

CENTRO ESTADUAL EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
ETEC PHILADELPHO GOUVÊA NETTO
Técnico em Administração

Anyê Milena Lopes Andrigo
Danielli Cristina do Carmo Fernandes
Mayara Ribeiro Silva
Murilo Ciacareli
Naomi Maria Silva Muniz

MIA COROA

São José do Rio Preto
2025

Anyê Milena Lopes Andrigo
Danielli Cristina do Carmo Fernandes
Mayara Ribeiro Silva
Murilo Ciacareli
Naomi Maria Silva Muniz

MIA COROA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Administração da Etec Philadelpho Gouvêa Netto, como requisito parcial para obtenção do título de Técnico em Administração.

Orientador: Prof. Elton Roberto da Silva

São José do Rio Preto
2025

RESUMO

O trabalho apresenta o plano de negócios da Mia Coroa, uma lanchonete temática localizada em São José do Rio Preto, voltada para a produção de lanches saudáveis e criativos em formato de gatinho. O produto une alimentação balanceada, estética lúdica e preço acessível, visando atrair principalmente jovens, crianças e adultos nostálgicos. A proposta se destaca pela originalidade e forte apelo visual, que facilita o engajamento nas redes sociais. O plano inclui estratégias promocionais como figurinhas colecionáveis, cartão fidelidade, presença ativa no Instagram e vendas pelo iFood. A estrutura física da empresa é dividida em dois andares: comercial e administrativo. Os processos produtivos seguem rígido controle de qualidade, utilizando o método FIFO no estoque e fichas técnicas na cozinha. O investimento inicial estimado é de R\$ 96.892,97, com faturamento mensal projetado em R\$ 54.000,00 e lucro líquido de aproximadamente R\$ 7.753,01. A análise de mercado mostrou baixa concorrência direta e oportunidades de expansão. A matriz FOFA revela que o maior diferencial é o produto temático, mas também alerta sobre os riscos da dependência de fornecedores e plataformas digitais.

Palavras-chave: lanche temático; empreendedorismo jovem; alimentação saudável.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Capital Social	11
Tabela 2 – Empresas Concorrentes.....	12
Tabela 3 – Fornecedores	13
Tabela 4 – Preço dos Produtos	14
Tabela 5 – Quadro de Colaboradores	19
Tabela 6 – Investimentos Iniciais.....	20
Tabela 7 – Estimativa do Faturamento Mensal.....	20
Tabela 8 – Estimativa dos Custos de Comercialização.....	21
Tabela 9 – Estimativa dos Custos Fixos Operacionais Mensais.....	22
Tabela 10 – Demonstrativo de Resultado Mensal	22

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Layout piso 1	16
Figura 2 – Layout piso 2	17

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

CEP	Código de Endereçamento Postal
CNH	Carteira Nacional de Habilitação
CNPJ	Cadastro Nacional Pessoa Jurídica
FIFO	First-In, First-Out
LTDA	Limitada
PDV	Ponto de Venda
RH	Recursos Humanos
R\$	Real

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	10
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	13
4 PLANO DE MARKETING.....	14
4.1 Descrição dos Principais Produtos e Serviços.....	14
4.2 Preço.....	14
4.3 Estratégias Promocionais.....	14
4.4 Estrutura de Comercialização	15
4.5 Localização do Negócio	15
5 PLANO OPERACIONAL	16
5.1 <i>Layout</i> ou Arranjo Físico	16
5.2 Capacidade Produtiva, Comercial e de Prestação de Serviços	17
5.3 Processos Operacionais.....	17
5.4 Necessidade de Pessoal	19

6 PLANO FINANCEIRO	20
6.1 Estimativa dos Investimentos Fixos	20
6.2 Estimativa do Faturamento Mensal.....	20
6.3 Estimativa dos Custos de Comercialização	21
6.4 Estimativa dos Custos Fixos Operacionais Mensais.....	22
6.5 Demonstrativo de Resultados	22
7 AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA	23
7.1 Análise da Matriz F.O.F. A.....	23
8 AVALIAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIO	24
8.1 Avaliação do Plano de Negócio	24
9 CONCLUSÃO	25
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	26
APÊNDICE A – Foto do Lanche Gatinho.....	27
APÊNDICE B – Combo de Identidade Visual	28
APÊNDICE C – Cartão de Visita (frente e verso).....	29
APÊNDICE D – Demonstrativo de feed do Instagram	30
APÊNDICE E –Panfleto	31

1 INTRODUÇÃO

Criação de lanches saudáveis e temáticos: uma proposta inovadora que vem conquistando espaço no mercado. Nosso foco é oferecer produtos que priorizam a alimentação equilibrada, aliando saúde, praticidade e criatividade em cada receita.

A partir de um processo cuidadoso de brainstorming, direcionado e eficiente, desenvolvemos opções que atendem às necessidades e preferências dos consumidores modernos, sempre buscando surpreender e satisfazer. Com uma estratégia de vendas diretas e captação ativa de clientes, alcançamos um público ávido por novidades saborosas e nutritivas.

Nosso diferencial está em transformar cada lanche em uma experiência única, combinando ingredientes naturais com apresentações temáticas que estimulam o paladar e o olhar, promovendo não apenas o bem-estar, mas também o prazer de comer de forma consciente.

2 SUMÁRIO EXECUTIVO

2.1 Resumo das Principais Pontos do Plano do Negócio

Criação de um lanche temático. Um formato de lanche inovador e criativo na intenção de cativar e saciar a fome em momentos corridos, com ingredientes frescos e de grandes nutrientes, com peso e tamanho ideal para saciar a sua fome, ele é disponível para qualquer horário de alimentação rotineira preparado e montado com suas preferencias, sem sobrecarregar o custo e o estomago, com satisfação de fidelização ao cliente.

2.2 Dados dos Empreendedores, Experiência Profissional e Atribuições

Empreendedor 1 – Anyê Milena Lopes Andrigo, residente na rua Antônio Vieira, nº 505, na cidade de São José do Rio Preto, estado de São Paulo, Telefone (17) 98194-0000, e-mail anye.andrigo@etec.sp.gov.br. Graduada em Administração de empresa, com experiência profissional em vendas.

Empreendedor 2 – Danielli Cristina do Carmo Fernandes, residente na rua Gessi Pereira Soares, nº 491, na cidade de São José do Rio Preto, estado de São Paulo, Telefone (17) 98824-0000, e-mail danielli.fernandes@etec.sp.gov.br. Graduada em Administração, com experiência em gestão de pessoas.

Empreendedor 3 – Mayara Ribeiro Silva, residente na rua João Marçal da Costa, nº 193, na cidade de São José do Rio Preto, estado de São Paulo, Telefone (17) 98839-0000, e-mail mayara.silva794@etec.sp.gov.br. Graduada em Administração, com experiência profissional em recursos humanos.

Empreendedor 4 – Murilo Ciacareli, residente na rua Campos Salles, nº 1664, na cidade de São José do Rio Preto, estado de São Paulo, Telefone (17) 99666-0000, e-mail murilo.ciacareli@etec.sp.gov.br. Graduado em Administração, com experiência em Marketing estratégico.

Empreendedor 5 – Naomi Maria Silva Muniz, residente na rua Florindo Neves, nº 547, na cidade de São José do Rio Preto, estado de São Paulo, Telefone (17)

99218-0000, e-mail naomi.muniz@etec.sp.gov.br. Graduada em Administração, com experiência profissional em design gráfico.

2.3 Dados do Empreendimento

Razão Social: Lanchonete Mia Coroa Ltda.

Nome Fantasia: Mia Coroa.

Empresa inscrita no CNPJ 00.000.547/0001- 65, com sede na Avenida Lino José de Seixas, nº 1118, Bairro Jardim dos Seixas, na Cidade São José do Rio Preto, estado de São Paulo, Cep 15061-076, Telefone (17) 4002-8922, e-mail miacoroa@gmail.com.br.

2.4 Missão da Empresa

Satisfazer o prazer de nossos clientes em uma dúvida de lanche rápido. Proporcionando produtos de qualidade, e assim criando laços com nossos clientes.

2.5 Setor de Atividade

Prestação de Serviços.

2.6 Forma Jurídica

Sociedade Limitada (LTDA).

2.7 Enquadramento Tributário

Simples Nacional.

2.8 Capital Social

Tabela 1 – Capital Social

Empreendedor	Valor Investido	% Participação
Anyê Milena Lopes Andrigo	R\$ 20.000,00	20%
Danielli Cristina do Carmo Fernandes	R\$ 20.000,00	20%
Mayara Ribeiro Silva	R\$ 20.000,00	20%
Murilo Ciacareli	R\$ 20.000,00	20%
Naomi Maria da Silva Muniz	R\$ 20.000,00	20%
Capital Social	R\$ 100.000,00	100%

Fonte: Do próprio autor, 2025.

2.9 Fonte de Recursos

O capital social de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) será obtido pela empreendedora Anyê Milena Lopes Andrigo, Danielli Cristina do Carmo Fernandes, Mayara Ribeiro Silva, Murilo Ciacareli e Naomi Maria da Silva Muniz oriundo de recursos próprios.

3 ANÁLISE DE MERCADO

3.1 Estudo dos Clientes

Pessoas que têm interesse em lanches temáticos ou mesmo crianças e outros que tenham seletividade alimentares para ajuda de uma alimentação mais saudável.

3.2 Estudo dos Concorrentes

Tabela 2 – Empresas Concorrentes

Empresas concorrentes	Pontos fortes	Pontos fracos
Suco Bagaço	Ingredientes bem-preparados e saborosos	Mal atendimento
Saú - Saudável do seu jeito	Redes sociais engajadas	Preço elevado e produto em falta
Suco Fazenda	Ingredientes frescos, ambiente organizado	Demora no atendimento por conta de sobrecarga de funcionário

Fonte: Do próprio autor, 2025.

3.3 Estudo dos Fornecedores

Tabela 3 - Fornecedores

Produto	Fornecedor 1 Porecatu	Fornecedor 2 Carrefour	Fornecedor 3 Muffato	Condições Pagamento
Alface (maço)	R\$ 6,98	R\$ 8,00	R\$ 6,90	À vista e parcelado
Cenoura (kg)	R\$ 4,98	R\$ 4,00	R\$ 8,20	À vista e parcelado
Colorífico (80g)	R\$ 5,99	R\$ 5,67	R\$ 3,90	À vista e parcelado
Ketchup (kg)	R\$ 14,78	R\$ 29,99	R\$ 12,40	À vista e parcelado
Maionese	R\$ 22,98	R\$ 5,99	R\$16,50	À vista e parcelado
Mostarda (kg)	R\$ 27,99	R\$ 12,39	R\$ 21,10	À vista e parcelado
Muçarela (kg)	R\$ 54,90	R\$ 49,89	R\$ 51,50	À vista e parcelado
Pão de forma (0,5 kg)	R\$ 8,78	R\$ 8,29	R\$ 10,80	À vista e parcelado
Páprica defumada (20g)	R\$ 5,59	R\$ 14,25	R\$ 3,90	À vista e parcelado
Peito de Frango (kg)	R\$ 27,00	R\$ 22,79	R\$ 18,50	À vista e parcelado
Pepino (kg)	R\$ 4,98	R\$ 7,99	R\$ 4,10	À vista e parcelado
Pimenta do reino moída (40g)	R\$ 6,35	R\$ 4,99	R\$ 6,20	À vista e parcelado
Presunto (kg)	R\$ 30,00	R\$ 32,85	R\$ 24,60	À vista e parcelado
Sal (kg)	R\$ 2,29	R\$ 1,89	R\$2,70	À vista e parcelado
Tomate (kg)	R\$ 3,99	R\$ 7,00	R\$ 5,70	À vista e parcelado

Fonte: Do próprio autor, 2025.

4 PLANO DE MARKETING

4.1 Descrição dos principais produtos e serviços

Nosso produto será oferecido no ramo do comércio alimentício, inicialmente teremos apenas um sabor padrão em formato de gatinho tendenciando a nostalgia de quem se interessa por lanches temáticos e animados.

Produziremos um lanche frio em formato de cara de gato, será composto por duas fatias de pão, uma folha de alface, uma fatia de presunto, uma fatia de muçarela, frango desfiado, molho rose, três rodela de tomate e de pepino e cenoura ralada.

4.2 Preço

Tabela 4 - Preço dos Produtos

Produto	Preço
Lanche Gatinho	R\$ 20,00

Fonte: Do próprio autor, 2025.

4.3 Estratégias promocionais

Teremos várias estratégias promocionais, sendo elas: comunicação visual com cartão de visitas; cartão fidelidade, garantindo uma bonificação ao cliente que manter uma frequência de compras; álbum de figurinhas vendido separadamente, a cada lanche comprado o cliente ganha 1 pacote de figurinhas contendo 5 figurinhas; amostra grátis com panfletagem em lugares de muito movimento como na represa municipal, fazendo uma aproximação com o público-alvo e a apresentação do produto, demonstrando sua qualidade; perfil no Instagram, um story por dia, mostrando os bastidores da produção e interagindo com os clientes, três

publicações por semana sendo elas divertidas, informativas e interativas. As imagens de referências estão dispostas no apêndice do trabalho.

4.4 Estrutura de comercialização

Nosso estabelecimento 'Mia Coroa', localizado na rua avenida Lino José de Seixas, nº 1118, Bairro Jardim dos Seixas, na cidade de São José do Rio Preto, estado de São Paulo.

Teremos uma página no Instagram para que possamos alavancar as vendas e com postagens frequentes mostrando nossos produtos e nossas ofertas, impulsionando o marketing da loja e aproximação com os clientes.

Contaremos também com a plataforma IFood para facilitar na hora da compra, tendo assim agilidade e praticidade para as entregas.

4.5 Localização do negócio

A localização da empresa será na Avenida Lino José de Seixas, nº 1118, Bairro Jardim dos Seixas, na cidade de São José do Rio Preto, estado de São Paulo, e-mail mia_coroa@gmail.com.

5 PLANO OPERACIONAL

5.1 *Layout* ou Arranjo Físico

Nossa loja será dividida por 2 pisos, comercial e administrativo. Sendo o primeiro piso o comercial onde faremos nossas vendas e tendo o contato com os nossos clientes, possuindo mesas para o consumo local, banheiros bem-sinalizados e a nossa atração popular os gatinhos na loja.

No segundo piso, será o setor administrativo, contendo o RH, Financeiro. Possuindo uma área de descanso para os funcionários, um banheiro com ducha para os funcionários se banharem; um vestiário com armários guarda-volume para a armazenagem de pertences pessoais com neste piso terá o nosso estoque, sendo refrigerado e comportado para a separação de nossa matéria-prima, utilizando o método de categorias (seco, molhado, refrigerado). Segue abaixo, o layout de como será nosso estabelecimento:

Figura 1 – Layout Piso 1



Fonte: The Sims 4, 2024

Figura 2 – Layout Piso 2



Fonte: The Sims 4, 2024

5.2 Capacidade Produtiva, Comercial e de Prestação de Serviços

A capacidade produtiva mensal da nossa empresa é de 2.700 lanches, com essa quantidade de vendas faturamos R\$ 54.000,00 (cinquenta e quatro mil reais), sobre esse valor temos um lucro líquido de R\$ 7,753,01 (sete mil, setecentos e cinquenta e três e um centavo).

5.3 Processos Operacionais

O processo se inicia com o recebimento dos insumos, que incluem ingredientes como, pães, vegetais, carnes e embalagens. O profissional de logística verifica a qualidade e a quantidade dos produtos, confrontando com notas fiscais. Em seguida, os itens perecíveis são armazenados em câmaras frias ou

refrigeradores, enquanto os não perecíveis são organizados em estoque seco, seguindo princípios FIFO para evitar desperdícios.

Na cozinha industrial, os ingredientes são higienizados e preparados (cozimento, cortes, temperos etc.), seguindo um controle rigoroso com fichas técnicas para manter consistência, sabor, qualidade e segurança alimentar. A empresa adquire pães já formatados no estilo gatinho de fornecedores externos, garantindo padronização visual.

Após a preparação dos ingredientes, os lanches são decorados para reforçar o tema felino. Uma equipe verifica o padrão visual e o peso antes do processo de embalagem e armazenamento temporário em balcões térmicos.

Na área de vendas, os funcionários apresentam os lanches de forma lúdica, destacando o formato e os ingredientes. O pedido é registrado no PDV, que permite o comprovante e atualiza o estoque em tempo real. Opções de delivery ou retirada no local são oferecidas, com embalagens personalizadas para reforçar a marca.

O feedback dos clientes é analisado para ajustes no cardápio ou processos. Indicadores como tempo de produção, taxa de desperdício e satisfação do cliente são medidos para otimização constante.

O setor administrativo é responsável por garantir a organização e eficiência da empresa, controlando estoque, finanças, marketing e recursos humanos. Realiza inventários periódicos para repor insumos como pães prontos e recheios, evitando desperdícios. Monitora custos de produção, precificação e fluxo de caixa para manter a saúde financeira. O marketing impulsiona as vendas através de redes sociais, com promoções criativas e conteúdo temático. O RH capacita a equipe, assegurando atendimento de qualidade e conformidade com normas sanitárias. Juntos esses processos garantem operações fluidas e satisfação de cliente.

5.4 Necessidade de Pessoal

Tabela 5 – Quadro de Colaboradores

Cargo/Função	Qualificações Necessárias
Diretora Administrativa	Tenha experiência em controle administrativo e processos rotineiros; Gerenciamento de controle bancário; Analista de dados.
Diretora de Marketing	Experiência em produção de conteúdo de redes sociais; Experiência em estudo de mercado, Captação de campanhas publicitárias.
Atendente e Operador de caixa	Ser comunicativo; Ser organizado; Experiência em emitir notas fiscais; Habilidade em gestão de conflito.
Produção	Experiência em controle quantitativo desde a matéria prima até o produto final; Ter execução e coordenação de processos de higienização; Experiência em controle de cozinha.
Auxiliar de limpeza	Ter conhecimento dos produtos de limpeza; Organização e gerenciamento de tempo; Proatividade e disposição física.
Motoboy	Ser responsável; Possuir CNH (Carteira Nacional de Habilitação) na categoria A; Possuir veículo próprio

Fonte: Do próprio autor, 2025.

6 PLANO FINANCEIRO

6.1 Estimativa dos Investimentos iniciais

Tabela 6 – Investimentos iniciais

Descrição	Valor
Máquinas e Equipamentos	R\$ 43.872,06
Móveis e Utensílios	R\$ 20.565,57
Investimento Pré-Operacional	R\$ 30.000,00
Capital de Giro	R\$ 2.455,34
Total	R\$ 96.892,97

Fonte: Do próprio autor, 2025.

6.2 Estimativa do Faturamento Mensal

Tabela 7 – Estimativa do Faturamento Mensal

Descrição	Valor (Unitário)	Estimativa de Vendas	Faturamento
Lanche Gatinho	R\$ 20,00	2.700	R\$ 54.000,00

Fonte: Do próprio autor, 2025.

6.3 Estimativa dos Custos de Comercialização

Tabela 8 – Estimativa dos Custos de Comercialização

Produto	Gasto Unitário	Custo (R\$)	Quantidade	Custo mensal
Adesivo	1un	R\$ 0,20	2.700	R\$ 540,00
Alface	22g	R\$ 0,50	2.700	R\$ 1.350,00
Cenoura	34g	R\$ 0,13	2.700	R\$ 351,00
Colorífico	0,01g	R\$ 0,01	2.700	R\$ 1,24
Embalagem	1un	R\$ 0,21	2.700	R\$ 567,00
Frango	60g	R\$ 1,11	2.700	R\$ 2.997,00
Ketchup	20g	R\$ 0,24	2.700	R\$ 669,60
Maionese	20g	R\$ 0,11	2.700	R\$ 323,46
Mostarda	20g	R\$ 0,24	2.700	R\$ 669,06
Muçarela	39g	R\$ 1,94	2.700	R\$ 5.238,00
Pão de forma	25g	R\$ 0,41	5.400	R\$ 2.214,00
Páprica defumada	0,015g	R\$ 0,01	2.700	R\$ 11,32
Pepino	23g	R\$ 0,09	2.700	R\$ 243,00
Pimenta do reino	0,01g	R\$ 0,01	2.700	R\$ 3,37
Presunto	37g	R\$ 0,91	2.700	R\$ 2.457,00
Sal	0,02	R\$ 0,01	2.700	R\$ 0,11
Tomate	34g	R\$ 0,13	2.700	R\$ 351,00
Custo de produção mensal				R\$ 17.986,16

Fonte: Do próprio autor, 2025.

6.4 Estimativa dos Custos Fixos Operacionais Mensais

Tabela 9 – Estimativa dos Custos Fixos Operacionais Mensais

Descrição	Custo Total Mensal
Depreciação	R\$ 437,83
Água	R\$ 200,00
Energia Elétrica	R\$ 1.500,00
Manutenção	R\$ 500,00
Contabilidade	R\$ 1.200,00
Material para Escritório	R\$ 130,00
Produto de Limpeza	R\$ 150,00
Tributos	R\$ 3.975,00
Pró-Labore	R\$ 14.120,00
Salários	R\$ 5.600,00
Encargos s/ salários (FGTS)	R\$ 448,00
Total	R\$ 28.260,83

Fonte: Do próprio autor, 2025.

6.5 Demonstrativo de Resultados

Tabela 10 – Demonstrativo de Resultado Mensal

Receita Total com Vendas Mensais	R\$ 54.000,00
Custos de Comercialização Mensais	R\$ 17.986,16
Custo Fixos Operacionais Mensais	R\$ 28.260,83
Lucro Líquido	R\$ 7.753,01

Fonte: Do próprio autor, 2025.

7 AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA

7.1 Análise da Matriz F.O.F.A.

Forças: um produto único e criativo, os lanches temáticos em forma de gatinho são originais e cativantes, despertam curiosidade e engajamento instantâneo, junto com a estética fofoa conecta com o público que ama nostalgia, estética *kawaii* e experiências diferentes. Reunindo uma equipe multidisciplinar com experiência em várias áreas (administração, marketing, RH, design), o que fortalece a gestão do negócio, prestando fidelidade ao cliente por meio de figurinhas e redes sociais. Localizado num bairro movimentado de São José do Rio Preto que de visibilidade e fácil acesso.

Oportunidades: produtos visualmente fofos e diferentes são super compartilháveis nas redes sociais. Por meio de atualizações alimentícias o público moderno quer comer bem e rápido, através do marketing digital em alta, parcerias podem impulsionar as vendas e o alcance da marca. Absorvendo a possibilidade de expansão podendo futuramente lançar novos sabores, produtos, combos temáticos ou até franquias. Não havendo muitos concorrentes com esse mesmo apelo visual e conceito temático.

Fraquezas: apenas um sabor pode restringir clientes com outros gostos ou restrições alimentares. A experiência gira muito entorno da aparência do produto, qualquer falha nisso pode impactar a imagem da marca.

Ameaças: o conceito é criativo, mas pode ser facilmente replicado por empresas maiores. A oscilação de preços de hortifrúti e proteínas pode prejudicar a margem de lucro. Problemas com Instagram ou iFood podem impactar diretamente as vendas por conta da sua dependência, havendo os consumidores que preferem marcas conhecidas e produtos menos saudáveis.

8 AVALIAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIO

8.1 Avaliação do Plano de Negócio

Nossa empresa apresentou excelentes ideias e estratégias para que possamos lançar nossa iniciativa no mercado empresarial com sucesso. Conseguimos estruturar e desenvolver todas as bases essenciais do negócio: financeira, administrativa, operacional e comercial.

Todas as ações foram fundamentadas em pesquisas de campo detalhadas e na coleta rigorosa de dados, garantindo que nossas decisões fossem embasadas em informações concretas e relevantes para o mercado.

Na área contábil e financeira, realizamos cálculos e análises minuciosas a partir dos dados coletados sobre nossos produtos e materiais necessários para a produção. Dessa forma, conseguimos projetar nossas receitas e despesas com precisão, equilibrando os custos e investimentos. Como resultado, encerramos o período com um lucro líquido de R\$ 7.753,01 (sete mil setecentos e cinquenta e três reais e um centavo), demonstrando a viabilidade e o potencial lucrativo do nosso empreendimento.

Esse desempenho positivo reforça nosso compromisso com a gestão eficiente e o planejamento estratégico, que serão fundamentais para o crescimento sustentável da empresa no mercado competitivo.

9 CONCLUSÃO

O presente trabalho foi elaborado com o intuito de desenvolver um plano de negócios para a criação da lanchonete temática “Mia Coroa”. Nosso objetivo é apresentar uma proposta inovadora de lanches rápidos, saborosos e saudáveis, que vão além de uma simples refeição: buscamos resgatar a nostalgia e as boas memórias de nossos clientes, proporcionando uma experiência única e afetiva.

Todos os dados utilizados neste projeto foram coletados por meio de pesquisa de campo realizada na Etec Philadelpho Gouvêa Netto. A partir dessas pesquisas, foi possível conceber a ideia de um lanche temático com formato de gato, que rapidamente ganhou popularidade entre os estudantes dos diversos cursos, demonstrando grande aceitação e potencial no público-alvo.

A empresa não tem como foco exclusivo o lucro financeiro, mas principalmente proporcionar aos nossos clientes a oportunidade de reviver a infância, trazendo alegria e descontração através de nossos produtos. Acreditamos que a combinação de sabor, saúde e temática lúdica cria uma experiência que fortalece vínculos emocionais, fidelizando nosso público.

Assim, “Mia Coroa” nasce com a missão de ser mais do que uma lanchonete: queremos ser um ponto de encontro onde a infância e a qualidade de vida se encontram em cada mordida.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

MAXIS, The Sims Studio; BLIND, Squirrel Games. **The Sims 4**: versão 1.110.265.1030. Redwood City: Electronic Arts, 2014. Jogo eletrônico.

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.

APÊNDICE A – Foto do Lanche Gatinho



APÊNDICE B – Identidade Visual



Senty
A B C D E F G H I J K L M
N O P Q R S T U V W X Y Z
a b c d e f g h i j k l m
n o p q r s t u v w x y z

Poppins
 ABCDEFGHIJKLM
 NOPQRSTUVWXYZ
 abcdefghijklm
 nopqrstuvwxyz

APÊNDICE C – Cartão de Visita (frente e verso)



APÊNDICE D – Demonstrativo de feed do Instagram

< mia.coroa 🔔 ⋮



Mia Coroa Lanchonete

30 posts **2.150** seguidores **789** seguindo

Lanche Gatinho põe um fim na sua fome 😊
Pet Friendly 🐾
📍 Rio Preto/SP
🕒 Ter - Dom: 8h - 21h
🌐 www.miacoroea.com

Seguindo Mensagem WhatsApp +👤

📷 🎥 👤

🏠 🔍 + 🎥 👤

APÊNDICE E – Panfleto



CHECKLIST DO LANCHE
PERFEITO
SÓ NA MIA COROA

- ✓ MASSA PERFEITA
- ✓ MOLHO BEM FEITO
- ✓ INGREDIENTES DE QUALIDADE
- ✓ MUITA FOFURA
- ✓ LANCHE SAUDÁVEL
- ✓ PARA MOMENTOS EM GRUPO

PEÇA NO DELIVERY

(17) 4002-8922

**AV. LINO JOSÉ DE SEIXAS,
1118 – JARDIM DOS SEIXAS**