

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA
PAULA SOUZA
ETEC JULIO DE MESQUITA
HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GASTRONOMIA**

Beatriz Romualdo da Cruz
Dandara Ribeiro de Souza
Deriane Daila Silva dos Reis de Jesus
Elton Domingues do Amaral
Isabella Cristal Campacci Guerra
Janaína Fernocho da Silva Leite
Márcia de Oliveira Azevedo

Expresso Mágico
A gastronomia em Harry Potter

SANTO ANDRÉ
2022

Beatriz Romualdo da Cruz
Dandara Ribeiro de Souza
Deriane Daila Silva dos Reis de Jesus
Elton Domingues do Amaral
Isabella Cristal Campacci Guerra
Janaína Fernochio da Silva Leite
Márcia de Oliveira Azevedo

Expresso Mágico
A gastronomia em Harry Potter

Trabalho de Conclusão de Curso em Habilitação Profissional de Técnico em Gastronomia, apresentado ao Centro de Educação Tecnológica Paula Souza, ETEC Júlio de Mesquita, como requisito para a obtenção do certificado de Técnico em Gastronomia orientado pela Profa. Gabriela Wojakevicz Barbosa de Oliveira e co-orientadora Pr^a Ma. Sandra Lee de Carvalho.

SANTO ANDRÉ
2022

Beatriz Romualdo da Cruz
Dandara Ribeiro de Souza
Deriane Daila Silva dos Reis de Jesus
Elton Domingues do Amaral
Isabella Cristal Campacci Guerra
Janaína Fernocho da Silva Leite
Márcia de Oliveira Azevedo

Expresso Mágico
A Gastronomia em Harry Potter

Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado e aprovado para obtenção do Título de Técnico, no curso de Habilitação Profissional de Técnico em Gastronomia do Centro de Educação Tecnológica Paula Souza – ETEC Júlio de Mesquita.

Santo André, 01 de dezembro de 2022.

Sandra Lee de Carvalho
Coordenador do curso de Habilitação Profissional de Técnico em Gastronomia

Prof. Sandra Lee de Carvalho

Prof. Gabriela W. Barbosa

Avaliador

Avaliador

Epígrafe

**"Não vale a pena viver sonhando, e se esquecer de viver."
(Alvo Dumbledore, Harry Potter e a Pedra Filosofal, pág 156.)**

RESUMO

Restaurantes e eventos temáticos podem gerar grandes emoções e atrair um bom público, no entanto deve-se pensar também no quão complicado e burocrático é abrir um estabelecimento desse porte, tal como encontrá-los em cidades menores ou pouco conhecidas.

O objetivo desse TCC é, através de pesquisas e estudos encontrar métodos e fazer o planejamento de um ambiente temático, tal qual um restaurante/evento do Harry Potter e fornecer um ambiente familiar e fiel a saga abordada. Para isso pesquisas e entrevistas foram feitas e um plano de negócios foi construído. Com isso, a equipe chegou a um restaurante temático de acordo com a saga de livros e filmes, aberto a formar eventos e voltado não só para a gastronomia do mundo encantado, mas também para a Cozinha Internacional, tendo como foco principal a Gastronomia inglesa, francesa e escandinava.

Com esse estudo, concluiu-se que a cozinha pode ser infinitamente inusitada, o ramo de Gastronomia temática é mais complicado de se levar adiante e tem mais contrapontos do que parece e por esse motivo são tão difíceis de serem encontrados ou de ter acesso a eles e que até a cobrança pode ser maior, mas ainda assim não é impossível torná-lo real.

200 palavras

Palavras-chaves: Restaurante Temático, Harry Potter, Gastronomia.

ABSTRACT

Restaurants and themed events can generate great emotions and attract a good audience, however, one should also think about how complicated and bureaucratic it is to open an establishment of this size, such as finding them in smaller or lesser-known cities. The objective of this TCC is, through research and studies, to find methods and plan a thematic environment, such as a Harry Potter restaurant/event and provide a family environment and faithful to the saga addressed. For this, surveys and interviews were carried out and a business plan was built. With that, the team arrived at a themed restaurant according to the saga of books and films, open to form events and focused not only on the gastronomy of the enchanted world, but also on International Cuisine, with the main focus on English gastronomy, French and Scandinavian.

With this study, it was concluded that the kitchen can be infinitely unusual, the thematic gastronomy branch is more complicated to carry out and has more counterpoints than it seems and for this reason they are so difficult to find or have access to. And that even the charge may be higher, but it is still not impossible to make it real.

Keywords: Thematic restaurant, Harry Potter, gastronomy.

Sumário

1.	INTRODUÇÃO	12
2.	OBJETIVOS	14
2.1.	OBJETIVO GERAL	14
2.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	14
3.	REFERENCIAL TEORICO	15
3.1.	J.K. ROWLING	15
3.2.	GASTRONOMIA, CINEMA E LITERATURA	17
3.3.	GASTRONOMIA E COMUNICAÇÃO.....	17
3.4.	GASTRONOMIA COMO ENTRETENIMENTO.....	18
3.5.	IMPORTÂNCIA CULTURAL DA GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO.....	19
3.6.	TIPOLOGIA TEMÁTICA.....	20
3.7.	COZINHA INTERNACIONAL.....	21
	METODOLOGIA	23
4.	RESULTADOS	24
4.1.	PLANO DE NEGÓCIOS.....	28
4.1.1.	Empresa.....	28
4.1.2.	Lay out do empreendimento	28
4.1.3.	Análise de mercado.....	29
4.1.4.	Processo Operacional.....	30
4.1.5.	Plano de marketing:.....	30
4.1.6.	Plano Financeiro:.....	36
4.1.7.	Análise FOFA (SWOT)	38
5.	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	39
	REFERÊNCIAS	41
	APÊNDICES	43
	APÊNDICE A – Harry Potter proporciona mais do que experiências.	43
	APÊNDICE B – Um tema pode mudar um conceito.	43

Índice de figuras

Figura 1 - Qual a sua idade?.....	24
Figura 2 - De que região você é?	24
Figura 3 - Qual o seu gênero?	25
Figura 4 - Você conhece o universo de Harry Potter?	26
Figura 5 - Você frequentaria um restaurante temático de Harry Potter?.....	26
Figura 6 - Qual prato da saga você gostaria de experimentar?	27
Figura 7 - Quanto você estaria disposto a gastar para ter uma experiência gastronômica?	27
Figura 8 - Planta baixa	28
Figura 9 - Planta 3D 1	29
Figura 10 – Planta 3D 2	29
Figura 11 - Fluxograma Espresso Mágico.....	30
Figura 12 - Logo Espresso Mágico	31
Figura 13 - Entradas.....	32
Figura 14 - Pratos principais	33
Figura 15 - Sobremesas.....	34
Figura 16 - Bebidas	35
Figura 17 - Perfil do restaurante no Instagram.....	36
Figura 18 - Investimento em móveis, equipamentos e utensílios.....	37
Figura 19 - Análise FOFA.....	38

1. INTRODUÇÃO

Este estudo tem como propósito principal o desenvolvimento de um estabelecimento temático com base na saga de livros e filmes denominada Harry Potter, pontualmente na região do ABC Paulista.

Sabe-se que atualmente, os restaurantes temáticos têm se tornado o refúgio de muitas pessoas que buscam por um estabelecimento diferenciado, onde haja harmonia entre a decoração, a gastronomia, e o atendimento a ser oferecido. Considerando esses fatores, portanto há uma certa responsabilidade a ser levado em conta antes de se iniciar no ramo.

A pauta a ser destacada diz respeito à falta de disponibilidade de restaurantes seguindo a temática Harry Potter como foco principal no ABC e como de fato desenvolver um ambiente saudável e familiar que permita interação entre os fãs, promova lazer, diversão, acolhimento, mas principalmente fidelidade ao tema, visto que a saga se faz extremamente popular até os dias atuais, atendendo jovens, crianças e até mesmo adultos.

Levando em conta os estabelecimentos que atualmente trazem esse tema, 6 deles estão localizados na cidade de São Paulo. Contudo em nenhuma das 7 cidades que compõem o famoso ABC Paulista é possível encontrar restaurantes com a temática Harry Potter, desconsiderando o “Caldeirão Furado”, um estabelecimento localizado no centro de Santo André e que hoje em dia se encontra permanentemente fechado, embora a gastronomia dessa região seja imensamente ampla, conduzindo eventos como o festival do chocolate e workshops com chefs como Carlos Bertolazzi e Arthur Sauer.

Segundo a plataforma Otimiza Empresa Jr (2021), uma das maiores hipóteses para a falta de restaurantes temáticos no grande ABC seria “a dificuldade para garantir sua identidade, desde a arquitetura até os pratos servidos”, como também pelo fato da maioria dos comércios seguirem padrões já estabelecidos, dessa forma acabam falhando no quesito criatividade, até mesmo pela falta de interesse em temas que se

tornaram ultrapassados com o tempo. Com isso os estabelecimentos não conseguem reter os clientes por não terem preparado o suficiente para se manter no mercado.

Uma pesquisa feita pelo Estadão em 2017 afirma que 53% dos consumidores estariam dispostos a pagar acima de sua média e procuram cada vez mais diferentes maneiras e experiências de consumo, portanto, os restaurantes temáticos oferecem aos seus clientes muito mais além da refeição, por trás do tema há sempre entretenimento e interação.

Por se tratar de uma cidade que está localizada na região do Grande ABC, a cidade de Santo André será a primeira cidade do ABC Paulista a receber um Restaurante Temático voltado para o tema Harry Potter, favorecendo o comércio local e cidades vizinhas, além de atender o público que cresceram com a saga, conquistando os fãs das novas gerações. O restaurante temático Harry Potter irá atribuir grande importância para que o diferencie dos demais, podendo assim ganhar visibilidade e atrair mais clientes.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL

Desenvolver um estabelecimento temático de Harry Potter que supra as necessidades de lazer das pessoas adeptas ao tema

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Elaborar um cardápio com base nos livros e filmes.

Analisar a preferência dos consumidores em potencial para suprir as expectativas dos mesmos.

3. REFERENCIAL TEORICO

3.1. J.K. ROWLING

De acordo com FRAZÃO, (2020), Joanne Rowling, mais conhecida como J.K Rowling, nasceu em Yate, Inglaterra, no dia 31 de julho de 1965, seu nome artístico veio em parte em homenagem a sua avó paterna, chamada Kathleen e por esse motivo é chamada de J.K. Desde criança sempre teve paixão por ser escritora, sua casa era repleta de livros e seus pais constantemente a incentivavam a ler, tanto é que, aos 6 anos de idade, J.K. Rowling escreveu seu primeiro livro intitulado: “A história de um coelho chamado Coelho”.

Rowling estudou línguas clássicas e literatura francesa na universidade de Exeter. Morou um ano na França para se especializar, depois voltou para a Inglaterra e trabalhou como pesquisadora da Anistia Internacional em Londres. Em 1991 ela se mudou para Portugal após a morte de sua mãe. Viveu na cidade de Porto por 5 anos, dando aulas de inglês, mas não parou de escrever. Lá ela se casou com Jorge Arantes, um jornalista português que por sua vez é pai de sua filha, Jéssica Rowling Arantes, nascida em 1993.

Pouco tempo depois o casal se separou e Joanne e sua filha se mudaram para Edimburgo, na Escócia, onde morava sua irmã. Nessa época, sem trabalho, recorreu à ajuda social.

A autora conta que sua inspiração para dar vida ao universo de Harry Potter surgiu de uma viagem de trem entre Manchester e King’s Cross, na Inglaterra, e que ao chegar ao seu destino, já tinha a maioria dos personagens definidos para iniciar o seu mais novo livro que foi finalizado em 1996.

“Harry Potter simplesmente entrou na minha cabeça inteiramente formado” comentou a escritora.

Ela também diz que usou como inspiração diversas coisas que faziam parte do seu dia a dia para dar vida ao mundo fantástico, como por exemplo a famosa “Livraria Lello”, localizada no centro histórico da cidade, inaugurada em 1906, onde deu

continuidade às histórias. A livraria serviu de inspiração para Joanne criar “Floreios e Borrões” o lugar onde os jovens alunos de magia compravam os livros escolares para o ano letivo. Em 1997, depois de ser recusado por 7 editoras, o primeiro bestseller da obra foi aceito e lançado pela editora Bloomsbury, denominado: “Harry Potter e a Pedra Filosofal”. O livro traz consigo a história de Harry Potter, um garoto de 11 anos que cresceu com seus tios e acaba descobrindo que é um bruxo, tendo que se adaptar a sua nova realidade, estudando na famosa escola especializada em formar jovens bruxos chamada Hogwarts, onde acaba fazendo amizade com Rony Weasley e Hermione Granger. Ao todo, J.K. Rowling publicou 7 livros sobre as aventuras de Harry Potter e seus amigos enfrentando terríveis ameaças como o principal antagonista, Voldemort, são eles:

- Harry Potter e a Pedra Filosofal (1997)
- Harry Potter e a Câmara Secreta (1998)
- Harry Potter e o Prisioneiro de Azkaban (1999)
- Harry Potter e o Cálice de Fogo (2000)
- Harry Potter e a Ordem da Fênix (2003)
- Harry Potter e o Enigma do Príncipe (2005)
- Harry Potter e as Relíquias da Morte (2007)

E foram produzidas 8 adaptações em filmes baseadas nas histórias, trazendo um pouco da cultura britânica as telas.

Em fevereiro de 2004, Rowling foi listada pela revista Forbes como a primeira pessoa na história a ficar bilionária por escrever livros, sendo a dona de uma fortuna de 576 milhões de libras.

Segundo o site EBIOGRAFIA, J. K. Rowling também recebeu diversos prêmios, entre eles estão:

Autora do Ano de 2000 pela British Awards,

A Ordem do Império Britânico 2001,

Príncipe de Astúrias para a Concórdia, Espanha, 2003,
The Edimburgh Awards 2008,
Título de Cavaleiro da Ordem da Legião de Honra, França, 2009,
Foi eleita pela Enciclopédia Britânica uma das 300 mulheres que mudaram o mundo.

3.2. GASTRONOMIA, CINEMA E LITERATURA

De acordo com JANGADA (2018) a gastronomia e a literatura possuem fortes ligações, seja na forma de expressar um sentimento, ou até mesmo trazer a memória de um filme ou uma série. A própria saga Harry Potter de J.K Rowling abordada, embora não seja de filmes e livros focados em gastronomia, dispõem de uma culinária com uma riqueza de sabores diversificados.

De acordo com (ALVES, 2019), no decorrer de seus 8 filmes, a gastronomia se mostrou bastante presente em Harry Potter através de comidas e bebidas, desde as mais tradicionais até aquelas que se tornaram características únicas para a saga, dentre elas hidromel (bebida alcóolica não muito comum no Brasil, feita da fermentação de mel na água), sapos de chocolate, as famosas cervejas amanteigadas e os feijãozinhos de todos os sabores.

Nunca tivera dinheiro para doces na casa dos Dursley e agora que seus bolsos retiniam com moedas de ouro e prata, estava disposto a comprar quantas barrinhas de chocolate pudesse carregar – mas a mulher não tinha barrinhas. Tinha feijãozinhos de todos os sabores, balas de goma, chicles de bola, sapos de chocolate, tortinhas de abobora, bolos de caldeirão, varinhas de alcaçuz e várias outras coisas estranhas que Harry nunca vira na vida. Não querendo perder nada, ele comprou uma de cada e pagou à mulher onze sicles de prata e sete nuques. (Harry Potter e a Pedra filosofal, página 77, 2ª edição)

3.3. GASTRONOMIA E COMUNICAÇÃO

De acordo com (BAITELO, 1999, p.98), a comunicação está presente em todos os âmbitos da vida. É ela que rege o sentido pela necessidade humana de interação

no ambiente em que se vive. As pessoas gostam de acompanhar seus ídolos, procuram imitá-los ou inspirando-se em seus estilos de vida. Dessa forma, usa-se de todos os artifícios para tentar aproximar ao máximo suas vidas ao “filme”.

A gastronomia também é uma forma de comunicação, de forma não-verbal. É através dela que desenvolvemos relações afetivas ao longo da vida, tais como o ato de sentar-se à mesa e compartilhar de uma boa refeição com as pessoas a sua volta, situação essa muito recorrente no banquete de Hogwarts da saga Harry Potter.

- Sejam bem-vindos! – disse – Sejam bem-vindos para um novo ano em Hogwarts! Antes de começarmos nosso banquete, eu gostaria de dizer umas palavrinhas: Pateta! Chorão! Desbocado! Beliscão! Obrigado.

E sentou-se. Todos bateram palmas e deram vivas. Harry não sabia se ria ou não.

- Ele é... um pouquinho maluco? – perguntou, incerto a Percy.

- Maluco? – disse Percy, despreocupado. – Ele é um gênio! O melhor bruxo do mundo! Mas é um pouquinho maluco, sim. Batatas, Harry?

O queixo de Harry caiu. Os pratos diante dele agora estavam cheios de comida. Ele nunca vira tantas coisas que gostava de comer em uma mesa só: rosbife, galinha assada, costeletas de porco e de carneiro, pudim de carne, ervilhas, cenouras, molho, ketchup e, por alguma estranha razão, docinhos de hortelã. (Harry Potter e a pedra filosofal, pág 93, 2ª edição)

3.4. GASTRONOMIA COMO ENTRETENIMENTO.

Segundo (GABLER, 1999, p. 23), o entretenimento é tudo aquilo que seus detratores dizem que é: divertido, fácil, sensacional, irracional, previsível e subversivo. Na verdade, pode-se dizer que é justamente por isso que tantas pessoas o adoram.

Relacionar a gastronomia como forma de entretenimento, é entender que a cultura alimentar é bem mais ampla do que se pode imaginar, de acordo com Food'n Road (2022), “é explorar a culinária além do prato”.

De acordo com QUADROS (2021), hoje em dia existem parques como o Wizarding World of Harry Potter, localizado em Orlando que, além de contarem com a gastronomia britânica dispõem um pouco da história local, já que também é

permitido visitas aos estúdios onde os filmes foram gravados, vivenciando de perto a experiência do universo mais famoso da magia.

3.5. IMPORTÂNCIA CULTURAL DA GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO.

Segundo Schluter (2003), a gastronomia na oferta turística vem se tornando cada vez mais atrativa, tanto para a população residente como para turistas. Estudos consideram fato de os turistas buscarem na gastronomia a junção de experiências capazes de transcender o sentido fisiológico, possibilitando trocas sociais, culturais e de entretenimento. (Hall et al.,2002; ohen & Avieli,2004).

A gastronomia sempre esteve evidente nas relações humanas, no âmbito do turismo, excede as barreiras fisiológicas e geográficas ao propiciar diferentes experiências de consumo. Pode -se afirmar que a gastronomia representa um papel importante na vida do homem, tanto no aspecto nutricional, como social, histórico e cultural. (Gimenes 2006.p.1).

Segundo Reinhardt (2002, p.8) “através do alimento, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época”.

De acordo com Hall & Michel (2002), no campo do turismo a gastronomia é identificada como elemento precursor das viagens, e Autor (2007, p.40) ressalta o papel da gastronomia como “elemento de valorização na alimentação a ser oferecida na estrutura de hospitalidade de uma destinação”.

Para autores como Barreto (2000) e Schluter (2003) a representatividade da gastronomia enquanto patrimônio ou bem cultural firma-se como um importante atrativo turístico e segundo Bahl (2004, p.44), capaz de “despertar a curiosidade dos turistas” que procuram obter motivações através de sensações gustativas, paladar e olfato, eternizando os momentos que vão além das paisagens e pontos turísticos.

3.6. TIPOLOGIA TEMÁTICA.

A tipologia temática é firmada em torno de um tema, de uma ideia principal, identificadas através de diferentes segmentos como: a proposta oferecida; a gastronomia; o serviço; a decoração; e os atrativos para diferenciar das demais caracterizações. Pode-se afirmar que os restaurantes temáticos são constituídos através “de um processo de produção cultural que procura utilizar espaços construídos como símbolos”. (Gottdiener, 1997, p.4).

Os restaurantes considerados temáticos recebem destaque no setor de restauração, por serem mencionados como entertainment (entretenimento para comer), por empregarem características como arte étnica, decoração, música, fachada externa, nome e sinais padronizados a fim de criar um ambiente distinto, sendo reflexo de qualquer cultura exótica embora reconhecível “(1999, p.242). Pegler (1998) refere-se a cinco possibilidades de caracterização em restaurantes temáticos: Hollywood e o cinema, eventos esportivos, tempos e datas marcantes na história, gravações de rádio e TV, e por último as características voltadas às viagens, como trens, aviões e barcos a vapor etc.

Schluter (2003, p.44) atribui grande importância aos restaurantes temáticos, devido ao interesse de valorização das características regionais e nacionais diante do mundo globalizado, Gottdiener (1997) considera que estes ambientes traduzem tendências simbólicas, através da gastronomia, da decoração e da experiência como um todo.

Colaço (2007), sugere três parâmetros de classificação para um restaurante temático: o tipo de alimento utilizado; o tipo de comida servida; os tipos de cozinha e, ainda em função de temas diversos (cinema, história, música etc.).

Dessa forma, pode-se afirmar que os restaurantes temáticos podem ser conceituados através de características culturais, gastronômicas ou específicas. As características culturais abrangem a própria cultura; as características gastronômicas compreendem o tipo de gastronomia trabalhada, a utilização de um determinado

ingrediente ou, ainda, um método de preparo ou receita; por fim as características específicas envolvem a adoção de uma época, de filmes, de personalidades ou personagens, do cinema, em que determinam a proposta do ambiente.

3.7. COZINHA INTERNACIONAL

De acordo com a REVISTA DE TURISMO CONTEMPORANEO (2018) a cozinha internacional basicamente é composta por diversas técnicas e preparos que permitem alterações de acordo com cada região. O chef que domina a cozinha clássica usa de flexibilidade para criar e reinterpretar pratos de origens distintas. Dessa forma, a cozinha internacional, que é sempre tão diferente para pessoas de outras culturas, tende a conquistar uma legião de consumidores interessados em conhecer o máximo de sabores que puderem. Com isso, é inegável deixar de notar como a saga apresenta para o público uma cultura da alimentação diferenciada, pois além das receitas criadas pela autora, pode-se encontrar, principalmente nos livros, pratos clássicos das regiões citadas durante a leitura, como o Bouillabaise (sopa ou guisado de peixes brancos, vegetais e especiarias, típico da França) ou a Treacle Tart (a tradicional torta de melado britânica).

Segundo o site CPT Cursos, após a Revolução Francesa, muitos chefs de cozinha que trabalhavam para famílias da alta sociedade ficaram desempregados, por isso houve a necessidade de desenvolver uma cozinha com muito mais técnica e aprimoramento, que valorizasse o alimento como um todo, desde o início do preparo até a forma de finalizar e emplatado, pois essa era demanda dos novos restaurantes. Isso porque apesar de a “cozinha camponesa” ser muito saborosa, ela não era prática, tornando a tarefa de preparar vários pratos ao mesmo tempo completamente inviável.

As travessas diante deles se encheram de comida como de costume. Os elfos domésticos na cozinha pareciam ter se excedido; havia uma variedade de pratos à mesa que Harry jamais vira, inclusive alguns decididamente estrangeiros.

– Que é isso? – disse Rony, apontando uma grande travessa com uma espécie de ensopado de frutos do mar ao lado de um grande pudim de carne e rins.

- Bouillabaisse – disse Hermione.
- Para você também! – Respondeu Rony.
- É francesa – explicou a garota. – Comi nas férias, no penúltimo verão, é muito gostosa. (Harry Potter e o cálice de Fogo, pág. 202, edição de 2001)

METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado entre os meses de agosto e novembro do ano de 2022, por meio de revisão bibliográfica de pesquisas em sites relacionados ao universo da saga de Harry Potter, seus respectivos livros e publicações eletrônicas.

Para a coleta de dados, foi elaborado um formulário quantitativo com questões fechadas que foram respondidas virtualmente entre os dias 27 de outubro e 17 de novembro no qual obteve-se a participação de 90 pessoas.

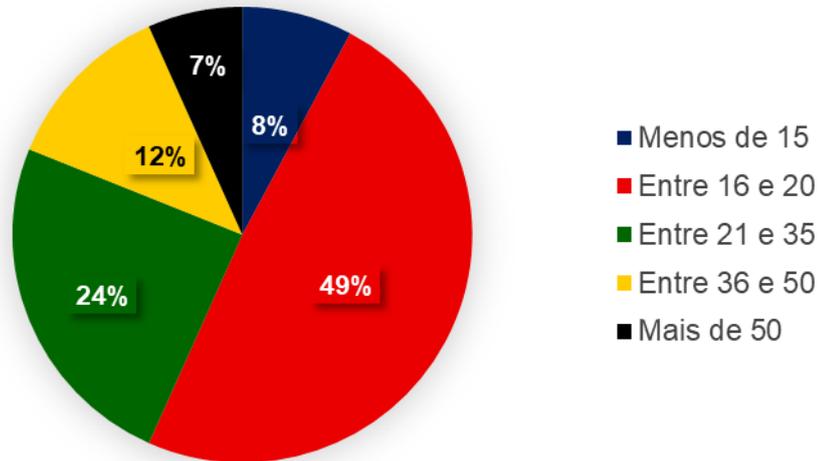
Participaram pessoas com idades entre 13 e 60 anos, ambos os gêneros, residentes da região ABC Paulista e com os resultados da pesquisa foi possível definir o público-alvo para o direcionamento do empreendimento gastronômico proposto neste trabalho.

Com base nos dados levantados e analisados foi desenvolvido o plano de negócios para implantação de uma empresa para orientar o local a ser implantado o empreendimento e as demais questões referentes ao público-alvo, cardápio, formas de atendimentos, horários de funcionamento e embalagens, entre outros itens descritos e estruturados no plano de negócios.

Sendo assim, o método utilizado para cumprir nossos objetivos estabelecidos ao início deste trabalho se basearam em um estudo bibliográfico dos livros da saga Harry Potter visando a percepção de detalhes que pudessem vir a auxiliar em nosso empreendimento a ser o mais fiel possível a história original e a pesquisa quantitativa que nos auxiliou a entender as preferências de nosso público - alvo.

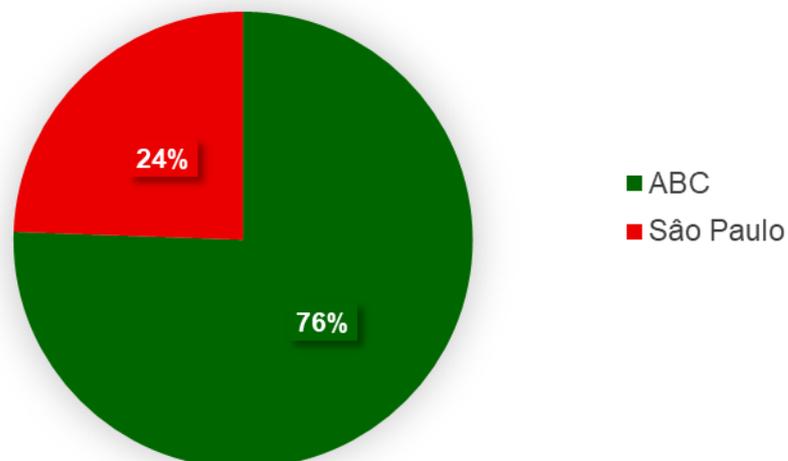
4. RESULTADOS

Figura 1 - Qual a sua idade?



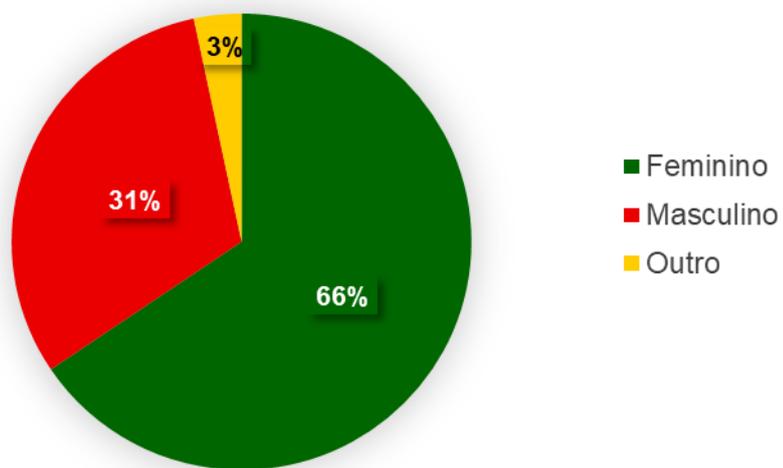
Na figura 1, é possível notar que 49% pessoas que responderam nossa pesquisa possuem idade entre 16 e 20 anos, enquanto 8% possuem menos de 15 anos, 24% possuem idade entre 21 e 35 anos, 12% possuem idade entre 36 e 50 anos e apenas 7% apresentam idade superior a 51 anos. Estes dados nos indicam que a maior parte de nosso público é formado por adolescentes e jovens adultos.

Figura 2 - De que região você é?



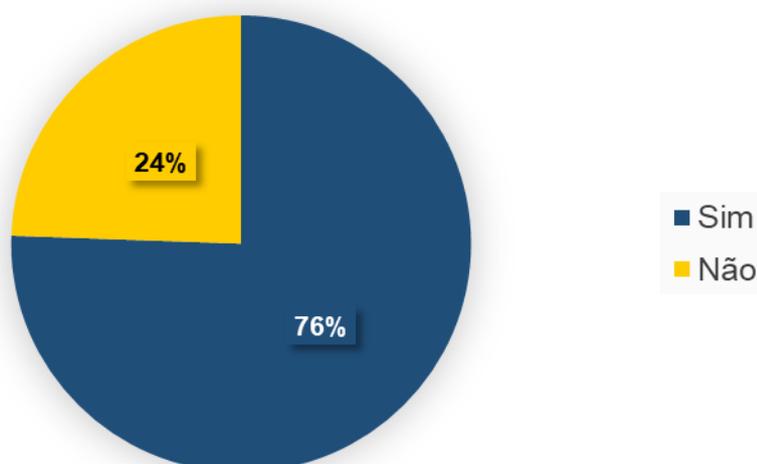
A Figura 2 mostra que 76% das pessoas são de Grande ABC, uma região um pouco afastada de São Paulo, onde a maior parte dos restaurantes e outros comércios temáticos estão concentrados. Isso prova que de fato, a maioria dos ambientes com a mesma proposta que o “Expresso Mágico” tem a oferecer podem ser muitas vezes considerados inacessíveis geograficamente para o nosso público-alvo.

Figura 3 - Qual o seu gênero?



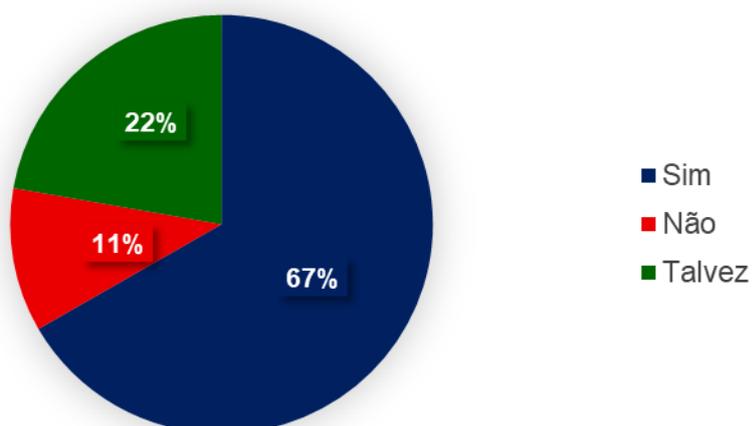
De acordo com a figura 3, de 90 pessoas que responderam o formulário, 66% delas são mulheres, e apenas 31% são homens. Isso pode simbolizar que a maior parte do público que virá a frequentar o restaurante será do gênero feminino.

Figura 4 - Você conhece o universo de Harry Potter?



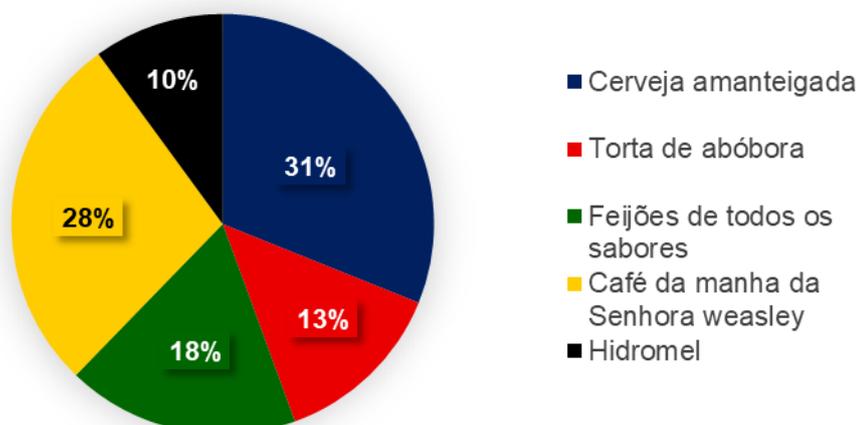
A figura 4 mostra que 76% das pessoas conhecem a saga de livros e filmes, Harry Potter. Esse resultado já era esperado, pois de fato é uma fonte de entretenimento bastante conhecida e querida por crianças, jovens e adultos. Há aqui um resultado bastante animador visto que de 100% do público, apenas 24% não conhece nada sobre o universo de Harry Potter, porém ainda pode vir a conhecer.

Figura 5 - Você frequentaria um restaurante temático de Harry Potter?



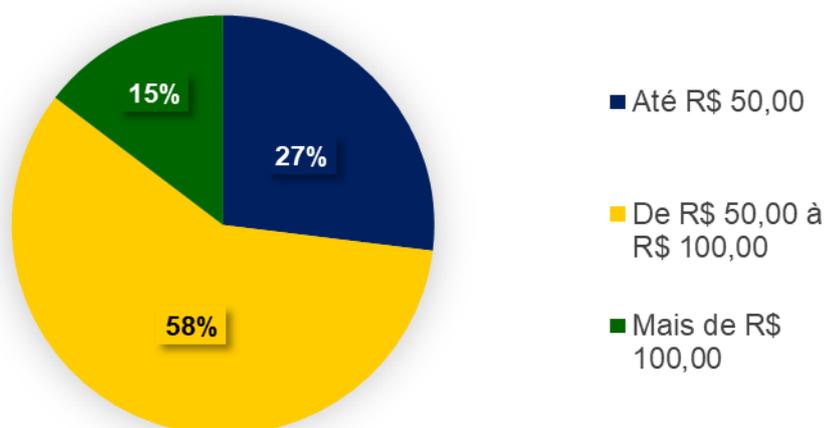
Nota-se na figura 5 que 67% das pessoas frequentariam um Restaurante temático de Harry Potter e 22% desse total nutrem uma dúvida se frequentariam ou não. Totalizando 89% de possíveis frequentadores do Expresso Mágico.

Figura 6 - Qual prato da saga você gostaria de experimentar?



De acordo com a figura 6, 31%, que no caso é o maior número de pessoas em relação ao restante, gostariam de experimentar a “Cerveja Amanteigada”, uma das bebidas mais icônicas da saga. O segundo maior número de pessoas no gráfico corresponde à 28% e possui interesse em experimentar o “Café da manhã da senhora Weasley” que é realmente considerada uma grande cozinheira amadora.

Figura 7 - Quanto você estaria disposto a gastar para ter uma experiência gastronômica?



A figura 7 mostra que 58% do total de pessoas estaria disposto a pagar até 100 reais por pessoa para ter essa experiência gastronômica, somente 15% desse

total pagaria mais de 100 reais por pessoa, pela refeição, mostrando que a maior parte não está disposta a gastar muito independente da experiência que virá a ser adquirida.

4.1. PLANO DE NEGÓCIOS

4.1.1. Empresa

O Expresso Mágico é um restaurante temático de Harry Potter, localizado em Santo André na região do ABC. Nossa missão é ser fiel a saga suprimindo a necessidade dos fãs. Nossos valores são prezar sempre pela criatividade, inovação, acessibilidade, sustentabilidade e claro, ética e nosso capital social inicial é de R\$ 420.000,00, sendo que cada integrante do grupo irá contribuir com R\$ 60.000,00.

4.1.2. Lay out do empreendimento

Figura 8 - Planta baixa

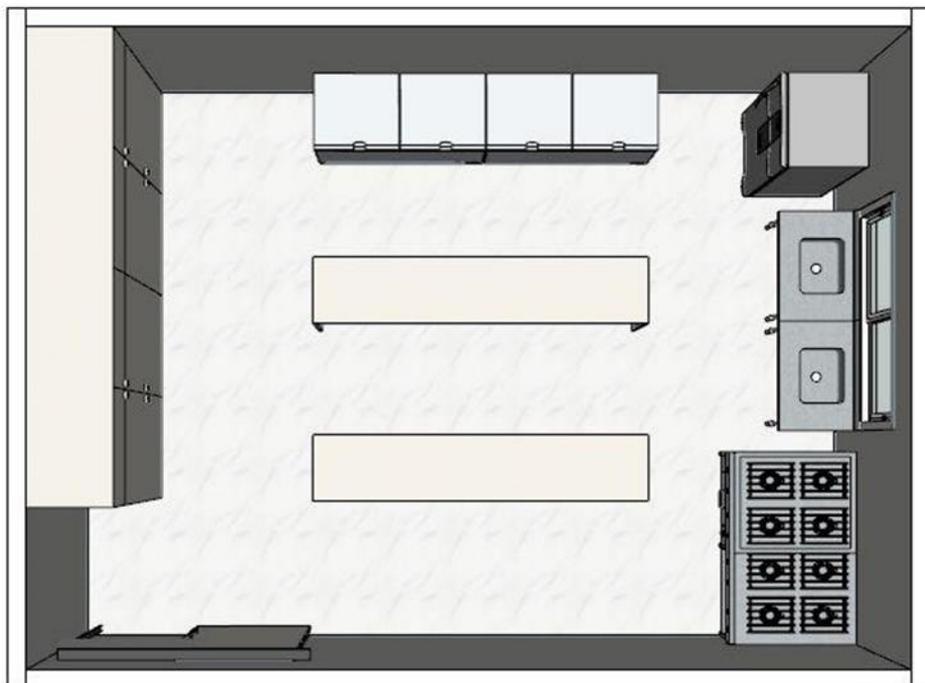


Figura 9 - Planta 3D 1



Figura 10 – Planta 3D 2

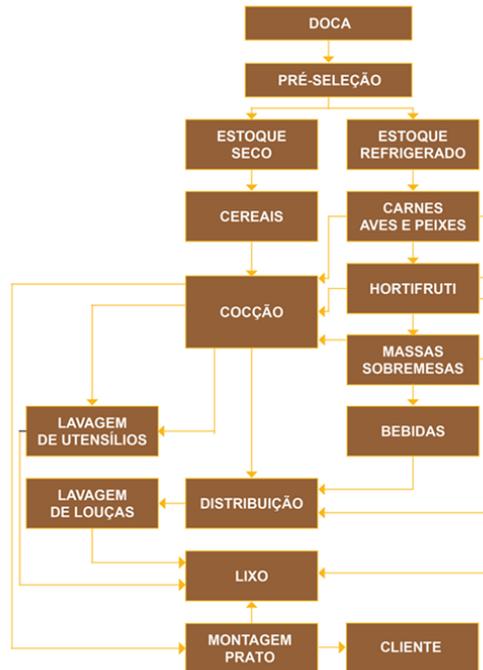


4.1.3. Análise de mercado

- **Clientes:** Adolescentes, Jovens e adultos que possuam interesse pelo universo Harry Potter e que residam na região do ABC.
- **Concorrentes:** Atualmente existem 6 restaurantes com a temática Harry Potter, sendo todos concentrados na região Central de São Paulo- Capital. Isso pode ser um diferencial para o “Expresso Mágico”, pois ele estará instalado na região do ABC, tornando-se mais acessível para todos.
- **Fornecedores:** Prezamos sempre pela maior qualidade possível em nosso restaurante, sendo assim, nosso principal fornecedor de fornos e equipamentos elétricos é a Prática, em relação à alimentos nossos fornecedores são mercados atacadistas e distribuidores de hortifruti que trabalhem com insumos frescos e de alta qualidade,

4.1.4. Processo Operacional

Figura 11 - Fluxograma Expresso Mágico



4.1.5. Plano de marketing:

<p style="text-align: center;">Preço</p> <p>De R\$ 85,00 a R\$ 100,00 por pessoa</p>	<p style="text-align: center;">Promoção</p> <ul style="list-style-type: none"> - Redes sociais - Tráfego pago - Participação em feiras e eventos
<p style="text-align: center;">Vendas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Redes Sociais - Anúncios Virtuais 	<p style="text-align: center;">Localização</p> <p>Avenida Portugal, Bairro Jardim - Santo André/SP</p>

- Logotipo

Figura 12 - Logo Expresso Mágico



- Cardápio

Nosso menu foi desenvolvido baseado em algumas comidas e refeições que são descritos ao decorrer dos 7 livros da saga Harry Potter, nossa principal influência foi o livro Harry Potter e o Cálice de Fogo, onde acontece o Torneio Tribuxo, que envolve 3 escolas de magia e bruxaria de diferentes países, sendo elas Hogwarts (localizada na Grã – Bretanha), Beauxbatons (localizada na França) e Durmstrang (localizada na Escandinávia, ao extremo norte da Suécia ou Noruega). Sendo assim optamos por preparações que representassem todas as escolas do torneio.

Figura 13 - Entradas



Figura 14 - Pratos principais

PRINCIPAIS

		
<p>Bouillabaisse</p>	<p>Pastelão de Rins</p>	<p>Galinha Assada</p>
<p>Ensopado de peixe branco, vegetais e ervas aromáticas.</p>	<p>Torta recheada com rim de cordeiro em cubos, acompanhada de purê de batata e ervilhas moles.</p>	<p>Galinha e batatas assadas e chimichurri.</p>
<p>R\$ 80,00</p>	<p>R\$ 55,00</p>	<p>R\$ 65,00</p>
		
<p>Shepherd's Pie</p>	<p>Köttbullar</p>	<p>Costela de Porco</p>
<p>Empadão de carne moída coberto por purê de batatas assadas.</p>	<p>Almondegas suecas, purê de batata, ervilhas e geleia de cranberry.</p>	<p>Costelinha de porco assada com molho agridoce.</p>
<p>R\$ 55,00</p>	<p>R\$ 65,00</p>	<p>R\$ 70,00</p>

Figura 15 - Sobremesas

S O B R E M E S A S



Sorvete de Limão

Sorvete cremoso de limão taiti.

R\$ 15,00



Pudim de Ruibarbo

Massa parcialmente líquida feita de ovos, açúcar e farinha, recheada e decorada com ruibarbos e assada.

R\$ 40,00



Trifle de Morango

Pão de ló embebido em sherry, recheado com gelatina e frutas frescas e coberto com nata ou chantilly, frutas frescas e castanhas.

R\$ 30,00



Treachle Tart

Shortcrust pastry recheada de melado com suco e raspas de limão siciliano e servida com sorvete de creme.

R\$ 20,00



Bombas de Caramelo

Patê à choux com recheio de creme e coberta com caramelo toffee.

R\$ 23,00



Tortinha de Abóbora

Sucréé com recheio de creme de abóbora pescoço e cobertura de cream cheese.

R\$ 25,00

Figura 16 - Bebidas



- Meios de comunicação

O restaurante será divulgado por meio de redes sociais e anúncios sendo nosso principal meio de comunicação o Instagram e o WhatsApp.

Figura 17 - Perfil do restaurante no Instagram



4.1.6. Plano Financeiro:

Nosso investimento inicial foi de R\$ 420.000,00, sendo distribuído da seguinte maneira;

- Equipamentos: 99.958,00
- Folha de Pagamento: 25.000,00
- Terceirizado: 10.000,00
- Custos Fixos: 15.220,00
- Total: 150.178,00

Os R\$ 269.822,00 adjacentes serão distribuídos para fluxo de caixa, reserva de emergência, entre outras necessidades. Em relação ao retorno e ganho estimado chegamos aos seguintes valores

Ganho bruto mensal estimado: R\$ 496.680,00

Gastos mensais estimados: R\$ 102.141,86

Lucro mensal estimado: R\$ 394.538,14

Prazo de retorno de investimentos: 3 Meses.

Figura 18 - Investimento em móveis, equipamentos e utensílios.

Descrição	Quantidade	Valor unitário	Total
Forno Combinado	2	R\$ 15.000,00	R\$ 30.000,00
Fritadeira	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
Chapa	1	R\$ 600,00	R\$ 600,00
Geladeira	1	R\$6.500,00	R\$ 13.000,00
Freezer	2	R\$ 10.500,00	R\$ 10.500,00
Balcão Refrigerado	1	R\$ 4.680,00	R\$ 4.680,00
Armário de armazenamento	2	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
Coifa Industrial	1	R\$ 3.900,00	R\$ 3.900,00
Utensílios de Cozinha		R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
Balanças	4	R\$ 150,00	R\$ 600,00
Processador	2	R\$ 1.899,00	R\$ 3.798,00
Liquidificadores	3	R\$ 699,00	R\$ 2,097,00
Fogão Industrial	2	R\$ 1.500,00	R\$ 3.000,00
Cuba	4	R\$ 395,00	R\$ 1.580,00
Mesa de apoio Aço Inox	2	R\$ 700,00	R\$ 1.400,00
Total dos investimentos fixos			R\$ 97.655,00

4.1.7. Análise FOFA (SWOT)

Figura 19 - Análise FOFA

<p>FORÇA</p> <ul style="list-style-type: none">-Atendimento personalizado ao cliente- Equipe treinada e motivada- Localização estratégica da empresa	<p>OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none">- Poucos concorrentes na região- Aumento crescente da demanda
<p>FRAQUEZAS</p> <ul style="list-style-type: none">-indisponibilidade de recursos financeiros- Falta de experiência anterior no ramo- Custos de manutenção elevados	<p>AMEAÇAS</p> <ul style="list-style-type: none">- Impostos elevados- Escassez de mão de obra qualificada

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer do trabalho concluiu-se que a gastronomia é sempre maior do que se pensa, levando em conta a imensidão estudada até aqui, principalmente em relação artística, cultural e criativa, pois sem uma pesquisa adequada, é impossível chegar a fundo de todos os processos da cozinha criativa e de como um ambiente temático se forma, tal qual como tantas técnicas clássicas podem transformar algum alimento simples do dia a dia em um prato ou bebida que sequer existia antes de um livro ser escrito, ou uma produção com combinações de algum país que muitas vezes nem passa na cabeça de alguém experimentar.

Restaurantes Temáticos facilmente atraem e agradam a boa parte da população, no entanto para que isso ocorra há uma grande responsabilidade por trás do encanto gastronômico, um conjunto no qual fidelidade ao tema e harmonia entre o local, a comida e o atendimento moldam o ambiente ideal. Apesar do conceito cair nas graças do público, nem todas as pessoas estão dispostas a pagar o preço que vale a experiência, por mais inusitada que ela seja. No entanto, os fãs de um modo geral se empolgam com a ideia de um restaurante com o Tema Harry Potter no ABC, pois isso proporcionaria maior facilidade ao acesso, e uma parte razoável ficaria satisfeita em pagar um valor considerado justo pela experiência oferecida.

Com a pesquisa e a geração dos gráficos foi possível notar que apesar de sempre existir uma maioria em todas as questões, o público geral mencionado é extremamente distinto e isso deve ser levado em conta ao abrir um negócio, pois da mesma forma que por exemplo, crianças gostam do tema e gostariam de frequentar o ambiente, adultos com mais de 50 anos se empolgam com a ideia tanto quanto os pequenos, da mesma maneira que há pessoas que moram em diversas áreas de São Paulo e se reúnem em um mesmo lugar, vulgo restaurante temático, para ter essa vivência, pois o lúdico e o encanto chamam a atenção, as pessoas querem entrar nesse mundo quando se deparam com ele.

Devemos destacar que a importância de um técnico em gastronomia se dá a partir do momento em que em todos os preparos existem técnicas a serem empregadas, cortes, pontos de carne, pesos específicos dentre outras informações

altamente relevantes ao ofício em questão e que dizem respeito aos ensinamentos obtidos pelos profissionais técnicos que foram habilitados para apresentar as devidas técnicas gastronômicas com excelência.

Por fim, é válido dizer que o projeto em questão tem sido de extrema importância para o aprendizado de todos os participantes do grupo, pois os estudos feitos para compor o mesmo acrescentam muitas informações úteis, que com certeza agregarão futuramente à vida de todos.

REFERÊNCIAS

OTIMIZA EMPRESA JÚNIOR - Nichos de Mercado: Restaurantes Temáticos. Disponível em: <https://www.otimizej.com.br/conteudo/restaurantes-tematicos>

JANGADA – EDITORIAL: Literatura, cinema e Gastronomia em <https://www.revistajangada.ufv.br>

Biografia de J.K Rowling <https://www.ebiografia.com>

Biografia. Joane Katheleen Rolling <https://www.portaldaliteratura.com>

RAFAEL FERREIRA ROCHA. Culinária Francesa no Brasil. As Influências da Cozinha Francesa no Brasil em <https://www.files.cercomp.ufg.br>

SCANDIA. Comendo com os vikings, uma Viagem gastronômica. Scandia Journal of Medieval Norse Studies <http://www.periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/scandia>

MARINA DE CARVALHO MENDES, PAULO DOS SANTOS PIRES E RODOLFO WHENDHAUSEN KRAUSE - RESUMO ROSA DOS VENTOS. Relevância da gastronomia em restaurantes temáticos: Um estudo de caso em Balneário Camboriú, SC. Disponível em: <https://www.redalyc.org>

O que é um restaurante temático? Significados. Disponível em: <http://www.oque-e.com>

ARIÁDINE MORGAN. Cozinha internacional está relacionada à cultura, agricultura e religião. Disponível em: <https://www.cpt.com.br/cursos-gastronomia/artigos/cozinha-internacional-cultura-agricultura-e-religao>

Consumo de experiência” e “experiência de consumo”: uma discussão conceitual. Disponível em: <https://www.epublicacoes.uerj.br/index.php/logos/article/view/19523>

A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO BRASIL E NO MUNDO. Disponível em: <https://www.oimparcialmontealto.com.br/artigos/historia-da-gastronomia-no-brasil-e-no-mundo/>

Gastronomia e literatura ou a receita culinária como ficção e arte/Gastronomy and Literature or the Culinary Recipe as Fiction and Art - Antonio de Pádua Dias da Silva

O Eixo e a Roda: Revista de Literatura Brasileira. Disponível em:
https://scholar.google.com.br/scholar?hl=ptBR&as_sdt=02C5&q=Gastronomia+e+litteratura+ou+a+receita+culin%C3%A1ria+como+fic%C3%A7%C3%A3o+e+arte&btnG=#d=gs_qabs&t=1669302624081&u=%23p%3D4RTtEEAxc5YJ

LIANA WATSON BETTIOL e ÚRSULA BETINA DIESEL. A gastronomia e a comunicação: Análise do discurso gastronomia a partir do Chef Jamie Oliver e do filme Ratatouille. Disponível em:

https://scholar.google.com.br/scholarhl=ptBR&as_sdt=0%2C5&q=a+Gastronomia+e+a+comunica%C3%A7%C3%A3o3A+anC3A1lise+do+discurso+gastronomia+a+partir+do+Chef+Jamie+Oliver+e+do+filme+ratatouille&oq=a+Gastronomia+e+a+comunica%C3%A7%C3%A3o3A+anC3A1lise+do+discurso+gastronomia+a+partir+do+Chef+Jamie+Oliver+e+do+filme+Rata#d=gs_qabs&t=1669305018097&u=%23p3DlojjNyeXWt0J

EVELINE PORTO SALES AGUIAR e STELLA MARIA CARVALHO DE MELO. Um estudo da influência da cozinha internacional sobre a cozinha regional de Canoa Quebrada – CE. Disponível em:

[https://www.google.com/urlsa=t&source=web&rct=j&url=https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/aricle/download/10761/947923:~:text=3D257\)2520a2520cozinha2520internacional2520consiste,reinterpretar2520receitas%2520de%2520diferentes2520origens%25E22580259D.&ved=2ahUKEwjBpark8f7AhVqL7kGHdxwAhQQFnoECBkQBg&usq=AOvVaw1AmHAtXMx2C8TbFw3jhDox](https://www.google.com/urlsa=t&source=web&rct=j&url=https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/aricle/download/10761/947923:~:text=3D257)2520a2520cozinha2520internacional2520consiste,reinterpretar2520receitas%2520de%2520diferentes2520origens%25E22580259D.&ved=2ahUKEwjBpark8f7AhVqL7kGHdxwAhQQFnoECBkQBg&usq=AOvVaw1AmHAtXMx2C8TbFw3jhDox)

APÊNDICES

APÊNDICE A – Harry Potter proporciona mais do que experiências.

Harry Potter e Gastronomia, dois mundos diferentes que de alguma forma fazem da vida de alguns pura magia. Nos banquetes apresentados na saga, se vê alimentos convencionais, porém quando se agrega a temática da saga a magia acontece, e a criatividade aflora, com isso empregos e rendimentos são gerados, pratos convencionais se tornam temáticos, se não existem são criados, tudo em nome da experiência que se faz necessária, todos que se identificam ou trabalham no ramo saem ganhando e as engrenagens se encaixam perfeitamente.

APÊNDICE B – Um tema pode mudar um conceito.

Com a saga, nota-se que seguir medidas e instruções é de extrema importância, e que existe um universo paralelo, entre o convencional que se torna temático e conseqüentemente mais atrativo e o atrativo por si só por ser peculiar, o que enaltece um dos grandes sucessos da literatura mundial e aguça a curiosidade da geração atual.