

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA  
ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL IRMÃ AGOSTINA – CLASSE  
DESCENTRALIZADA CEU VILA RUBI**

**Administração**

**Erika Ramos dos Santos**

**Gustavo Paz de Freitas**

**Ingrid A. de Souza Nascimento**

**Kassia Ribeiro de Oliveira**

**Keliane de Souza Ribeiro Alves**

**Luigi Antonucci Neto**

**Marcelo Henrique V. Almeida**

**Nicolly Pereira de Souza**

**Raissa Cabral Araújo**

**PLANO DE NEGÓCIOS: Brágui Burger**

**São Paulo**

**2023**

**Erika Ramos dos Santos**  
**Gustavo Paz de Freitas**  
**Ingrid A de Souza Nascimento**  
**Kassia Ribeiro de Oliveira**  
**Keliane de Souza Ribeiro Alves**  
**Luigi Antonucci Neto**  
**Marcelo Henrique V. Almeida**  
**Nicolly Pereira de Souza**  
**Raissa Cabral Araújo**

## **PLANO DE NEGÓCIOS: Brágui Burger**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Administração da Escola Técnica Estadual Irmã Agostina - Classe Descentralizada CEU Vila Rubi, orientado pela Prof<sup>a</sup>. Talita Paula Miranda de Souza, como requisito parcial para obtenção do título de Técnico em Administração.

**São Paulo**

**2023**

## **DEDICATÓRIA**

Dedicamos este trabalho aos nossos colegas de curso, pois encerramos mais uma etapa desafiadora da vida acadêmica.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos a Deus por ter nos mantido na trilha certa durante este projeto de pesquisa com saúde e forças para chegar até o final.

A todos os professores deste curso pela excelência da qualidade técnica apresentada em sala de aula.

A todos os nossos amigos do curso de Administração que compartilharam dos inúmeros desafios que enfrentamos, sempre com espírito colaborativo.

Somos gratos à nossa família pelo apoio que sempre nos deram durante toda a caminhada.

“A persistência é o caminho do êxito”.

**CHARLES CHAPLIN**

## RESUMO

Esse trabalho tem como objetivo apresentar os processos para a abertura de um comércio voltado para o ramo alimentício. Por meio de observações sólidas, foram mapeados e descritos processos relevantes apresentados, por meio do processo de abertura da Hamburgueria. As atividades analisadas foram negócios e suas documentações, produtos, serviços de marketing, processos logísticos e financeiros, destruidores e clientes e sistemas operacionais. Para a realização dessa obra, usufruímos de metodologias e bases de pesquisas na internet e o conhecimento sobre os assuntos tratados. A Brágui Burger apresenta uma estrutura única e exclusiva para esse ramo no mercado competitivo. Primeiramente com o objetivo de proporcionar uma experiência gastronômica única, além de um atendimento e serviço personalizados que se diferenciam dos demais pela excepcionalidade. E segundo por uma tecnologia singular quando se trata de processos de sistemas gerenciais, e qualidade e profissionalismo do time Brágui. Todo tempo investido avaliando fornecedores que estivessem devidamente alinhados com nossos objetivos e interesses. Além de ser considerada pelo público a única que apresenta um foco diário nas necessidades e verdadeira satisfação.

**Palavras-Chave:** Hamburgueria. Negócio. Tecnologia. Processo.

## **ABSTRACT**

This work aims to present the processes for opening a trade focused on the food industry. Through solid observations, relevant processes presented through the opening process of the Hamburgueria were mapped and described. The analyzed activities were businesses and their documentation, products, marketing services, logistical and financial processes, destroyers and customers and operating systems. In order to carry out this work, we used methodologies and research bases on the internet and knowledge about the subjects dealt with. Brágui Burguer presents a unique and exclusive structure for this branch in the competitive market. Firstly, with the objective of providing a unique gastronomic experience, in addition to a personalized service that differentiates itself from the others due to its exceptionality. And secondly, for a unique technology when it comes to management systems processes, and the quality and professionalism of the Brágui team. All the time invested evaluating suppliers that were properly aligned with our objectives and interests. In addition to being considered by the public to be the only one that has a daily focus on needs and true satisfaction for them.

**Keywords:** Hamburger. Business. Technology. Process.

## SUMÁRIO

<b>1. SUMÁRIO EXECUTIVO .....</b>	<b>9</b>
<b>2.1 NEGÓCIO.....</b>	<b>10</b>
2.1 Identificação .....	10
2.2 Objetivo .....	12
2.3 Vantagem Competitiva .....	12
2.4 Localização .....	12
2.5 Exigências Legais .....	12
2.6 Estrutura Organizacional.....	24
<b>3. PRODUTOS E/OU SERVIÇOS .....</b>	<b>28</b>
3.1 Produtos e/ou Serviços .....	28
3.2 Tecnologia e Processos.....	45
3.3 Benefícios e Vantagens Competitivas .....	50
3.4 Preços .....	51
<b>4. MERCADO.....</b>	<b>62</b>
4.1 Setor .....	63
4.2 Público-Alvo.....	64
4.3 Fornecedores.....	64
4.4 Concorrentes.....	66
<b>5. PLANO DE MARKETING.....</b>	<b>73</b>
5.1 Produto e/ou Serviço .....	73
5.2 Preço .....	74
5.3 Ponto (Distribuição) .....	76
5.4 Promoção.....	77
<b>6. PLANO OPERACIONAL.....</b>	<b>78</b>
6.1 Plano de Produção .....	79
6.2 Plano de Vendas .....	93
<b>7. PLANO FINANCEIRO .....</b>	<b>108</b>
7.1 Investimentos .....	109
7.2 Uso e Fontes .....	113
7.4 Fluxo de Caixa .....	113
7.5 Capital de Giro .....	115

<b>7.6</b>	<b>Indicadores Econômicos - Financeiros .....</b>	<b>115</b>
<b>8.</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>118</b>
	<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>119</b>

## 1. SUMÁRIO EXECUTIVO

Observando as hamburguerias em São Paulo, notamos que, em sua maioria, não dispõem de entretenimento para seus clientes e que os ambientes não são convidativos para a permanência deles no local. Percebendo essa demanda criamos a hamburgueria Brágui Burger, um local com karaokê ao vivo para os clientes se divertirem e com lanches saborosos.

Somos uma empresa idealizada por duas irmãs que com o apoio de sete empreendedores se inseriu no ramo do comércio. Nosso objetivo é unir a gastronomia e a música em um ambiente descontraído e agradável que motive o nosso cliente a retornar para experimentar novamente, sentindo as mesmas emoções. Nossa empresa é de médio porte cuja natureza jurídica é de Sociedade comercial por quota de responsabilidade limitada, sendo gerida por nove sócios, onde cada qual contempla, conforme os investimentos realizados, de uma porcentagem da participação acionária. Os sócios são responsáveis por todos os setores da empresa abrangendo as áreas de administração, recursos humanos, vendas, compras e finanças.

Pretendemos nos tornar uma referência para os nossos clientes que adoram música e hambúrgueres, promovendo o karaokê ao vivo e competições musicais para promover a interação entre os diversos públicos que atendemos, entregando lanches saborosos onde denotamos um olhar especial para as pessoas com intolerância à lactose, criando lanches específicos para esse público, além de criar um espaço para as crianças se divertirem com segurança. Somado a isso, garantimos a qualidade no atendimento com profissionais altamente qualificados e experientes.

O nosso público é composto de pessoas de todos os estilos, idades, gostos musicais e gêneros e pensando nessa diversidade são promovidas variadas ações de marketing. Para garantir que o local possuísse todo o conforto e maquinário para nossos serviços foi aplicado o valor de R\$ 700.000,00 de capital social, sendo R\$ 314.225,00 de capital de giro e R\$ 264.223,92 de investimentos iniciais e nosso índice de rentabilidade está em 49%. Estimamos que com a margem de lucro em 40% alcançaremos o ponto de equilíbrio após dois anos de funcionamento.

## 2. NEGÓCIO

A nossa história começa quando duas irmãs, Erika e Nicolý, que compartilhavam uma paixão pela música e pela gastronomia decidem criar um novo conceito de hamburgueria temática. Elas perceberam que havia uma demanda crescente por lugares onde as pessoas pudessem desfrutar de boa música e comida em um ambiente descontraído e moderno.

Com muito planejamento e o apoio de sete empreendedores, as irmãs abriram uma hamburgueria com um toque especial: karaokê ao vivo. Os clientes podiam escolher entre uma variedade de músicas nacionais e internacionais e subir ao palco para cantar suas canções favoritas, sejam em grupos ou sozinhos e aproveitarem para mostrar seu talento musical e se divertirem depois de um longo dia.

Para o cardápio contrataram um chef talentoso para criar uma variedade de hambúrgueres gourmet e acompanhamentos com opções zero lactose preparada cuidadosamente e apresentados em pratos elegantes, acompanhados de batatas fritas artesanais e molhos especiais, com nomes inspirados em músicas famosas.

### 2.1 Identificação

Empresa: Brágui Burguer

CNPJ: 66.839.751/0001-04

Inscrição Estadual: 141.888.052.119

Dados Pessoais: Hamburgueria Brágui Burguer

Endereço: Av. Paulista, 2408 - Bela Vista São Paulo - SP, 01310-300.

Telefone: 5662-0464

Porte da Empresa: Pequeno Porte

Forma Jurídica: Sociedade Comercial por quota de responsabilidade limitada

#### **Sócios:**

Nicolý Borges Alcântara

Erika Borges Alcântara

Gustavo Paz de Freitas

Ingrid Alexandrina de Souza Nascimento

Kassia Ribeiro de Oliveira

Keliane de Souza Ribeiro Alves

Luigi Antonucci Neto  
 Marcelo Henrique Vasconcelos  
 Raissa Cabral Araújo

Figura 1 - MODELO CNPJ

 <b>REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL</b> <b>CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA</b>		
<small>NÚMERO DE INSCRIÇÃO</small> <b>MATRIZ</b>	<small>COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL</small>	<small>DATA DE ABERTURA</small>
<small>NOME EMPRESARIAL</small>		
<small>TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA)</small>		<small>PORTE</small> <b>ME</b>
<small>CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL</small> <b>56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares</b>		
<small>CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS</small> <b>Não informada</b>		
<small>CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA</small> <b>206-2 - SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA</b>		
<small>LOGRADOURO</small>	<small>NÚMERO</small>	<small>COMPLEMENTO</small>
<small>CEP</small>	<small>BARRIO/DISTRITO</small>	<small>MUNICÍPIO</small> <b>SÃO PAULO</b>
		<small>UF</small> <b>SP</b>
<small>ENDEREÇO ELETRÔNICO</small>		
<small>TELEFONE</small>		
<small>ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)</small> *****		
<small>SITUAÇÃO CADASTRAL</small> <b>ATIVA</b>		<small>DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL</small>
<small>MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL</small>		
<small>SITUAÇÃO ESPECIAL</small> *****		<small>DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL</small> *****

Fonte: Receita da Fazenda, 2023.

### a. MISSÃO, VISÃO E VALORES

**Missão:** Proporcionar uma experiência única a seus clientes com lanches temáticos.

**Visão:** Se tornar em cinco anos umas das hamburguerias temáticas mais famosas de São Paulo.

**Valores:** Amor à música, inclusão, atendimento diferenciado e ambiente seguro.

## **2.2 Objetivo**

Nosso objetivo é criar uma experiência única, que unisse a gastronomia e a música de forma descontraída e agradável para que os clientes saiam satisfeitos e ansiosos para retornar.

## **2.3 Vantagem Competitiva**

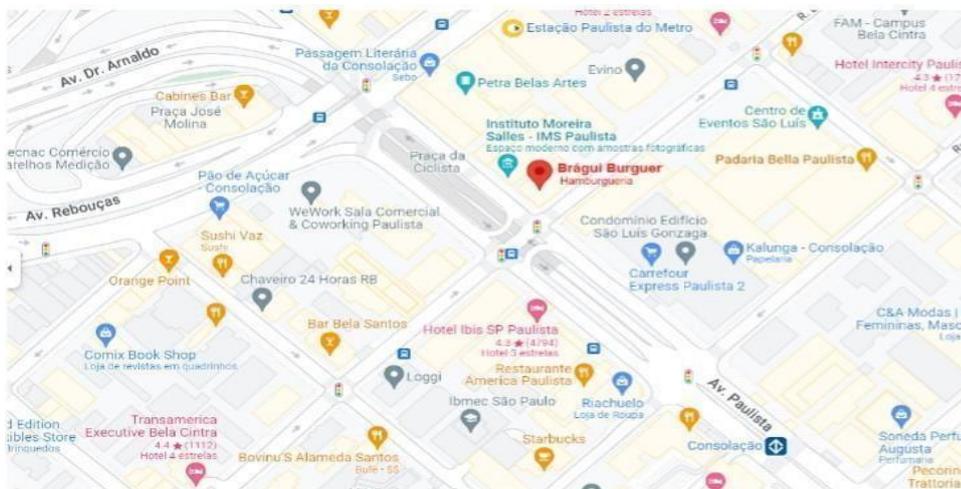
Possuímos uma ótima localização devido ao movimento em volta e contando, também, com a facilidade de acesso ao transporte público. O nosso diferencial é o ambiente aconchegante rodeado por música, o cardápio em braile e em formato digital, hambúrgueres veganos, salgados e doces para que todos os tipos de gostos sejam atendidos. Para acompanhar, temos drinks alcoólicos, refrigerantes e sucos naturais. Além de prezar pelo sabor do alimento, preza pela saúde do meio ambiente, usando assim, embalagens recicláveis e reutilizáveis.

## **2.4 Localização**

Localizada na Avenida Paulista devido à facilidade de acesso, sendo próximo das linhas do metrô e acesso ao transporte público. Tendo em vista o seu entorno com universidades, empresas, museus, festas, entre outros. Há um grande volume de pessoas na região, propiciando que atraímos clientes com maior facilidade.

Os alimentos utilizados na hamburgueria são adquiridos diretamente com as empresas que oferecem especialidade em nossas especialidades, como Unilever, OSI, McCain, Schreiber, Fresh Start, Brasilgráfica. Os apetrechos e produtos sustentáveis são adquiridos de outros Estados.

Figura 2 - LOCALIZAÇÃO DA BRÁGUI BURGUER



Fonte: Google Maps, 2023.

## 2.5 Exigências Legais

### I. Alvará de Funcionamento e Localização

O Alvará de Localização e Funcionamento é um - compromissoll emitido pelo Poder da Polícia Municipal (Prefeitura) de que uma empresa ou estabelecimento está apto a localizar e funcionar em determinado local/edifício, desde que cumpra requisitos urbanísticos, de segurança, higiene, padrões de uso e ocupação, entre outros, assim podendo abrir seu negócio naquele local.

O primeiro ponto é garantir a viabilidade do seu negócio. Isso porque, além de entender o potencial de um negócio em termos de sobrevivência a longo prazo, bem como sua capacidade de se manter rentável ao longo do tempo, e se o ambiente que pretende abrir seu negócio esteja em conformidade com as normas e regulamentos. Além de centralizar todas as informações na Junta Comercial, na Receita Federal e, dependendo do município, na Prefeitura. Como resultado, eles mantêm sua base de dados atualizada. Além da classificação das atividades exercidas por ela, que devem ser identificadas pela CNAE e garantir que tudo esteja correto. E assim podemos definir o tipo de pessoa jurídica que exercerá essas atividades, se é EIRELI ou sociedade limitada simples. E assim podemos fazer o pedido do Alvará. Mas nesse processo existem algumas licenças a serem liberadas antes mesmo de fazer esse pedido:

- Corpo de Bombeiros;

- Licença Ambiental;
- Licença Sanitária;
- Produtos de origem animal;
- Produtos químicos controlados;

O alvará de funcionamento é emitido pela Prefeitura ou órgão governamental, podendo ser solicitado via internet em algumas cidades. Cada região tem seu próprio conjunto de condições ou requisitos exclusivos.

No caso de casas alugadas, já pode haver um alvará. Se for o caso, basta observar as alterações que serão feitas no local de renovação do documento. Outra circunstância em que a licença já pode ter sido solicitada caso tenha a presença de sócios. Caso haja a necessidade de uma segunda via emitida por este alvará devido a perdas, roubos ou grandes alterações feitas na estrutura da casa, é necessário acessar o site da prefeitura para verificar as orientações. Além de explicar o motivo da segunda solicitação, é possível que seja cobrado uma taxa e o preenchimento de um documento para apresentação à autoridade competente. E, dependendo da situação, a segunda via poderá ser recebida pelo e-mail. Serão esses os documentos necessários para liberação do alvará:

- 1- Planta do imóvel onde você pretende abrir seu negócio;
- 2- Cópia do IPTU pago;
- 3- CPF e RG, originais ou cópias, da pessoa responsável pelo negócio;
- 4- O Setor, Quadra e Lote – também chamado de SQL – do imóvel;
- 5- Escritura do Imóvel e contrato de locação se for o caso.

Existem riscos significativos se o negócio operar sem alvará, incluindo o fechamento indefinido do estabelecimento, a apreensão de mercadorias e o cancelamento do seu registro profissional.

Figura 3 - MODELO DE ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO E LOCALIZAÇÃO

 PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA SERVIÇO DE ENGENHARIA		
PARECER TÉCNICO PARA ESTABELECIMENTO DE INTERESSE À SAÚDE PARA FINS DE ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO		
N.º DO PROTOCOLO	RESPONSÁVEL TÉCNICO/PROPRIETÁRIO	TELEFONE
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
ENDEREÇO DA OBRA/REFORMA OU AMPLIAÇÃO		DATA DA ENTRADA
[REDACTED]		31/07/2017
TIPO DA CONSTRUÇÃO	ÁREA CONSTRUIDA	
Centro de Educação Infantil – creche / Centro de Educação Infantil – pré-escola	330 m <sup>2</sup>	
RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA ANÁLISE	TELEFONE PARA CONT.	
EXEMPLO DE PARECER TÉCNICO	[REDACTED]	
RELATÓRIO FINAL DE ANÁLISE DE PROJETO- "PROJ. VISA"		
<p>Em análise ao projeto arquitetônico apresentado, o Serviço de Engenharia da SMS e Equipe da Vigilância Sanitária consideram o mesmo "VISTADO" por atender à Legislação Sanitária Vigente, quanto à estrutura física e fluxo.</p> <p><b>OBSERVAÇÕES:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Qualquer alteração no projeto após ser visto deverá ser comunicada a Vigilância Sanitária de sua jurisdição. Em caso de ampliação de área, reforma com modificação de fluxo e atividades, o projeto deverá ser submetido à nova análise, caso o ramo de atividade possua obrigatoriedade conforme Resolução Municipal 05/2010;</li> <li>Deverá ser mantida no estabelecimento uma cópia do projeto Vistado pela SMS, podendo ser solicitado pela equipe de Vigilância Sanitária durante as inspeções.</li> <li>O presente documento tem valor de RECIBO, e acompanha o projeto vistado e demais documentos resultantes do processo de análise.</li> </ol> <p>Recebi em devolução do Setor de Engenharia os documentos apresentados para análise</p> <p>Nome: _____</p> <p>Ass: _____</p> <p>Data: _____</p>		
Nome/MATRÍCULA/CARIMBO	DATA	
[REDACTED]	[REDACTED]	

Secretaria Municipal da Saúde – Centro de Saúde Ambiental – Coordenação de Vigilância Sanitária  
[danielcardoso@sms.curitiba.pr.gov.br](mailto:danielcardoso@sms.curitiba.pr.gov.br)  
 Rua Francisco Torres, 830 esquina com Av. Sete de Setembro – Centro  
 Fone: 3350-9379 - Fax: 41 3350-9384

Fonte: Jera Net, 2023.

## Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros

Licença emitida pelo CBPMESP (Corpo de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo) para garantir que o local a ser licenciado atenda a todas as medidas de segurança necessárias e obrigatórias contra incêndio e pânico.

Esta investigação é realizada por um profissional treinado que determina se o local representa uma ameaça imediata ou potencial à vida e segurança física das pessoas e, em caso afirmativo, os militares do Corpo de Bombeiros podem fechar temporariamente o local e imediatamente notificar setor de fiscalização das prefeituras municipais para a paralisação da obra ou paralisação do estabelecimento ou atividade, bem como anunciar, notificar ou multar o proprietário ou responsável a cumprir as exigências apresentadas.

Figura 4 - MODELO DE AUTO DE VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS

**CORPO DE BOMBEIROS** SÃO PAULO

**POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO**

**CORPO DE BOMBEIROS**

**AUTO DE VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS**

**AVCB Nº**

O CORPO DE BOMBEIROS EXPEDE O PRESENTE AUTO DE VISTORIA, POR MEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO VIA FÁCIL BOMBEIROS, PARA A EDIFICAÇÃO OU ÁREA DE RISCO ABAIXO, NOS TERMOS DO REGULAMENTO DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO DO ESTADO DE SÃO PAULO.

Projeto Nº: \_\_\_\_\_ Nº: \_\_\_\_\_  
 Endereço: \_\_\_\_\_  
 Complemento: \_\_\_\_\_  
 Município: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_  
 Ocupação: \_\_\_\_\_  
 Proprietário: \_\_\_\_\_  
 Responsável pelo Uso: \_\_\_\_\_  
 Responsável Técnico: \_\_\_\_\_  
 CREA/CAU: \_\_\_\_\_ ART/RRT: \_\_\_\_\_  
 Área Total (m²): \_\_\_\_\_ Área Aprovada (m²): \_\_\_\_\_  
 Validade: \_\_\_\_\_  
 Vistoriador: 1. \_\_\_\_\_  
 Homologação: \_\_\_\_\_  
 OBSERVAÇÕES:

NOTAS: 1) O AVCB deve ser afixado na entrada principal da edificação, em local visível ao público. 2) Compete ao proprietário ou responsável pelo uso da edificação a responsabilidade de renovar o AVCB e de manter as medidas de segurança contra incêndio em condições de utilização, providenciando a sua adequada manutenção, sob pena de cassação do AVCB, independente das responsabilidades civis e criminais.

Documento emitido eletronicamente pelo Sistema Via Fácil Bombeiros. Para verificar sua autenticidade acesse a página do Corpo de Bombeiros [www.corpodebombeiros.sp.gov.br](http://www.corpodebombeiros.sp.gov.br), ou utilize o aplicativo para dispositivos móveis "Bombeiros SP".

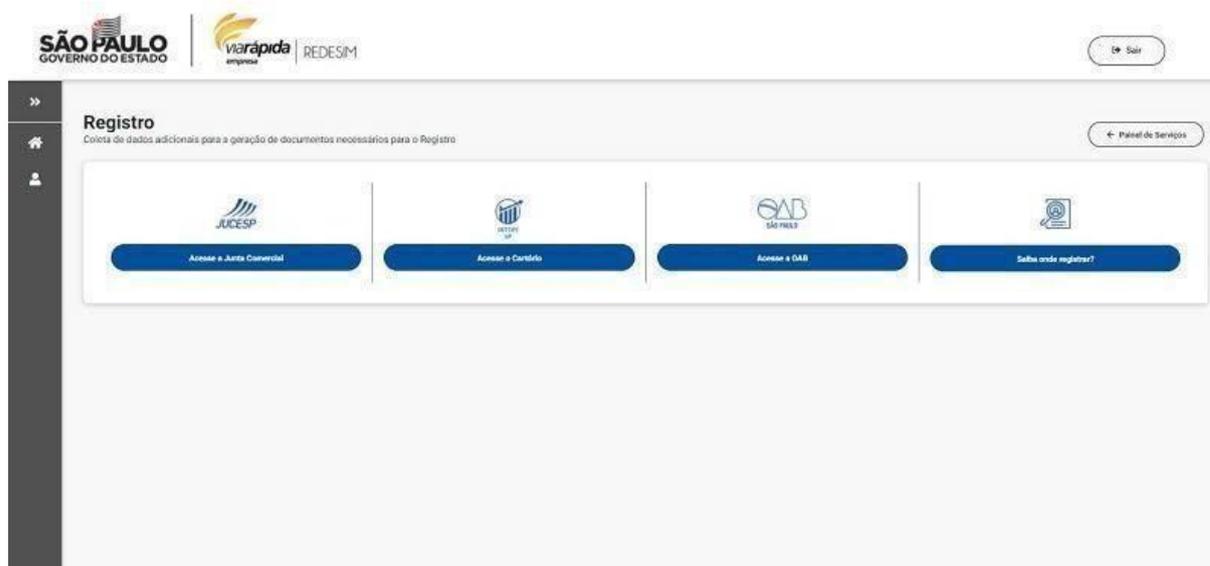
Fonte: Perithus Engenharia, 2023.

## II. Registro na Junta Comercial do Estado

A Junta é um órgão administrativo do Estado cujo objetivo é validar a constituição de novos negócios. Sem o registro na Junta Comercial, é impossível obter um CNPJ e celebrar um contrato social, bem como manter todos os registros importantes relativos às atividades empresariais. Suas atividades consistem em:

- Alterações nos dados da empresa como mudança de endereço e inclusão ou exclusão de funcionários, devem ser viabilizadas;
- Investigue a disponibilidade de razão social e restrições, ou seja, consulte se esse negócio pode ser aberto com um nome específico e no local desejado;
- Disponibilizar dados para o público consultar as empresas cadastradas.

Figura 5 - MODELO DE REGISTRO NA JUNTA COMERCIAL

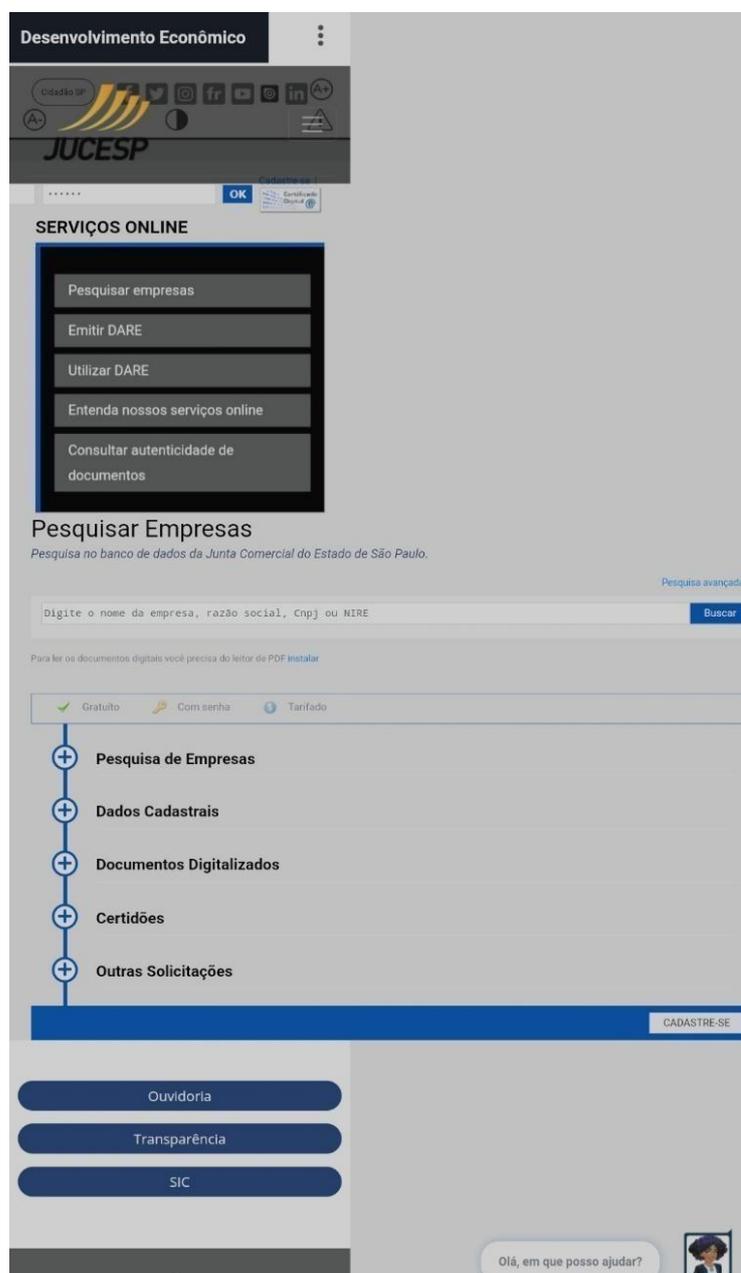


Fonte: Jucesp, 2023.

Esses são os documentos que precisa ter em mãos para a abertura do JUCESP:

- Duas cópias autenticadas do documento de identidade, CPF e comprovante de endereço de no máximo 90 dias do titular e dos sócios — se houver;
- Capa do IPTU, documento que pode ser obtido com a prefeitura da sua cidade e que atesta que a sede da empresa está em dia com este tributo;
- Três vias do contrato social ou requerimento de Empresário Individual (quando for essa modalidade);
- Uma via da Ficha de Cadastro Nacional.
-

Figura 6 - MODELO DA JUSCESP



Fonte: Jucesp, 2023.

### III. Inscrição Estadual

O número de inscrição estadual é composto por nove dígitos que formaliza quem vende bens físicos e é obrigado a arquivar uma Nota Fiscal de Venda ou de Produto (NF-e).

Figura 7 - MODELO DE INSCRIÇÃO ESTADUAL

IDENTIFICAÇÃO			
CNPJ:		Inscrição Estadual:	
Razão Social:			
ENDEREÇO			
Logradouro:	RUA		
Número:	19	Complemento:	
Bairro:	J		
Município:	SAO PAULO	UF:	SP
CEP:			
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES			
Atividade Econômica:	Comércio		
Situação Cadastral Vigente:	HABILITADO	Ativo	
Data desta Situação Cadastral:			
Regime de Apuração:	NORMAL		
Data de Credenciamento como emissor de NF-e:			
Indicador de Obrigatoriedade de NF-e:	Obrigatoriedade Total		
Data de Início da Obrigatoriedade de NF-e:			

Fonte: Guia Empreendedor, 2023.

#### IV. Certificado de Limpeza e Desinfecção dos Reservatórios de Água

Empresas especializadas e autorizadas avaliam o nível de segurança dos reservatórios de água após a limpeza e desinfecção, de acordo com os requisitos da CVS 06 que maximizam a segurança da água e previnem a propagação de doenças infecciosas.

Figura 8 - MODELO DE CERTIFICADO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO



Fonte: Water Clean, 2023.

## V. Certificado de responsável técnico

No âmbito da legislação sanitária, o estabelecimento deve ter responsável técnico legalmente habilitado. Por isso, qualquer empresa que atue no ramo alimentício deve contar com esse profissional em seu quadro de funcionários. De acordo com a legislação, Portaria 326/1997, do Ministério da Saúde, o responsável técnico é:

—É o profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possam intervir com vistas à proteção da saúde.

Possuindo um CRN ativo, seja ele um nutricionista ou um técnico em nutrição pode estar atuando no cargo. É o profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possam intervir com vistas à proteção da saúde. Possuir um CRN ativo, seja nutricionista ou técnico em nutrição, permite a presença dele no cargo.

## **VI. Alvará Sanitário**

Qualquer estabelecimento que se dedique à alimentação ou saúde deve obter uma licença sanitária. Como resultado, o certificado é válido para todas as empresas, sejam elas fabricantes, comerciantes de alimentos ou distribuidores, pois todos têm responsabilidade pela segurança pública.

## **VII. Manual de Boas Práticas**

Manual de Boas Práticas ou MBP é o documento que descreva as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, as exigências sanitárias dos prédios, a manutenção e higiene das instalações, dos equipamentos e utensílios, o controle da higiene e segurança dos manipuladores, e controle e garantia alimentar.

## **VIII. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's)**

Documento organizacional que traduz o plano de trabalho a ser executado; é uma descrição detalhada de todas as etapas necessárias para concluir uma tarefa. Garantir a qualidade, consistência e previsibilidade dos processos e resultados.

## **IX. Escala de Higienização / Limpeza**

Padronização dos procedimentos: determinar, dia, hora, e frequência para higienização de setores, equipamentos, utensílios, limpeza geral. Atribuídas à higienização do que lhe foi pré-determinado.

## **X. Registro das Higienizações**

A ANVISA estabelece as —regras e boas práticas que o estabelecimento deve seguir; o objetivo desse registro é garantir a verificação desses requisitos dentro de uma cozinha, bem como manter o controle interno.

## **XI. Certificado de Higienização da Caixa d'água**

Assegura que a limpeza de caixas d'água e higienização de reservatórios sejam realizadas de acordo com as diretrizes legais, garantindo o consumo de água seguro e sem riscos.

## **XII. Cronograma de Troca do Filtro**

Os filtros auxiliam na remoção de contaminantes indesejáveis encontrados na água da torneira. Como resultado, se a pessoa não tiver acesso à água filtrada adequadamente, pode acabar ingerindo bactérias e produtos químicos nocivos. Assim, com esse cronograma, as empresas podem manter uma organização adequada sem ultrapassar a vida útil desses filtros, evitando problemas.

**XIII. Laudo Análise da Potabilidade de Água**

O Relatório de Análises, também conhecido como Relatório de Análise Microbiológica, é um documento que mostra se os resultados das análises microbiológicas (Coliformes totais e Escherichia coli) e físico-químicas (cor aparente, turbidez e cloro livre) atendem a legislação permitida.

**XIV. Cronograma de Manutenção e Calibração de Equipamentos**

Manter o desempenho dos equipamentos é fundamental para a indústria, principalmente quando se trata de instrumentos de medição. A manutenção e calibração dos equipamentos são recomendadas para evitar erros que possam afetar a segurança dos processos produtivos, bem como a qualidade dos produtos já finalizados.

**XV. Planilha de Controle Diário da Temperatura dos Equipamentos**

Os sistemas de controle de temperatura são um conjunto de medidas que incluem o uso de equipamentos e tecnologia para garantir níveis de temperatura adequados em diversos processos de fabricação.

**XVI. Planilha de controle Diário da Temperatura dos Alimentos**

O objetivo é registrar as verificações de temperatura do óleo durante a fritura para que a temperatura não ultrapasse 180°C. Quando esta temperatura é excedida, o óleo está impróprio para uso e deve ser descartado.

**XVII. Lista de Presença de Treinamentos**

Fará com que todos saibam o que está sendo comunicado e ministrado aos colaboradores e quem está ou não participando.

**XVIII. Cronograma de Treinamentos**

É necessária que o local promova treinamentos frequentes a fim de capacitar a equipe para prestar um atendimento de qualidade cada vez melhor durante a gestão do restaurante.

**XIX. Ordem de Serviço/ Relatório da Dedetização**

A dedetização e a desratização são métodos de controle de pragas. Seu objetivo é eliminar as áreas onde certos insetos e ratos podem se desenvolver ou, em casos extremos, eliminar os próprios agentes. O comprovante de execução do serviço de controle de pragas e vetores deverá ser emitido a cada prestação de serviço.

## **XX. Documentos da Dedetizadora (contrato, alvará sanitário, licença ambiental)**

Uma empresa especializada em controle de vetores e pragas urbanas também deve possuir:

- Licenças válidas emitidas pelas autoridades sanitárias (Vigilância Sanitária) e ambientais (órgão Ambiental) competentes;
- Ou apresentar comprovante de dispensa.

Os produtos saneantes desinfetantes utilizados pela empresa certificada pela ANVISA devem ser registrados, e o fornecedor deve ter o comprovante de registro.

Os procedimentos de manipulação e transporte, bem como demais procedimentos técnicos ou operacionais da empresa especializada, deverão estar disponíveis no formulário de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

Deve estar presente um responsável técnico para realizar as atividades relacionadas ao controle de pragas urbanas.

## **XXI. Check List de Inspeção Geral da Unidade (verificação das BPF) – Auditoria Interna**

Check list de BPF para condições ambientais externas. Lista de avaliação para categorização dos serviços de alimentação. Lista de verificação das boas práticas de fabricação em indústria de alimentos.

## **XXII. Check List de Higiene Pessoal**

Este conceito refere-se a cuidar da nossa saúde através da limpeza e manutenção. A higiene pessoal é essencial para evitar a propagação de doenças causadas por germes, vírus e bactérias. Manter bons hábitos de higiene também pode ajudar a ganhar confiança, porque quando você parece estar em boa forma, você se sente melhor.

## **XXIII. Planilha de Recebimento de Matérias-primas**

O recebimento de matéria-prima deve ser realizado de acordo com os padrões exigidos para atender os produtos de sua fábrica e requisitos e normas contratuais. A solução ideal é contratar inspetores para realizar esse serviço, utilizando softwares e procedimentos adequados para cadastramento e controle de entrada. É um setor estratégico na logística, pois é nesse momento que ocorre a entrada dos itens que serão utilizados para a geração de receita no empreendimento.

#### **XXIV. Check List de Transporte**

Ferramenta de controle de frota que permite ao operador logístico verificar todos os itens que precisam ser conferidos antes e depois da viagem. Dessa forma, ele ajuda a garantir a máxima produtividade do transporte durante seu trajeto.

#### **XXV. Relatório de Não Conformidades**

O relatório de não conformidade (RNC) é um registro que permite a identificação de falhas e desvios na execução das tarefas regulares de uma empresa. O RNC é uma ferramenta importante para avaliar a eficiência dos processos.

#### **XXVI. Plano de Ação para Adequação das Não Conformidades**

Um plano de ação é um conjunto de atividades com prazos, responsabilidades e metas definidas que visam tratar uma não conformidade específica, melhorar o processo como um todo e atingir as metas estabelecidas por meio de análise crítica.

### **2.6 Estrutura Organizacional**

**CEO (Nicoly):** Resolver e tomar decisões importantes, gerenciar os recursos e operações gerais de uma organização e atuar como o ponto central de comunicação entre o operacional e o conselho de administração.

**Diretora Geral (Erika):** Organiza a agenda pública do CEO, dando-lhe ampla transparência, marcando e organizando reuniões e visitas. Entrevistas, audiências e outros. Compromissos relevantes à Presidência.

**CFO (Marcelo):** Responsável tesouraria administra as contas a pagar. Contas a receber e Fluxo de caixa e, por último, a fiscalização responsável por enquadrar a empresa em uma Legislação específica do seu empreendimento e também emitir cupons e notas fiscais.

**Coordenador (Luigi):** Responsável pelo planejamento, contabilidade, controle de orçamentos e custos da empresa, ou seja, administra os recursos.

**Coordenadora de RH (Ingrid):** Responsável por Employer Branding Departamento de Pessoal Gestão de objetivos e OKRS, recrutamento e seleção, remuneração e benefícios, treinamento e desenvolvimento.

**Coordenadora de Marketing (Kássia):** Avaliação da qualidade técnica das entregas, planejamento da capacitação da equipe e aumento da produtividade.

**Analista de Marketing (Raissa):** Elabora estratégia no desenvolvimento de materiais promocionais e campanhas em mídia online e off-line. Realiza pesquisas

de mercado e analisa comportamento do consumidor para atender as necessidades dos clientes e criar produtos ou serviços. Presta suporte na organização de feiras, eventos e exposições.

**Gerente de Logística (Gustavo):** Envolve todas as atividades de movimentação e armazenagem de produtos. Isso inclui desde a aquisição da matéria-prima até o local de consumo final.

**Gerente Comercial (Keliene):** Responsável pela gestão de equipe de vendas. Basicamente, ele é o responsável por supervisionar e colocar em prática as estratégias.

**Técnico de Nutrição:** Controla o preparo de refeições e equipamentos e uniformização de funcionários e instruindo, quanto à aplicação de Funcionários, observando e técnicas adequadas de higienização, pré-preparo, cocção e armazenamento de alimentos.

**Chef:** Controla e dirige o processo de preparação de pratos e quaisquer outras atividades relacionadas. Elaborar cardápios com criações culinárias novo-existentes garantindo a variedade e a qualidade do que é servido.

**Sub Chef:** Segundo no comando de uma cozinha profissional e, portanto, responde apenas ao chef. Controla e dirige o processo de preparação de pratos e quaisquer outras atividades relacionadas.

**Auxiliar de Cozinha:** Responsável por manter organizado o local e os equipamentos necessários para a preparação de alimentos em geral.

**Maitre:** Supervisiona o atendimento em restaurantes e bares, recebe os clientes e auxilia na escolha do cardápio. Planeja as rotinas de trabalho e acompanha a organização do salão, a fim de atender os padrões de qualidade no serviço prestado.

**Barman:** Atender os clientes, servindo bebidas, preparando-as segundo receita ou preferência, de acordo com o desejo do consumidor. Preparar outras bebidas e sucos. Preparar café expresso e outras bebidas quentes. Conferir e controlar materiais de trabalho.

**Commis:** Responsável pelos utensílios de cozinha do seu posto e pré-preparo servir pratos, copos e talheres, repor bebida nos copos e limpar as mesas.

**Auxiliar de Limpeza:** Responsável pela higienização e a conservação da hamburgueria.

**Caixa:** Responsável por realizar as transações financeiras, como pagamentos, verificações e, em alguns casos, saques ou depósitos.

**Monitores:** Planeja e executa atividades de desenvolvimento global visando o desenvolvimento harmonioso da criança em suas diversas fases do desenvolvimento cognitivo, emocional, social e psicomotor.

**Recepcionista:** Atender chamadas telefônicas, anotar recados, prestar informações e registrar as visitas e os telefonemas recebidos.

**Segurança:** Responsável por zelar pela integridade física e/ou material dos clientes, funcionários e do estabelecimento.

Tabela 1 - CARGOS E SALÁRIOS CLT

FUNÇÕES	QUANTIDADE	SALÁRIO
Gerente geral	1	R\$6.000,00
Chefe de segurança	1	R\$3.000,00
Auxiliar de segurança	4	R\$1.600,00

Subchefe de cozinha	3	R\$2.500,00
Chefe de cozinha	1	R\$4.500,00
Auxiliar de cozinha	3	R\$1.500,00

Auxiliar Operacional	5	R\$1.302,00
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$35.510,00</b>

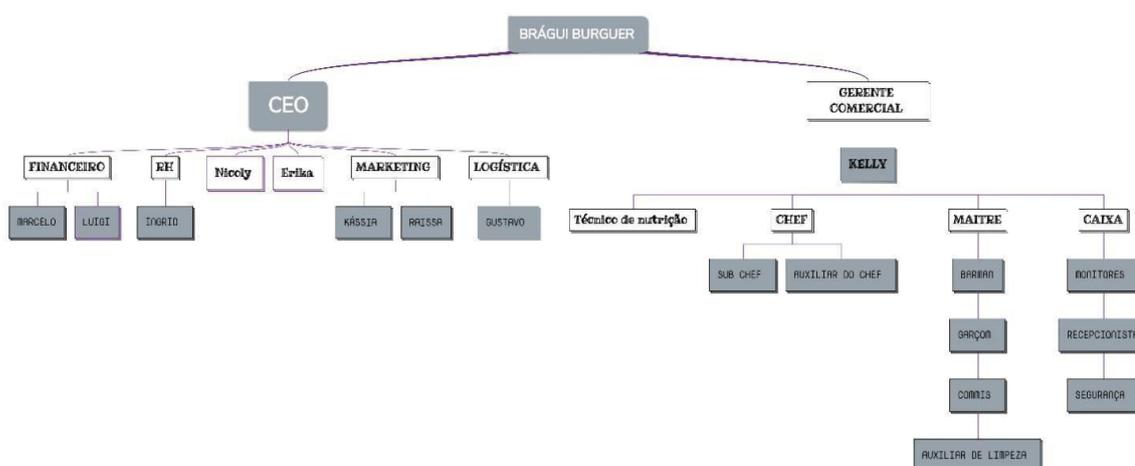
Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 2 - CARGOS E SALÁRIOS DOS ESTAGIÁRIOS

ESTAGIÁRIOS	QUANTIDADE	SALÁRIOS
Garçons	5	R\$1.302,00
Marketing	2	R\$1.700,00
Recursos Humanos	1	R\$2.000,00
Logística	1	R\$1.600,00
Barman	5	R\$1.302,00
Administração	3	R\$1.400,00
Caixa	2	R\$1.302,00
Monitor	2	R\$1.302,00
Commins	1	R\$1.600,00
Nutricionista	1	R\$1.600,00

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Figura 9 - ORGANOGRAMA DA BRÁGUI BURGUER



Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

### 3. PRODUTOS E/OU SERVIÇOS

Prezamos pela qualidade dos nossos produtos por meio de grandes fornecedores com conhecimento e competências naquilo que são referência, e uma grande equipe gastronômica que trazem qualidade em cada lanche produzido. E assim buscamos entregar aos clientes uma experiência gastronômica diferenciada que somada ao ambiente interativo do karaokê proporciona momentos inesquecíveis. Além de uma um preço compatível com o mercado, que também atraí.

#### 3.1 Produtos e/ou Serviços

De acordo com a Sociedade Brasileira de Pediatria (2017), 40% da população brasileira possui intolerância à lactose. Pensando nesse público e na falta de estabelecimentos para atendê-los foi criado um cardápio exclusivo.

##### I. Lanches Zero Lactose

**Take on me:** Pão com gergelim, com 2 carnes bovinas de 150g, queijo duplo zero lactose, duplo bacon, cebola caramelizada, alface americana, tomate e molho rosê.

**Infiel:** Pão com gergelim, com duas carnes bovinas de 100g, queijo duplo zero lactose, bacon, alface americana, tomate, cebola roxa, picles e molho rosê.

**O tempo não para:** Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo zero lactose, bacon, alface americana, tomate, cebola caramelizada, maionese e ketchup.

**It's my life:** Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo zero lactose, alface americana, tomate, maionese e ketchup.

**With or without you:** Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo cheddar zero lactose, cebola empanada e maionese.

**Até que durou:** Pão sem gergelim, com 160g de filé de frango empanado, alface americana, tomate, maionese e ketchup.

**Sinto sua falta:** Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, duplo queijo zero lactose, maionese e ketchup.

**Another one bites the dust:** Pão com gergelim, com 120g de hambúrguer vegetariano (berinjela, aveia, farinha de arroz, alho, azeite e sal), queijo zero lactose, alface americana, tomate, rúcula e molho rosê.

## II. Combos Zero Lactose

**Don't stop me now:** Pão com gergelim, com 2 carnes bovinas de 150g, queijo duplo zero lactose, duplo bacon, cebola caramelizada, alface americana, tomate e molho rosê, acompanhado por uma porção de batatas fritas pequena e uma bebida a escolha do cliente.

**Tempo perdido:** Pão com gergelim, com 2 carnes bovinas de 100g, queijo duplo zero lactose, bacon, alface americana, tomate, cebola roxa, picles e molho rosê acompanhado de uma porção de batatas fritas pequena e uma bebida a escolha do cliente.

**Alô porteiro:** Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo zero lactose, bacon, alface americana, tomate, cebola caramelizada, maionese e ketchup acompanhado de uma porção de batatas rústicas e uma bebida a escolha do cliente.

**Quando a chuva passar:** Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo cheddar zero lactose, cebola empanada e maionese acompanhadas de uma porção de batatas fritas médias e uma bebida a escolha do cliente.

**É o amor:** Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo zero lactose, alface americana, tomate, rúcula, maionese e ketchup acompanhadas de uma porção de batatas fritas pequenas e uma bebida a escolha do cliente.

**Livin'on a prayer:** Pão sem gergelim, com 160g de filé de frango empanado, alface americana, tomate, maionese e ketchup acompanhado de uma porção de batatas rústicas e uma bebida a escolha do cliente.

**November rain:** Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo duplo zero lactose, maionese e ketchup acompanhadas de uma porção de batatas fritas médias e uma bebida a escolha do cliente.

**Primeiros erros:** Pão com gergelim, com 120g de hambúrguer vegetariano (berinjela, aveia, farinha de arroz, alho, azeite e sal), queijo zero lactose, alface americana, tomate, rúcula, molho rosê acompanhado de uma porção de batatas rústicas e uma bebida a escolha do cliente.

## III. Lanches

Contemplando os clientes que não possuem intolerância a lactose, foi criado outro cardápio, que contém os lanches:

**Bad:** Pão com gergelim, com creme de cheddar, farofa de bacon crispy, 150g de hambúrguer bovino, tomate e alface americana.

**Baby:** Pão com gergelim, com maionese verde, queijo prato, 150g de hambúrguer bovino e cebola roxa.

**Fulminante:** Pão com gergelim, com geleia de pimenta artesanal, bacon, 2 hambúrgueres bovinos de 100g e queijo cheddar.

**Viva la vida:** Pão com gergelim, bacon, catupiry com alho frito, 100g de hambúrguer bovino, tomate e alface americana.

**Baby Shark:** Pão com gergelim, com 100g de hambúrguer bovino e queijo prato (infantil).

**Sweet child O' mine:** Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino com queijo, bacon, cebola roxa e pickles.

**Formation:** Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, queijo prato, ovo, bacon, pickles, cebola empanada e molho barbecue.

**Exagerado:** Pão com gergelim, com queijo cheddar, 2 hambúrgueres bovinos de 180g, bacon, maionese da casa e cebola caramelizada.

**Envolver:** Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, bacon, mussarela e maionese tradicional.

**Yellow:** Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, alface americana, tomate, queijo cheddar, cebola branca e maionese tradicional.

**A sky full of stars:** Pão com gergelim, com 120g de hambúrguer bovino, frango empanado, catupiry original, alface americana e maionese com bacon.

**Believer:** Pão australiano, com 150g de hambúrguer bovino, cebola crispy, molho barbecue e maionese verde.

**Bad liar:** Pão Australiano, com 150g de hambúrguer bovino, cebola picada, queijo prato, bacon, ketchup, pickles e mostarda.

**Start me up:** Pão Australiano, com 2 hambúrgueres bovinos de 150g, cebola picada, queijo prato, ketchup, pickles e mostarda.

**Evidências:** Pão francês, com 120g de hambúrguer de linguiça toscana, queijo coalho, alface americana, vinagrete e maionese de alho.

**Dynamite:** Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino (temperado com páprica), alface americana, tomate e maionese verde.

**Angie:** Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, queijo cheddar, cebola caramelizada e maionese de alho.

**Diamonds:** Pão com gergelim, com 100g de hambúrguer bovino, queijo cheddar, cebola caramelizada, bacon e maionese tradicional.

**Alien superstar:** Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, mussarela empanada, cebola roxa, alface americana e maionese verde.

**Umbrella:** Pão com gergelim, com 2 hambúrgueres bovinos de 100g, queijo cheddar, cebola caramelizada e maionese de bacon.

**Pesadão:** Pão com gergelim, com 2 hambúrgueres bovinos de 160g, frango empanado, queijo cheddar, cebola caramelizada e maionese de bacon.

#### IV. Combos

**Leilão:** Pão com gergelim, com creme de cheddar, farofa de bacon crispy, 150g de hambúrguer bovino, tomate e alface acompanhados de batatas rústicas, temperadas com sal e ervas finas preparadas e uma bebida a escolha do cliente.

**Always on my mind:** Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, bacon, mussarela e maionese tradicional acompanhados de uma porção de batatas fritas coberta com queijo mussarela, farofa de bacon e uma bebida a escolha do cliente.

**Eu me apaixonei pela pessoa errada:** Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, frango empanado, catupiry original, alface americana e maionese com bacon acompanhado de uma porção de nuggets com molho da casa e uma bebida a escolha do cliente.

**Nosso sonho:** Pão com gergelim, com 2 hambúrgueres bovinos de 160g, frango empanado, queijo cheddar, cebola caramelizada e maionese de bacon, acompanhados de uma porção de batatas fritas cobertas com queijo mussarela e farofa de bacon e uma bebida a escolha do cliente.

**Péssimo negócio:** Pão australiano, com 150g de hambúrguer bovino, cebola crispy, molho barbecue e maionese verde acompanhados de uma porção de cebolas empanadas com maionese da casa e uma bebida à escolha do cliente.

**Como é grande meu amor por você:** Pão australiano, com 150g de hambúrguer bovino, cebola picada, queijo prato, bacon, ketchup, picles e mostarda acompanhados de uma porção de batatas fritas e uma bebida a escolha do cliente.

#### V. Porções

As porções são as mesmas para os dois cardápios, com exceção das que apresentam algum ingrediente com lactose que tem uma versão sem a mesma. São elas:

**Sosseguei:** Porção de batatas fritas preparadas em óleo de algodão livre.

**Ela partiu:** Porção de batatas rústicas, temperadas com sal e ervas finas preparadas em óleo de algodão.

**Numb:** Porção de batatas fritas coberto com queijo cheddar cremoso zero lactose e farofa de bacon.

**Meu amor:** Porção de batatas fritas cobertas com queijo mussarela zero lactose e farofa de bacon.

**Bad romance:** Porção de filé de frango frito, uma porção de batatas fritas acompanhado de maionese da casa

**I wanna dance with somebody:** Porção de cebolas empanadas acompanhado com maionese da casa.

**Smooth criminal:** Porção de nuggets acompanhado com molho da casa.

## VI. Sobremesas

Com uma proposta diferente, temos hambúrgueres doces como sobremesa a seus clientes.

**Malandragem:** Pão australiano, açúcar de confeitiro, brigadeiro, chantilly, morango e hortelã.

**Acorda Pedrinho:** Pão australiano, açúcar de confeitiro, nutella, chantilly, morango e hortelã.

**Me adora:** Pão de ovo frito e empanado em açúcar refinado, hambúrguer de chocolate meio amargo, queijo de ganache de chocolate branco, geleia de frutas vermelhas e hortelã.

## VII. Bebidas

Os clientes têm a opção de bebidas sem álcool, que incluem:

Tabela 3 – BEBIDAS

<b>Água</b>
Água mineral sem gás 500ml
Água mineral com gás 500ml
<b>Energético</b>

Monster
Red Bull
<b>Refrigerante</b>
Coca-cola, Fanta, Guaraná Antártica, Pepsi - 2 litros
Coca-cola, Fanta, Guaraná Antártica, Pepsi, Sprite - Lata 350ml
<b>Suco Natural</b>
Laranja, uva, maracujá e abacaxi (Jarra) – 1 litro
Laranja, uva, maracujá e abacaxi - 500ml

As opções alcoólicas incluem:

<b>Cerveja</b>
Budweiser - 330ml
Corona - 330ml
Heineken - 330ml
<b>Drinks Artesanais</b>
Dormi na Praça (Vinho tinto, soda de limão e mix de frutas)
Whisky a GO-GO (Maçãs frescas, whisky e pêssego)

Vai Malandra (Rum Bacardi Carta Blanca com folhas frescas de hortelã, açúcar, suco de limão e refrigerante)

Sorry (Gin, tônica e especiarias)

Pé na Areia (Gin, energético e laranja)

Figura 13 – CARDÁPIO



## HAMBÚRGUERES

### **BAD R\$ 17,99**

Pão com gergelim, com creme de cheddar, farofa de bacon crispy, 150g de hambúrguer bovino, tomate e alface americana.

### **BABY R\$ 15,99**

Pão com gergelim, com maionese verde, queijo prato, 150g de hambúrguer bovino e cebola roxa.

### **FULMINATE R\$ 27,99**

Pão com gergelim, com geleia de pimenta artesanal, bacon, 2 hambúrgueres bovinos de 100g e queijo cheddar.

### **VIVA LA VIDA R\$ 30,99**

Pão com gergelim, bacon, catupiry com alho frito, 100g de hambúrguer bovino, tomate e alface americana.

### **BABY SHARK R\$ 17,99**

Pão com gergelim, com 100g de hambúrguer bovino e queijo prato (Infantil).

### **SWEET CHILD O' MINE R\$ 30,99**

Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino com queijo, bacon, cebola roxa e picles.

### **FORMATION R\$ 27,99**

Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, queijo prato, ovo, bacon, picles, cebola empanada e molho barbecue.

### **EXAGERADO R\$ 40,99**

Pão com gergelim, com queijo cheddar, 2 hambúrgueres bovinos de 180g, bacon, maionese da casa e cebola caramelizada.

### **ENVOLVER R\$ 74,66**

Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, bacon, mussarela e maionese tradicional.

### **YELLOW R\$ 37,99**

Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, alface americana, tomate, queijo cheddar, cebola branca e maionese tradicional.

### **A SKY FULL OS STARS R\$ 45,99**

Pão com gergelim, com 120g de hambúrguer bovino, frango empanado, catupiry original, alface americana e maionese com bacon.

## HAMBÚRGUERES

### **BELIEVER R\$ 49,99**

Pão australiano, com 150g de hambúrguer bovino, cebola crispy, molho barbecue e maionese verde.

### **BAD LIAR R\$ 55,99**

Pão Australiano, com 150g de hambúrguer bovino, cebola picada, queijo prato, bacon, ketchup, picles e mostarda.

### **START ME UP R\$ 30,99**

Pão Australiano, com 2 hambúrgueres bovinos de 150g, cebola picada, queijo prato, ketchup, picles e mostarda.

### **DYNAMITE R\$ 43,99**

Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino (temperado com páprica), alface americana, tomate e maionese verde.

### **ANGIE R\$ 38,99**

Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, queijo cheddar, cebola caramelizada e maionese de alho.

### **DIAMONDS R\$52,99**

Pão com gergelim, com 100g de hambúrguer bovino, queijo cheddar, cebola caramelizada, bacon e maionese tradicional.

### **ALIEN SUPERSTAR R\$ 60,99**

Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, mussarela empanada, cebola roxa, alface americana e maionese verde.

### **UMBRELLA R\$ 45,99**

Pão com gergelim, com 2 hambúrgueres bovinos de 100g, queijo cheddar, cebola caramelizada e maionese de bacon.

### **PESADÃO R\$ 65,99**

Pão com gergelim, com 2 hambúrgueres bovinos de 160g, frango empanado, queijo cheddar, cebola caramelizada e maionese de bacon.



## COMBOS

### LEILÃO

R\$ 64,99

Pão com gergelim, com creme de cheddar, farofa de bacon crispy, 150g de hambúrguer bovino, tomate e alface acompanhados de batatas rústicas, temperadas com sal e ervas finas preparadas e uma bebida a escolha do cliente.

### ALWAYS ON MY MIND R\$49,99

Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, bacon, mussarela e maionese tradicional acompanhados de uma porção de batatas fritas cobertas com queijo mussarela, farofa de bacon e uma bebida a escolha do cliente.

### EU ME APAIXONEI PELA R\$ 60,99

#### PESSOA ERRADA

Pão com gergelim, com 150g de hambúrguer bovino, frango empanado, catupiry original, alface americana e maionese com bacon acompanhados de uma porção de nuggets com molho da casa e uma bebida a escolha do cliente.

### NOSSO SONHO

R\$ 43,99

Pão com gergelim, com 2 hambúrgueres bovinos de 160g, frango empanado, queijo cheddar, cebola caramelizada e maionese de bacon, acompanhados de uma porção de batatas fritas cobertas com queijo mussarela e farofa de bacon e uma bebida a escolha do cliente.

### PÉSSIMO NEGÓCIO R\$ 53,99

Pão australiano, com 150g de hambúrguer bovino, cebola crispy, molho barbecue e maionese verde acompanhados de uma porção de cebolas empanadas com maionese da casa e uma bebida a escolha do cliente.

### COMO É GRANDE MEU AMOR POR R\$ 57,99 VOCÊ

Pão australiano, com 150g de hambúrguer bovino, cebola picada, queijo prato, bacon, ketchup, picles e mostarda acompanhados de uma porção de batatas fritas e uma bebida a escolha do cliente.

## DRINKS ARTESANAIS

### WHISKY A GO-GO R\$ 35,99

Maças frescas, whisky e pêssego.

### VAI MALANDRA R\$ 37,99

Rum Bacardi Carta Blanca com folhas frescas de hortelã, açúcar, suco de limão e refrigerante.

### SORRY R\$ 32,69

Gin, tônica e especiarias.

### DORMI NA PRAÇA R\$ 37,99

Vinho tinto, soda de limão e mix de frutas.

### PÉ NA AREIA R\$ 35,59

Gin, energético e laranja.



# BRÁGUI

HAMBURGUERIA ARTESANAL

## PORÇÕES

- SOSSEGUEI** R\$ 28,99  
Porção de batata frita.
- ELA PARTIU** R\$ 31,99  
Porção de batatas rústicas, temperadas com sal e ervas finas.
- NUMB** R\$ 38,99  
Porção de batatas fritas coberta com queijo cheddar cremoso zero lactose. e farofa de bacon.
- MEU AMOR**  
Porção de batatas fritas cobertas com queijo mussarela zero lactose e farofa de bacon
- BAD ROMANCE** R\$ 36,99  
Porção de filé de frango frito, uma porção de batatas fritas acompanhado de maionese da casa.
- I WANNA DANCE WITH SOMEBODY** R\$ 29,99  
Porção de cebolas empanadas acompanhado com maionese da casa.
- SMOOTH CRIMINAL** R\$ 35,99  
Porção de nuggets acompanhado com molho da casa.

## SOBREMESAS

- MALADRAGEM** R\$ 24,99  
Pão Australiano açúcar de confeiteiro, brigadeiro, chantilly, morango e hortelã.
- ACORDA PEDRINHO** R\$ 24,99  
Pão Australiano, açúcar de confeiteiro, nutella, chantilly, morango e hortelã.
- ME ADORA** R\$ 29,99  
Pão de ovo frito e empanado em açúcar refinado, hambúrguer de chocolate meio amargo, queijo de ganache de chocolate branco, geleia de frutas vermelhas e hortelã.

## HAMBÚRGUERES

### ZERO LACTOSE

- TAKE ON ME** R\$ 49,99  
Pão com gergelim, com 2 carnes bovinas de 150g, queijo duplo zero lactose, duplo bacon, cebola caramelizada, alface americana, tomate, cebola roxa, picles e molho rosê.
- INFIEL**  
Pão com gergelim, com 2 carnes bovinas de 100g, queijo duplo zero lactose, bacon, alface americana, tomate, cebola roxa, picles e molho rosê.
- O TEMPO NÃO PARA** R\$ 52,99  
Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo zero lactose, bacon, alface americana, tomate, cebola caramelizada, maionese e ketchup.
- IT'S MY LIFE** R\$ 46,99  
Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo zero lactose, alface americana, tomate, maionese e ketchup.
- WITH OR WITHOUT YOU** R\$ 49,99  
Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo cheddar zero lactose, cebola empanada e maionese.
- ATÉ QUE DUROU** R\$ 65,99  
Pão sem gergelim, com 160g de filé de frango empanado, alface americana, tomate, maionese e ketchup.
- SINTO SUA FALTA** R\$ 60,99  
Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, duplo queijo zero lactose, maionese e ketchup.
- ANOTHER ONE BITES THE DUST** R\$ 53,99  
Pão com gergelim, com 120g de hambúrguer vegetariano (berinjela, aveia, farinha de arroz, alho, azeite e sal), queijo zero lactose, alface americana, tomate, rúcula e molho rosê.



## COMBOS ZERO

### LACTOSE

#### DON'T STOP ME NOW R\$ 50,99

Pão com gergelim, com 2 carnes bovinas de 150g, queijo duplo zero lactose, duplo bacon, cebola caramelizada, alface americana, tomate e molho rosê, acompanhado por uma porção de batatas fritas pequenas e uma bebida a escolha do cliente

#### TEMPO PERDIDO R\$ 60,99

Pão com gergelim, com 2 carnes bovinas de 100g, queijo duplo zero lactose, bacon, alface americana, tomate, cebola roxa, pickles e molho rosê acompanhado de uma porção de batatas fritas pequena e uma bebida a escolha do cliente.

#### ALÔ PORTEIRO R\$ 49,99

Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo zero lactose, bacon, alface americana, tomate, cebola caramelizada, maionese ketchup acompanhado de uma porção de batatas rústicas e uma bebida a escolha do cliente.

#### QUANDO A CHUVA PASSAR R\$ 50,99

Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo cheddar zero lactose, cebola empanada e maionese acompanhado de uma porção de batatas fritas média e uma bebida a escolha do cliente.

#### É O AMOR R\$ 65,99

Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo zero lactose, alface americana, tomate, rúcula, maionese e ketchup acompanhado de uma porção de batatas fritas pequenas e uma bebida a escolha do cliente.

#### LIVIN' ON PRAYER R\$ 50,99

Pão com gergelim, com 160g de filé de frango empanado, alface americana, tomate, maionese e ketchup acompanhado de uma porção de batatas rústicas e uma bebida a escolha do cliente

#### NOVEMBER RAIN R\$ 74,99

Pão com gergelim, com 150g de carne bovina, queijo duplo zero lactose, maionese e ketchup acompanhado de uma porção de batatas fritas médias e uma bebida a escolha do cliente

#### PRIMEIROS ERROS R\$ 50,99

Pão com gergelim, com 120g de hambúrguer vegetariano (berinjela, aveia, farinha de arroz, alho, azeite e sal), queijo zero lactose, alface americana, tomate, rúcula, molho rosê acompanhado de uma porção de batatas rústicas e uma bebida a escolha do cliente.

## BEBIDAS

ÁGUA MINERAL SEM GÁS R\$ 4,98  
500ML

ÁGUA MINERAL COM GÁS R\$ 5,98  
500ML

ENERGÉTICO MONSTER/ RED BULL R\$ 15,99

### REFRIGERANTES 2 LITROS

COCA-COLA R\$ 15,99

FANTA R\$ 11,99

GUARANÁ ANTÁRTICA R\$ 10,99

PEPSI R\$ 13,99

### LATA 350 ML

COCA-COLA R\$ 9,99

FANTA R\$ 7,99

GUARANÁ ANTÁRTICA R\$ 7,99

PEPSI R\$ 7,99

SPRITE R\$ 6,99

### SUCO NATURAL JARRA 1 LITRO

LARANJA R\$ 17,99

UVA R\$ 22,99

MARACUJÁ R\$ 19,99

ABACAXI R\$ 19,99

### 500 ML

LARANJA R\$ 8,99

UVA R\$ 10,99

MARACUJÁ R\$ 10,99

ABACAXI R\$ 10,99

## VIII. Karaokê

Conhecido pelos benefícios para a saúde – liberação de endorfina, alívio do estresse, relaxamento do corpo, aumento da autoconfiança - e por ser uma divertida forma de socialização, o karaokê, com os hits mais famosos nacionais e internacionais para nossos clientes cantarem com seus amigos e eternizarem esse momento. Dentre as músicas da nossa playlist, temos as brasileiras:

1. Evidências;
2. Olhos Coloridos;
3. Anna Júlia;
4. Cheia de Manias;
5. Presepada;
6. A Lenda;
7. Exagerado;
8. Hoje;
9. Eduardo e Mônica;
10. Mulher de alma;
11. Vermelho;
12. Não Quero Dinheiro;
13. Meu Erro;
14. Fácil;
15. Pescador de Ilusões;
16. Epitáfio;
17. Livre Estou;
18. Malandragem;
19. Ragatanga;
20. Coisa Boa;
21. Lua de Cristal;
22. Garganta;
23. Como Uma Onda;
24. Festa;
25. Olhar 43;
26. Jeito do Mato;
27. Salto;

28. Metamorfose Ambulante;
29. Gostava Tanto de Você;
30. É uma Partida de Futebol;
31. Dormi na Praça;
32. Me Adora;
33. Na Rua, Na Chuva, Na fazenda;
34. Luar do Sertão;
35. Aquela dos 30;
36. Fico Assim Sem Você;
37. Na Sua Estante;
38. Codinome Beija-flor;
39. Equalize;
40. Só os Loucos Sabem;
41. Rindo à Toa;
42. O Segundo Sol;
43. Devolva-me;
44. Ovelha Negra;
45. Borbulhas de Amor;
46. Milla;
47. A Queda;
48. Canta Canta, Minha Gente;
49. De Janeiro a Janeiro;
50. Tempo Perdido;
51. Sandra Rosa Madalena;
52. Medo Bobo;
53. Pés Cansados;
54. Acorda Pedrinho;
55. Bonekinha;
56. Provocar;
57. Contatinho; 58. Sua Cara;
59. Me Espera;
60. A Noite;
61. Balanço da Rede;

62. SentaDONA;
63. Bolha de Sabão;
64. Quebrar Seu Coração;
65. Yoyo;
66. Amor I Love You;
67. Como É Grande o Meu Amor Por Você;
68. País Tropical;
69. Quando Você Passa (Turu Turu);
70. Deve Ser Horrível Dormir Sem Mim;
71. Ginga;
72. Carro Velho;
73. Acredito no Amor;
74. Tropicália;
75. Garota de Ipanema;
76. Idiota;
77. Mamacita;
78. Fé;
79. Coração Cigano;
80. Quem de Nós Dois;
81. Pé na Areia;
82. Dengo;
83. Segredos;
84. Presente de Um Beija-flor;
85. Dias de Luta, Dias de Glória;
86. Diário de Um Detento;
87. Deixa a Vida Me Levar;
88. A Dois Passos do Paraíso;
89. Pais e Filhos;
90. Fogo e Paixão;
91. O Tempo Não Para;
92. Eu Te Devoro;
93. Águas de Março;
94. Gostava Tanto de Você;

95. Por Você;
96. Minha Alma (A Paz Que Eu Não Quero);
97. Roots Bloods Roots;
98. Velha Infância;
99. Aonde Quer Que Eu Vá; 100. Sutilmente;
101. Máscaras;
102. Pelados em Santos;
103. Whisky a Go Go;
104. Que País É Esse;
105. Azul da Cor do Mar;
106. Mas Que Nada;
107. Deus É Brasileiro;
108. Safado, Cachorro, Sem Vergonha;
109. Rapunzel;
110. Dandalunda.

E as internacionais:

1. Wannabe;
2. Overprotected;
3. Livin' On a Prayer;
4. Dancing Queen;
5. Bohemian Rhapsody;
6. Hips Don't Lie;
7. Love On The Brain;
8. All Of Me;
9. It Will Rain;
10. Sorry;
11. Favela;
12. Set Fire To The Rain;
13. We Are The Champions;
14. Love On Top;
15. What You Want;
16. Call Me When You're Sober;
17. Dynamite;

18. Like a Prayer;
19. Let It Go;
20. You Belong With Me;
21. Independent women;
22. Thank U, next;
23. Focus;
24. Stay;
25. Whenever, Wherever;
26. One Last Time;
27. Never Knew I Needed;
28. Sálvame;
29. Me Gusta;
30. Don't Cha;
31. If I Were a Boy;
32. Like a Boy;
33. Single Ladies;
34. Beauty and The Beast;
35. Viva La Vida;
36. Believer;
37. My Immortal;
38. Irreplaceable;
39. Mercy;
40. I Want It That Way;
41. I Knew You Were Trouble;
42. Love Story;
43. My Heart Will Go On;
44. Livin' La Vida Loca;
45. S&M;
46. 7 Rings;
47. Running Up That Hill (A Deal With God);
48. Rolling In The Deep;
49. Mi Gente;
50. Perfect Duet;

51. Misery Business;
52. Estoy Aqui;
53. Stand By Me;
54. Imagine;
55. We Will Rock You;
56. Tu Amor;
57. Eye Of The Tiger;
58. Can't Feel My Face;
59. Love Game;
60. Hymn For The Weekend;
61. Run The World;
62. Happy;
63. Twist and Shout;
64. Señorita;
65. Crazy In Love;
66. Next to You;
67. I Kissed A Girl;
68. I'll Always Love You;
69. Shallow;
70. We Are The World;
71. Eenie Meenie;
72. Over The Rainbow;
73. It' My Life;
74. You're Beautiful;
75. Watermelon Sugar;
76. Counting Stars;
77. Shape Of You;
78. Come Together;
79. You're The One That I Want;
80. Unholy;
81. Demons;
82. Fallin';
83. Like I'm Gonna Lose You;

84. Every Time We Touch;
85. Don't Stop Me Now;
86. This Love;
87. I Will Survive;
88. Baby One More Time;
89. Summer Nights;
90. Mamma Mia;
91. Dancing Queen;
92. Since U Been Gone;
93. Don't Go Breaking My Heart;
94. Bones;
95. Enemy;
96. Man! I Feel Like A Woman!;
97. Super Bass;
98. Respect;
99. Call Me Maybe;
100. Sunflower;
101. Don't Speak;
102. I Wanna Dance With Somebody;
103. Telephone;
104. Bad Romance;
105. Numb;
106. Take On Me;
107. American Idiot;
108. I Write Sins Not Tragedies;
109. Thanks Fr Th Mmrs; 110. Halo.

### **3.2 Tecnologia e Processos**

O processo de produção de hambúrguer artesanal do restaurante tem uma seleção de ingredientes utilizados na produção dos hambúrgueres e devem ser de alta qualidade e frescos. É importante ressaltar que a qualidade dos ingredientes e a habilidade do chef são essenciais para garantir um hambúrguer delicioso e

satisfatório para os clientes. Por ser um restaurante, nosso foco além da comida, são as bebidas. Por esse motivo, uma experiência mais completa para nossos clientes, selecionamos os melhores fornecedores de bebidas para comercialização.

Coca-Cola FEMSA – Além da qualidade e procura de seus produtos, a Coca Cola tem um vasto portfólio, com multi-categorias e uma rede logística de alto desempenho.

Coca-Cola; Monster Energy; DelValle; Sprite; Fanta; Schweppes; Kuat; Crystal.

Ambev – Preços competitivos, atendimento presencial, força na entrega, programas de pontos, e a qualidade e procura dos produtos.

Beck's; Bohemia; Brahma; Budweiser; Corona; Colorado; Original; Spaten; Skol; H2O. Os prazos de entrega para o nosso restaurante da Coca-Cola e da Ambev variam de acordo com a localização e os requisitos específicos do cliente, nosso restaurante localizado na Avenida Paulista é cerca de 5 dias úteis entregue pela Coca-Cola e 3 dias úteis pela Ambev, podendo ser negociado. Em muitos casos, ambas oferecem entregas programadas e regulares, o que nos ajudam a gerenciar nossos estoques e manter nossos negócios em funcionamento sem interrupções.

Compra e armazenamento de ingredientes: Os ingredientes são comprados de fornecedores confiáveis e armazenados corretamente para garantir sua qualidade e segurança alimentar.

Preparação prévia: Antes do início do serviço, a cozinha é preparada, as mesas são arrumadas e os funcionários se preparam para receber os clientes.

Recebimento do cliente: Quando um cliente chega, é recebido por um funcionário que o direciona para uma mesa e apresenta o cardápio.

Atendimento ao cliente: O cliente faz o pedido e o funcionário o envia para a cozinha. O funcionário também serve as bebidas e os pratos, verifica a satisfação do cliente e resolve quaisquer problemas que possam surgir durante o serviço.

Preparação do pedido: Na cozinha, os chefs preparam os pratos de acordo com as instruções do pedido. Os pratos são montados e decorados antes de serem servidos.

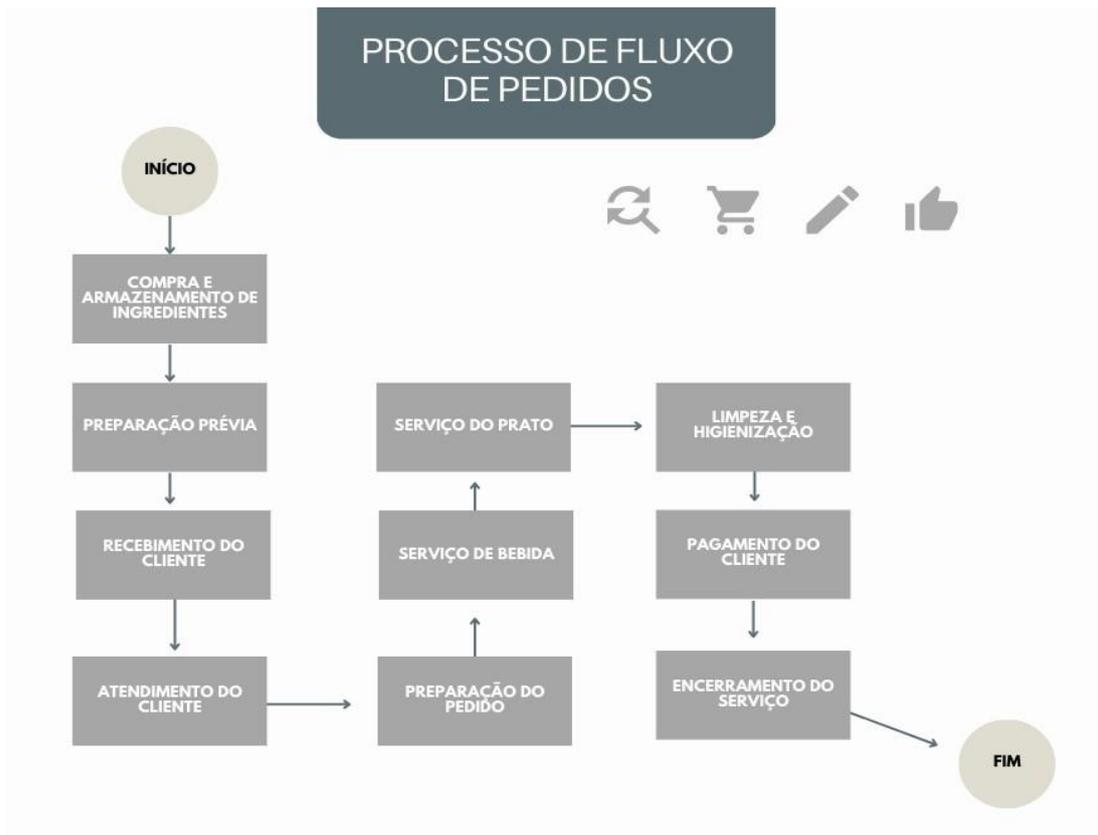
Serviço da bebida: As bebidas são preparadas e servidas aos clientes.

Serviço do prato: Os pratos são servidos aos clientes.

Limpeza e higienização: Durante e após o serviço, a cozinha e as áreas de serviço são limpas e higienizadas para garantir a segurança alimentar.

Encerramento do serviço: O serviço é encerrado e o restaurante é fechado. Os funcionários fazem uma limpeza das mesas e se preparam para o próximo pedido.

Figura 14 - PROCESSO DE FLUXO DE PEDIDOS



Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

É de suma importância que todos os funcionários estejam bem treinados e motivados para oferecer um serviço de qualidade e eficiente, por isso o foco em T&D do RH e palestras informativas.

Vale ressaltar que o volume de pedidos também pode ser influenciado por outros fatores, como a habilidade da equipe de cozinha, o tempo de espera do cliente, a qualidade dos alimentos e a eficiência do serviço. Portanto, é fundamental que nosso restaurante esteja sempre atento ao fluxo de pedidos, buscando oferecer uma experiência gastronômica de qualidade e satisfatória aos nossos clientes.

- i. Fornecedores de Alimentos: Monte Carlo
- ii. Fornecedores de Bebida: Ambev
- iii. Fornecedores de produtos de Limpeza: Barbarex
- iv. Fornecedores de equipamentos de Cozinha: Cozilândia
- v. Fornecedores de Louças e Talheres: Pinheirense
- vi. Distribuidora de Gás: Consigaz
- vii. Fornecedores de embalagens: Visuart
- viii. Fornecedores de uniformes: Ethnye
- ix. Fornecedores de Papelaria: BR supply
- x. Fornecedores de Tecnologias: ERP Ômega, fornecedor ABC71

Com tecnologias mais avançadas, utilizamos algumas máquinas para otimizar nosso tempo dentro dos processos internos do restaurante. Como:

Processador de alimentos (Multiprocessador de Alimentos - 110V): Máquina que pica, fatia, rala, corta e mói alimentos rapidamente, tornando mais eficiente o preparo de pratos que exijam essas etapas.

Forno combinado (Forno Combinado Industrial Elétrico Easy Gourmet 380V Trifásico): Forno que combina convecção, vapor e calor seco, permitindo cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, com maior rapidez e qualidade.

Chapa (CHAPA PARA LANCHE INDUSTRIAL 130X45 PROFISSIONAL A GÁS INOX): Placa de metal aquecida que pode ser usada para grelhar, selar e fritar alimentos rapidamente.

Liquidificador industrial (Liquidificador Industrial 2 Litros Alta Rotação): Máquina com maior potência e capacidade que um liquidificador doméstico, utilizada para fazer molhos, sopas, cremes, entre outros.

Máquina de lavar louças (Lava Louças PRCOP 504 Prática 220V Trifásico): Máquina que lava e esteriliza uma grande quantidade de pratos, talheres e utensílios em um curto período.

Fatiador de frios (Cortador de Frio Industrial Lâmina 20 cm Inox): Máquina que fatia presunto, queijo, salame, entre outros frios, de forma uniforme e em grande quantidade, facilitando a preparação de sanduíches e tábua de frios.

Máquina de fazer gelo (Máquina de Gelo Philco 12kg PMG01PI 110V): Máquina que produz grandes quantidades de gelo em pouco tempo, sendo útil para manter bebidas geladas ou para preparar sobremesas geladas.

A qualidade e segurança são fundamentais em um restaurante, pois garantem a satisfação do cliente e a reputação do estabelecimento. Algumas medidas importantes para garantir a nossa qualidade e segurança. Todos os funcionários devem manter uma boa higiene pessoal, como lavar as mãos com frequência, usar uniformes limpos e manter os cabelos presos. Manter sempre a higiene do ambiente, sempre limpo e organizado, com o uso de produtos de limpeza adequados e em quantidades recomendadas.

Controle de estoque: Necessário ter um controle de estoque eficiente, evitando o desperdício de alimentos e garantindo que os produtos estejam em boas condições. Por isso utilizamos nosso sistema ERP para entradas e saídas das mercadorias, faturamento e vendas.

Treinamento de funcionários: Todos os funcionários devem ser treinados em boas práticas de higiene e segurança alimentar. Sendo semestralmente planejado pelo RH, uma palestra com todas as informações para auxílio e dúvidas dos nossos colaboradores.

Controle de temperatura: Os alimentos devem ser armazenados e preparados em temperaturas adequadas para evitar a proliferação de bactérias e a contaminação dos alimentos, sendo monitorado pelo sistema de qualidade mensalmente.

Controle de validade: Verificações regulares das datas de validade dos produtos, evitando o uso de alimentos vencidos, sendo monitorado pelo time de qualidade no sistema ERP.

Controle de qualidade dos alimentos: Fundamental utilizar ingredientes de qualidade e verificar a qualidade dos alimentos antes de serem utilizados no preparo dos pratos, apenas indo para preparo de itens aprovados pelo setor de qualidade.

Preparo dos alimentos: Os alimentos devem ser preparados de acordo com as normas de segurança alimentar, evitando a contaminação cruzada e garantindo a qualidade dos pratos, utilizando sempre luvas e toucas.

Armazenamento dos alimentos: Os alimentos devem ser armazenados em locais adequados, evitando a exposição a insetos, roedores e outros animais que possam

contaminá-los, organizado pelos colaboradores e supervisionado pelos seus superiores.

**Controle de pragas:** O controle é feito por meio de dedetização, é um processo importante para garantir a higiene e segurança em um restaurante, pois ajuda a controlar pragas como insetos, roedores e outros animais que podem contaminar os alimentos e colocar em risco a saúde dos clientes e funcionários. O nosso fornecedor, Doctor Insec, faz a inspeção de três em três meses.

### 3.3 Benefícios e Vantagens Competitivas

Vantagem competitiva:

**Karaokê:** De sexta a domingo a partir das 21h00 o nosso tão pedido Karaokê estará liberado, para que todos possam soltar suas vozes e se jogar no mar de alegria e diversão, contando com nossa competição, pois o mais aplaudido pelo público irá ganhar um dos nossos combos especiais.

**Ambiente integrado para crianças com monitores:** Crianças precisam ser vistas e ouvidas, e sabemos que não é isso que acontece nos locais e que muitos pais passam por situações estressantes quando se trata desse assunto. Então pensando nisso nós resolvemos desenvolver um espaço interativo com paredes com isolamento acústico, e uma monitoria tanto em relação a segurança quanto a diversão e desenvolvimento dessa criança. E para os pais, conforto e despreocupação pois seus filhos serão muito bem cuidados.

**Cabine de fotos:** O cliente não tem apenas um momento de descontração, mas sim ele consegue eternizá-lo para sempre com fotos incríveis em alta resolução. Além de poder tirar foto com seu artista favorito, com cartazes em tamanho real dos maiores astros.

Nossa noite do **DOMINGO ELA NÃO VAI**, nosso famoso concurso de fantasia, uma a duas vezes por mês promovemos esse concurso a fim de recuperar aquela folia brasileira que tanto conhecemos e adoramos, e como premiação o primeiro lugar ganhará nossas tão sonhadas sobremesas e o segundo aproveitará o mais querido bucket de batatas rústicas.

**Carnes:** São desenvolvidas dentro da nossa cozinha, com um toque especial e secreto do nosso grande Chef Arturo, com equipamentos e utensílios culinários de

alta tecnologia conseguimos obter o ponto perfeito para extremamente todas as carnes. Além de conseguir saborear ou defumá-las de forma prática e econômica.

Contamos com estacionamento integrado, que permite fácil acesso, e segurança do seu veículo. Além de segurança no próprio ambiente, com uma equipe completa e treinada para te ajudar como e quando precisar.

Nossos lanches são desenvolvidos com uma tecnologia única que também acompanha nossa marca BRÁGUI, tudo feito de forma meticulosa para se sentirem uma máquina do tempo, revivendo as melhores épocas marcadas por grandes músicas. Além disso, temos um espaço caso precise carregar aparelhos eletrônicos de forma rápida e segura.

Os drinks são feitos na hora pelo nosso talentoso Barman, criados especialmente para você que adora uma boa resenha e curtidão. Entregamos para os nossos clientes pratos excepcionais com diferentes sabores, homenageando cantores e seus pratos favoritos, além de estar em um ambiente onde a luminosidade se concentra nas mesas com as principais faixas mais escutadas de cada ano. Vale ressaltar que dependendo do prato ou preço atingido o cliente poderá escolher uma faixa para ser tocada do autor responsável por um dos pratos que foi solicitado, trazendo assim uma sensação de que o cliente não está somente em um restaurante para se alimentar, e sim vivenciar uma experiência completa com pratos de qualidade impecável validada por nosso setor de qualidade, ambiente totalmente amigável e descontraído para todos.

### **3.4 Preços**

Os preços dos lanches da foram definidos se baseando nos custos e as quantidades de gramas de cada ingrediente utilizado. Um dos nossos lanches menores e mais econômicos é o **"It's My Life"**, uma ótima opção para clientes que querem um hambúrguer mais leve e não querem pagar muito. Foram precificados os produtos com base nos seguintes critérios: os nossos custos fixos de ingredientes, os nossos custos variáveis, valores de compras dos fornecedores e pela concorrência.

Tabela 4 VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "I'TS MY LIFE"

It's My Life						
Tomate	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 15,54
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	150(g)	R\$ 4,25	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 20,98
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,02	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 24,48
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor de Venda por Unidade	<b>R\$ 40,80</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	Margem de Lucro	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

O hambúrguer "It's My Life" está hoje como sugestão da casa para os nossos clientes e é um dos mais vendidos atualmente, além de nós trabalharmos com os ingredientes de melhor qualidade nos preocupamos também com aqueles que não podem aproveitar cem por cento os nossos hambúrgueres por problemas de saúde. Por isso usamos também nos preocupamos em ingredientes sem lactose.

Atualmente um dos nossos maiores concorrentes está cobrando o mesmo preço no seu hambúrguer mais econômico utilizando menos ingredientes e ingredientes industrializados.

Figura 15 - PREÇO DO HAMBURGUER ROYALE



Fonte: Ifood/Editado pelos autores, 2023.

Conquistamos uma meta de 56% de margem de lucro em cima dos nossos produtos, uma meta realista com o mercado e possível de ser atingida.

Um dos nossos drinks de mais sucesso entre os clientes se chama “**Pé Na Areia**” um Drink temático e muito gostoso de experimentar. Para produzir o drink são utilizadas bebidas de alta qualidade, além de um preparo especial e diferente por ser mais temático.

Tabela 5 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "PESADÃO"

<i>Pesadão</i>						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 30,61
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	500(g)	R\$ 18,30	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 41,32
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 44,82
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	<b>Valor de Venda por Unidade</b>	<b>R\$ 74,66</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 6 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "ENVOLVER"

<i>Envolver</i>						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 30,61
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	500(g)	R\$ 18,30	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 41,32
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 44,82
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	<b>Valor de Venda por Unidade</b>	<b>R\$ 74,66</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 7 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "TAKE ON ME"

Take On Me						
Tomate	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 20,81
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	300(g)	R\$ 8,50	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 28,09
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 31,59
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor de Venda por Unidade	<b>R\$ 52,65</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	Margem de Lucro	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 8 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "ALÔ PORTEIRO"

Alô Porteiro						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 30,61
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	500(g)	R\$ 18,30	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 41,32
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 44,82
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor de Venda por Unidade	<b>R\$ 74,66</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	Margem de Lucro	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 9 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "LIVIN'ON A PRAYERII

<i>Livin'on a Prayer</i>						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 30,61
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	500(g)	R\$ 18,30	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 41,32
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 44,82
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	<b>Valor de Venda por Unidade</b>	<b>R\$ 74,66</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 10 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "UMBRELLA"

<i>Umbrella</i>						
Tomate	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 20,81
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	300(g)	R\$ 8,50	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 28,09
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 31,59
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	<b>Valor de Venda por Unidade</b>	<b>R\$ 52,65</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

TABELA 11 VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "AMOR DE VIOLEIRO"

<i>Amor De Vileiro</i>						
Tomate	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 20,81
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	300(g)	R\$ 8,50	Custos Fixos + 30% de Custos Variaveis	R\$ 28,09
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 31,59
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	<b>Valor de Venda por Unidade</b>	<b>R\$ 52,65</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 12 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "FULMINANTE"

<i>Fulminate</i>						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 13,74
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	350(g)	R\$ 9,60	Custos Fixos + 30% de Custos Variaveis	R\$ 18,55
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,02	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 7,00	1000(g)	5(g)	R\$ 0,50	Valor Unitário	R\$ 22,05
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	8(g)	R\$ 0,28	<b>Valor de Venda por Margem de Lucro</b>	<b>R\$ 36,76</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 13 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER " VIVA LA VIDA"

Viva La Vida						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 14,76
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	350(g)	R\$ 9,60	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 19,93
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 7,00	1000(g)	5(g)	R\$ 0,50	Valor Unitário	R\$ 0,00
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	8(g)	R\$ 0,28	Valor de Venda por Unidade	<b>R\$ 39,05</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	Margem de Lucro	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 14 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER - SWEET CHILD O'MINE"

Sweet Child O' Mine						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 14,76
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	350(g)	R\$ 9,60	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 19,93
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 7,00	1000(g)	5(g)	R\$ 0,50	Valor Unitário	R\$ 0,00
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	8(g)	R\$ 0,28	Valor de Venda por Unidade	<b>R\$ 39,05</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	Margem de Lucro	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 15 VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "DIAMONDS"

<i>Diamonds</i>						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 30,61
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	500(g)	R\$ 18,30	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 41,32
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 44,82
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	<b>Valor de Venda por Unidade</b>	<b>R\$ 74,66</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## Tabela 16 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "DYNAMITE"

<i>Dynamite</i>						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 30,61
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	500(g)	R\$ 18,30	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 41,32
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 44,82
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	<b>Valor de Venda por Unidade</b>	<b>R\$ 74,66</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 17 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "É O AMOR"

<i>É o amor</i>						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 30,61
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	500(g)	R\$ 18,30	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 41,32
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 44,82
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	<b>Valor de Venda por Unidade</b>	<b>R\$ 74,66</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 18 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER " PRIMEIROS ERROS"

<i>Primeiros Erros</i>						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 30,61
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	500(g)	R\$ 18,30	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 41,32
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 44,82
Alface Americano	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	<b>Valor de Venda por Unidade</b>	<b>R\$ 74,66</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 19 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "QUANDO A CHUVA PASSAR"

<i>Quando a chuva passar</i>						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 30,61
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	500(g)	R\$ 18,30	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 41,32
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 44,82
Alface Americana	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	<b>Valor de Venda por Unidade</b>	<b>R\$ 74,66</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Tabela 20 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER - NOVEMBER RAIN"

<i>November Rain</i>						
Ingredientes	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 30,61
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	500(g)	R\$ 18,30	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 41,32
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 44,82
Alface Americana	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	<b>Valor de Venda por Unidade</b>	<b>R\$ 74,66</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Um dos nossos drinks de mais sucesso entre os clientes se chama “**Pé Na Areia**” um Drink temático e muito gostoso de experimentar. Para produzir o drink são utilizadas bebidas de alta qualidade, além de um preparo especial e diferente por ser mais temático.

Tabela 21 - VALORES DOS INGREDIENTES DO DRINK "PÉ NA AREIA"

<i>Pé na Areia</i>						
Tomate	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas ou Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Vodka	R\$ 100,00	1000(ml)	50(ml)	R\$ 1,45	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 10,45
Energetico	R\$ 28,90	1000(ml)	70(ml)	R\$ 8,50	Custos Fixos + 30% de Custos Variaveis	R\$ 14,11
Laranja	R\$ 40,00	1000(g)	5(g)	R\$ 0,50	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
		1	0	R\$ 0,00	Valor Custo Total	R\$ 17,61
		1	0	R\$ 0,00	<b>Valor de Venda por Unidade</b>	<b>R\$ 29,35</b>
		1	0	R\$ 0,00	<b>Margem de Lucro</b>	<b>40%</b>

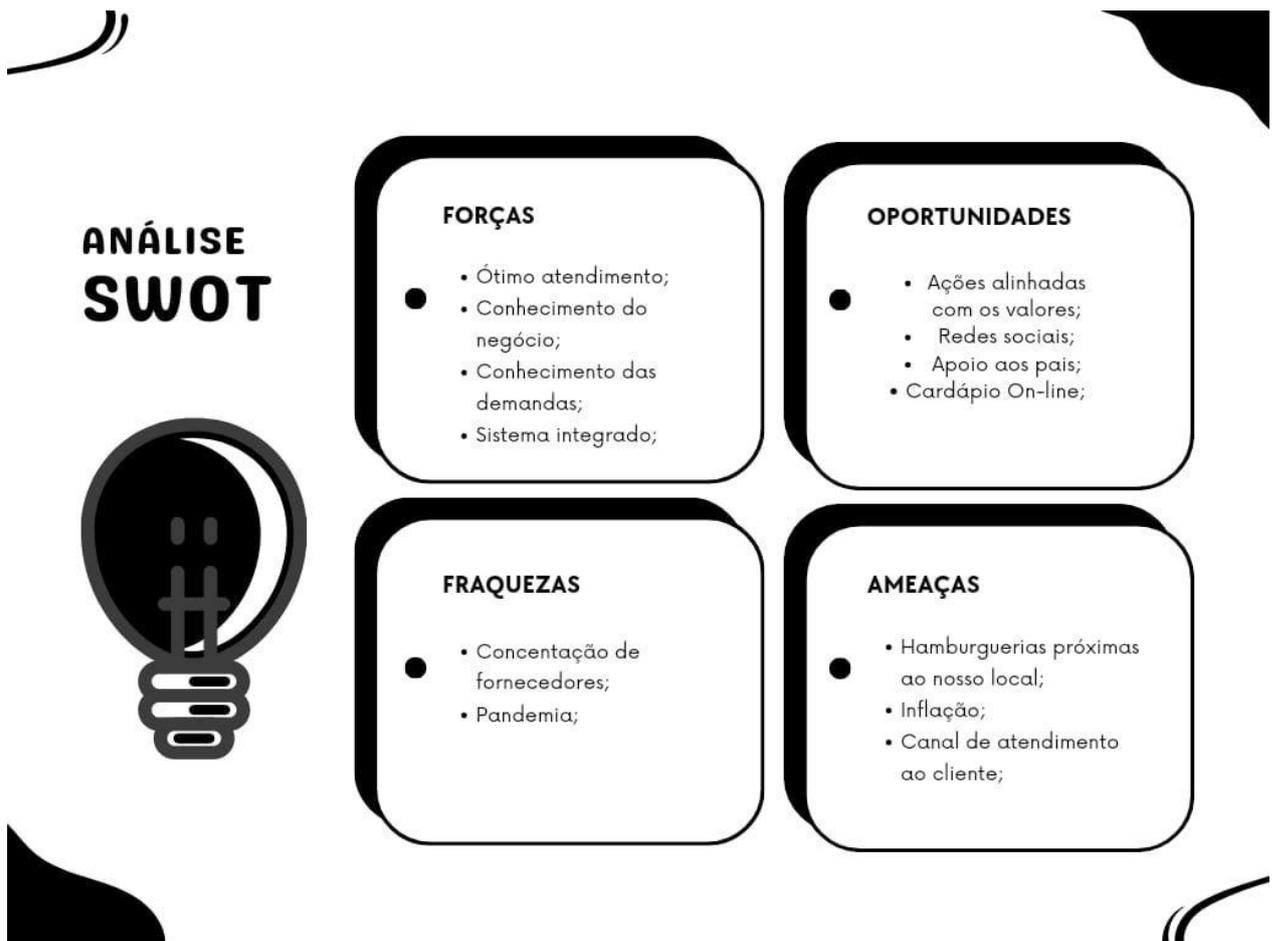
Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

#### 4. MERCADO

A segmentação de mercado é uma possibilidade de dividir o mercado, ou seja, separar os potenciais consumidores em diferentes grupos de acordo com determinadas variáveis, que podem levar em consideração hábitos de consumo, censo populacional, geográficos e outros, variando com as características do seu negócio.

Por meio dessa análise, a empresa pode fazer reparos e adequações, tanto na solução oferecida ao mercado quanto no preço na forma de comunicação, facilitando inclusive ajustes no canal de distribuição e entrega, aumentando assim sua perspicácia no mercado desejado e reduzindo o risco de fracasso.

Figura 16 - ANÁLISE SWOT DA BRAGUI BURGUER



Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

#### 4.1 Setor

Com setor voltado ao comércio de sanduíches, a vantagem de abrir um negócio nesse setor é que por ser em um ramo alimentício sempre terá boas vendas, com isso, a oportunidades do negócio se baseia no gosto dos clientes, que se torna bem amplo por ser focado em alimentos que têm uma maior porcentagem de pessoas interessadas.

De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), os gastos com a alimentação estão no topo do dia a dia dos brasileiros. Com a pandemia, a alimentação fora de casa cresceu mais de 53% e as hamburguerias representam a maior parte desse aumento no faturamento.

Apenas no lfood, as vendas de hambúrgueres aumentaram em 140% nos últimos dois anos. A lucratividade média do setor é de R\$ 5 mil a mais de R\$ 400 mil por mês variando de acordo com as vendas, ou seja, com a quantidade de pessoas que frequentam o local.

Com local especializado no preparo e comércio de sanduíches do tipo hambúrguer, porções de acompanhamento, bebidas alcoólicas e não alcoólicas. De um modo geral, possui um salão e uma cozinha. Nosso segmento é uma lanchonete especializada em lanches diferenciados, especiais e personalizados. A intenção é avaliar o atual segmento e se adaptar às exigências dos consumidores que buscam em suas refeições produtos com maior valor agregado, tendo assim algumas tendências que são lanches específicos.

Algumas restrições podem afetar o setor, como, a inflação, que por subir o valor dos produtos acarreta subir o valor dos sanduíches, ou bebidas, como consequência acaba reduzindo o número de consumidores. As restrições comerciais relacionadas a doenças animais nos setores de bovinos, suínos e aves também, que estão sofrendo os impactos das restrições comerciais impostas após a descoberta de casos de Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), com isso pode haver um aumento no valor da carne ou até mesmo a falta da dela.

Existem alguns fatores que podem afetar as vendas no setor climático, por exemplo, se houver a falta de frutas não tem como fazer os drinks, se faltar os produtos que são utilizados para fazer os sanduíches também. Em relação ao setor cultural, tem como exemplo o Carnaval, Natal, ano novo, que por serem datas comemorativas o fluxo de clientes se torna menor, assim afetando a lucratividade.

Contamos com mão de obra especializada, foi contratado um chefe de cozinha para a preparação de hambúrgueres artesanais. Conta também com facilidade para obtenção de matéria-prima, as compras são realizadas e controladas pela gestão com base no histórico de produção e do estoque atual.

A elaboração dos hambúrgueres antes era feita com prensas manualmente e depois levadas às frigideiras. Com o avanço tecnológico, superamos a produção, os hambúrgueres agora são fabricados por uma máquina elétrica e depois levados a chapa, podendo ser feitos mais em menos tempo, assim agilizando todo o processo.

## **4.2 Público-Alvo**

Localizada na Avenida Paulista, uma das principais vias de São Paulo, frequentemente visitada por pessoas de todos os estados do Brasil e de outros países. Pensando nessa diversidade foi definido que abraçaríamos esse público diverso – estudantes, trabalhadores, profissionais liberais, turistas, entre outros – com estilos variados, que buscam um lugar onde possam comer e se divertir sem receio.

Partindo da temática musical, atrairmos como público pessoas que gostem de música, não importando o estilo – rock, pop, reggae, sertanejo, funk, K-pop, samba, hip hop, entre tantos outros que existem – que queiram apreciar enquanto comem um som divertido, nostálgico e que se sintam à vontade de cantar no karaokê.

Com sua temática animada e sua diversidade musical, pode-se direcionar estrategicamente para diferentes grupos, como jovens, famílias, grupos de amigos e pessoas que buscam um lugar para se alimentar e divertir, tendo a opção de uma saborosa alimentação, feita com qualidade e entregue por profissionais que buscam atender com excelência. Estando em umas das principais avenidas de São Paulo, de fácil acesso e diversos meios de transporte à disposição, os produtos são direcionados para pessoas das classes baixa à média alta.

## **4.3 Fornecedores**

**Fornecedores de alimentos:** Em parceria com o Monte Carlo Alimentos, que é responsável por fornecer a maior parte dos ingredientes usados no preparo dos pratos do restaurante, incluindo carnes, peixes, legumes, frutas, laticínios e outros.

**Fornecedores de bebidas:** Em parceria com a Ambev, que é responsável por fornecer as bebidas servidas no restaurante, incluindo refrigerantes, sucos, cervejas, vinhos e outras bebidas alcoólicas.

**Fornecedores de produtos de limpeza:** Há 30 anos trabalhando com produção e desenvolvimento de produtos sanitários, a Barbarex já garantiu seu lugar entre os mais qualificados fornecedores de produtos de limpeza para empresas, são responsáveis por fornecer produtos de limpeza e higiene usados na cozinha e nas áreas de atendimento do restaurante.

**Fornecedores de equipamentos de cozinha:** A Cozilândia é responsável por fornecer os equipamentos usados na cozinha do restaurante, como fogões, fornos, geladeiras, freezers e outros.

**Fornecedores de louças e talheres:** Nosso fornecedor Pinheirense, que é responsável por fornecer as louças e talheres usados na preparação e na apresentação dos pratos.

**Distribuidores de gás:** A Consigaz, nossa fornecedora que é responsável por fornecer o gás usado nos equipamentos da cozinha, como fogões e fornos.

**Fornecedores de embalagens:** Nosso fornecedor Visuart, que trabalha com embalagens ecológicas e Óxibiodegradáveis são responsáveis por fornecer as embalagens usadas para a entrega de comida em domicílio e para as comidas para viagem.

**Fornecedores de uniformes:** O fornecedor Ethnye Brasil que é responsável por fornecer os uniformes usados pelos funcionários do restaurante.

**Fornecedores de papelaria:** BR Supply, nossa fornecedora de suplementos que é responsável por fornecer materiais de papelaria que usados na administração do restaurante. Como por exemplo: blocos de notas, canetas, papel para impressoras e outros.

**Fornecedores de tecnologia:** Utilizamos o ERP Ômega, pelo fornecedor ABC71 responsável por fornecer sistemas de gestão de pedidos, softwares de gerenciamento de estoque, equipamentos de PDV e outros sistemas de tecnologia usados no restaurante.

Tabela 22 - FORNECEDORES DA BRÁGUI BURGUER

<b>Fornecedores</b>	
<b>Monte Carlo</b>	fornecedor de alimentos: carnes, peixes, legumes, frutas, laticínios e outros.
<b>Bebida Ambev</b>	fornecedor de bebidas: refrigerantes, sucos, cervejas, vinhos e outras bebidas alcoólicas.
<b>Barbarex</b>	fornecedor de produtos de limpeza e higiene usados na cozinha e nas áreas de atendimento do restaurante.
<b>Cozilândia</b>	fornecedor de equipamentos para cozinha do restaurante: fogões, fornos, geladeiras, freezers e outros.
<b>Pinheirense</b>	fornecedor de louças e talheres para a hamburgueria.
<b>Consigaz</b>	fornecedor de gás.
<b>Visuart</b>	fornecedor de embalagens usadas para a entrega de comida em domicílio e para as comidas para viagem.
<b>Ethnye</b>	fornecedor de uniformes para funcionários.
<b>BR supply</b>	fornecedor de materiais de papelaria para uso da administração do restaurante, como blocos de notas, canetas, papel para impressoras.
<b>ERP Ômega, fornecedor ABC71</b>	fornecedor de sistemas de gestão de pedidos, softwares de gerenciamento de estoque, equipamentos de PDV etc.

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

#### 4.4 Concorrentes

A competição entre as empresas resulta em maior quantidade de bens e obrigações, bens de maior qualidade e preços mais baixos. O consumidor, na maioria dos casos, procura produtos de alta qualidade com o melhor preço possível. Vendo essa situação criamos a análise Swot e suas diretrizes, por acreditarmos que entender as necessidades dos nossos clientes é a melhor maneira de alcançar o sucesso na produção de alimentos.

Notamos, a princípio, a falta de compreensão em relação à concorrência. Havia a falta de uma estrutura e de um espaço amplo, arejado, acolhedor e, acima de tudo, divertido, faltava estratégias nas cores do estabelecimento, e com isso

podemos ter um alto fluxo de pessoas, estratégias usadas por grandes empresas do ramo alimentício.

Quando pensamos em reconhecimento de marca, lembramos imediatamente de logotipos. Pensando de forma mais ampla, o nosso negócio pode se posicionar de outras formas utilizando estratégias diversificadas, como dados sazonais ou grandes eventos para gerar Brand Awareness, trazendo visibilidade ao nosso produto.

Quando falamos de hamburgueria artesanal não temos um meio termo, pois se tratando de qualidade e preço do produto, oferecemos bons lanches com preços diferenciados e que fazem sentido para todas as classes sociais. Os valores são importantes no contexto de um negócio, mas é preciso algo a mais para que ele gere lucro, como a realização diferente de um serviço ou de outra atividade realizada naquele ambiente que agregará mais valor, permitindo atingirmos o lucro projetado.

Sabendo que o cliente gosta de se sentir incluído na cultura do nosso negócio, investimos e valorizamos pequenos processos, como a higiene, que é um dos pilares da produção alimentícia, e os mantemos informados, seja por meio de postagens nas redes sociais, como a rotina do nosso estabelecimento, aqueles pequenos detalhes que criam curiosidade, além da forma como é embalado e ofertado ao cliente o produto para que seja uma experiência única e exclusiva.

Encontrar cardápios limpos é uma grande dificuldade de muitos lugares, entendemos que é um gasto a mais criar um modelo e mantê-lo sempre, então desenvolvemos um sistema prático de cardápio online, por meio do QR Code, permitindo que o cliente acesse pelo seu próprio dispositivo eletrônico. Além de um sistema exclusivo nas mesas que aciona os garçons. Promovendo a inclusão, seja de pessoas com deficiência ou que não tenham acesso fácil a internet, elaboramos cardápios manuais diferenciados, evitando assim qualquer tipo de desconforto.

Sabemos que grandes filas, para comer ou pagar, desmotivam e desencantam os clientes, para isso criamos um processo de produção do início ao fim, programando um tempo específico para cada preparo, atendimento e acrescentando alguns minutos para caso haja alguma intercorrência.

Ter um bom entendimento do nosso negócio, estando conectado com cada parte dele, promove a tomada de ações assertivas e rápidas em qualquer resolução de problemas. Além de passar confiança aos colaboradores e auxiliar o fechamento

de acordos e parcerias que vão alavancar ainda mais o negócio saberemos quais são as demandas ou necessidades do estabelecimento e dos clientes.

Nosso sistema integrado é capaz de gerar e auxiliar na comunicação de forma precisa com a criação de canais onde todos possam conversar, seja para uma dúvida ou uma emergência, de forma prática e discreta com dispositivos que não atrapalham os colaboradores no seu dia a dia. Por fim, empregamos meios de pagamento simples e práticos, agilizando no funcionamento dos caixas e garantindo a segurança do local e dos nossos clientes, além de focar na boa apresentação, aparência, postura e profissionalismo da equipe.

Tabela 23 - CONCORRENTES DA BRÁGUI BURGUER

<b>CONCORRENTES</b>	
<b>Rap Burguer</b>	Delivery; Playlist no spotify; Variedade de sobremesa; Cardápio de artistas; Hamburgueria com foco no empreendedorismo preto; Exibição de grandes finais de esportes, como, futebol, basquete.
<b>Méqui 1000</b>	Espaço Instagramavel; Algumas mudanças no cardápio de lanches e doces; Estrutura diferenciada; Agilidade máxima no preparo e entregas.

<b>Mc Donald's</b>	Preços acessíveis; cardápio variado; Delivery; Preparo prático; Token de pedidos e atendimento em caixa; Brindes infantis.
--------------------	---

<b>Burguer King</b>	Espaço temático Fácil acesso Cardápio variado Cupons Delivery Preparo prático Brindes infantis
---------------------	--

<p><b>Bullguer Jardins</b></p>	<p>Diversas unidades pelo estado de São Paulo          Investem em um cardápio vegano          Boas propostas promocionais          Instagram como principal meio de se conectarem com os clientes          Sites divulgação da playlist do estabelecimento para os clientes          Ótima divulgação do cardápio e das unidades          Delivery</p>
<p><b>Jota Hamburgers</b></p>	<p>Espaço ao ar livre          Diversos meios de pagamento          Cardápio mais natural          Delivery          Fácil localização</p>
	<p>Uma cozinha industrial com ótimos métodos de preparação          Ótima divulgação dos colaboradores e clientes</p>

<b>TAG Burguer</b>	<p>Espaço rústico</p> <p>Que traz não só um cardápio com lanches, mas com ótimas comidas, e outras culturas</p> <p>Usa as redes sociais para divulgar o dia a dia, e suas preparações</p> <p>Promove ótimos eventos em datas comemorativas</p> <p>Delivery</p>
<b>Prime Dog</b>	<p>Diversas unidades por São Paulo</p> <p>Molhos veganos para os lanches</p> <p>Um cardápio vasto com lanches, hot-dog e pratos veganos</p> <p>Usam as redes sociais para uma boa divulgação do cardápio</p>
<b>Jerônimo Burger</b>	<p>Diversas unidades, muito bem localizadas.</p> <p>Espaço para pets</p> <p>Cardápio vasto contando com ótimas sobremesas</p> <p>Apoiadores de causas humanas</p> <p>Delivery</p> <p>Ótima divulgação das unidades</p>

<b>Burger Mais</b> <b>Top Center</b>	Unidades localizadas em grandes shoppings Hamburgueria internacional Lanches típicos americanos Cardápio vasto Delivery
---	---

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## **5. PLANO DE MARKETING**

Nossa hamburgueria se destaca pela sua proposta inovadora e diferenciada. Com uma atmosfera descontraída e música ao vivo, um lugar onde os clientes podem desfrutar de um bom hambúrguer acompanhado de boa música, identidade visual e um tom de voz que transmitem esses valores e diferenciam a marca dos concorrentes.

Analisamos o mercado e identificamos nossos concorrentes e desafios, além de definir o público-alvo, de forma a desenvolver estratégias específicas para atingir esses clientes, com um cardápio variado, com opções para diferentes tipos de consumidores.

Utilizamos diversos canais de comunicação, como redes sociais, anúncios em mídias sociais e motores de busca, newsletter e parcerias com influenciadores digitais, visando expandir nossa imagem.

### **5.1 Produto e/ou Serviço**

Servimos deliciosos hambúrgueres artesanais, com diferencial do karaokê todas as noites. Com um ambiente descontraído e acolhedor, é o lugar perfeito para quem busca um momento de descontração e diversão ao mesmo tempo em que desfruta de um delicioso hambúrguer. A decoração da hamburgueria é inspirada em diversos ícones da música internacional e nacional.

Nossos dias e horários de funcionamento são de terça a quinta das 12:00 até 00:00, e sexta a domingo das 13:00 até 02:00. Os hambúrgueres são feitos com ingredientes frescos e selecionados, com opções para todos os gostos, desde o clássico até opções doces, vegetarianas e veganas. Além dos hambúrgueres, também oferecemos diversas opções de acompanhamentos, como drinks, bebidas, entre outros.

Oferecemos uma excelente equipe de funcionários atenciosos e prestativos, sempre prontos para atender as necessidades dos clientes e garantir que todos tenham uma experiência agradável na hamburgueria. Crianças têm seu próprio espaço dentro da nossa hamburgueria, com diversos brinquedos e distrações para se divertirem.

## 5.2 Preço

Os critérios estabelecidos para precificar os produtos da empresa foram os seguintes: custos dos ingredientes por embalagens, custos dos ingredientes para a preparação do hambúrguer, custos variáveis para produção dos hambúrgueres e valor precificado pelos nossos concorrentes.

**Localização:** A Avenida Paulista é uma das áreas mais valorizadas e movimentadas de São Paulo, o que significa que os custos de aluguel e de operação de um negócio nessa área podem ser muito elevados. Esses custos podem se refletir no preço final dos produtos vendidos.

**Ingredientes de qualidade:** Optamos por usar ingredientes de alta qualidade em nossos hambúrgueres, incluindo carnes premium, queijos importados, pães artesanais e acompanhamentos frescos. Esses ingredientes podem ser mais caros do que os utilizados em hambúrgueres convencionais, o que pode aumentar o preço final do produto.

**Demanda:** A Avenida Paulista é uma área de grande circulação de pessoas, incluindo turistas e moradores da cidade, universitários, entre outros, o que cria uma demanda maior por hambúrgueres de qualidade na área.

Tabela 24 - VALORES DOS INGREDIENTES DO HAMBÚRGUER "INFIEL"

<i>Infiel</i>						
Tomate	Custos Dos Ingredientes	Peso de Embalagens dos Ingredientes	Quantidades de Gramas e Mililitros utilizados	Custo na Receita	Cálculo de Venda Final	
Pão de Gengibre	R\$ 14,00	1000(g)	50(g)	R\$ 1,40	Custos Fixos (Ingredientes)	R\$ 20,81
Carne Bovina	R\$ 28,90	1000(g)	300(g)	R\$ 8,50	Custos Fixos + 30% de Custos Variáveis	R\$ 28,09
Queijo Zero Lactose	R\$ 40,00	1000(g)	100(g)	R\$ 2,04	Valor da Embalagem	R\$ 3,50
Tomate	R\$ 30,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor Custo Total	R\$ 31,59
Alface Americana	R\$ 25,00	1000(g)	50(g)	R\$ 3,50	Valor de Venda por Unidade	<b>R\$ 52,65</b>
Molhos	R\$ 8,50	1000(g)	10(g)	R\$ 0,47	Margem de Lucro	<b>40%</b>
Bacon	R\$ 15,00	1000(g)	30(g)	R\$ 1,40		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Os nossos consumidores olham para o nosso hambúrguer e ver um hambúrguer único, feito exclusivamente para ele e para o seu gosto musical. Com isso, os nossos consumidores conseguem perceber que os nossos produtos artísticos conseguem promover experiências únicas para os nossos clientes. Os nossos concorrentes estão na mesma faixa de preço que colocamos em nossos produtos.

Figura 17 - HAMBÚRGUER MEGA STACKER ATÔMICO



Fonte: Ifood/Editado pelos autores, 2023.

Burger King, um dos nossos principais concorrentes está precificando seus hambúrgueres mais populares na mesma - faixa de preço

O nosso maior concorrente por usar metodologias similares ao que usamos para criar os nossos hambúrgueres é o - Pantchosll, o hambúrguer mais popular deles é também um preço similar ao nosso.

Figura 18 - HAMÚRGUER JACK RIBS



### Hamburger Jack Ribs | Costelinha ao molho Bbq

Burguer de 160gr, costela suína ao molho barbecue, molho da casa, cheddar no pão brioche.

R\$ 56,90

Fonte: Ifood/Editado pelos autores, 2023.

Os valores foram definidos de acordo com a concorrência, exemplo, o lanche mais caro do Burger King com seu lanche no valor de R\$ 55,90, com isso decidimos que o valor do nosso lanche mais caro é também o mais procurado ficasse de acordo com essa concorrência, ficando no valor de R\$ 50,99 reais. Esses valores também foram definidos devido ao local e de acordo com os gastos e as despesas da hamburgueria.

### 5.3 Ponto (Distribuição)

Estamos localizados em uma área movimentada e de fácil acesso, com bom fluxo de pessoas e visibilidade. Nosso ambiente conquista e fideliza os clientes, oferecendo um clima agradável e acolhedor, com decoração que remete à sua proposta musical e descontraída. A iluminação, música e a disposição dos elementos decorativos foram pensadas de forma a criar uma atmosfera única e atraente para o público-alvo.

Devemos contar com estratégias eficazes para a gestão de estoques, distribuição de seus produtos e controle de qualidade, assim garantindo que os hambúrgueres sejam preparados com ingredientes frescos e de qualidade, e que sejam entregues aos clientes em condições ideais. Para isso, é importante contar com sistemas de gestão eficientes, que garantam a qualidade em todos os produtos.

#### **5.4 Promoção**

Nosso público alvo é amplo, e de todas as faixas etárias, às promoções são diversas, entre elas são, as noites de karaokê que são oferecidas noites festivas da hamburgueria com descontos exclusivos ou brindes para quem se apresentar em nosso karaokê, contamos também com happy birthday com descontos no cardápio para aniversariantes, com direito a uma sobremesa, promoção das redes sociais, descontos para clientes que compartilharem suas experiências na Brágui e marcarem nossa hamburgueria, nossos eventos temáticos de acordo com estilo musical escolhido em dias específicos, oferecendo desconto de 5% no cardápio com temas do dia. Oferecemos promoções em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia dos Pais entre outras.

Com desconto em nosso cardápio, combo do dia, é oferecido um combo promocional diferente a cada dia da semana, dessa forma podemos incentivar nossos clientes a experimentarem novos itens do nosso cardápio, programa fidelidade tem como objetivo de oferecer para nossos clientes uma cartela na qual eles preenchem assim que completa, eles podem optar trocar por um lanche ou por um brinde personalizado da Brágui Burger. Contamos com desconto para primeira compra, que oferecemos desconto especial para novos clientes que realizarem sua primeira compra, sorteios e concursos ofereceram concurso de melhor fantasia para dias temáticos e melhor cantor da noite de karaokê entre outros concursos ofereceu sorteio de combos e brindes exclusivos para nossos clientes que participarem de sorteios oferecidos na Brágui Burger.

## 6. PLANO OPERACIONAL

O planejamento operacional é essencial para o andamento de todos os processos do negócio, com ele sua metodologia flui com máxima eficácia. Fazendo com que os gerentes de cada área consigam trazer toda a teoria para a prática em seu cotidiano de acordo com as metas anuais já traçadas e de forma eficiente que crie rotinas ou padrões para o cotidiano. Se alinhando também com os objetivos estratégicos da empresa que é criado para o seu negócio como todo, fazendo com que todos os departamentos trabalhem em prol das metas que necessitam ser alcançadas.

Figura 19 - MODELO CANVAS



Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 6.1 Plano de Produção

O plano de produção do negócio tem como objetivo trazer de forma completa a quantidade de vendas de cada produto. A tabela abaixo foi feita de acordo com cada produto a quantidade vendida no período de 1(um) ano.

Tabela 25 - PLANO DE PRODUÇÃO DA BRÁGUI BURGUER

<b>Descrição</b>	<b>Quantidade Semestral</b>						<b>QTD. Total</b>
<b>LANCHES</b>							
	<b>Mês 1</b>	<b>Mês 2</b>	<b>Mês 3</b>	<b>Mês 4</b>	<b>Mês 5</b>	<b>Mês 6</b>	
Baby	37	34	40	11	23	12	157
Bad	26	16	26	17	17	16	118
Fulminate	32	23	38	31	13	10	147
Viva la Vida	33	27	24	23	35	27	169
Baby Shark	21	33	40	23	36	27	180
Sweet Child	29	14	36	10	21	12	122
Formation	17	10	30	17	25	23	122
Exagerado	26	15	24	32	25	21	143

Envolver	32	23	15	14	26	25	135
Yellow	39	20	24	35	19	21	158
A Sky Full os Stars	40	37	26	19	12	24	158
Believer	22	24	30	39	20	12	147

Bad Liar	29	32	29	30	24	17	161
Start Me Up	23	21	39	10	20	24	137
Evidências	37	24	35	10	15	38	159
Dynamite	16	29	27	39	32	34	177
Angie	34	13	38	24	20	11	140
Diamonds	14	16	15	23	13	13	94
Alien Superstar	29	18	32	15	32	39	165
Umbrella	13	17	29	23	40	39	161
Pesadão ( IZA )	35	12	15	36	13	16	127

<b>COMBOS</b>							
Leilão	33	35	38	7	7	17	137
Always On My Mind	24	32	17	19	21	32	145
Eu me apaixonei pela pessoa errada	5	21	17	18	23	25	109
Nosso Sonho	5	32	26	8	28	33	132
Péssimo	5	23	9	38	37	24	136

Negócio							
Como é grande meu amor por você	5	38	7	22	13	16	101
<b>LANCHES ZERO LACTOSE</b>							
Take on me	24	23	6	15	20	19	107
O Tempo não para	28	11	25	29	12	8	113
It's My Life	9	18	9	26	23	13	98

With Or Without You	30	27	29	24	30	24	164
Até que durou	9	20	29	25	13	22	118
Sinto Sua Falta	11	19	19	16	10	18	93
Another One Bites the Dust	29	23	17	9	13	11	102
<b>COMBOS ZERO LACTOSE</b>							
Don't Stop Me Now	6	5	10	4	7	9	41
Tempo Perdido	7	6	4	7	2	9	35
Alô Porteiro	6	2	3	9	8	5	33

Quando a chuva passar	4	4	4	2	6	9	29
É o amor	8	8	7	3	3	5	34
Livin'on a Prayer	4	10	4	3	3	10	34

November Rain	2	3	5	3	3	9	25
Primeiros Erros	8	5	9	2	8	4	36
<b>PORÇÕES</b>							
Sosseguei	33	47	54	51	17	39	241
Ela Partiu	18	29	36	34	51	51	219
Numb	41	28	16	60	55	16	216
Bad Romance	45	13	35	58	60	22	233
I Wanna Dance With Somebody	28	22	46	35	56	49	236
Smooth Criminal	19	40	26	55	26	60	226
<b>DOCES</b>							
Malandragem	30	39	45	39	39	24	216
Acorda Pedrinho	33	29	38	32	27	32	191

Me adora	49	44	33	43	46	35	250
<b>DRINKS ARTESANAIS</b>							
Dormi Na Praça	34	41	46	57	48	48	274
Whisky A Go-Go	24	84	59	66	80	32	345
Vai Malandra	44	29	55	20	72	64	284
Sorry	88	54	65	48	85	28	368
Pé Na Areia	82	74	42	74	43	40	355
<b>BEBIDAS</b>							
Água Mineral Sem Gás 500MI	130	147	119	94	163	188	841
Água Mineral Com Gás 500MI	12	18	28	20	20	15	113
Energé. Monster/Red Bull	70	63	60	54	39	90	376
<b>REFRIGERANTES 2 LITROS</b>							

Coca-Cola	27	60	60	51	18	39	255
-----------	----	----	----	----	----	----	-----

Fanta	54	48	9	60	12	21	204
Guaraná Antartica	57	54	15	27	27	3	183
Pepsi	42	39	12	57	54	9	213

**REFRIGERANTES – LATA 350ML**

Coca-Cola	672	51	114	0	54	102	993
Fanta	192	114	201	15	147	117	786
Guaraná Antartica	51	198	129	177	126	132	813
Pepsi	171	39	201	81	138	168	798
Sprite	198	69	120	90	75	159	711

**SUCO NATURAL**

Laranja	117	81	45	18	36	85	382
Uva	60	15	60	12	108	57	312

Maracujá E Abacaxi	36	48	84	87	69	42	366
<b>(JARRA) 1 LITRO</b>							
Laranja	3	3	9	5	0	10	30
Uva	9	0	7	2	4	0	22
Maracujá E	6	4	9	7	9	7	42

Abacaxi							
<b>LANCHES</b>							
	<b>Mês 7</b>	<b>Mês 8</b>	<b>Mês 9</b>	<b>Mês 10</b>	<b>Mês 11</b>	<b>Mês 12</b>	
Bad	27	27	45	21	30	41	191
Baby	33	32	33	29	43	36	206
Fulminate	35	28	54	22	31	51	221
Viva la Vida	31	29	41	24	54	54	233
Baby Shark	32	21	34	23	54	53	217
Sweet Child	29	31	45	22	54	35	216

Formation	34	35	50	32	33	46	230
Exagerado	35	26	36	27	39	53	216
Envolver	31	24	43	30	50	47	225
Yellow	23	27	42	33	49	46	220
A Sky Full os Stars	23	23	41	26	50	46	209
Believer	22	22	53	26	35	47	205
Bad Liar	22	26	55	20	33	31	187
Start Me Up	25	24	34	23	35	49	190

Evidências	35	25	49	24	54	39	226
Dynamite	23	33	44	29	36	45	210
Angie	25	21	37	35	30	44	192
Diamonds	31	24	36	28	34	53	206
Alien Superstar	20	23	37	31	38	44	193

Umbrella	31	34	53	27	31	44	220
Pesadão ( IZA )	32	25	47	32	31	35	202
<b>COMBOS</b>							
Leilão	15	8	15	17	11	9	75
Always On My Mind	9	10	15	14	10	18	76
Eu me apaixonei pela pessoa errada	13	9	8	14	12	16	72
Nosso Sonho	9	15	15	12	10	19	80
Péssimo Negócio	13	19	17	12	13	14	88
Como é grande meu amor por	19	10	16	14	11	19	89

you							
<b>LANCHES ZERO LACTOSE</b>							
Take on me	24	12	2	30	22	22	112

O Tempo não para	42	4	22	24	30	26	148
It's My Life	14	30	18	2	20	22	106
With Or Without You	8	26	6	6	14	2	62
Até que durou	16	8	16	24	30	22	116
Sinto Sua Falta	14	16	10	18	28	8	94
Another One Bites the Dust	22	14	30	10	22	24	122
<b>COMBOS ZERO LACTOSE</b>							
Don't Stop Me Now	5	8	13	18	20	18	82
Tempo Perdido	20	17	10	9	16	17	89
Alô Porteiro	16	8	20	7	14	12	77
Quando a chuva passar	15	19	11	16	14	15	90

É o amor	11	13	18	5	9	18	74
Livin' on a Prayer	18	7	7	14	19	17	82
November Rain	9	16	14	17	12	8	76
Primeiros Erros	9	13	15	20	10	19	86
<b>PORÇÕES</b>							
Sosseguei	47	37	42	27	28	27	208
Ela Partiu	38	49	45	41	24	27	224
Numb	23	46	28	20	32	21	170
Bad Romance	22	31	42	46	26	45	212
I Wanna Dance With Somebody	37	47	33	27	24	42	210
Smoothie Criminal	30	24	24	22	38	28	166
<b>DOCES</b>							

Malandragem	12	78	123	100	54	118	485
Acorda Pedrinho	46	70	76	128	52	118	490

Me adora	132	4	64	18	124	92	434
----------	-----	---	----	----	-----	----	-----

**DRINKS ARTESANAIS**

Dormi Na Praça	46	45	30	29	34	45	229
Whisky A Go-Go	43	42	43	45	37	31	241
Vai Malandra	33	39	25	35	26	32	190
Sorry	29	49	29	30	50	46	233
Pé Na Areia	28	30	45	41	37	25	206

**BEBIDAS**

Água Mineral Sem Gás 500MI	70	16	132	118	28	5	369
Água Mineral Com Gás 500MI	26	112	4	62	4	107	315

Energé. Monster/Red Bull	80	2	60	66	114	82	404
<b>REFRIGERANTES 2 LITROS</b>							
Coca-Cola	28	24	32	18	20	30	152
Fanta	0	26	18	32	40	6	122
Guaraná	28	34	22	38	12	20	154

Antartica							
Pepsi	40	6	36	10	28	6	126
<b>REFRIGERANTES – LATA 350ML</b>							
Coca-Cola	56	8	90	46	66	124	390
Fanta	106	52	38	8	104	45	353
Guaraná Antartica	66	92	122	44	10	120	454
Pepsi	116	76	58	104	2	2	358
Sprite	126	22	6	20	116	79	369
<b>SUCO NATURAL</b>							
Laranja	36	34	60	78	16	59	283

Uva	56	72	28	78	22	70	326
Maracujá E Abacaxi	78	30	50	6	26	19	209
<b>(JARRA) 1 LITRO</b>							
Laranja	4	18	20	18	4	20	84
Uva	14	10	8	18	12	2	64
Maracujá E Abacaxi	4	44	16	14	18	12	108
						<b>Resultado</b>	<b>877.729,0</b>
							<b>3</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 6.2 Plano de Vendas

O plano de vendas traz as projeções de vendas de cada produto, considerando os preços praticados pelos nossos concorrentes diretos e o potencial dos nossos clientes. A tabela abaixo foi feita de acordo com as projeções de venda de cada produto pelo período de 1(um) ano.

Tabela 26 - PLANO DE VENDAS DA BRÁGUI BURGUEER

Descrição	Quantidade Semestral						QTD. Total	Valor Unitário	Valor Total
	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6			
Baby	20	25	21	37	30	15	148	R\$ 15,99	R\$ 2.366,52

Bad	10	37	22	29	31	17	146	R\$ 17,99	R\$ 2.626,54
Fulminate	40	28	15	14	21	27	145	R\$ 27,99	R\$ 4.058,55
Viva la Vida	29	13	36	22	27	18	145	R\$ 30,99	R\$ 4.493,55
Baby Shark	31	37	31	37	18	40	194	R\$ 17,99	R\$ 3.490,06
Sweet Child	34	31	32	17	32	24	170	R\$ 30,99	R\$ 5.268,30
Formation	15	28	16	13	10	23	105	R\$ 27,99	R\$ 2.938,95
Exagerado	26	40	38	30	23	11	168	R\$ 40,99	R\$

									6.886,32
Envolver	33	22	27	22	38	34	176	R\$ 74,66	R\$ 13.140,16
Yellow	27	19	31	16	39	33	165	R\$ 37,99	R\$ 6.268,35
A Sky Full os Stars	24	20	34	15	16	27	136	R\$ 45,99	R\$ 6.254,64
Believer	40	27	23	16	30	26	162	R\$ 49,99	R\$ 8.098,38

Bad Liar	15	38	11	14	24	11	113	R\$ 55,99	R\$ 6.326,87
Start Me Up	12	13	26	34	19	25	129	R\$ 30,99	R\$ 3.997,71
Evidências	22	27	21	11	39	17	137	R\$ 62,99	R\$ 8.629,63
Dynamite	40	15	14	37	35	27	168	R\$ 43,99	R\$ 7.390,32
Angie	21	39	30	26	18	12	146	R\$ 38,99	R\$ 5.692,54
Diamonds	36	26	14	16	27	19	138	R\$ 52,99	R\$ 7.312,62
Alien Superstar	29	19	32	18	17	25	140	R\$ 60,99	R\$ 8.538,60
Umbrella	17	15	27	27	24	30	140	R\$ 45,99	R\$ 6.438,60
Pesadão (IZA)	39	13	25	18	37	28	160	R\$ 65,99	R\$ 10.558,4

									0
Leilão	32	23	30	31	8	34	158	R\$ 64,99	R\$ 10.268,4 2

Always On My Mind	39	8	32	16	33	39	167	R\$ 49,99	R\$ 8.348,33
Eu me apaixonei pela pessoa errada	20	32	36	7	27	23	145	R\$ 60,99	R\$ 8.843,55
Nosso Sonho	21	20	23	24	5	21	114	R\$ 43,99	R\$ 5.014,86
Péssimo Negócio	21	15	10	9	9	35	99	R\$ 53,99	R\$ 5.345,01
Como é grande meu amor por você	8	19	24	5	31	23	110	R\$ 57,99	R\$ 6.378,90
Take on me	20	27	21	13	28	11	120	R\$ 49,99	R\$ 5.998,80
O Tempo não para	8	24	23	28	5	20	108	R\$ 52,99	R\$ 5.722,92
It's My Life	14	7	28	24	15	19	107	R\$ 46,99	R\$ 5.027,93
With Or Without You	19	16	10	17	13	8	83	R\$ 49,99	R\$ 4.149,17
Até que durou	30	6	8	6	7	26	83	R\$ 65,99	R\$ 5.477,17
Sinto Sua Falta	17	12	8	13	19	18	87	R\$ 60,99	R\$ 5.306,13
Another One Bites the Dust	16	23	26	13	27	23	128	R\$ 53,99	R\$ 6.910,72

Don't Stop Me Now	8	6	3	6	10	2	35	R\$ 50,99	R\$ 1.784,65
Tempo Perdido	4	4	5	8	3	4	28	R\$ 60,99	R\$ 1.707,72
Alô Porteiro	6	9	9	4	7	7	42	R\$ 49,99	R\$ 2.099,58
Quando a chuva passar	3	4	9	9	7	8	40	R\$ 50,99	R\$ 2.039,60
É o amor	4	3	7	10	7	4	35	R\$ 65,99	R\$ 2.309,65
Livin'on a Prayer	5	9	10	8	3	4	39	R\$ 50,99	R\$ 1.988,61
November Rain	8	7	10	6	9	10	50	R\$ 74,99	R\$ 3.749,50
Primeiros Erros	5	10	4	8	10	2	39	R\$ 50,99	R\$ 1.988,61
Sosseguei	26	26	34	39	22	30	177	R\$ 28,99	R\$ 5.131,23
Ela Partiu	13	43	51	37	48	54	246	R\$ 31,99	R\$ 7.869,54
Numb	30	42	44	41	46	23	226	R\$ 38,99	R\$ 8.811,74

Bad Romance	54	59	25	14	43	55	250	R\$ 36,99	R\$ 9.247,50
I Wanna Dance with Somebody	23	56	38	38	31	55	241	R\$ 29,99	R\$ 7.227,59
Smooth Criminal	25	23	47	25	42	22	184	R\$ 35,99	R\$

									6.622,16
Malandragem	50	32	40	33	24	21	200	R\$ 24,99	R\$ 4.998,00
Acorda Pedrinho	48	34	31	34	37	43	227	R\$ 24,99	R\$ 5.672,73
Me adora	22	47	48	40	25	47	229	R\$ 29,99	R\$ 6.867,71
Dormi Na Praça	22	33	20	23	51	78	227	R\$ 37,99	R\$ 8.623,73
Whisky A Go-Go	33	28	26	55	40	37	219	R\$ 35,99	R\$ 7.881,81
Vai Malandra	68	60	75	90	27	22	342	R\$ 37,99	R\$ 12.992,58
Sorry	52	59	88	25	90	75	389	R\$ 32,69	R\$ 12.716,41

Pé Na Areia	88	86	84	35	70	51	414	R\$ 35,59	R\$ 14.734,26
Água Mineral Sem Gás 500MI	109	198	105	116	121	109	758	R\$ 4,98	R\$ 3.774,84
Água Mineral Com Gás 500MI	30	15	13	27	28	27	140	R\$ 5,98	R\$ 837,20
Energé. Monster/Red Bull	70	63	60	54	39	90	376	R\$ 15,99	R\$ 6.012,24
Coca-Cola	27	60	60	51	18	39	255	R\$ 13,99	R\$ 3.567,45

Fanta	54	48	9	60	12	21	204	R\$ 11,99	R\$ 2.445,96
Guaraná Antartica	57	54	15	27	27	3	183	R\$ 10,99	R\$ 2.011,17
Pepsi	42	39	12	57	54	9	213	R\$ 13,99	R\$ 2.979,87
Coca-Cola	672	51	114	0	54	102	993	R\$ 9,99	R\$ 9.920,07
Fanta	192	114	201	15	147	117	786	R\$ 7,99	R\$ 6.280,14
Guaraná Antartica	51	198	129	177	126	132	813	R\$ 7,99	R\$ 6.495,87
Pepsi	171	39	201	81	138	168	798	R\$ 7,99	R\$ 6.376,02

Sprite	198	69	120	90	75	159	711	R\$ 6,99	R\$ 4.969,89
Laranja	117	81	45	18	36	85	382	R\$ 8,99	R\$ 3.434,18
Uva	60	15	60	12	108	57	312	R\$ 10,99	R\$ 3.428,88
Maracujá E Abacaxi	36	48	84	87	69	42	366	R\$ 10,99	R\$ 4.022,34
Laranja	3	3	9	5	0	10	30	R\$ 17,99	R\$ 539,70
Uva	9	0	7	2	4	0	22	R\$ 22,99	R\$ 505,78
Maracujá E Abacaxi	6	4	9	7	9	7	42	R\$ 19,99	R\$
									R\$ 839,58

Descrição	Quantidade Semestral						QTD. Total	Valor Unitário	Valor Total
	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12			
Bad	23	24	52	22	48	53	222	R\$ 17,99	R\$ 3.993,78
Baby	32	35	40	35	37	45	224	R\$ 15,99	R\$ 3.581,76
Fulminate	25	29	44	20	48	41	207	R\$ 27,99	R\$ 5.793,93

Viva la Vida	24	20	32	34	46	51	207	R\$ 30,99	R\$ 6.414,93
Baby Shark	26	33	36	28	43	31	197	R\$ 17,99	R\$ 3.544,03
Sweet Child	28	21	42	29	51	30	201	R\$ 30,99	R\$ 6.228,99
Formation	30	34	49	24	55	31	223	R\$ 27,99	R\$ 6.241,77
Exagerado	26	24	32	30	39	42	193	R\$ 40,99	R\$ 7.911,07
Envolver	26	26	47	35	52	49	235	R\$ 53,99	R\$ 12.687,6 5
Yellow	34	22	42	28	43	40	209	R\$ 37,99	R\$ 7.939,91

A Sky Full os Stars	35	20	50	27	37	35	204	R\$ 45,99	R\$ 9.381,96
Believer	28	33	54	25	47	39	226	R\$ 49,99	R\$ 11.297,7 4
Bad Liar	30	24	40	32	32	55	213	R\$ 55,99	R\$ 11.925,8 7

Start Me Up	33	34	40	35	52	35	229	R\$ 30,99	R\$ 7.096,71
Evidências	34	29	34	31	44	30	202	R\$ 62,99	R\$ 12.723,9 8
Dynamite	26	22	33	21	34	37	173	R\$ 43,99	R\$ 7.610,27
Angie	35	29	44	24	37	32	201	R\$ 38,99	R\$ 7.836,99
Diamonds	30	28	41	33	54	45	231	R\$ 52,99	R\$ 12.240,6 9
Alien Superstar	32	25	50	30	42	47	226	R\$ 60,99	R\$ 13.783,7 4
Umbrella	29	30	50	28	37	37	211	R\$ 45,99	R\$ 9.703,89
Pesadão (IZA)	27	29	31	31	32	53	203	R\$ 65,99	R\$ 13.395,9 7

Leilão	18	13	10	9	13	11	74	R\$ 64,99	R\$ 4.809,26
Always On My Mind	16	12	13	17	9	10	77	R\$ 49,99	R\$ 3.849,23

Eu me apaixonei pela pessoa errada	10	15	12	19	16	11	83	R\$ 60,99	R\$ 5.062,17
Nosso Sonho	11	8	19	14	10	17	79	R\$ 43,99	R\$ 3.475,21
Péssimo Negócio	18	8	8	9	8	17	68	R\$ 53,99	R\$ 3.671,32
Como é grande meu amor por você	10	14	16	9	19	15	83	R\$ 57,99	R\$ 4.813,17
Take on me	24	12	2	30	22	22	112	R\$ 49,99	R\$ 5.598,88
O Tempo não para	42	4	22	24	30	26	148	R\$ 52,99	R\$ 7.842,52
It's My Life	14	30	18	2	20	22	106	R\$ 46,99	R\$ 4.980,94
With Or Without You	8	26	6	6	14	2	62	R\$ 49,99	R\$ 3.099,38
Até que durou	16	8	16	24	30	22	116	R\$ 65,99	R\$ 7.654,84
Sinto Sua Falta	14	16	10	18	28	8	94	R\$ 60,99	R\$ 5.733,06
Another One Bites the Dust	22	14	30	10	22	24	122	R\$ 53,99	R\$ 6.586,78
Don't Stop Me Now	20	20	8	8	12	9	77	R\$ 50,99	R\$

									3.926,23
Tempo Perdido	11	14	7	8	19	16	75	R\$ 60,99	R\$ 4.574,25
Alô Porteiro	7	16	16	11	5	13	68	R\$ 49,99	R\$ 3.399,32
Quando a chuva passar	14	15	9	13	17	12	80	R\$ 50,99	R\$ 4.079,20
É o amor	7	18	10	20	17	17	89	R\$ 65,99	R\$ 5.873,11
Livin'on a Prayer	20	18	12	20	20	18	108	R\$ 50,99	R\$ 5.506,92
November Rain	7	16	20	10	14	14	81	R\$ 74,99	R\$ 6.074,19
Primeiros Erros	17	7	16	10	10	7	67	R\$ 50,99	R\$ 3.416,33
Sosseguei	44	34	26	25	21	37	187	R\$ 28,99	R\$ 5.421,13
Ela Partiu	20	21	23	35	41	33	173	R\$ 31,99	R\$ 5.534,27
Numb	42	22	30	29	25	45	193	R\$ 38,99	R\$ 7.525,07
Bad Romance	37	21	30	49	43	42	222	R\$ 36,99	R\$ 8.211,78

I Wanna Dance with Somebody	34	47	43	47	23	24	218	R\$ 29,99	R\$ 6.537,82
Smoothie Criminal	46	26	34	31	37	35	209	R\$ 35,99	R\$ 7.521,91

Malandragem	12	78	123	100	54	118	485	R\$ 24,99	R\$ 12.120,15
Acorda Pedrinho	46	70	76	128	52	118	490	R\$ 24,99	R\$ 12.245,10
Me adora	132	4	64	18	124	92	434	R\$ 29,99	R\$ 13.015,66
Dormi Na Praça	26	38	44	35	42	41	226	R\$ 37,99	R\$ 8.585,74
Whisky A Go-Go	41	20	50	26	27	45	209	R\$ 35,99	R\$ 7.521,91
Vai Malandra	43	40	43	45	41	33	245	R\$ 37,99	R\$ 9.307,55
Sorry	49	38	49	20	23	43	222	R\$ 32,69	R\$ 7.257,18
Pé Na Areia	50	47	46	33	33	39	248	R\$ 35,59	R\$ 8.826,32

Água Mineral Sem Gás 500MI	70	16	132	118	28	5	369	R\$ 4,98	R\$ 1.837,62
Água Mineral Com Gás 500MI	26	112	4	62	4	107	315	R\$ 5,98	R\$ 1.883,70
Energé. Monster/Red Bull	80	2	60	66	114	82	404	R\$ 15,99	R\$ 6.459,96
Coca-Cola	28	24	32	18	20	30	152	R\$ 13,99	R\$ 2.126,48
Fanta	0	26	18	32	40	6	122	R\$ 11,99	R\$
									1.462,78
Guaraná Antartica	28	34	22	38	12	20	154	R\$ 10,99	R\$ 1.692,46
Pepsi	40	6	36	10	28	6	126	R\$ 13,99	R\$ 1.762,74
Coca-Cola	56	8	90	46	66	124	390	R\$ 9,99	R\$ 3.896,10
Fanta	106	52	38	8	104	45	353	R\$ 7,99	R\$ 2.820,47
Guaraná Antartica	66	92	122	44	10	120	454	R\$ 7,99	R\$ 3.627,46
Pepsi	116	76	58	104	2	2	358	R\$ 7,99	R\$ 2.860,42

Sprite	126	22	6	20	116	79	369	R\$ 6,99	R\$ 2.579,31
Laranja	36	34	60	78	16	59	283	R\$ 8,99	R\$ 2.544,17
Uva	56	72	28	78	22	70	326	R\$ 10,99	R\$ 3.582,74
Maracujá E Abacaxi	78	30	50	6	26	19	209	R\$ 10,99	R\$ 2.296,91
Laranja	4	18	20	18	4	20	84	R\$ 17,99	R\$ 1.511,16
Uva	14	10	8	18	12	2	64	R\$ 22,99	R\$ 1.471,36
Maracujá E Abacaxi	4	44	16	14	18	12	108	R\$ 19,99	R\$ 2.158,92

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Figura 20 - LAYOUT DA COZINHA



Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 7. PLANO FINANCEIRO

Com o Plano Financeiro temos como objetivo estabelecer o modo pelos quais os objetivos da Brágui Burguer podem ser alcançados. Sendo então, considerado um fator chave para qualquer negócio. Buscamos apresentar algumas projeções abrangentes que possam refletir o desempenho futuro de nossa empresa em termos financeiros, podendo transmitir uma imagem de estabilidade e credibilidade.

Na tabela abaixo demonstrada, está o valor do nosso Capital Social que foi utilizado para a abertura e funcionamento da Brágui Burguer. Cada um de nossos sócios têm percentagens diferentes umas das outras nas ações da empresa. Para melhor visualização, observe as tabelas abaixo.

Tabela 27 - CAPITAL SOCIAL DA BRÁGUI BURGUER

Capital Social		
Sócios	Capital Investido	Porcentagem de Participação (%)
Érika Borges	R\$135.000,00	20
Nicolly Borges	R\$135.000,00	20
Gustavo Paz	R\$70.000,00	10
Kassia Ribeiro	R\$70.000,00	10
Luigi Antonucci Neto	R\$70.000,00	10
Marcelo Henrique Vasconcelos	R\$70.000,00	10
Raissa Cabral	R\$70.000,00	10
Ingrid Nascimento	R\$40.000,00	5
Keliane de Souza	R\$40.000,00	5

Total	R\$700.000,00	100
-------	---------------	-----

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023

## 7.1 Investimentos

Para a abertura da Brágui Burger foram realizados cálculos e pesquisas sobre todos os investimentos envolvidos na elaboração do projeto, investimentos esses que se fazem necessários para o início de qualquer operação de uma empresa. Tais investimentos demonstrados na tabela a seguir, estão relacionados às máquinas, equipamentos, móveis, utensílios, que são classificados como ativo Permanente Imobilizado.

Tabela 28 - INVESTIMENTO DA BRÁGUI BURGUER

<b>INVESTIMENTOS</b>			
	Qtd.	Valor	Total
<b>MATERIAIS DE LIMPEZA</b>			
Sabonete líquido para as mãos	5	R\$42,80	R\$214,00
Papel toalha	10	R\$4,70	R\$47,00
Papel higiênico	15	R\$14,99	R\$224,85
Desinfetante para superfícies	5	R\$52,49	R\$262,45
Detergente para lavar louças	5	R\$29,90	R\$149,50
Álcool em gel para as mãos	25	R\$8,99	R\$224,75
Luvras descartáveis	10	R\$27,80	R\$278,00

Esponjas para limpeza	10	R\$1,99	R\$19,90
Panos de limpeza	15	R\$4,90	R\$73,50
Sacos de lixo	5	R\$29,90	R\$149,50
	Qtd.	Valor	Total
<b>ESPAÇO INFANTIL</b>			
Decoração	1	R\$10.000,00	R\$10.000,00
Mesas/cadeiras	4	R\$148,10	R\$592,40
Puff	9	R\$87,35	R\$786,15
Brinquedos	20	R\$81,45	R\$1.629,00
	Qtd.	Valor	Total
<b>MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>			
Cabine fotográfica	2	R\$7.000,00	R\$14.000,00
Kit Karaoke	2	R\$4.249,58	R\$8.499,16
TV Crystal 4K SAMSUNG 43"	4	R\$2.656,55	R\$10.626,20

Mesas e poltronas - área cliente	22	R\$2.199,00	R\$48.378,00
Porta guardanapos e saches	25	R\$21,95	R\$548,75
Prato	500	R\$49,99	R\$24.995,00
Copo	300	R\$30,00	R\$9.000,00
Taça	300	R\$10,63	R\$3.189,00
Bandeja	70	R\$35,90	R\$2.513,00
Kit bartender	30	R\$314,60	R\$9.438,00
Pote para molho	100	R\$130,00	R\$13.000,00
Pote para molho - delivery	100	R\$5,50	R\$550,00
Porta tempero	100	R\$34,90	R\$3.490,00
Talheres	700	R\$2,66	R\$1.862,00
	Qtd.	Valor	Total
<b>MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS OPERACIONAIS</b>			
Multiprocessador de Alimentos - 110V	2	R\$3.089,79	R\$6.179,58
Forno Combinado Industrial Easy Gourmet 330V Trifásico	2	R\$19.304,19	R\$38.608,38

Chapa para Lanche Industrial 130x45 Profissional a gás inox	2	R\$1.321,69	R\$2.643,38
Liquidificador Industrial 2 Litros Alta Rotação	5	R\$339,99	R\$1.699,95
Cortador de Frios Industrial Lâmina 20CM	1	R\$1.517,00	R\$1.517,00
Inox			
Máquina de Gelo Philco 12kg PMG01I 110V	1	R\$899,00	R\$899,00
Modelador de hambúrguer	90	R\$30,21	R\$2.718,90
Prensador de hambúrguer	90	R\$18,90	R\$1.701,00
Panela	20	R\$152,92	R\$3.058,40
Frigideira	15	R\$125,00	R\$1.875,00
	Qtd.	Valor	Total
<b>EQUIPAMENTOS ADMINISTRATIVOS</b>			
PDV Completo Desktop Intel + NF-e	3	R\$1.900,00	R\$5.700,00
Notebook Lenovo I5 Windows 11	9	R\$3.397,00	R\$30.573,00
Kit Teclado e Mouse - Logitech	9	R\$126,80	R\$1.141,20
Impressora Multifuncional HP	2	R\$323,91	R\$647,82

Folha A4 - Chamex 500Un	4	R\$32,90	R\$131,60
Cartucho - Impressora	2	R\$55,00	R\$110,00
Telefone com Fio	4	R\$69,90	R\$279,60
<b>Total</b>			<b>R\$264.223,92</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 7.2 Uso e Fontes

A tabela abaixo vai apresentar com os novos investimentos foram distribuídos e seus respectivos valores e, então os recursos que foram necessários para cumprimento de todos os custos contabilizados em R\$ 443.566,00.

Tabela 29 - USO E FONTES

USOS E FONTES		
USOS	VALOR	%
Máquina e Equipamentos Operacionais	R\$ 30.180,00	6,804%
Móveis e Utensílios Operacionais	R\$ 60.897,00	13,728%
Equipamentos Administrativos	R\$ 5.873,00	1,324%
Materias de Limpeza	R\$ 1.641,00	0,369%
Capital de Giro	R\$ 344.975,00	77,773%
<b>TOTAL DE USOS</b>	<b>R\$ 443.566,00</b>	<b>100%</b>
FONTES	VALOR	%
Recursos Próprios	R\$ 700.000,00	100%
<b>TOTAL DE FONTES</b>	<b>R\$ 700.000,00</b>	<b>100%</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 7.3 Demonstração de Resultado do Exercício – DRE

Relatório contábil fundamental que apresenta as receitas, os custos e as despesas econômicas da Bragui Burger durante um ano. Seu objetivo é calcular o lucro líquido ou prejuízo, fornecendo uma visão clara do desempenho financeiro, com base nesses dados, chegamos a um valor de Lucro Líquido Total de R\$381.941.90.

Tabela 30 - DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO

<b>DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO</b>	
Receita líquida total:	R\$870.641,90
(-) Custos fixos/variáveis:	R\$344.975,00
Lucro Bruto:	R\$525.666,90
(-) Despesas operacionais:	R\$344.975,00
Lucro Operacional:	R\$180.691,90
(+) Receitas financeiras:	R\$314.225,00
(-) Despesas financeiras:	R\$49.975,00
Lucro antes do Imposto de Renda:	R\$445.941,90
(-) Imposto de Renda (Simples Nacional):	R\$64.000,00
Lucro Líquido Total:	R\$381.941,90

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

#### 7.4 Fluxo de Caixa

Utilizamos o Fluxo de Caixa para planejar, controlar e analisar as receitas, despesas e inventários. A projeção que fizemos referente a Brágui Burger aponta que a hamburgueria teria um lucro de 40% ao final de 12 meses. Mostrando então, que a empresa teria uma margem de lucratividade positiva chegando ao último mês.

Tabela 31 - FLUXO DE CAIXA DA BRÁGUI BURGUER

FLUXO DE CAIXA						
MÊS	JAN	FEV	MAR	MAI	ABR	JUN
Receita Líquida de vendas	R\$ 160.125,00	R\$ 126.250,12	R\$ 160.080,00	R\$ 100.625,00	R\$ 208.750,25	R\$ 225.072,59
Lucro Operacional Líquido	R\$ 64.050,00	R\$ 50.500,05	R\$ 64.032,00	R\$ 40.250,00	R\$ 83.500,10	R\$ 90.029,36
MÊS	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Receita Líquida de vendas	R\$ 235.162,50	R\$ 160.025,88	R\$ 175.050,12	R\$ 132.875,00	R\$ 220.000,37	R\$ 270.050,00
Lucro Operacional Líquido	R\$ 94.065,00	R\$ 64.010,35	R\$ 70.020,05	R\$ 54.150,00	R\$ 88.015,00	R\$ 108.020,00
Total Receita Líquida	R\$ 870.641,90					
Total Lucro Operacional Líquido	R\$348.256,76					
(+) Depreciação	R\$ 1.155,36					
Lucro de Caixa (EBTIDA)	R\$349.412,12					
Margem de lucro (%)	40%					

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

## 7.5 Capital de Giro

O capital de giro foi a maneira que utilizamos para financiar as atividades operacionais da empresa. O nosso capital de giro está representando o montante de recursos financeiros que o comércio precisou para manter suas operações funcionando de maneira saudável. Para calcular o capital de giro, usamos o ciclo financeiro da empresa, que é o tempo médio que ela leva para converter seus estoques em dinheiro. Isso envolve o tempo que leva para comprar a matéria-prima, produzir o produto, vendê-lo e receber o dinheiro.

Tabela 32 - CAPITAL DE GIRO DA BRÁGUI BURGUER

CAPITAL DE GIRO	
(+) Entradas	R\$ 659.200,00
(-) Saídas	R\$ 344.975,00
Custo fixos	R\$ 260.000,00
Folha Salarial	R\$ 35.000,00
Custo Variavel	R\$ 49.975,00
<b>CAPITAL DE GIRO BRAGUI BURGUER</b>	<b>R\$ 314.225,00</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 7.6 Indicadores Econômicos e Financeiros

Os indicadores econômico-financeiros são medidas quantitativas que fornecem informações sobre a saúde financeira de uma empresa, setor ou economia como um todo. Que são usados para avaliar o desempenho financeiro, a estabilidade e a sustentabilidade financeira de uma organização ou mercado e

também são importantes para os investidores, gestores financeiros, analistas de mercado, economistas e outros profissionais que precisam tomar decisões financeiras informadas. Ajudam a identificar as tendências do mercado, riscos e oportunidades financeiras, bem como a avaliar a eficiência operacional de uma empresa.

### Índice de Lucratividade

Este indicador revela o poder de ganho da empresa relacionando seu lucro líquido com seu faturamento total, ou seja, o tamanho do ganho que a empresa consegue gerar sobre todo trabalho realizado. O intuito do cálculo da lucratividade é revelar se as vendas do negócio são suficientes para pagar os custos e despesas e ainda gerar lucro. Para calcular, divide o lucro operacional líquido pela receita líquida.

Tabela 33 - LUCRATIVIDADE DA BRÁGUI BURGUER

<b>ÍNDICE DE LUCRATIVIDADE</b>	
Receita Líquida	R\$ 870.641,90
Lucro Operacional Líquido	R\$ 348.256,76
<b>VALOR: 40%</b>	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

### Índice de Rentabilidade

Índice de rentabilidade demonstra o retorno dos recursos aplicados em um empreendimento ou em um projeto. Para o cálculo desse índice, multiplique o lucro líquido por 100, e em seguida, divida pelo investimento.

Tabela 34 - RENTABILIDADE DA BRÁGUI BURGUER

<b>ÍNDICE DE RENTABILIDADE</b>	
Lucro Operacional Líquido	R\$ 348.256,76
Investimentos	R\$ 700.000,00
<b>VALOR: 49,75%</b>	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

### **Tempo de Retorno de Investimento**

Na tabela calcula-se em meses, o valor do investimento menos o lucro líquido operacional até que o valor investido seja recuperado em aproximadamente 24 meses, ou seja, 2 anos.

Tabela 35 - TEMPO DE RETORNO DO INVESTIMENTO DA BRÁGUI BURGUER

<b>TEMPO DE RETORNO DE INVESTIMENTO</b>	
Lucro Operacional Líquido	R\$ 348.256,76
Investimentos	R\$ 700.000,00
<b>24,13 MESES</b>	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

### **Ponto de Equilíbrio Operacional**

O ponto de equilíbrio operacional é o momento em que o lucro da empresa é zero. Ou seja, todas as entradas de capital são suficientes para cobrir as saídas, sejam impostos, custos ou despesas.

Tabela 36 - PONTO DE EQUILIBRIO OPERACIONAL DA BRÁGUI BURGUER

<b>PONTO DE EQUILIBRIO OPERACIONAL</b>	
Custos fixos/variáveis	R\$ 344.975,00
Lucro Operacional Líquido	R\$ 348.256,76
<b>VALOR: R\$ 3.281,76</b>	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Um plano de negócio bem desenvolvido não significa apenas ter um esboço em mãos, ele representa uma documentação importante que deve estar integrada a toda empresa, difundido e retroalimentado de forma consistente e contínua, para que assim possa contribuir no sucesso organizacional do empreendimento. Esse trabalho teve como propósito produzir um projeto completo sobre um estabelecimento comercial, ligado à área alimentícia, mais especificamente uma Hamburgueria.

Compreendemos a importância da estrutura mercadológica, com a análise de diferentes fatores, onde foram realizados índices de projeções contábeis e financeiras para entender se o negócio seria viável. Então, foi decidido abrir a hamburgueria com o nome Brágui Burger e com uma temática musical diferenciada.

A música é uma forma universal de expressão onde cada vez mais é possível unir pessoas de diferentes origens e gostos. A Brágui Burger aproveita esse poder ao criar um ambiente acolhedor onde os clientes possam desfrutar de uma refeição saborosa, apreciando o ambiente musical. A decoração temática e as referências musicais presentes no cardápio e nos nomes dos hambúrgueres criam uma conexão instantânea com os clientes, despertando sua curiosidade e criando uma experiência memorável.

A qualidade dos hambúrgueres oferecidos pela nossa hamburgueria é de ótima qualidade. Cada hambúrguer é cuidadosamente preparado, utilizando ingredientes frescos e sabores criativos. A equipe da hamburgueria é apaixonada pelo que faz, e isso se reflete na excelência dos pratos servidos. Os clientes podem experimentar combinações únicas de sabores, inspiradas em diferentes gêneros musicais, criando uma experiência gastronômica verdadeiramente original em um ambiente acolhedor onde a música e o sabor se encontram fazendo assim os amantes de hambúrgueres e músicas terem uma experiência diferenciada.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BBQ, Lion. Como abrir uma Hamburgueria do zero!. **Youtube**. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=UYUu6N2TI4>. Acesso em 10 Mar. 2023.

Comida sem lactose: saiba como adaptar o cardápio de seu restaurante e diversificar ainda mais o menu. **Unilever Food Solutions**. Disponível em: <https://www.unileverfoodsolutions.com.br/dicas-e-servicos/tendencias-no-prato/comida-sem-lactose.html>. Acesso em 06 Mar. 2023.

Como Escolher os Melhores Fornecedores para Restaurantes?. **Consumer**. Disponível em: <https://blog.consumer.com.br/fornecedores-para-restaurantes/>. Acesso em 13 Mar. 2023

Cozinha para Restaurante. **PA Equipamentos**. Disponível em: <https://paequipamentos.com.br/tudo-para-cozinhas/cozinha-para-restaurante/>. Acesso em 21 Abr.2023.

Diferentes níveis de lactose em alimentos. **Levy**. Disponível em: <https://levty.cuidadospelavida.com.br/intolerancia-a-lactose>. Acesso em 06 Mar. 2023.

JÚNIOR R, José Carlos. Quais são os custos para manter uma empresa aberta e em atividade?. **Conube**. Disponível em: <https://conube.com.br/blog/custos-para-manter-uma-empresa/>. Acesso em 01 Abr. 2023.

Passos essenciais para a abertura de uma microempresa. **SEBRAE**. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/artigoshome/passos-essenciais-para-a-abertura-de-uma-microempresa,fd881fe0c92e4510VgnVCM1000004c00210aRCRD#:~:text=Custos%20e%20impostos&text=O%20custo%20m%C3%A9dio%20para%20a,a%20R%24%201.500%2C00>. Acesso em 28 Mar. 2023.

Quanto uma pequena empresa paga de imposto?. **Contabilizei**. Disponível em: [https://www.contabilizei.com.br/contabilidade-online/quanto-uma-pequena-empresa-paga-de-imposto/#:~:text=O%20c%C3%A1lculo%20vai%20depende%20do,servi%C3%A7os%20estabelecidos%20no%20anexo%20IV](https://www.contabilizei.com.br/contabilidade-online/quanto-uma-pequena-empresa-paga-de-imposto/#:~:text=O%20c%C3%A1lculo%20vai%20depende%20do,servi%C3%A7os%20estabelecidos%20no%20anexo%20IV.). Acesso em 31 Mar. 2023.

SANTANA, Daniel. Aula 4 | custo fixo e custo variável. **Youtube**. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=4EjpLKrrbKc&t=308s> Acesso em 25 Mar. 2023 .  
Cardápio Delivery. Disponível em: <https://j3burguerpoa.com/menu>. Acesso em 05 Mai. 2023.

SEBRAE, Como Calcular CAPITAL DE GIRO?. **Youtube**. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=hFE5kp-Ja3A>. Acesso em 15 Mai. 2023.

SEBRAE, Crie o fundo de reserva da sua empresa. **Youtube**. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=mnCG5gzyrc4> Acessado em 21 Abr. 2023.  
Simples Nacional: tudo que você precisa saber. **Endeavor**. Disponível em: <https://endeavor.org.br/leis-e-impostos/simples-nacional-tudo-que-voce-precisa-saber/> Acesso em 29 Mar. 2023.

Soluções criativas para o seu projeto. **Franco Bachot**. Móveis. Disponível em: [https://francobachot.com.br/?gad=1&gclid=CjwKCAjw36GjBhAkEiwAKwIWycqG2gTO2zbPUJhgblBLZaWuqzSfYVHcmmhiiZMaFJdgubhSFb27rxoCFb0QAvD\\_BwE](https://francobachot.com.br/?gad=1&gclid=CjwKCAjw36GjBhAkEiwAKwIWycqG2gTO2zbPUJhgblBLZaWuqzSfYVHcmmhiiZMaFJdgubhSFb27rxoCFb0QAvD_BwE). Acesso em 21 Abr. 2023.

37 canções dos anos 80 e 90 perfeitas para cantar no Karaokê. **Zappeando**. Disponível em: <https://www.zappeando.com.br/entretenimento/37-cancoes-dos-anos-80-e-90perfeitas-para-cantar-no-karaoke> Acesso em 07 Mar. 2023.

90 CLÁSSICOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS. **Deezer**. Disponível em: <https://www.deezer-blog.com/br/musicas-de-karaoke/>. Acesso em 07 Mar. 2023.