta do café artesanal, aliado ao compromisso com o meio ambiente, posiciona a Grão Supremo como uma cafeteria relevante para o público que busca qualidade e responsabilidade social.

BIBLIOGRAFIA

GRÃO ESPECIAL. Pesquisa da Euromonitor aponta crescimento médio do mercado dos cafés especiais no Brasil em 206%. Disponível em:

<https://graoespecial.com.br/pesquisa-da-euromonitor-aponta-crescimento-medio-do-mercado-dos-cafes-especiais-no-brasil-em-206/>. Acesso em: 13/09//2024.

TODA MATÉRIA. História do café. Disponível em:

<https://www.todamateria.com.br/historia-do-cafe/>. Acesso em: 17/09/2024.

ROCK CONTENT. 4 Ps do marketing: o que são e como aplicá-los. Disponível em:

<https://rockcontent.com/br/blog/4-ps-do-marketing/>. Acesso em: 18/09/2024.

SERASA EXPERIAN. RH: departamento, funcionários e importância para a empresa.

Disponível em: <https://www.serasaexperian.com.br/carreiras/blog-carreiras/rh-departamento-funcionarios-e-importancia-para-a-empresa/>. Acesso em: 11/10//2024.

ATENDE VOCÊ. Cafeterias em Itaim. Disponível em:

<https://www.atendevoce.com.br/itaim/cafeterias.html>. Acesso em: 12/11/2024.

QUIRO, Felipe. Vila Olímpia: bairro de São Paulo. Disponível em:

<https://felipequiro.com.br/blog/vila-olimpia-bairro-de-sao-paulo/#:~:text=Localizada%20na%20zona%20sul%20da,centros%20financeiros%20de%20S%C3%A3o%20Paulo>. Acesso em: 17/11/2024.

APÊNDICES

CONSTITUIÇÃO DA CAFETERIA GRÃO SUPREMO

A Cafeteria Grão Supremo foi fundada por um grupo de seis sócias, todas com paixão pela arte do café e uma visão empreendedora voltada para oferecer um serviço diferenciado na Avenida Paulista, em São Paulo.

Nome da Empresa: Cafeteria Grão Supremo

Endereço: Avenida Paulista nº1111, São Paulo – SP

CEP: 01238-030

Telefone: (11) 1234-5678

E-mail: cafeteriagraosupremo@gmail.com ou contato@grãosupremo.com.br

Redes Sociais: @cafeteriagraosupremo

FORMA JURÍDICA:

A empresa é constituída como uma Sociedade Limitada (Ltda.), composta por seis sócias que contribuem de maneira igualitária tanto no investimento quanto na gestão do negócio.

Capital Social:

Cada sócia investiu R\$ 50.000,00, totalizando um capital social de R\$ 300.000,00. Esse valor foi alocado para a infraestrutura inicial da cafeteria, compra de equipamentos, decoração do ambiente, contratação de equipe e capital de giro.

Participação e Responsabilidade:

Cada uma das seis sócias possui uma participação equivalente de 16,67% no capital social e nos lucros da empresa. A responsabilidade de cada sócia é limitada ao valor de suas cotas, conforme a legislação de Sociedades Limitadas no Brasil.

Atuação e Gestão:

A gestão da cafeteria é realizada de forma colaborativa pelas seis sócias, que compartilham as principais decisões operacionais e estratégicas.

CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA (CNPJ)

Nome Empresarial: Grão Supremo Cafeteria LTDA

Nome Fantasia: Cafeteria Grão Supremo

CNPJ: 45.987.123/0001-65

Natureza Jurídica: Sociedade Empresária Limitada

Data de Abertura: 05/02/2025

Endereço: Avenida Paulista nº1111, São Paulo – SP

CEP: 01238-030

Atividade Principal: 56.11-2-03 - Cafeterias

Situação Cadastral: Ativa

CERTIDÃO SIMPLIFICADA DA JUCESP

Razão Social: Grão Supremo Cafeteria LTDA

NIRE: 35200467985

Data de Registro: 06/02/2025

Endereço: Avenida Paulista nº1111, São Paulo – SP

CEP: 01238-030

Objeto Social: Exploração comercial de cafeteria, eventos, workshops e venda de produtos alimentícios artesanais.

Capital Social: R\$ 300.000,00

Quadro Societário: Danielle Santos, Monica Gomes, Luciana Kirkanvics, Kristine Joana, Thayla Melissa, Silvia Bueno.

AUTO DE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Empresa: Grão Supremo Cafeteria LTDA

CNPJ: 45.987.123/0001-65

Endereço: Avenida Paulista nº1111, São Paulo – SP

CEP: 01238-030

Licença Nº: 005123/2025

Órgão Emissor: Prefeitura Municipal de São Paulo

Validade: Até 05/02/2026

CERTIFICADO DE LICENÇA DO CORPO DE BOMBEIROS (CLCB)

Empresa: Grão Supremo Cafeteria LTDA

CNPJ: 45.987.123/0001-65

Endereço: Avenida Paulista nº1111, São Paulo – SP

CEP: 01238-030

Certificado N°: CLCB 215874/2025

Vistoria Realizada em: 10/02/2025

Validade: Até 10/02/2026

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

Contratante: Grão Supremo Cafeteria LTDA

Contratada: Aroma Puro Fornecedora de Café LTDA

Objeto: Fornecimento mensal de café especial em grãos.

Quantidade: 100kg/mês

Valor: R\$ 6.000,00 mensais

Duração do Contrato: 12 meses (Renovável automaticamente)

Data: 15/02/2025

CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE (CMVS)

Empresa: Grão Supremo Cafeteria LTDA

CMVS: 35503081524-5

Endereço: Avenida Paulista nº1111, São Paulo – SP

CEP: 01238-030

Validade: 05/02/2026

LISTA DE FORNECEDORES

Café:

Empresa: Aroma Puro Fornecedora de Café LTDA

CNPJ: 23.456.789/0001-12

TELEFONE: (11)9876-5432

Doces e Biscoitos:

Empresa: Delicêtesse Gourmet

CNPJ: 34.567.890/0001-34

TELEFONE: (11)1234-1234

Bebidas e Água:

Empresa: Hydrate Distribuidora

CNPJ: 12.345.678/0001-56

TELEFONE: (11)1245-3691

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Procedimentos de Higiene:

Lavagem correta das mãos.

Limpeza diária dos equipamentos.

Armazenamento de alimentos em temperatura adequada.

Controle de validade dos produtos.

Uso de EPIs obrigatório para colaboradores.

Segurança Alimentar:

Monitoramento da temperatura de freezers e geladeiras.

Capacitação semestral da equipe.

Controle de pragas preventivo mensal.

LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Empresa: Grão Supremo Cafeteria LTDA

CNPJ: 45.987.123/0001-65

Endereço: Avenida Paulista nº1111, São Paulo – SP

CEP: 01238-030

Data da Inspeção: 15/02/2025

Resultado: Estabelecimento em conformidade com as normas de segurança alimentar e boas práticas.

Laudos nº: 1025/2025

Responsável Técnico: Dra. Marina Costa (CRN 12345/SP)

CONTRATO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL – PESSOAS FÍSICAS

IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES CONTRATANTES

Locador: Maria Rita Gonçalves, brasileira, doméstica, portadora da Carteira de Identidade N° 16.693.912-1 e do CPF N° 075.903.388/20, casada, residente e domiciliada na Rua Paz Do Nilo N02 Compl. A no bairro Jardim Cabuçu, no estado de São Paulo – SP.

Locatário: Luciana Oliveira Kirkanvics, brasileira, locatário portador da Carteira de Identidade N° 43.947.945-9. e do CPF N° 426982128/02, residente e domiciliado na Rua Nossa Senhora Aparecida Do Nilo N° 65, No Bairro Jardim Modelo, No Estado De São Paulo – SP.

As partes acima identificadas têm, entre si, justas e acertadas o presente Contrato de locação de Bem Imóvel entre Pessoas Físicas, que se regerá pelas cláusulas seguintes e pelas condições descritas no presente.

Do Objeto do Contrato

Cláusula 1ª.

O presente contrato tem como objeto à locação de um imóvel no Valor de R\$ 10.000,00 situado na Rua Paz Do Nilo N02 Compl. A, no bairro Jardim Cabuçu, no estado de São Paulo – SP, de propriedade do vendedor das obrigações.

Cláusula 2

Será de responsabilidade do locatário o pagamento dos impostos, taxas e despesas que incidam sobre o imóvel até a entrega das chaves.

Cláusula3

Quando da entrega das chaves, o locador deverá disponibilizar ao locatário assim que o valor for depositado.

Por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, em duas vias de igual teor, juntamente com 2 (duas) testemunhas.

São Paulo, dia 12 de janeiro de 2025.

Locador

MARIA RITA GONÇALVES

Locutório

TESTEMUNHAS

Nome

CPF N°

Nome

CPF N°

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – ASSINATURA DE CAFÉ

Contratante: Maria Rosa de Camargo **CPF:** 123.456.789-2

Endereço: Rua Manuel Valentin, nº 264, bairro Sítio do Piqueri, São Paulo – SP

CEP: 06598-083

Telefone: (11) 1234-4567

E-mail: martarosa@gmail.com

Contratada: Grão Supremo Cafeteria Artesanal

CNPJ: 45.789.123/0001-65

Endereço: Avenida Paulista, nº1111, São Paulo - SP

CEP: 01238-030

Telefone: (11) 1234-5678

E-mail: contato@graosupremo.com.br

OBJETO:

O presente contrato tem como objeto a prestação de serviços de assinatura mensal de cafés especiais, conforme o plano escolhido pelo contratante, incluindo cafés em grãos ou moídos, cápsulas e produtos artesanais.

PLANOS DISPONÍVEIS:

- () Kit Individual – Essência do Café
- () Kit Individual – Viagem Sensorial
- (x) Kit Família – Sabor e Conexão
- () Kit Família Premium – Rituais e Sabores

VALOR: R\$ 249,90/mês

VIGÊNCIA E ENTREGA:

A assinatura tem duração mínima de 3 meses, com renovação automática mensal. As entregas serão realizadas entre os dias 5 e 10 de cada mês, no endereço indicado pelo contratante.

VALOR E PAGAMENTO:

O valor será cobrado mensalmente por meio de cartão de crédito ou boleto bancário. O não pagamento implica na suspensão imediata da entrega até regularização.

CANCELAMENTO:

O cancelamento deve ser solicitado com pelo menos 7 dias de antecedência ao próximo envio. Caso contrário, o mês será faturado normalmente.

FORO: As partes elegem o foro da comarca de São Paulo/SP para dirimir quaisquer dúvidas.

São Paulo, 16 de maio de 2025.

Contratante

Grão Supremo

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – EVENTOS / WORKSHOPS

Contratante: Elias Gustavo Amaral

Empresa / Instituição: Palácio Das Delícias

CNPJ: 03.516.8954316-8

Endereço: Avenida Comendador Felipe, nº 99, Vila Boa Vista, São Paulo – SP

CEP: 03618-123

Telefone: (11) 96387-1920

E-mail: eliasgustavo198@gmail.com

Contratada: Grão Supremo Cafeteria Artesanal

CNPJ: 45.789.123/0001-65

Endereço: Avenida Paulista nº1111, São Paulo – SP

CEP: 01238-030

Telefone: (11) 1234-5678

E-mail: contato@grãosupremo.com.br

OBJETO:

Prestação de serviço de evento conforme modalidade contratada, podendo ser workshop de barismo, degustação sensorial, coffee break ou evento personalizado.

TIPO DE EVENTO:

- Workshop de Barismo - Nível Iniciante
- Workshop de Barismo - Nível Avançado
- Degustação de Cafés Especiais
- Evento Corporativo - Mini Coffee Break
- Evento Sensorial Temático - Café & Chocolate
- Pacote Educacional - Escola ou Intuição

VALOR: R\$ 1.490,00 (Hum mil e quatrocentos e noventa reais), com pagamento de 50% na assinatura do contrato e 50% até 2 dias antes do evento.

DATA DO EVENTO: 15/05/2025

LOCAL: Sede da Grão Supremo

DURAÇÃO: 02 horas

RESPONSABILIDADES: A Grão Supremo compromete-se com a entrega pontual e qualidade dos produtos e serviços. O contratante é responsável por fornecer acesso, energia e estrutura mínima (caso o evento ocorra fora da cafeteria).

CANCELAMENTO: Cancelamentos com até 7 dias de antecedência terão reembolso integral. Após esse prazo, não haverá reembolso da entrada.

FORO: Fica eleito o foro de São Paulo/SP para dirimir dúvidas.

São Paulo, 19 de maio de 2025.

Contratante

Grão Supremo

ANEXOS

KIT ASSINATURA GRÃO SUPREMO

1. Kit Individual

Essência do Café R\$ 149,90/mês

Perfeito para quem aprecia café diariamente com um toque especial.

Inclui:

- ✓ 2 pacotes de 250g (moído ou grãos) Sul de Minas – sabor equilibrado e Chapada Diamantina – notas frutadas
- ✓ 10 cápsulas de café especial
- ✓ 4 cápsulas de chocolate recheadas com cappuccino
- ✓ 1 doce artesanal do mês

2. Kit Individual

Viagem Sensorial R\$ 199,90/mês

Para quem ama descobrir novos sabores e aromas.

Inclui:

- ✓ 3 pacotes de 250g: Mogiana Paulista, Cerrado Mineiro e Montanhas do Espírito Santo
- ✓ 15 cápsulas de café sortidas
- ✓ 6 cápsulas de chocolate com cappuccino
- ✓ 2 trufas artesanais

3. Kit Família

Sabor e Conexão R\$ 249,90/mês

Para dividir bons momentos com quem você ama.

Inclui:

- ✓ 1kg de café (até 2 regiões diferentes)
- ✓ 20 cápsulas de café
- ✓ 8 cápsulas de chocolate com cappuccino
- ✓ 4 trufas artesanais
- ✓ Biscoitos amanteigados

4. Kit Família Premium

Rituais e Sabores R\$ 299,90/mês

Experiência gourmet completa para a família.

Inclui:

- ✓ 1kg (250g de cada origem: Sul de Minas, Chapada Diamantina, Cerrado Mineiro e Mogiana)
- ✓ 30 cápsulas de café
- ✓ 12 cápsulas de chocolate com cappuccino
- ✓ Caixa com 6 doces finos (brownies, trufas e biscoitos)
- ✓ 1 vaga mensal em degustações ou workshops
- ✓ Frete grátis

Tabela: 22

TABELA DE PREÇOS EVENTOS, WORKSHOPS & DEGUSTAÇÕES			GRÃO SUPREMO
Serviço	Duração	Preço Individual	Preço de Grupo ou Evento
Workshop de Barismo – Nível Iniciante Aprenda os fundamentos do preparo de cafés especiais, uso da máquina de expresso, vaporização do leite e extração correta. Incluso certificado e degustação.	3 horas	R\$ 120,00	(a partir de 10 pessoas) R\$ 1.200,00
Workshop de Barismo – Nível Avançado Técnicas profissionais de extração, regulagem de moinho, latte art e harmonização. Inclusa apostila, certificado e brindes.	3 horas	R\$ 180,00	(a partir de 10 pessoas) R\$ 1.800,00
Degustação de Cafés Especiais Experiência sensorial com cafés de diferentes origens, métodos de preparo (coado, prensa francesa, expresso) e explicação sobre os perfis de sabor.	1 hora	R\$ 95,00	(a partir de 10 pessoas) R\$ 950,00
Evento Corporativo – Mini Coffee Break Serviço com café expresso, cappuccino, pães artesanais, frutas e sucos naturais. Ideal para reuniões pequenas.	2 horas	R\$ 120,00	(a partir de 20 pessoas) R\$ 2.400,00
Evento Corporativo – Coffee Experience Experiência completa com barista ao vivo, cardápio especial de cafés, doces finos, cápsulas personalizadas e brindes.	3 horas	R\$149,00	(a partir de 20 pessoas) R\$2.980,00
Evento Sensorial Temático – Café & Chocolate Degustação guiada de cafés harmonizados com trufas artesanais e explicação da origem dos produtos.	2 horas	R\$ 110,00	(a partir 10 pessoas) R\$ 1.100,00
Pacote Educacional – Escola ou Instituição Apresentação lúdica sobre a história do café, cultivo, produção e degustação básica (para grupos escolares e universitários).	3 horas	R\$ 60,00 por aluno	(a partir de 40 pessoas) R\$ 2.400,00

EQUIPE FUNDADORA DA CAFETERIA GRÃO SUPREMO

Figura: 15

