

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA  
SOUZA  
ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL IRMÃ AGOSTINA - CLASSE  
DESCENTRALIZADA CEU CIDADE DUTRA  
Administração**

**Danielly Alves de Araújo  
Heloisa Cristina Dias Matos  
Thais de Jesus Sousa dos Santos**

**PLANO DE NEGÓCIOS: Restaurante Cultura na Mesa**

**São Paulo  
2023**

**Danielly Alves de Araújo**  
**Heloisa Cristina Dias Matos**  
**Thais de Jesus Sousa dos Santos**

## **PLANO DE NEGÓCIOS: Restaurante Cultura na Mesa**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Administração da Escola Técnica Irmã Agostina – Classe Descentralizada CEU Cidade Dutra, 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 esse trabalho a todos os professores e orientadores que estiveram conosco desde o início, passando seus conhecimentos e nos guiando como aluno, e como pessoa nesses um ano e meio.

Agradecemos a todos aqueles que fizeram parte da nossa história e contribuíram para a realização deste trabalho, vocês são parte importante deste projeto, e somos gratos a estrutura, colaboração e confiança.

Parabenizamos nossa turma, que estiveram presentes nessa trajetória, sentimos orgulho de todos. Por fim, agradecemos a Etec que nos proporcionou uma experiência para a vida e nos trouxe ensinamentos.

## **AGRADECIMENTOS**

Gostaríamos de expressar nossa profunda gratidão a todos que contribuíram de forma significativa para a realização deste trabalho de conclusão de curso. Sem o apoio e a colaboração de cada um de vocês, esta conquista não teria acontecido.

Em primeiro lugar, agradecer as nossas orientadoras, Edilma e Talita, que tiveram paciência e nós encorajamos ao longo deste processo. Suas sugestões foram fundamentais para o desenvolvimento deste trabalho.

Agradecemos também aos professores do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza da Irmã Agostina, pelo conhecimento transmitido e pela formação acadêmica que recebemos ao longo desse tempo. Suas aulas, orientações e momentos foram essenciais para a construção dos fundamentos deste trabalho.

Por fim, gostaríamos de agradecer a todos os participantes da pesquisa realizada neste trabalho, cujas respostas e contribuições foram essenciais para a obtenção dos resultados apresentados. Agradecemos a nós mesmos por dedicarmos nosso tempo e compartilharmos nossas experiências, tornando tudo isso mais robusto e possível.

“A arte de administrar: Conectando eficiência  
e sucesso no comércio.”

**DANIELLY ARAÚJO**

## RESUMO

O negócio em questão é um restaurante regional brasileiro, com foco nas regiões Sul, Sudeste e nordeste, ele se chama "Cultura na Mesa". Com uma culinária autêntica e saborosa, a principal ideia é relembrar aquele gostinho da terra natal, ou para aqueles que são de outras regiões, proporcionar a experiência de conhecer um pouco de cada prato típico do nosso país. Tentado levar ainda mais perto de cada cultura o ambiente do restaurante será temático das regiões, onde estará inserida brevemente a história de cada prato, músicas regionais a todo o momento, e a parte uma área kids para descontração das crianças e um maior conforto aos pais. Com o sistema delivery, temos nossos entregadores, pedidos pelo Ifood, e nosso próprio site. Sendo assim, temos o respeito como base para o convívio dentro da empresa, qualidade no atendimento, e foco na satisfação dos nossos clientes, com funcionários qualificados, um plano de negócio objetivo e ético.

**Palavras-Chave:** Cultura, regiões, experiência.

## **ABSTRACT**

The business in question is a Brazilian regional restaurant, focused on the South, Southeast and Northeast regions, it is called "Cultura na Mesa". With an authentic and tasty cuisine, the main idea is to remember that taste of the homeland, or for those who are from other regions, to provide the experience of knowing a little of each typical dish of our country. Trying to bring even closer to each culture, the restaurant's environment will be themed on the regions, where the history of each dish will be briefly inserted, regional music at all times, and a kids area for children to relax and provide greater comfort to parents. With the delivery system, we have our couriers, Ifood orders, and our own website. Therefore, we have respect as the basis for coexistence within the company, quality service, and focus on the satisfaction of our customers, with qualified employees, an objective and ethical business plan.

**Keywords:** Culture, regions, experience.

## SUMÁRIO

<b>1. SUMÁRIO EXECUTIVO.....</b>	<b>9</b>
<b>2. O NEGÓCIO.....</b>	<b>11</b>
2.1 Identificação .....	12
2.2 O Objetivo .....	12
2.3 Vantagem Competitiva .....	13
2.4 Localização.....	14
2.5 Exigências Legais .....	14
2.6 Estrutura Organizacional.....	16
<b>3. PRODUTOS E/OU SERVIÇOS .....</b>	<b>17</b>
3.1 Produtos e/ou Serviços .....	17
3.2 Tecnologia e Processos.....	19
3.3 Benefícios e Vantagens.....	21
3.4 Preço.....	21
<b>4. MERCADO.....</b>	<b>24</b>
4.1 Setor .....	26
4.2 Público-Alvo .....	28
4.3 Fornecedores.....	29
4.4 Concorrentes .....	29
<b>5. PLANO DE MARKETING .....</b>	<b>31</b>
5.1 Produto e Serviço.....	32
5.2 Preço.....	34
5.3 Ponto.....	35
5.4 Promoção.....	35
<b>6. PLANO OPERACIONAL .....</b>	<b>38</b>
6.1 Plano de Produção.....	38



<b>6.2 Plano de Vendas.....</b>	<b>41</b>
<b>7. PLANO FINANCEIRO.....</b>	<b>46</b>
<b>7.1 Investimentos .....</b>	<b>46</b>
<b>7.2 Usos e Fontes.....</b>	<b>47</b>
<b>7.3 Demonstração do Resultado.....</b>	<b>48</b>
<b>7.4 Fluxo de Caixa.....</b>	<b>52</b>
<b>7.5 Capital de Giro.....</b>	<b>53</b>
<b>7.6 Indicadores Econômico-financeiros.....</b>	<b>58</b>
<b>8. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>60</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>61</b>

## 1. SUMÁRIO EXECUTIVO

O negócio tem como o objetivo de proporcionar aos clientes a experiência de conhecer as comidas típicas das regiões Sul, Sudeste e Nordeste em um único lugar. A gastronomia do restaurante Cultura na Mesa proporciona as misturas de temperos e as culturas de distintas regiões, trazendo assim uma modernizada no ramo gastronômico, mostrando que é possível juntar diferentes temperos, sabores em apenas em um único espaço.

O quadro societário é formado por três mulheres, a Thais de Jesus Sousa dos Santos, já trabalhou em restaurante, por um leve período, mas sempre teve vontade de abrir um restaurante. A sócia Heloisa Cristina Dias Matos na sua família possui dono de restaurante, e ela sempre se interessou nesse ramo. A sócia Danielly Alves de Sousa estuda administração e se juntou com as amigas para abrir o negócio. Cada sócia irá contribuir com R\$ 100.000,00.

Os produtos que o restaurante vende são pratos típicos das regiões Sul, Sudeste e Nordeste, possuindo um restaurante climatizado para receber tantos amigos e famílias, tendo uma área kids com monitoramento. Os pratos que serão oferecidos irão fazer que o consumidor conhecesse outros sabores nos qual é considerado típico em outras regiões brasileiras.

O diferencial do estabelecimento com os concorrentes é a qualidade das comidas, os preços acessíveis, possuir uma área kids, na qual ela tem um monitor para cuidar das crianças, oferecemos ofertas e promoções que cabem no bolso do consumidor. Possui um site especial ao cliente, através desse site é capaz de fazer pedido para entregar ou para comer no restaurante e até mesmo possui ofertas para quem possui o site. Caso for comemorar o aniversário com a gente irá ganhar uma sobremesa (da escolha do aniversariante) de graça!

O público-alvo são pessoas que gostam de experimentar comidas brasileiras, especificamente das regiões Sul, Sudeste e Nordeste em um espaço localizado na região sul de São Paulo. Em São Paulo possui aproximadamente cerca de 20 mil restaurantes. Verificamos que existem dois restaurantes que são concorrentes diretos: o Feijão de corda e o Calango bar e restaurante. E o principal concorrente indireto foi considerado o Mcdonalds.

O investimento para o funcionamento o restaurante é de R\$ 300.000,00. A necessidade de recursos de terceiros por enquanto não foi utilizada no negócio. O

restaurante se enquadra na Empresa de Pequeno Porte e no seu primeiro ano de funcionamento sai com uma dívida, mas no seu segundo ano de funcionamento consegue uma percentagem de lucro. O prazo de retorno do investimento é aproximadamente três anos e nove meses, para podermos conseguir o investimento de volta. Mostrando assim que o investimento é rentável.

## 2. O NEGÓCIO



Figura 1 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

O restaurante Cultura na Mesa possui comidas típicas das regiões Sul, Sudestes e Nordeste do Brasil. De acordo com o último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), feito em 2010, cerca de 10% da população de SP é nordestina, praticamente 3 milhões de pessoas nascidas no Nordeste estavam morando em municípios paulistas (REDE GLOBO,2023).

Nota-se que a região metropolitana possui cerca de 20 mil restaurantes, de acordo com IBGE de 2016 (PREFEITURA DE SÃO PAULO, 2023), não é informado a quantidade de restaurantes de gastronomia de outras regiões brasileira nesta pesquisa. Considerando isso, ocorreu a ideia de criar o restaurante Cultura na Mesa focada nas pessoas que moram em SP, e tem a curiosidade de consumir pratos de outras regiões em apenas em um único lugar, além daquelas pessoas que migraram para São Paulo poder relembrar a sua antiga região na qual morava.

Os pratos selecionados são considerados típicos ou até mesmo tradicionais entre os moradores dos estados de: Minas Gerais, São Paulo, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Pernambuco, Ceará, Bahia.

Os pratos que fazem parte do cardápio são: tutu de feijão, churrascos, virada a paulista, feijoada, baião de dois, carne de sol. Cada prato é considerado tradicional em algum estado brasileiro. No caso das sobremesas, foi pensado também nas sobremesas típicas dos estados: Pernambuco é o bolo de rolo, Minas Gerais é o famoso queijo com goiabada, conhecido como Romeu e Julieta. No Rio Grande do Sul tem a Ambrosia e na Bahia é a tradicional torta búlgara.

Os fornecedores são essenciais para o sucesso de qualquer negócio, pois eles fornecem os materiais, produtos ou serviços necessários para a operação da

empresa. E por isso que os nossos parceiros de negócios são responsáveis pelo suporte alimentício, pois são considerados de alta qualidade no mercado.

## 2.1 Identificação

O Restaurante Cultura na Mesa LTDA, o qual possui o nome fantasia Cultura na Mesa. Encontra-se na Av. Prof. Papini, 182 - Interlagos, São Paulo-SP, CEP: 04805-300. CNPJ: 04.058.116/001-63; Inscrição Estadual SP: 142.776.568.111.

Dados Pessoais: Heloisa Cristina Dias Matos, reside na Rua Antônio Fracarolli 14<sup>a</sup>; São Paulo - SP, telefone: (11)99503-0530.

O restaurante Cultura na Mesa é considerado um EPP (Empresa de pequeno porte), na qual possui 8 funcionários. A empresa é composta por três sócias: Danielly Alves, Heloísa Cristina, Thais de Jesus. A sócia Heloísa é responsável pela área administrativa, ficará encarregada de assinar os contatos e documentos, deixando os sócios sobre aviso das decisões.

A empresa possui forma jurídica de Sociedade comercial por quota de responsabilidade responsável limitada.

## 2.2 O Objetivo

A criação da empresa tem o objetivo de proporcionar aos clientes a experiência de conhecer as comidas típicas das regiões Sul, Sudeste e Nordeste em um único lugar. Consideramos o estabelecimento propício para receber amigos e a família. Na cidade de São Paulo, possui 10% da população nordestina de acordo com o IBGE realizado em 2010 (REDE GLOBO, 2023), com essa informação acreditamos que podemos alcançar as pessoas nordestinas que vivem em São Paulo para conhecer o restaurante, podendo relembrar os temperos da sua terra natal.

A gastronomia do restaurante Cultura na Mesa proporciona as misturas de temperos e as culturas de distintas regiões, trazendo assim uma modernizada no ramo gastronômico, mostrando que é possível juntar diferentes temperos, sabores em apenas em um único espaço.

**Missão:** proporcionar uma experiência gastronômica única reunindo diferentes sabores e culturas.

**Visão:** tornar-se referência na Grande São Paulo com os melhores pratos regionais.

**Valores:** respeito, ética, responsabilidade, atendimento com paciência, praticidade, qualidade das comidas, valorização da cultura.

De acordo com o site CONTABILIDADE, SEGATO 2023, o capital social são os valores desembolsados pelos sócios de uma nova empresa. De forma simplificada, trata-se do montante investido em um novo negócio até que ele gere o primeiro lucro. O total de capital social que será investido será de R\$ 300.000,00

<b>CAPITAL SOCIAL</b>			
	<b>Sócias</b>	<b>Valor</b>	<b>% de participação</b>
1	Danielly Alves de Araujo	R\$ 66.666,00	33%
2	Heloisa Cristina Dias Matos	R\$ 66.667,00	34%
3	Thais de Jesus Sousa Santos	R\$ 66.667,00	33%
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 200.000,00</b>	<b>100%</b>

Figura 2: Elaborado pelos autores, 2023.

### 2.3 Vantagem Competitiva

O Restaurante Cultura na Mesa irá oferecer aos clientes uma conexão com a cultura local, proporcionando uma experiência autêntica de sabores, aromas e ingredientes da região, e variedade de sabores, pratos e sobremesa de três região sendo Sul, Sudeste e Nordeste, que não são encontrados em outros tipos de restaurantes. Os clientes terão a oportunidade de experimentar novos pratos e descobrir novos sabores.

O cardápio será de preço justo e acessível, oferecendo uma variedade no cardápio. Com um ambiente acolhedor e agradável, com decoração temática e música regional. Trazendo uma experiência e lembrança de sua terra natal.

O restaurante por se de cultura regional, pode atrair pessoas de todas as classes, gostos e turistas interessados em experimentar a culinária local. Terá uma ótima localização, e conta com uma ótima equipe treinada para ser ágil, prestativo e atencioso. As opções de formas de pagamento serão com: cartões de crédito, débito, pagamento eletrônico, dinheiro e o PIX.

## 2.4 Localização

Localizado na região Sul de São Paulo, perto do autódromo de Interlagos. O motivo do restaurante está inserido neste lugar, é pelo fácil acesso tanto para os nossos clientes quanto aos nossos funcionários, possuindo uma variedade de opções de ônibus e uma boa movimentação aos finais de semana. O Restaurante Cultura na Mesa encontra-se Av. Prof. Papini, 182 - Interlagos, São Paulo - SP, 04805-300.



Figura 3 Google Maps, 2023.

Neste local oferece garagem para 6 carros. Possuem água encanada, e energia elétrica, mercados em suas proximidades, facilitando a aquisição da matéria-prima. Sendo o valor do aluguel acessível para o primeiro investimento.

## 2.5 Exigências Legais

O restaurante está sujeito a uma série de regulamentações que visam garantir a segurança para a alimentação, a saúde dos clientes e dos funcionários, dessa forma por sermos novo no mercado visou assegurar que as práticas comerciais estejam em conformidade com as leis trabalhistas e tributárias.

a) Registro da empresa: É necessário registrar a empresa na Junta Comercial do Estado de São Paulo ou na prefeitura do município onde o restaurante será instalado. (TORRES, 2023)

b) Alvará de funcionamento é um documento que autoriza a empresa exercer as suas atividades em determinados locais de acordo com as normas estabelecidas. (HASA, 2023)

c) Licença sanitária: É necessário obter uma licença sanitária emitida pela Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo para garantir que o restaurante atenda aos padrões de higiene e segurança alimentar.

d) Registro no CNPJ: O Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) é uma forma de registro feita pela Receita Federal para identificar as empresas e suas movimentações financeiras e demais informações de interesse das administrações tributárias do Município, Estado e União. (TOTVS, 2023)

e) Registro no Ministério do Trabalho: É necessário registrar a empresa no Ministério do Trabalho para estar em conformidade com as leis trabalhistas.

f) Cumprimento das normas de acessibilidade: O restaurante deve estar em conformidade com as normas de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

g) Licença ambiental: é um instrumento da Política Nacional do Meio Ambiente materializado através de um procedimento administrativo. Seu objetivo é atestar a viabilidade ambiental do empreendimento; aprova a concepção, a localização, a instalação, a ampliação e a operação de empreendimentos e atividades utilizadoras de recursos ambientais, consideradas efetivas ou potencialmente poluidoras, ou que possam causar degradação ambiental. (VERDE E AMARELO 2023).

h) Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros: é o documento emitido pelo Corpo de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo (CBPMESP), certificando que, durante a vistoria, a edificação possuía as condições de segurança contra incêndio. (BOMBEIROS, 2023).

i) Pagamento de impostos: O restaurante deve pagar os impostos obrigatórios, como o Imposto de Renda, ICMS, ISS, PIS, COFINS.

j) Declaração de enquadramento de regime tributário: É um documento que ele está relacionado ao Balanço Patrimonial que a empresa informa em suas



declarações e indica qual o regime tributário escolhido – Simples Nacional Lucro Real ou Lucro Presumido. (ONLINE, 2023).

## 2.6 Estrutura Organizacional

O estabelecimento possui três proprietárias, nas quais serão sócias e iram trabalhar juntas para o crescimento do restaurante.

A sócia Danielly Alves – Área Comercial; será a responsável pelo processo do relacionamento do cliente, vendas, qualidade e feedback, além dela terá outros funcionários para auxiliar.

A sócia Heloísa Cristina – Área Administrativa, fica encarregada de assinar os contratos e documentação, deixando os sócios sob aviso das decisões e cuidado do aplicativo. Responsável pelas entregas chegarem rápido nas casas, na área kids e pela auxiliar de serviços gerais.

A sócia Thais de Jesus – Área de produção, responsável pela elaboração dos pratos e os cuidados com os mantimentos, também terá duas funcionárias uma que será a chef de cozinha e a outra a auxiliar, um responsável para a chapa e churrasqueira.



Figura 4 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

### **3. PRODUTOS E/OU SERVIÇOS**

O restaurante Cultura na Mesa oferecerá o serviço de preparar comidas de excelência qualidade das regiões: sul, sudeste e nordeste. Cada região recebeu imigrantes de diferentes países e com isso adquiriam diferentes modos de preparos de certas comidas e até mesmo o tempero.

A região sudeste, no período da expansão cafeeira no fim do século XIX e início do século XX, receberam imigrantes de diferentes lugares do mundo, principalmente italianos, japoneses, alemães, sírios e libaneses para trabalharem nas lavouras de café (CERQUEIRA, 2023). Os temperos mais utilizados nesta região são: alho, alecrim, cebola e folha de louro. Além dos imigrantes estrangeiros, os estados que compõem o Sudeste, em especial São Paulo, atraíram – e ainda atrain – centenas de milhares de migrantes do território nacional, oriundos principalmente dos estados do Nordeste (CERQUEIRA, 2023).

Na região Sul, a sua cultura é formada por meio da influência das tradições e costumes dos povos indígenas, africanos e das populações que migraram para a região, em especial os europeus oriundos dos Açores, da Alemanha e da Itália. (GUITARRA, 2023) A culinária sulista é formada por preparos como o barreado, a cuca e o churrasco e a bebida considerada típica o chimarrão (GUITARRA, 2023).

A cultura do Nordeste apresenta características próprias herdadas da interação da cultura dos colonizadores portugueses, dos negros e dos índios. (DIANA, 2023). A culinária nordestina foi desenvolvida sob a influência da comida portuguesa, africana e indígena; o consumo de raízes, o preparo de comidas bem temperadas e apimentadas, as comidas de milho e coco, o cuscuz, a pamonha e a canjica são heranças que foram adaptadas em cada estado (DIANA, 2023)

#### **3.1 Produtos e/ou Serviços**

Os produtos que serão oferecidos no restaurante Cultura na Mesa são típicos de determinados estados do Brasil. Será detalhada a história do surgimento de cada um:

a) O prato tutu de feijão foi criado no século XVI com a chegada de portugueses atraídos pelo ciclo do ouro e das riquezas nas Minas (CARNEIRO, CARVALHO 2023).

b) O prato churrasco é tradicional do Rio Grande do Sul, no século XVII, essa era uma região de transporte de gado, no interior dos Sete Povos das Missões. Os rebanhos ali criados, após o fim das guerras, ganharam os campos e ali se multiplicaram em meio a natureza.

c) A virada paulista surgiu no mesmo século do churrasco, na época do Brasil Colônia, como forma de alimentação nas monções e bandeiras.

d) A feijoada (prato com técnica europeia, similar aos vários tipos de cozidos, como os de Portugal, Espanha, França e outros) teria se desenvolvido no final do século XIX, em restaurantes cariocas.

e) O baião de dois nasceu no sertão do Ceará. Tendo esse nome, pois faz referência a dança típica do nordeste brasileiro e a combinação do arroz com o feijão. (Site G1).

PRATOS	CAPACIDADE	ACOMPANHAMENTO/PREPARO	PREÇO
<b>Receições</b>			
Tutu de feijão	É um prato pronto que pode servir uma pessoa a duas.	Tutu de feijão, com arroz branco, linguiça calabresa defumada, couve amanteigada e carne suína.	R\$ 35,00
Churrasco	Possuirá tamanho Médio (no qual serve duas pessoas) e o Grande (serve quatro pessoas)	Carne preparada na churrasqueira, vinagrete e arroz.	O valor do MEDIO: R\$75,00 .O valor do GRANDE:R\$ 160,00
Virada Paulista	Prato pronto	Arroz, feijão, bisteca, pururuca, ovos e banana	R\$ 60,00
Feijoada	Possuirá tamanho Médio (no qual serve duas pessoas) e o Grande (servindo até quatro pessoas)	Feijão preto, couve amanteigada, bisteca, torresmo, duas fatias de laranja, linguiça e molho preto de pimenta	O valor do MEDIO: R\$75,00. O valor do GRANDE:R\$ 100,00
Baião de Dois	Possuirá tamanho Médio (no qual serve duas pessoas) e o Grande (servindo até quatro pessoas)	Feijão de corda, mandioca na manteiga, carne de sol, calabresa, pururuca e queijo	O valor do MEDIO: R\$100,00. O valor do GRANDE:R\$ 150,00
Carne de sol/Feijão de corda	Possuirá tamanho Médio (no qual serve duas pessoas) e o Grande (servindo até quatro pessoas)	Arroz, feijão de corda, carne de sol e mandioca na manteiga.	O valor do MEDIO:R\$65,00. O valor do GRANDE: R\$95,00
<b>Sobremesas</b>			
Romeu e julieta	Serve uma pessoa	Famoso queijo com goiabada	R\$ 15,00
Torta Búlgara	Serve uma pessoa	Um bolo de chocolate nada tradicional, junto com uma bola de sorvete de creme.	R\$ 15,00
Bolo de Rolo	Serve uma pessoa	Ramcambole com goiabada	R\$ 15,00
Ambrosia	Serve uma pessoa	Um doce de leite diferenciado.	R\$ 18,00

Figura 5 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

PRATOS	CAPACIDADE	ACOMPANHAMENTO/PREPARO	PREÇO
<b>Bebidas</b>			
Água com ou sem gás	600ml		R\$ 5,00
Coca cola	355ml		R\$ 8,00
Guaraná	355ml		R\$ 7,00
Cajuína	600ml		R\$ 18,00
Suco natural de laranja	300ml		R\$ 14,00
Suco natural de maracujá	300ml		R\$ 14,00
Suco natural de limão	300ml		R\$ 14,00
Sucos de polpas	300ml		R\$ 12,00
Cerveja Original	269ml		R\$ 8,00
Cerveja Petra	473ml		R\$ 8,00
Cerveja Heineken	350ml		R\$ 9,00
Caipirinha de limão	350ml		R\$ 15,00
Vinho pérgola	Taça		R\$ 15,00

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

### 3.2 Tecnologia e Processos

Levando em consideração que a empresa é nova no mercado foi escolhido um meio de tecnologia favorável tanto para os clientes, quanto para o crescimento do estabelecimento, sendo assim, será oferecido um QR code nas mesas. O QR code ao ser escaneado levará o cliente, para as redes sociais da Cultura na Mesa, onde ele deve seguir, ou fazer uma postagem com a marcação do local, e em troca ganhará um desconto de 10% no valor gasto.

O comércio: para preparação dos pratos o restaurante tem como principais fornecedores o Hortifruti, e o supermercado, pois para preparação dos pratos serão utilizados tanto alimentos perecíveis como não perecíveis, e dessa forma utilizaremos o sistema de estoque PEPS. Os preços vários do prato, porém o foco é ser acessível a maior parte dos clientes. Abaixo segue o modelo de fluxograma utilizado no negócio:

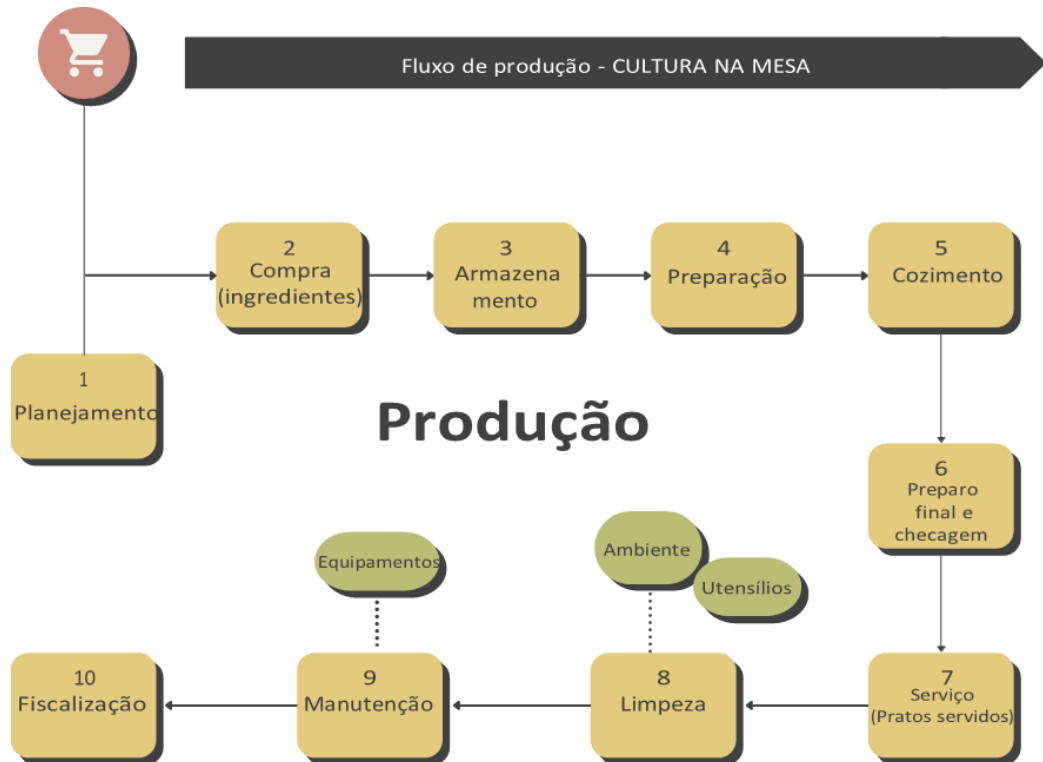


Figura 6 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

- 1: organização para realizar a produção dos pratos, e modo em que a cozinha irá operar.
- 2: compra dos ingredientes utilizados, sendo eles, perecíveis e não perecíveis.
- 3: movimentação realizada antes da estocagem dos mantimentos.
- 4: higienização das mãos, lavagem de legumes, checagem do prazo de validade dos alimentos e quantia necessária para preparação dos pratos.
- 5: cozimento dos alimentos, principalmente carnes, ovos e peixes, para uma garantia de consumo mais segura.
- 6: finalização dos pratos e checagem se os complementos estão corretos.
- 7: recepção, acolhimento ao cliente e entrega dos pratos.
- 8: limpeza dos equipamentos, utensílios e principalmente balcão.
- 9: checagem e manutenção dos equipamentos a cada 15 dias, ou quando preciso.
- 10: A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), principal fiscal dos padrões de higiene e da eliminação de riscos do local.

### **3.3 Benefícios e Vantagens**

O restaurante Cultura na Mesa surgiu com o objetivo de oferecer os pratos considerados típicos de três regiões brasileiras sendo o Sul, o Sudeste e o Nordeste ampliando o cardápio com uma variedade de comidas típicas.

De acordo com Flandrin e Montanari (1996), as cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local.

A decisão de investir presencial e delivery, faz que o restaurante seja reconhecido em toda região, atingindo um público muito maior, daqueles estabelecimentos que atuam apenas com vendas presenciais. Obtendo uma margem de maiores ganhos e rendimentos na empresa. Através do site particular os clientes conseguem fazer pedidos no delivery e quando fazer o pedido ganha pontos, quando bater a meta dos pontos ganha um desconto em determinado prato.

No presencial o cliente poderá admirar a decoração do restaurante, que têm como proposta proporcionar uma experiência completamente única trazendo lembranças de sua terra natal e conhecimentos de outras culturas regionais, experimentando um misto de aromas e ingredientes das regiões. Sendo um ambiente amplo e familiar para receber pessoas de todas as classes, gostos e turísticos para uma nova experiência. Possuindo também uma área kids.

### **3.4 Preço**

De acordo com o site Grand Chef, os restaurantes precisam fazer uma ficha técnica, é um documento, contando com registros detalhados a respeito do preparo de cada um dos pratos.

A ficha técnica gerencial é mais ligada à parte financeira do seu restaurante, e coloca nele as questões específicas ligadas ao orçamento:

- a) Custo de produção;
- b) Valor unitário de cada produto;
- c) Custos variáveis;
- d) Despesas fixas;
- e) Margem de lucro da empresa;

f) Média de consumo.

A ficha técnica operacional traz a definição exata dos ingredientes, medidas ou as proporções usadas para o preparo de cada produto. Nela devem conter:

- a) Medidas dos produtos;
- b) Modo de preparo;
- c) Tempo de cocção;
- d) Harmonização;
- e) Combinações de pratos;
- f) Modo de servir.

É necessário definir os custos fixos e variáveis por mais que alguns muitas vezes variem de acordo com o mês. Os custos são aqueles que estarão presentes fixamente todos os meses nas finanças. Os custos variáveis são aqueles que mesmo estando presente todos os meses dentro de orçamento tem variações de valores. Logo depois fazer o custeio para o cardápio.

Para a precificação do restaurante Cultura na Mesa foi utilizado a ficha técnica dos alimentos e pesquisas dos valores dos produtos que os concorrentes praticam, onde foi possível realizar um comparativo de preços para melhor entendimento do cenário. Fazendo uma comparação com os valores que os concorrentes possuem, o restaurante Cultura na Mesa está na média de valores.

COMIDA	Calango bar e restaurante	Feijão de Corda Restaurante	Restaurante Cultura na Mesa
Tutu de feijão	Uma pessoa R\$ 54,00 Duas pessoas R\$107,00.		R\$ 60,00
Churrasco	R\$ 74,00	R\$ 96,00	O valor do MEDIO: R\$75,00.O valor do GRANDE:160,00
Virado á Paulista	Uma pessoa R\$ 47,50. Duas pessoas R\$84,00	R\$ 87,00	R\$ 35,00
Feijoada	O valor do MEDIO: R\$86,00.O valor do GRANDE:R\$ 96,00	O valor da PEQUENA:R\$ 65,00. O valor da GRANDE: 85,00	O valor do MEDIO: R\$75,00.O valor do GRANDE:R\$ 100,00
Baião de Dois	O valor do MEDIO: R\$200,00. O valor do GRANDE:R\$ 245,00	O valor do MEDIO: R\$108,00. O valor do GRANDE:R\$ 147,00	O valor do MEDIO: R\$100,00. O valor do GRANDE:R\$ 150,00
Carne de Sol	R\$ 87,00	O valor do MEDIO: R\$ 78,00. O valor do GRANDE: R\$89,00	O valor do MEDIO: R\$ 65,00. O valor do GRANDE: R\$95,00

Figura 7 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.



Figura 8 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.



Figura 9 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.



#### 4. MERCADO

A empresa irá atuar no ramo gastronômico, voltado a pessoas que pretendem relembrar os temperos da sua terra natal, ou aquelas que querem conhecer uma comida típica de outros estados brasileiros. Na qual a maioria das pessoas são adultos e turistas. Para atender as necessidades desse mercado, o restaurante deve oferecer alimentos frescos e de boa qualidade, sendo assim, temos como fornecedores o supermercado e o hortifrúti, que são os grandes aliados para a execução do setor da empresa, que são: cozinha, serviço e a gestão.

Como concorrentes temos o Calango Bar e restaurante e o Feijão de Corda que possuem valores, pratos semelhantes e entregam a mesma ideia. Pensando nisso, desenvolver um plano de marketing é fundamental, dessa forma está sendo organizada uma parceria com agências de turismo, para uma maior influência nesse mercado que tem crescido cada vez mais, e que depende de uma sazonalidade para manterem-se.



Figura 10 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

A análise de ambiente ou conhecida como análise SWOT será utilizada nesse caso, analisando o ambiente interno e externo. No ambiente interno temos as oportunidades e ameaças, já no ambiente externo temos as forças e fraquezas.

**Ambiente interno oportunidade:** a utilização da tecnologia no cardápio e no ambiente, abrir filiais, e acrescentar mais pratos típicos de outras regiões brasileiras, para aprimorar ao cardápio.

**Ambiente interno - ameaças:** a concorrência, a constantes variações da inflação dos alimentos, e com isso leva a ter uma taxa de custo sempre e o aumento dos impostos que sempre está em variações.

**Ambiente externo - fraquezas:** por ser uma empresa alimentícia nova no mercado, faz com que o estabelecimento tenha seus respectivos ganhos, ter influência no mercado, passar confiança ao público e fazer um bom marketing é uma das maiores dificuldades. A divulgação, o marketing gastronômico é um dos pontos que mais atrai os clientes. Para manter a estrutura do negócio, tem diversos custos para as empreendedoras iniciantes, primeiro investir com uma determinada quantia no estabelecimento e logo depois analisar os gastos e custos fixos: aluguel, manutenção de equipamentos, impostos e contas de modo geral. Possuindo uma baixa noção sobre estoque, ele é o que consiste em diversos alimentos perecíveis, então para um meio de consumo correto, sem desperdício, são necessários maiores estudos sobre a entrada e saída desses alimentos, e noção da demanda de clientes que não possui ainda.

**Ambiente externo - forças:** as competências da equipe, dispor-se com um bom clima organizacional, o esperado é uma boa competência da equipe, dessa forma, a empresa busca contratar pessoas com o perfil da empresa, de modo que os colaboradores estejam com a mesma proposta e intenção de crescer na mesma, sem interesses divergentes, com o foco ao ambiente de trabalho. O clima organizacional sobretudo, a empresa preza e zela pelo bem-estar, com respeito, oferecendo um ambiente adequado de trabalhar/frequentar, sempre dispostos a ouvir, fazendo com que os colaboradores se sintam parte, e dessa forma exerçam sua função de forma leve e confortável. Os preços consideramos relativamente acessíveis, o principal foco da empresa é levar para os clientes um pouco da cultura de nosso país, com isso, o objetivo é oferecer ao público a experiência de visitar o local, e assim de seu consumo ser acessível, de forma em que a empresa tenha um ganho, e os clientes um bom investimento. O atendimento, mantendo um cuidado ao receber os pedidos dos clientes aquele bom atendimento ao cliente o restaurante Cultura na Mesa tem de melhor. Solucionando os problemas, está sempre a

disposição e ativo a ouvir tanto elogios quanto críticas em buscas da sua melhora, tendo uma frequência nas redes sociais, agilidade ao atendimento é prioridade.

#### 4.1 Setor

O setor de restaurantes é uma parte importante da indústria de serviços alimentares. É composto por uma ampla variedade de negócios, desde pequenos estabelecimentos locais até grandes franquias. É altamente competitivo e pode ser desafiador para os proprietários de restaurantes manterem sua rentabilidade.

Segundo o site da SEBRAE o setor de serviços de alimentação, que inclui os bares e restaurantes, cresceu em média 11% ao ano de 2009 a 2019, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), que levanta os dados junto aos fornecedores de food service. Com a pandemia de covid-19, o faturamento do setor teve forte impacto em 2020, com recuperação parcial em 2021.

Desde então o setor comercial de restaurantes está se adaptando às mudanças na demanda e às restrições em constante mudança, e muitos proprietários de restaurantes estão encontrando maneiras criativas de atender aos clientes, como por meio de serviços de entrega e retirada, experiências gastronômicas e menus mais flexível.

Quando se decide abrir um restaurante, temos que se preocupar com questões que estão além de oferecer um bom cardápio. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é uma autarquia federal responsável por regulamentar e fiscalizar estabelecimentos comerciais, empresas e indústrias, especificamente em relação ao aspecto sanitário de serviços e produtos ofertados ao consumidor.

De acordo com o site Servir com Requite, a ANVISA estabelece diversas regras que tratam das instalações físicas em detalhes, iniciando pela porta de entrada até a cozinha e o salão. Ela determina que o local tenha:

- a) Acesso direto ao estabelecimento — deve ser independente de residências;
- b) Pia com sabão antisséptico, toalha de papel e lixeira sem contato com as mãos na área em que os alimentos são manuseados;
- c) Pisos resistentes, laváveis e antiderrapantes;
- d) Pisos com declive, para facilitar o escoamento da água;
- e) Paredes e forros fabricados em material liso, lavável e com cores claras;
- f) Portas fabricadas em material lavável;

- g) Portas com fechamento automático na cozinha e nos banheiros;
- h) Janelas com vidros inteiros e posicionados de modo a evitar a incidência direta de luz solar nos alimentos;
- i) Sanitários sem comunicação com a área de produção;
- j) Vestiários separados por gênero;
- k) Caixa de gordura e esgoto localizados fora do ambiente de produção;
- l) Ventilação, natural ou artificial, que não incida diretamente sobre os alimentos.

Em restaurantes também determina algumas regras relacionadas ao perfil desses itens e utensílios. Em resumo, o empresário precisa garantir que:

- a) As câmaras frias e os equipamentos de congelamento estejam em boas condições e sejam registradas a temperatura diária e as datas de degelo e limpeza;
- b) O local tenha sistema de exaustão para fogões, fritadeiras e fornos — sempre limpos e em bom estado de conservação;
- c) Os utensílios que entram em contato com os alimentos sejam lisos, de fácil higienização e produzidos com material que impeça a contaminação;
- d) As lixeiras tenham acionamento por pedal;
- e) As lixeiras tenham sacos plásticos para recolhimento dos dejetos.

Por estarem em contato direto com os produtos, a Anvisa impõe alguns cuidados em relação a esses funcionários:

- a) Devem estar com boa saúde física;
- b) Devem adotar procedimentos rigorosos de higienização, mantendo as unhas cortadas e os cabelos presos e com toucas apropriadas;
- c) Devem evitar o uso de adornos, perfume, barba e bigode;
- d) Precisam lavar as mãos antes e depois de manipular alimentos e sempre que usarem o banheiro;
- e) Não podem fumar e manusear dinheiro durante o trabalho;
- f) Devem ser afastados em caso de ferimentos que possam contaminar os alimentos.

Manuseios de alimentos:

- a) As regras de manuseio e data de validade devem ser rigorosamente obedecidas;
- b) Os produtos de origem animal devem ser adquiridos de fornecedores com licença sanitária atualizada;

- c) Após a abertura da embalagem, os alimentos que não forem consumidos em sua totalidade devem ser armazenados em recipientes adequados, levando em consideração a data de validade;
- d) Os alimentos devem ser descongelados sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C, ou no micro-ondas;
- e) Alimentos expostos no serviço de buffet devem ser protegidos de contaminação, inclusive pelos próprios clientes.

Treinamentos de Colaboradores:

- a) Agentes contaminadores;
- b) Técnicas de manipulação de alimentos;
- c) Doenças que podem ser transmitidas por alimentos.

#### **4.2 Público-Alvo**

O público-alvo em questão é para pessoa física por meio da venda direta. Após levantar uma pesquisa foram obtidos os seguintes resultados: cerca de 72,2% dos respondentes são do sexo feminino, sendo 27,8% masculino, dentre eles a faixa etária com maiores porcentagens é de 12-18 anos, com 37%, de 22-30 anos com 31,5%, sendo 63% deles sem nenhum filho, 22,2% possuindo um, e o restante entre dois e três filhos.

Quanto a preferência dessas pessoas em relação a compra de algum tipo de comida aos finais de semana é que 29,9% deles optam por compra no fast food, o que na mesma linha fica em 25,9% aqueles que não costumam sair/preferem ficar em casa, e em terceiro com 18,5% preferem conhecer novos pratos/estabelecimentos. Sobre o local, 57,4% moram nas proximidades do estabelecimento, já 42,6% não tem fácil acesso a localização, porém não seria um problema.

Por fim a faixa salarial é de 61,1% aqueles que ganham mais de um, ou dois salários-mínimos, 37% um salário-mínimo e o restante menos de um salário-mínimo.

### 4.3 Fornecedores

O restaurante irá precisar de vários fornecedores para garantir o fornecimento de ingredientes, equipamentos e outros produtos necessários para o seu funcionamento. Para o fornecimento de carnes será a Swift, localizada na Av. Antônio da Silva Sandoval, 250- Interlagos - São Paulo, na qual possui três formas de pagamento tanto no cartão de crédito quanto no debito; para o fornecimento de produtos nordestinos e temperos será a DonamérA, a sede é localizada na Av. Parada Pinto ,831 - Vila Nova Cachoeirinha, São Paulo e possui loja online que entrega os produtos em até 6 dias, para o pagamento aceitam cartão de crédito e debito, boleto; para o fornecimento de legumes, vegetais, temperos, frutas, será o Ceasa, localizado na Av. Dr. Gastão Vidigal.

O fornecedor de Arroz Camil, Feijão Carioca, açúcar, queijo, bebidas alcoolizadas e não alcoolizadas, polpa de frutas, água com e sem gás, produtos de limpeza, será o Akki atacadista, localizada na Av. Atlântica, 707 - Socorro, São Paulo, aceita para pagamento dinheiro, cartão de crédito e débito; o fornecedor de fogão, chapa, churrasqueira, armários, geladeiras, coifa, será a CASTELMAQ, web site; para o fornecimento de copos, talheres, panelas, pratos, pratos de sobremesas, será a PINHEIRENSE, localizada na Rua Inhambu, 554 - Moema, São Paulo, para pagamento aceita boleto(caso compre online), cartão de crédito e débito.

Fornecedores						
Ordem	Descrição dos itens a serem adquiridos	Nome do fornecedor	Preço	Condições de pagamento	Prazo de entrega	Localização
1	Carnes	Swift	A partir de R\$50,00	Cartão de débito e crédito	Até 4 dias	Av. Antônio Barbosa da Silva Sandoval, 250-Interlagos -São Paulo
2	Produtos nordestinos e temperos	DonamérA	A partir de R\$50,00	Dinheiro, cartão de crédito e débito, boleto	Até 6 dias	Av. Parada Pinto ,831 - Vila Nova Cachoeirinha, São Paulo
3	Legumes, vegetais, temperos, frutas	Ceasa	Não informado	Dinheiro, cartão de crédito e débito e pix	Retirada	Av. Dr. Gastão Vidigal
5	Arroz Camil, Feijão Carioca, açúcar, queijo	Akki atacadista	A partir de R\$69,00	Dinheiro, cartão de crédito e débito	Retirada	Av. Atlântica, 707 - Socorro, São Paulo
6	Bebidas alcoolizada e não alcoolizadas, polpa de frutas, água com e sem gás	Akki atacadista	A partir de R\$69,00	Dinheiro, cartão de crédito e débito	Retirada	Av. Atlântica, 707 - Socorro, São Paulo
7	Produtos de limpeza	Akki atacadista	A partir de R\$69,01	Dinheiro, cartão de crédito e débito	Retirada	Av. Atlântica, 707 - Socorro, São Paulo
8	Fogão, chapa, churrasqueira, armários, geladeira, coifa	CASTELMAQ	A partir de R\$1.000,00	Boleto, cartão de crédito e débito	Até 5 dias de entrega	Web site
9	Copos, talheres, panelas, pratos, pratos de sobremesas	PINHEIRENSE	A partir de R\$ 11,00	Boleto, cartão de crédito e débito	De 12 até 18 dias de	Rua Inhambu, 554 - Moema, São Paulo

Figura 11 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

#### 4.4 Concorrentes

A localização do estabelecimento faz com o que tenha concorrentes diretos e indiretos, os principais diretos são: Calango (está na região desde 2021), o Feijão de Corda (desde 2015 atuando na região), ambos contam com uma variedade de comidas e bebidas, possuindo um cardápio amplo e com muitas opções. O concorrente principal indireto é o Mcdonalds.

Restaurante calango conta com uma decoração temática, com o tema tradições nordestina e com uma vista para represa Guarapiranga, possuindo um ambiente aberto e com contato a natureza e bem localizado. Já restaurante feijão de corda tem um local mais simples e padrão, mas com comidas frescas, e será localizado próximo ao nosso negócio.

Na tabela a seguir será falado sobre os concorrentes diretos e indiretos que o Restaurante possui. Os diretos são: O Calango Bar e Restaurante, Restaurante Feijão de Corda, já o indireto é o Mcdonalds. Nas tabelas será mostrada uma comparação entres os concorrentes com os seguintes tópicos: qualidade, preço, condição de pagamento, localização, atendimento, serviços aos clientes, garantias oferecidas.

Concorrentes							
	QUALIDADE	PREÇO	CONDIÇÃO DE PAGAMENTO	LOCALIZAÇÃO	ATENDIMENTO	SERVIÇOS AOS CLIENTES	GARANTIAS OFERECIDAS
Restaurante Cultura na Mesa	Cardápio com preços acessíveis, possui um local familiar que tem área kids.	Entre R\$12,00 à R\$ 160,0	Dinheiro, cartão de débito, Ticket, Sodexo.	Av. Prof. Papini, 182 - Interlagos, São Paulo SP, 04805-300.	Ótimo	Ótimo	Experimentar os pratos e temperos de outras regiões brasileiras em um único lugar.
Concorrente 1: Calango bar e restaurante	Comidas de boa qualidade, ambiente externo agradável.	Entre R\$54,00 à R\$ 240,0	Dinheiro, cartão de débito, Ticket.	Av. Atlântica, 2680 - Interlagos, São Paulo SP, 04772-003	Bom	Bom	Possui a noite musica ao vivo, comidas de diversas regiões brasileiras.
Concorrentes 2: Restaurante Feijão de Corda	Comidas nordestinas, mas também pois pratos de outras regiões.	Entre R\$78,00 à R\$ 147,0	Dinheiro, cartão de débito, Ticket.	Av. Atlântica, 1150 - Socorro, São Paulo - SP, 04768-000	Ótimo	Bom	Refeições nordestinas frescas e bem temperadas, tendo uma boa localização
Concorrente Indireto: Mcdonalds	Preparo dos lanches são rapidos e possui um preço acessível.	Em média um lanche custa R\$15,00	Dinheiro, cartão de débito e crédito, Ticket, Sodexo.	Av. Atlântica, 3771 - Interlagos, São Paulo SP, 04772-004	Bom	Bom	Comidas de fastfood preparadas rapidas, tendo assim um tempo de espera menor e com preços acessível.

Figura 12 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 5. PLANO DE MARKETING

O plano de marketing é o documento no qual planeja as estratégias de marketing para determinado período, incluindo objetivos, indicadores, análises, entre outras informações importantes para orientar a empresa (site Rockcontent).

A empresa estabeleceu que na semana a meta de vendas é de 100 pratos e no final de semana, por possuir mais movimento, estabeleceu a meta de sábado vender 35 pratos e domingo 20. Para o início do negócio, foi elaborado uma meta baixa com duração de seis meses, pois ainda é novo no mercado e não é tão reconhecido.

O Delivery ficou em alta com a pandemia e ainda se mantém em alta após a pandemia, o comércio aderirá o delivery particular e o delivery dos aplicativos ifood e o Rappi. De acordo com o site exame, na cidade de São Paulo em 2022 ocorreu mais de 181.068 pedidos de comidas brasileira para entrega. Com esses dados, o restaurante Cultura na Mesa acredita que nos seis primeiros meses de negócio as vendas em delivery durante a semana serão de 100 pratos e no final de semana 120 pratos. Mensalmente propôs a venda de 1.340 pratos tanto pelas entregas, tanto para quem for consumir no local. A lucratividade anual do restaurante pretende a venda de 16.080 pratos.

No feriado devido a movimentação ser maior os valores dos pratos aumentam e alguns saem do cardápio para que o pessoal da cozinha consiga fazer apenas a mais fácil assim não demora e não tem prejuízos. Depois do primeiro ano (meta em curto prazo) de funcionamento do restaurante pretende-se aumentar o cardápio, para abrigar as regiões Norte e Centro – Oeste, sendo assim o cliente irá possuir mais opção de pratos para experimentar. Depois de 6 anos de funcionamento (a meta de ao longo prazo) é estabelecida abrir mais um restaurante Cultura na Mesa ou fazer uma filial na cidade de São Paulo.

A imagem a seguir será o modelo de negócio o qual o restaurante pretende trilhar, o CANVAS.



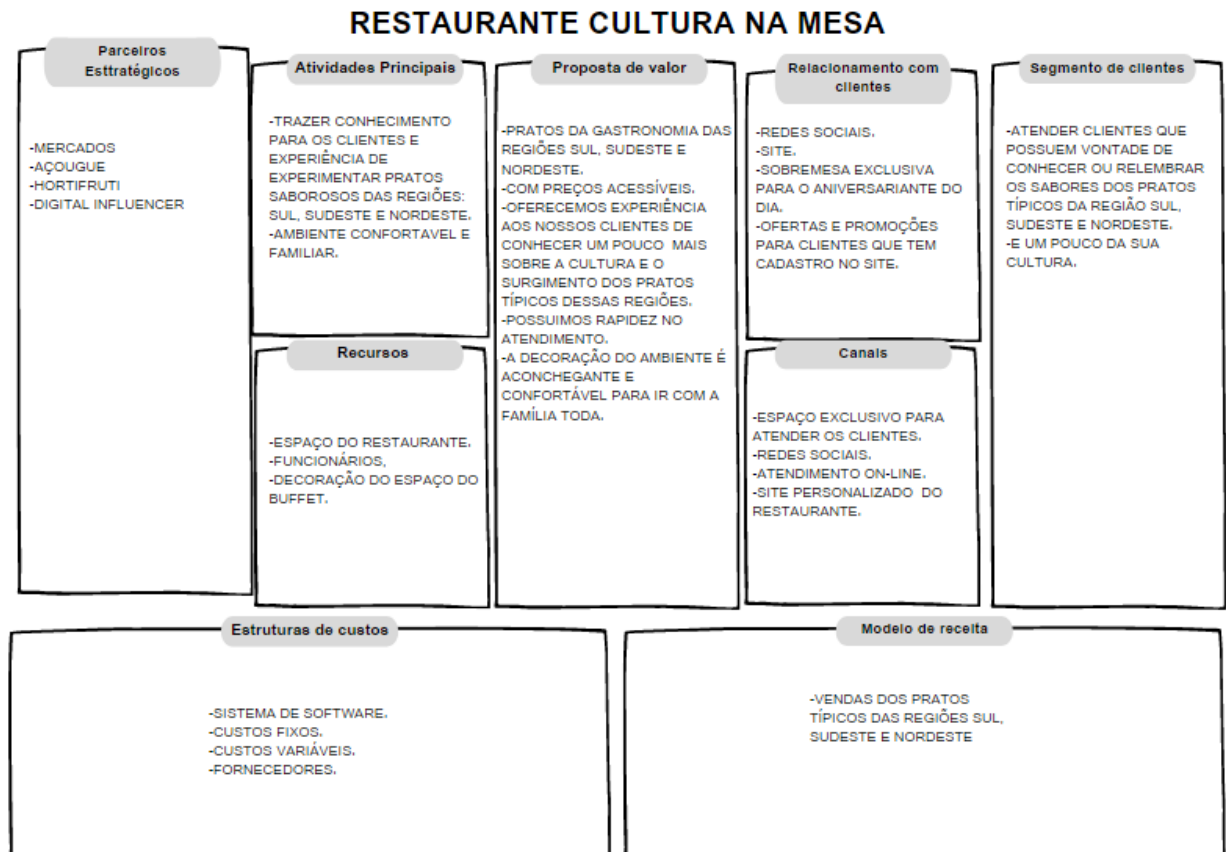


Figura 13 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Abaixo haverá o detalhamento dos 4P (produto, preço, promoção e praça) o qual a empresa está inserida e que auxiliará o plano de marketing a ser executado com excelência. As parcerias estratégicas que serão utilizadas no restaurante são: mercados, açougue, hortifrúti e digital influencer.

### 5.1 Produtos e/ou Serviços

O restaurante vai oferecer produtos da culinária regional, destacando alguns pratos e sobremesas da região Sul, Sudeste e Nordeste. Alguns deles são:

#### Região Sudeste:

O Prato tutu de Feijão e a sobremesa Queijo com Goiabada (Romeu e Julieta) é uma iguaria típica da culinária brasileira, e tem origem na região Sudeste do país. São especificamente, mais comum na região de Minas Gerais, onde são considerados um prato e sobremesa tradicional da cidade.

A Feijoada também é um prato típico da culinária brasileira, que tem origem na região Sudeste do Brasil, mais especificamente na região do Rio de Janeiro.

O prato Virado à Paulista é um prato típico da culinária paulista, que tem origem na região de São Paulo, mais especificamente na cidade de São Paulo e arredores é um prato bastante completo e saboroso, que reflete a diversidade da culinária paulista.

#### **Região Sul:**

O prato churrasco é típico da culinária gaúcha, que tem origem na região Sul do Brasil, mais especificamente no Rio Grande do Sul. Feito com carne bovina, geralmente cortes como picanha, costela, maminha e outras, que são assados na brasa em uma churrasqueira e é conhecido pela sua tradição e cuidado no preparo,

A sobremesa Ambrosia é de origem portuguesa que foi trazida para o Brasil pelos colonizadores. É um doce cremoso e suave, feito com leite, açúcar, gemas de ovos e às vezes adicionando coco ralado e/ou pedaços de canela em pau. Embora seja popular em todo o Brasil, é especialmente consumido na região Sul.

#### **Região Nordeste:**

O prato de Carne de Sol é uma iguaria típica da culinária nordestina do Brasil, que tem origem na região do sertão. Feito com pedaços de carne bovina, que são salgados e secos ao sol por alguns dias, antes de serem cozidos ou grelhados. É muito consumido pela região do Nordeste.

A sobremesa bolo de rolo é típica da culinária pernambucana, mais especificamente da cidade de Recife. É um bolo fino e enrolado, feito com massa de pão de ló, recheado com doce de goiaba ou doce de leite derretido e polvilhado com açúcar de confeitiro.

O prato Baião de dois é também uma culinária típica do Nordeste e tem a origem na região do Ceará. É um Prato muito consumido na região do nordeste.

A torta búlgara, de acordo com o MONTEIRO CESAR 2023, a origem dessa iguaria é soteropolitana, uma massa de chocolate verdadeiramente baiana. É uma receita simples, com apenas quatro ingredientes: ovos, chocolate em pó, açúcar e manteiga.

Os serviços oferecidos são atendimentos presencial e delivery. O local terá uma decoração temática relacionada às regiões dos pratos mencionados acima, com colaboradores treinados e capacitados para obter um bom atendimento com o

cliente, área kids com monitor para olhar as crianças e assim os pais poderem ficar mais tranquilos e aproveitar o ambiente.

Através do delivery do Ifood ou do site particular, os clientes podem fazer seus pedidos e pedirem a entrega. O site da empresa possui todo o suporte para estar auxiliando o cliente durante o seu pedido.

A estratégia de crescimento é abranger os públicos que possui tanto uma renda baixa, quanto uma renda alta, adquirindo um contato mais próximo com o cliente oferecendo benefícios e qualidade nos serviços oferecidos.

## **5.2 Preço**

De acordo com ABRAHÃO 2023, para elaborar os preços a serem cobrados nas comidas são necessários: calcular o preço de comida para vender com base nos ingredientes, após isso inclua os custos e despesas fixas do restaurante, definir a margem de lucro e por último determinar o markup do cálculo (é uma forma de calcular o preço de venda por um número multiplicador do preço de custo.).

De acordo com um levantamento de dados e pesquisa de PAIVA,2023, referente a classificação das classes econômicas de São Paulo, obtemos que o restaurante está localizado em uma região na qual possui as classes economicamente: Classe C (de 4 a 10 salários-mínimos), Classe D (de 2 a 4 salários-mínimos), Classe E (recebe até 2 salários mínimos), (MENEZES,2023).

Em busca de conquistar os clientes dessas três classes sociais e econômicas, os preços definidos foram decididos em ser relativamente acessível a maior parte da clientela, mas como vai muito, além disso, foram levados em consideração os gastos com os mantimentos (comprados em atacadistas e Hortifrutis) pensando na mão de obra, e do que compõe cada prato. Foi realizado também uma comparação de preço em relação aos concorrentes, e como o foco não é o diferencial de preço, e sim do local e dos pratos a serem oferecidos, os preços ficaram na mesma média dos concorrentes.

### 5.3 Ponto

Localizado na Avenida Papini, foi usado como estratégia um ponto de distribuição de fácil acesso, que possuísse uma variação de ônibus e comércios nas proximidades.

Para promover um crescimento do restaurante, serão utilizadas as redes sociais, divulgação do desconto oferecido, e entrega de panfletos. Garantindo que tenha qualidade no atendimento, a empresa se encontra com funcionários eficientes, praticidade na preparação dos pratos e entrega rápida, principalmente para aqueles que pedirem delivery, para não comprometer o alimento. Como o meio de venda é direta, o feedback dos clientes é fundamental para melhorias, sendo assim, o restaurante está disposto a ouvir sugestões e focar no cliente.

### 5.4 Promoção

Para atrair cliente ao Restaurante Cultura na Mesa, será por meio das redes sociais. De acordo com a pesquisa do Relatório de Visão Geral Global Digital 2022 da We Are Social e Hootsuite demonstraram que as pessoas no mundo gastaram 12,5 trilhões de horas na internet, principalmente nas redes sociais.

O Instagram é uma rede social de fotos e vídeos, ajuda atrair clientes através das fotos dos pratos, alcançando um maior público através dessa rede. O Facebook Business permite que o negócio interaja diretamente com o público, facilitando a divulgação dos produtos desse modo, na plataforma pode criar conteúdo utilizando uma imagem, vídeo, áudio, gifs, fazer o direcionamento do post para o site, criar eventos, anúncios, entre outros (site takeblip.2023). TikTok e o YouTube criar vídeos baseados nos estilos de vídeos em alta das redes com foco em mostrar os pratos e o ambiente do estabelecimento e falar um pouco sobre a marca; serão as redes sociais utilizadas pelo estabelecimento.

O site <https://restauranteculturanamea.godaddysites.com> possui todas as informações sobre o Restaurante Cultura na Mesa podem ser encontradas em um só lugar de forma organizada para que os clientes potenciais possam conhecer um pouco mais da história, motivações, objetivos e tudo o que buscarem saber antes de

decidirem fazer uma visita, ou para que quem já conhece possa se aprofundar ainda mais. Além disso, podendo fazer pedidos pelo site também.

Oferecendo um desconto de 10% no valor gasto no restaurante para aqueles que escanear o QR code que leva as redes sociais do estabelecimento.



Figura 15 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023



Figura 14 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.



Figura 16 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.



Figura 17 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 6. PLANO OPERACIONAL

O layout do restaurante é um esboço do projeto final, no qual tem uma capacidade de aproximadamente de suportar 65 clientes (na mesma hora). Tendo 15 mesas, dois banheiros (um masculino e outro feminino). Possui entrada de ventilação no Buffet e ventiladores (não estão no layout), tendo também uma área kids. Para atender os clientes temos dois garçons, e um monitor na área Kids.

Possuem duas cozinhas, a maior é onde ocorre o preparo das comidas em geral, a segunda que possui apenas dois equipamentos é para a preparação das carnes assadas e comidas que são necessários passarem na chapa. Ha um banheiro apenas para os funcionários, ele está encontrado perto da cozinha, ao lado dele possui uma área do churrasqueiro, a qual possui a churrasqueira e chapa.



Figura 18 Elaborado pelos autores, 2023.

### 6.1 Plano de Produção

Para o processo operacional em relação ao preparo de comidas é necessário adquirir as comidas com os fornecedores, após isso eles são higienizados e armazenados. Quando o restaurante abre apanhamos as comidas que foram armazenadas e preparamo-las para o consumo.

Os garçons são responsáveis por receber os pedidos e entregar para o pessoal da cozinha, depois de preparado, os garçons pegam as comidas da cozinha e entregam para os clientes.

Para aqueles clientes que pedem delivery, para consumir em seus domicílios ou no trabalho, eles podem pedir pelo site do restaurante ou pelo Ifood, após fazer o pedido tanto o site quanto o Ifood avisam ao restaurante, nisso a pessoa que está responsável por receber os pedidos online, informam ao pessoal da cozinha, após o preparo, e embalado, entregamos aos motoboys informando o destino do pedido.



## PROCESSO OPERACIONAL PARA PREPARO DE COMIDA

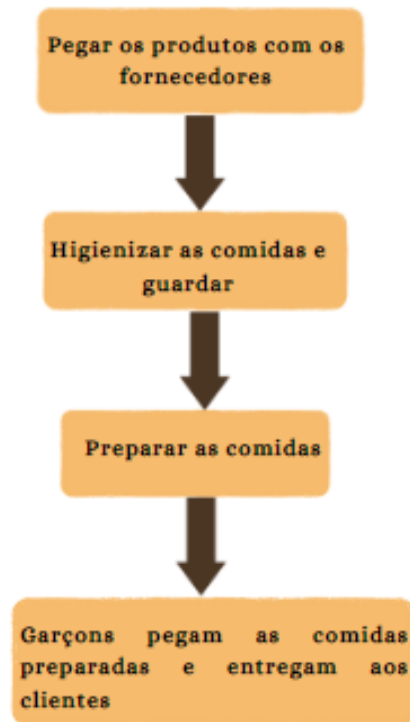


Figura 19 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## PROCESSO OPERACIONAL PARA ENTREGA DE COMIDA EM CASA

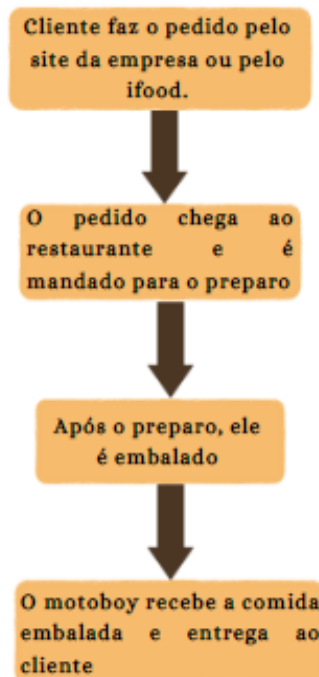


Figura 21 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

O horário de funcionamento e das 11h00min até 18h00min (segunda a domingo o funcionamento). De segunda a quinta recebemos das 11h00min até 15h00min por volta de 30 a 40 pessoas. E das 15h00min até 18h00min por volta de 30 pessoas. Sexta, sábado e domingo a partir das 12h00min até o fechamento costuma ter lotação máxima com tempo de espera das mesas 30 min a 60 min. Cada dia da semana tendo uma demanda maior por cada prato citado abaixo.

Segunda feira - VIRADO A PAULISTA.

Terça feira - BAIÃO DE DOIS.

Quarta feira - FEIJOADA.

Quinta feira - TUTU DE FEIJÃO.

Sexta feira - CHURRASCO.

Sábado - FEIJOADA E CHURRASCO.

Domingo- CARNE DE SOL COM FEIJÃO DE CORDA.

## 6.2 Plano de Vendas

O plano de vendas organiza todas as etapas do processo comercial, incluindo estratégias, metas e ações a serem executadas para conquistar o objetivo corporativo (PULILLO GUSTAVO, 2023).

Mercadorias Vendidas ( Janeiro de 2024)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	55	R\$ 35,00	R\$ 1.925,00
Tutu de feijão	25	R\$ 60,00	R\$ 1.500,00
Churrasco M	70	R\$ 75,00	R\$ 5.250,00
Churrasco G	75	R\$ 160,00	R\$ 12.000,00
Feijoadada M	80	R\$ 75,00	R\$ 6.000,00
Feijoadada G	85	R\$ 100,00	R\$ 8.500,00
Baião de dois M	55	R\$ 100,00	R\$ 5.500,00
Baião de dois G	50	R\$ 150,00	R\$ 7.500,00
Carne de sol M	85	R\$ 65,00	R\$ 5.525,00
Carne de sol G	80	R\$ 95,00	R\$ 7.600,00
Bolo de rolo	15	R\$ 15,00	R\$ 225,00
Romeu e julieta	15	R\$ 15,00	R\$ 225,00
Ambrosia	15	R\$ 18,00	R\$ 270,00
Torta búlgara	15	R\$ 15,00	R\$ 225,00
Água com gás	15	R\$ 5,00	R\$ 75,00
Água sem gás	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00
Coca-cola	30	R\$ 8,00	R\$ 240,00
Guaraná	35	R\$ 7,00	R\$ 245,00
Cajuína	20	R\$ 18,00	R\$ 360,00
Suco de laranja	25	R\$ 14,00	R\$ 350,00
Suco de limão	20	R\$ 14,00	R\$ 280,00
Suco de caju ( polpa)	15	R\$ 12,00	R\$ 180,00
Suco de maracujá (polpa)	20	R\$ 12,00	R\$ 240,00
Suco de acerola (polpa)	15	R\$ 12,00	R\$ 180,00
Cerveja Original (269ml)	90	R\$ 8,00	R\$ 720,00
Cerveja Petra (475ml)	90	R\$ 8,00	R\$ 720,00
Cerveja Heinekken (300ml)	90	R\$ 9,00	R\$ 810,00
Capirinha de Limão (400ml)	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Vinho Pergola (taça)	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1255</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 67.495,00</b>

Mercadorias Vendidas (Fevereiro de 2024)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	50	R\$ 35,00	R\$ 1.750,00
Tutu de feijão	35	R\$ 60,00	R\$ 2.100,00
Churrasco M	85	R\$ 75,00	R\$ 6.375,00
Churrasco G	75	R\$ 160,00	R\$ 12.000,00
Feijoadada M	95	R\$ 75,00	R\$ 7.125,00
Feijoadada G	70	R\$ 100,00	R\$ 7.000,00
Baião de dois M	95	R\$ 100,00	R\$ 9.500,00
Baião de dois G	45	R\$ 150,00	R\$ 6.750,00
Carne de sol M	80	R\$ 65,00	R\$ 5.200,00
Carne de sol G	65	R\$ 95,00	R\$ 6.175,00
Bolo de rolo	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Romeu e julieta	15	R\$ 15,00	R\$ 225,00
Ambrosia	20	R\$ 18,00	R\$ 360,00
Torta búlgara	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Água com gás	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00
Água sem gás	28	R\$ 5,00	R\$ 140,00
Coca-cola	38	R\$ 8,00	R\$ 304,00
Guaraná	36	R\$ 7,00	R\$ 252,00
Cajuína	24	R\$ 18,00	R\$ 432,00
Suco de laranja	28	R\$ 14,00	R\$ 392,00
Suco de limão	24	R\$ 14,00	R\$ 336,00
Suco de caju ( polpa)	18	R\$ 12,00	R\$ 216,00
Suco de maracujá (polpa)	28	R\$ 12,00	R\$ 336,00
Suco de acerola (polpa)	18	R\$ 12,00	R\$ 216,00
Cerveja Original (269ml)	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
Cerveja Petra (475ml)	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
Cerveja Heinekken (300ml)	100	R\$ 9,00	R\$ 900,00
Capirinha de Limão (400ml)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
Vinho Pergola (taça)	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1507</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 72.309,00</b>

Figura 21 Fonte: Elaborado pelos autores

Mercadorias Vendidas ( Março de 2024 )			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	30	R\$ 35,00	R\$ 1.050,00
Tutu de feijão	35	R\$ 60,00	R\$ 2.100,00
Churrasco M	65	R\$ 75,00	R\$ 4.875,00
Churrasco G	60	R\$ 160,00	R\$ 9.600,00
Feijada M	85	R\$ 75,00	R\$ 6.375,00
Feijada G	80	R\$ 100,00	R\$ 8.000,00
Baão de dois M	55	R\$ 100,00	R\$ 5.500,00
Baão de dois G	50	R\$ 150,00	R\$ 7.500,00
Carne de sol M	80	R\$ 65,00	R\$ 5.200,00
Carne de sol G	50	R\$ 95,00	R\$ 4.750,00
Bolo de rolo	15	R\$ 15,00	R\$ 225,00
Romeu e julieta	12	R\$ 15,00	R\$ 180,00
Ambrosia	15	R\$ 18,00	R\$ 270,00
Torta búlgara	16	R\$ 15,00	R\$ 240,00
Água com gás	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00
Água sem gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
Coca-cola	28	R\$ 8,00	R\$ 224,00
Guaraná	25	R\$ 7,00	R\$ 175,00
Cajuína	16	R\$ 18,00	R\$ 288,00
Suco de laranja	18	R\$ 14,00	R\$ 252,00
Suco de limão	18	R\$ 14,00	R\$ 252,00
Suco de caju ( polpa)	14	R\$ 12,00	R\$ 168,00
Suco de maracujá (polpa)	18	R\$ 12,00	R\$ 216,00
Suco de acerola (polpa)	14	R\$ 12,00	R\$ 168,00
Cerveja Original (269ml)	95	R\$ 8,00	R\$ 760,00
Cerveja Petra (475ml)	95	R\$ 8,00	R\$ 760,00
Cerveja Heineken (300ml)	75	R\$ 9,00	R\$ 675,00
Caipirinha de Limão (400ml)	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Vinho Pergola (taca)	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1159</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 60.778,00</b>

Mercadorias Vendidas ( Abril de 2024 )			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	55	R\$ 35,00	R\$ 1.925,00
Tutu de feijão	55	R\$ 60,00	R\$ 3.300,00
Churrasco M	70	R\$ 75,00	R\$ 5.250,00
Churrasco G	95	R\$ 160,00	R\$ 15.200,00
Feijada M	100	R\$ 75,00	R\$ 7.500,00
Feijada G	85	R\$ 100,00	R\$ 8.500,00
Baão de dois M	85	R\$ 100,00	R\$ 8.500,00
Baão de dois G	70	R\$ 150,00	R\$ 10.500,00
Carne de sol M	100	R\$ 65,00	R\$ 6.500,00
Carne de sol G	75	R\$ 95,00	R\$ 7.125,00
Bolo de rolo	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
Romeu e julieta	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Ambrosia	25	R\$ 18,00	R\$ 450,00
Torta búlgara	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Água com gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
Água sem gás	28	R\$ 5,00	R\$ 140,00
Coca-cola	45	R\$ 8,00	R\$ 360,00
Guaraná	35	R\$ 7,00	R\$ 245,00
Cajuína	20	R\$ 18,00	R\$ 360,00
Suco de laranja	33	R\$ 14,00	R\$ 462,00
Suco de limão	27	R\$ 14,00	R\$ 378,00
Suco de caju ( polpa)	20	R\$ 12,00	R\$ 240,00
Suco de maracujá (polpa)	30	R\$ 12,00	R\$ 360,00
Suco de acerola (polpa)	25	R\$ 12,00	R\$ 300,00
Cerveja Original (269ml)	170	R\$ 8,00	R\$ 1.360,00
Cerveja Petra (475ml)	155	R\$ 8,00	R\$ 1.240,00
Cerveja Heineken (300ml)	100	R\$ 9,00	R\$ 900,00
Caipirinha de Limão (400ml)	28	R\$ 15,00	R\$ 420,00
Vinho Pergola (taca)	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1661</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 83.215,00</b>

Figura 22 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Mercadorias Vendidas ( Maio de 2024 )			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	65	R\$ 35,00	R\$ 2.275,00
Tutu de feijão	65	R\$ 60,00	R\$ 3.900,00
Churrasco M	100	R\$ 75,00	R\$ 7.500,00
Churrasco G	85	R\$ 160,00	R\$ 13.600,00
Feijada M	125	R\$ 75,00	R\$ 9.375,00
Feijada G	100	R\$ 100,00	R\$ 10.000,00
Baão de dois M	95	R\$ 100,00	R\$ 9.500,00
Baão de dois G	70	R\$ 150,00	R\$ 10.500,00
Carne de sol M	105	R\$ 65,00	R\$ 6.825,00
Carne de sol G	95	R\$ 95,00	R\$ 9.025,00
Bolo de rolo	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00
Romeu e julieta	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00
Ambrosia	35	R\$ 18,00	R\$ 630,00
Torta búlgara	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00
Água com gás	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00
Água sem gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
Coca-cola	50	R\$ 8,00	R\$ 400,00
Guaraná	45	R\$ 7,00	R\$ 315,00
Cajuína	25	R\$ 18,00	R\$ 450,00
Suco de laranja	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de limão	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de caju ( polpa)	25	R\$ 12,00	R\$ 300,00
Suco de maracujá (polpa)	30	R\$ 12,00	R\$ 360,00
Suco de acerola (polpa)	27	R\$ 12,00	R\$ 324,00
Cerveja Original (269ml)	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
Cerveja Petra (475ml)	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
Cerveja Heineken (300ml)	125	R\$ 9,00	R\$ 1.125,00
Caipirinha de Limão (400ml)	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
Vinho Pergola (taca)	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1862</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 92.689,00</b>

Mercadorias Vendidas ( Junho de 2024 )			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	60	R\$ 35,00	R\$ 2.100,00
Tutu de feijão	60	R\$ 60,00	R\$ 3.600,00
Churrasco M	95	R\$ 75,00	R\$ 7.125,00
Churrasco G	80	R\$ 160,00	R\$ 12.800,00
Feijada M	110	R\$ 75,00	R\$ 8.250,00
Feijada G	90	R\$ 100,00	R\$ 9.000,00
Baão de dois M	75	R\$ 100,00	R\$ 7.500,00
Baão de dois G	70	R\$ 150,00	R\$ 10.500,00
Carne de sol M	105	R\$ 65,00	R\$ 6.825,00
Carne de sol G	100	R\$ 95,00	R\$ 9.500,00
Bolo de rolo	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Romeu e julieta	24	R\$ 15,00	R\$ 360,00
Ambrosia	24	R\$ 18,00	R\$ 432,00
Torta búlgara	26	R\$ 15,00	R\$ 390,00
Água com gás	35	R\$ 5,00	R\$ 175,00
Água sem gás	40	R\$ 5,00	R\$ 200,00
Coca-cola	48	R\$ 8,00	R\$ 384,00
Guaraná	45	R\$ 7,00	R\$ 315,00
Cajuína	45	R\$ 18,00	R\$ 810,00
Suco de laranja	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de limão	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de caju ( polpa)	35	R\$ 12,00	R\$ 420,00
Suco de maracujá (polpa)	35	R\$ 12,00	R\$ 420,00
Suco de acerola (polpa)	33	R\$ 12,00	R\$ 396,00
Cerveja Original (269ml)	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
Cerveja Petra (475ml)	130	R\$ 8,00	R\$ 1.040,00
Cerveja Heineken (300ml)	100	R\$ 9,00	R\$ 900,00
Caipirinha de Limão (400ml)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
Vinho Pergola (taca)	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1800</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 87.327,00</b>

Figura 23 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Mercadorias Vendidas ( Julho de 2024 )			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	55	R\$ 35,00	R\$ 1.925,00
Tutu de feijão	55	R\$ 60,00	R\$ 3.300,00
Churrasco M	100	R\$ 75,00	R\$ 7.500,00
Churrasco G	90	R\$ 160,00	R\$ 14.400,00
Feijada M	120	R\$ 75,00	R\$ 9.000,00
Feijada G	100	R\$ 100,00	R\$ 10.000,00
Baão de dois M	80	R\$ 100,00	R\$ 8.000,00
Baão de dois G	65	R\$ 150,00	R\$ 9.750,00
Carne de sol M	105	R\$ 65,00	R\$ 6.825,00
Carne de sol G	95	R\$ 95,00	R\$ 9.025,00
Bolo de rolo	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Romeu e julieta	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Ambrosia	25	R\$ 18,00	R\$ 450,00
Torta búlgara	23	R\$ 15,00	R\$ 345,00
Água com gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
Água sem gás	35	R\$ 5,00	R\$ 175,00
Coca-cola	45	R\$ 8,00	R\$ 360,00
Guaraná	45	R\$ 7,00	R\$ 315,00
Cajuína	40	R\$ 18,00	R\$ 720,00
Suco de laranja	25	R\$ 14,00	R\$ 350,00
Suco de limão	25	R\$ 14,00	R\$ 350,00
Suco de caju ( polpa)	24	R\$ 12,00	R\$ 288,00
Suco de maracujá (polpa)	25	R\$ 12,00	R\$ 300,00
Suco de acerola (polpa)	25	R\$ 12,00	R\$ 300,00
Cerveja Original (269ml)	145	R\$ 8,00	R\$ 1.160,00
Cerveja Petra (475ml)	135	R\$ 8,00	R\$ 1.080,00
Cerveja Heineken (300ml)	100	R\$ 9,00	R\$ 900,00
Caipirinha de Limão (400ml)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
Vinho Pergola (taca)	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1722</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 88.668,00</b>

Mercadorias Vendidas ( Agosto de 2024 )			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	70	R\$ 35,00	R\$ 2.450,00
Tutu de feijão	70	R\$ 60,00	R\$ 4.200,00
Churrasco M	95	R\$ 75,00	R\$ 7.125,00
Churrasco G	90	R\$ 160,00	R\$ 14.400,00
Feijada M	125	R\$ 75,00	R\$ 9.375,00
Feijada G	90	R\$ 100,00	R\$ 9.000,00
Baão de dois M	70	R\$ 100,00	R\$ 7.000,00
Baão de dois G	60	R\$ 150,00	R\$ 9.000,00
Carne de sol M	110	R\$ 65,00	R\$ 7.150,00
Carne de sol G	90	R\$ 95,00	R\$ 8.550,00
Bolo de rolo	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00
Romeu e julieta	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00
Ambrosia	35	R\$ 18,00	R\$ 630,00
Torta búlgara	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00
Água com gás	30	R\$ 5,00	R\$ 150,00
Água sem gás	30	R\$ 5,00	R\$ 150,00
Coca-cola	45	R\$ 8,00	R\$ 360,00
Guaraná	40	R\$ 7,00	R\$ 280,00
Cajuína	38	R\$ 18,00	R\$ 684,00
Suco de laranja	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de limão	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de caju ( polpa)	28	R\$ 12,00	R\$ 336,00
Suco de maracujá (polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Suco de acerola (polpa)	28	R\$ 12,00	R\$ 336,00
Cerveja Original (269ml)	185	R\$ 8,00	R\$ 1.480,00
Cerveja Petra (475ml)	185	R\$ 8,00	R\$ 1.480,00
Cerveja Heineken (300ml)	130	R\$ 9,00	R\$ 1.170,00
Caipirinha de Limão (400ml)	45	R\$ 15,00	R\$ 675,00
Vinho Pergola (taca)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1969</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 89.956,00</b>

Figura 24 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Mercadorias Vendidas ( Setembro de 2024)				Mercadorias Vendidas ( Outubro de 2024)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)	Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	50	R\$ 35,00	R\$ 1.750,00	Virado à Paulista	55	R\$ 35,00	R\$ 1.925,00
Tutu de feijão	50	R\$ 60,00	R\$ 3.000,00	Tutu de feijão	55	R\$ 60,00	R\$ 3.300,00
Churrasco M	80	R\$ 75,00	R\$ 6.000,00	Churrasco M	95	R\$ 75,00	R\$ 7.125,00
Churrasco G	75	R\$ 160,00	R\$ 12.000,00	Churrasco G	95	R\$ 160,00	R\$ 15.200,00
Feijoadá M	75	R\$ 75,00	R\$ 5.625,00	Feijoadá M	105	R\$ 75,00	R\$ 7.875,00
Feijoadá G	77	R\$ 100,00	R\$ 7.700,00	Feijoadá G	95	R\$ 100,00	R\$ 9.500,00
Baião de dois M	54	R\$ 100,00	R\$ 5.400,00	Baião de dois M	90	R\$ 100,00	R\$ 9.000,00
Baião de dois G	54	R\$ 150,00	R\$ 8.100,00	Baião de dois G	95	R\$ 150,00	R\$ 14.250,00
Carne de sol M	78	R\$ 65,00	R\$ 5.070,00	Carne de sol M	105	R\$ 65,00	R\$ 6.825,00
Carne de sol G	80	R\$ 95,00	R\$ 7.600,00	Carne de sol G	115	R\$ 95,00	R\$ 10.925,00
Bolo de rolo	28	R\$ 15,00	R\$ 420,00	Bolo de rolo	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00
Romeu e Julieta	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00	Romeu e Julieta	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
Ambrosia	20	R\$ 18,00	R\$ 360,00	Ambrosia	40	R\$ 18,00	R\$ 720,00
Torta búlgara	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00	Torta búlgara	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00
Água com gás	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00	Água com gás	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00
Água sem gás	30	R\$ 5,00	R\$ 150,00	Água sem gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
Coca-cola	45	R\$ 8,00	R\$ 360,00	Coca-cola	50	R\$ 8,00	R\$ 400,00
Guaraná	40	R\$ 7,00	R\$ 280,00	Guaraná	48	R\$ 7,00	R\$ 336,00
Cajuína	38	R\$ 18,00	R\$ 684,00	Cajuína	30	R\$ 18,00	R\$ 540,00
Suco de laranja	35	R\$ 14,00	R\$ 490,00	Suco de laranja	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de limão	35	R\$ 14,00	R\$ 490,00	Suco de limão	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de caju ( polpa)	25	R\$ 12,00	R\$ 300,00	Suco de caju ( polpa)	30	R\$ 12,00	R\$ 360,00
Suco de maracujá (polpa)	28	R\$ 12,00	R\$ 336,00	Suco de maracujá (polpa)	30	R\$ 12,00	R\$ 360,00
Suco de acerola (polpa)	25	R\$ 12,00	R\$ 300,00	Suco de acerola (polpa)	30	R\$ 12,00	R\$ 360,00
Cerveja Original (269ml)	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00	Cerveja Original (269ml)	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
Cerveja Petra (475ml)	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00	Cerveja Petra (475ml)	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
Cerveja Heineken (300ml)	90	R\$ 9,00	R\$ 810,00	Cerveja Heineken (300ml)	130	R\$ 9,00	R\$ 1.170,00
Caipirinha de Limão (400ml)	55	R\$ 15,00	R\$ 825,00	Caipirinha de Limão (400ml)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
Vinho Pergola (taca)	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00	Vinho Pergola (taca)	50	R\$ 15,00	R\$ 750,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1457</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 70.800,00</b>	<b>TOTAL:</b>	<b>1928</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 97.056,00</b>

Figura 25 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Mercadorias Vendidas ( Novembro de 2024)				Mercadorias Vendidas ( Dezembro de 2024)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)	Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	60	R\$ 35,00	R\$ 2.100,00	Virado à Paulista	55	R\$ 35,00	R\$ 1.925,00
Tutu de feijão	66	R\$ 60,00	R\$ 3.960,00	Tutu de feijão	55	R\$ 60,00	R\$ 3.300,00
Churrasco M	90	R\$ 75,00	R\$ 6.750,00	Churrasco M	95	R\$ 75,00	R\$ 7.125,00
Churrasco G	85	R\$ 160,00	R\$ 13.600,00	Churrasco G	80	R\$ 160,00	R\$ 12.800,00
Feijoadá M	105	R\$ 75,00	R\$ 7.875,00	Feijoadá M	115	R\$ 75,00	R\$ 8.625,00
Feijoadá G	100	R\$ 100,00	R\$ 10.000,00	Feijoadá G	100	R\$ 100,00	R\$ 10.000,00
Baião de dois M	85	R\$ 100,00	R\$ 8.500,00	Baião de dois M	100	R\$ 100,00	R\$ 10.000,00
Baião de dois G	73	R\$ 150,00	R\$ 10.950,00	Baião de dois G	65	R\$ 150,00	R\$ 9.750,00
Carne de sol M	110	R\$ 65,00	R\$ 7.150,00	Carne de sol M	110	R\$ 65,00	R\$ 7.150,00
Carne de sol G	100	R\$ 95,00	R\$ 9.500,00	Carne de sol G	105	R\$ 95,00	R\$ 9.975,00
Bolo de rolo	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00	Bolo de rolo	28	R\$ 15,00	R\$ 420,00
Romeu e Julieta	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00	Romeu e Julieta	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Ambrosia	35	R\$ 18,00	R\$ 630,00	Ambrosia	25	R\$ 18,00	R\$ 450,00
Torta búlgara	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00	Torta búlgara	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Água com gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00	Água com gás	30	R\$ 5,00	R\$ 150,00
Água sem gás	35	R\$ 5,00	R\$ 175,00	Água sem gás	35	R\$ 5,00	R\$ 175,00
Coca-cola	48	R\$ 8,00	R\$ 384,00	Coca-cola	50	R\$ 8,00	R\$ 400,00
Guaraná	48	R\$ 7,00	R\$ 336,00	Guaraná	50	R\$ 7,00	R\$ 350,00
Cajuína	40	R\$ 18,00	R\$ 720,00	Cajuína	45	R\$ 18,00	R\$ 810,00
Suco de laranja	35	R\$ 14,00	R\$ 490,00	Suco de laranja	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de limão	35	R\$ 14,00	R\$ 490,00	Suco de limão	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de caju ( polpa)	30	R\$ 12,00	R\$ 360,00	Suco de caju ( polpa)	44	R\$ 12,00	R\$ 528,00
Suco de maracujá (polpa)	35	R\$ 12,00	R\$ 420,00	Suco de maracujá (polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Suco de acerola (polpa)	30	R\$ 12,00	R\$ 360,00	Suco de acerola (polpa)	44	R\$ 12,00	R\$ 528,00
Cerveja Original (269ml)	110	R\$ 8,00	R\$ 880,00	Cerveja Original (269ml)	115	R\$ 8,00	R\$ 920,00
Cerveja Petra (475ml)	105	R\$ 8,00	R\$ 840,00	Cerveja Petra (475ml)	110	R\$ 8,00	R\$ 880,00
Cerveja Heineken (300ml)	100	R\$ 9,00	R\$ 900,00	Cerveja Heineken (300ml)	105	R\$ 9,00	R\$ 945,00
Caipirinha de Limão (400ml)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00	Caipirinha de Limão (400ml)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
Vinho Pergola (taca)	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00	Vinho Pergola (taca)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1765</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 90.195,00</b>	<b>TOTAL:</b>	<b>1826</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 90.956,00</b>

Figura 26 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Mercadorias Vendidas ( Janeiro de 2025)				Mercadorias Vendidas ( Fevereiro de 2025)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)	Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	40	R\$ 35,00	R\$ 1.400,00	Virado à Paulista	40	R\$ 35,00	R\$ 1.400,00
Tutu de feijão	41	R\$ 60,00	R\$ 2.460,00	Tutu de feijão	35	R\$ 60,00	R\$ 2.100,00
Churrasco M	80	R\$ 75,00	R\$ 6.000,00	Churrasco M	85	R\$ 75,00	R\$ 6.375,00
Churrasco G	75	R\$ 160,00	R\$ 12.000,00	Churrasco G	85	R\$ 160,00	R\$ 13.600,00
Feijoadá M	95	R\$ 75,00	R\$ 7.125,00	Feijoadá M	98	R\$ 75,00	R\$ 7.350,00
Feijoadá G	75	R\$ 100,00	R\$ 7.500,00	Feijoadá G	85	R\$ 100,00	R\$ 8.500,00
Baião de dois M	75	R\$ 100,00	R\$ 7.500,00	Baião de dois M	85	R\$ 100,00	R\$ 8.500,00
Baião de dois G	70	R\$ 150,00	R\$ 10.500,00	Baião de dois G	75	R\$ 150,00	R\$ 11.250,00
Carne de sol M	100	R\$ 65,00	R\$ 6.500,00	Carne de sol M	85	R\$ 65,00	R\$ 5.525,00
Carne de sol G	70	R\$ 95,00	R\$ 6.650,00	Carne de sol G	95	R\$ 95,00	R\$ 9.025,00
Bolo de rolo	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00	Bolo de rolo	28	R\$ 15,00	R\$ 420,00
Romeu e Julieta	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00	Romeu e Julieta	28	R\$ 15,00	R\$ 420,00
Ambrosia	25	R\$ 18,00	R\$ 450,00	Ambrosia	25	R\$ 18,00	R\$ 450,00
Torta búlgara	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00	Torta búlgara	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Água com gás	30	R\$ 5,00	R\$ 150,00	Água com gás	35	R\$ 5,00	R\$ 175,00
Água sem gás	35	R\$ 5,00	R\$ 175,00	Água sem gás	40	R\$ 5,00	R\$ 200,00
Coca-cola	55	R\$ 8,00	R\$ 440,00	Coca-cola	65	R\$ 8,00	R\$ 520,00
Guaraná	55	R\$ 7,00	R\$ 385,00	Guaraná	60	R\$ 7,00	R\$ 420,00
Cajuína	45	R\$ 18,00	R\$ 810,00	Cajuína	55	R\$ 18,00	R\$ 990,00
Suco de laranja	40	R\$ 14,00	R\$ 560,00	Suco de laranja	50	R\$ 14,00	R\$ 700,00
Suco de limão	40	R\$ 14,00	R\$ 560,00	Suco de limão	50	R\$ 14,00	R\$ 700,00
Suco de caju ( polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00	Suco de caju ( polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Suco de maracujá (polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00	Suco de maracujá (polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Suco de acerola (polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00	Suco de acerola (polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Cerveja Original (269ml)	122	R\$ 8,00	R\$ 976,00	Cerveja Original (269ml)	135	R\$ 8,00	R\$ 1.080,00
Cerveja Petra (475ml)	117	R\$ 8,00	R\$ 936,00	Cerveja Petra (475ml)	135	R\$ 8,00	R\$ 1.080,00
Cerveja Heineken (300ml)	110	R\$ 9,00	R\$ 990,00	Cerveja Heineken (300ml)	125	R\$ 9,00	R\$ 1.125,00
Caipirinha de Limão (400ml)	45	R\$ 15,00	R\$ 675,00	Caipirinha de Limão (400ml)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
Vinho Pergola (taca)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00	Vinho Pergola (taca)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1675</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 77.907,00</b>	<b>TOTAL:</b>	<b>1839</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 85.100,00</b>

Figura 27 Elaborado pelos autores

Mercadorias Vendidas ( Março de 2025)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	45	R\$ 35,00	R\$ 1.575,00
Tutu de feijão	40	R\$ 60,00	R\$ 2.400,00
Churrasco M	85	R\$ 75,00	R\$ 6.375,00
Churrasco G	80	R\$ 160,00	R\$ 12.800,00
Feijoada M	95	R\$ 75,00	R\$ 7.125,00
Feijoada G	100	R\$ 100,00	R\$ 10.000,00
Baão de dois M	80	R\$ 100,00	R\$ 8.000,00
Baão de dois G	75	R\$ 150,00	R\$ 11.250,00
Carne de sol M	100	R\$ 65,00	R\$ 6.500,00
Carne de sol G	95	R\$ 95,00	R\$ 9.025,00
Bolo de rolo	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Romeu e Julieta	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Ambrosia	20	R\$ 18,00	R\$ 360,00
Torta búlgara	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Água com gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
Água sem gás	30	R\$ 5,00	R\$ 150,00
Coca-cola	45	R\$ 8,00	R\$ 360,00
Guaraná	45	R\$ 7,00	R\$ 315,00
Cajuína	40	R\$ 18,00	R\$ 720,00
Suco de laranja	40	R\$ 14,00	R\$ 560,00
Suco de limão	40	R\$ 14,00	R\$ 560,00
Suco de caju ( polpa)	35	R\$ 12,00	R\$ 420,00
Suco de maracujá (polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Suco de acerola (polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Cerveja Original (269ml)	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00
Cerveja Petra (475ml)	95	R\$ 8,00	R\$ 760,00
Cerveja Heineken (300ml)	85	R\$ 9,00	R\$ 765,00
Caipirinha de Limão (400ml)	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
Vinho Pergola (taça)	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1615</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 83.975,00</b>

Mercadorias Vendidas ( Abril de 2025)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	45	R\$ 35,00	R\$ 1.575,00
Tutu de feijão	40	R\$ 60,00	R\$ 2.400,00
Churrasco M	75	R\$ 75,00	R\$ 5.625,00
Churrasco G	65	R\$ 160,00	R\$ 10.400,00
Feijoada M	85	R\$ 75,00	R\$ 6.375,00
Feijoada G	90	R\$ 100,00	R\$ 9.000,00
Baão de dois M	75	R\$ 100,00	R\$ 7.500,00
Baão de dois G	85	R\$ 150,00	R\$ 12.750,00
Carne de sol M	80	R\$ 65,00	R\$ 5.200,00
Carne de sol G	75	R\$ 95,00	R\$ 7.125,00
Bolo de rolo	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
Romeu e Julieta	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
Ambrosia	25	R\$ 18,00	R\$ 450,00
Torta búlgara	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
Água com gás	30	R\$ 5,00	R\$ 150,00
Água sem gás	35	R\$ 5,00	R\$ 175,00
Coca-cola	85	R\$ 8,00	R\$ 680,00
Guaraná	70	R\$ 7,00	R\$ 490,00
Cajuína	50	R\$ 18,00	R\$ 900,00
Suco de laranja	50	R\$ 14,00	R\$ 700,00
Suco de limão	50	R\$ 14,00	R\$ 700,00
Suco de caju ( polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00
Suco de maracujá (polpa)	50	R\$ 12,00	R\$ 600,00
Suco de acerola (polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00
Cerveja Original (269ml)	125	R\$ 8,00	R\$ 1.000,00
Cerveja Petra (475ml)	125	R\$ 8,00	R\$ 1.000,00
Cerveja Heineken (300ml)	125	R\$ 9,00	R\$ 1.125,00
Caipirinha de Limão (400ml)	45	R\$ 15,00	R\$ 675,00
Vinho Pergola (taça)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1780</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 78.505,00</b>

Figura 28 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Mercadorias Vendidas ( Maio de 2025)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	45	R\$ 35,00	R\$ 1.575,00
Tutu de feijão	45	R\$ 60,00	R\$ 2.700,00
Churrasco M	80	R\$ 75,00	R\$ 6.000,00
Churrasco G	70	R\$ 160,00	R\$ 11.200,00
Feijoada M	85	R\$ 75,00	R\$ 6.375,00
Feijoada G	75	R\$ 100,00	R\$ 7.500,00
Baão de dois M	85	R\$ 100,00	R\$ 8.500,00
Baão de dois G	75	R\$ 150,00	R\$ 11.250,00
Carne de sol M	95	R\$ 65,00	R\$ 6.175,00
Carne de sol G	85	R\$ 95,00	R\$ 8.075,00
Bolo de rolo	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Romeu e Julieta	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Ambrosia	20	R\$ 18,00	R\$ 360,00
Torta búlgara	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Água com gás	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00
Água sem gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
Coca-cola	65	R\$ 8,00	R\$ 520,00
Guaraná	65	R\$ 7,00	R\$ 455,00
Cajuína	60	R\$ 18,00	R\$ 1.080,00
Suco de laranja	55	R\$ 14,00	R\$ 770,00
Suco de limão	55	R\$ 14,00	R\$ 770,00
Suco de caju ( polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Suco de maracujá (polpa)	55	R\$ 12,00	R\$ 660,00
Suco de acerola (polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Cerveja Original (269ml)	125	R\$ 8,00	R\$ 1.000,00
Cerveja Petra (475ml)	120	R\$ 8,00	R\$ 960,00
Cerveja Heineken (300ml)	120	R\$ 9,00	R\$ 1.080,00
Caipirinha de Limão (400ml)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
Vinho Pergola (taça)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1755</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 80.410,00</b>

Mercadorias Vendidas ( Junho de 2025)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	50	R\$ 35,00	R\$ 1.750,00
Tutu de feijão	50	R\$ 60,00	R\$ 3.000,00
Churrasco M	95	R\$ 75,00	R\$ 7.125,00
Churrasco G	85	R\$ 160,00	R\$ 13.600,00
Feijoada M	95	R\$ 75,00	R\$ 7.125,00
Feijoada G	80	R\$ 100,00	R\$ 8.000,00
Baão de dois M	75	R\$ 100,00	R\$ 7.500,00
Baão de dois G	80	R\$ 150,00	R\$ 12.000,00
Carne de sol M	95	R\$ 65,00	R\$ 6.175,00
Carne de sol G	80	R\$ 95,00	R\$ 7.600,00
Bolo de rolo	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Romeu e Julieta	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Ambrosia	20	R\$ 18,00	R\$ 360,00
Torta búlgara	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Água com gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
Água sem gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
Coca-cola	60	R\$ 8,00	R\$ 480,00
Guaraná	60	R\$ 7,00	R\$ 420,00
Cajuína	45	R\$ 18,00	R\$ 810,00
Suco de laranja	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de limão	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de caju ( polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Suco de maracujá (polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Suco de acerola (polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00
Cerveja Original (269ml)	135	R\$ 8,00	R\$ 1.080,00
Cerveja Petra (475ml)	135	R\$ 8,00	R\$ 1.080,00
Cerveja Heineken (300ml)	125	R\$ 9,00	R\$ 1.125,00
Caipirinha de Limão (400ml)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
Vinho Pergola (taça)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1775</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 84.400,00</b>

Figura 29 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Mercadorias Vendidas ( Julho de 2025)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	50	R\$ 35,00	R\$ 1.750,00
Tutu de feijão	50	R\$ 60,00	R\$ 3.000,00
Churrasco M	90	R\$ 75,00	R\$ 6.750,00
Churrasco G	75	R\$ 160,00	R\$ 12.000,00
Feijoada M	90	R\$ 75,00	R\$ 6.750,00
Feijoada G	85	R\$ 100,00	R\$ 8.500,00
Baão de dois M	80	R\$ 100,00	R\$ 8.000,00
Baão de dois G	85	R\$ 150,00	R\$ 12.750,00
Carne de sol M	98	R\$ 65,00	R\$ 6.370,00
Carne de sol G	85	R\$ 95,00	R\$ 8.075,00
Bolo de rolo	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Romeu e Julieta	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Ambrosia	20	R\$ 18,00	R\$ 360,00
Torta búlgara	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Água com gás	35	R\$ 5,00	R\$ 175,00
Água sem gás	38	R\$ 5,00	R\$ 190,00
Coca-cola	75	R\$ 8,00	R\$ 600,00
Guaraná	75	R\$ 7,00	R\$ 525,00
Cajuína	50	R\$ 18,00	R\$ 900,00
Suco de laranja	60	R\$ 14,00	R\$ 840,00
Suco de limão	50	R\$ 14,00	R\$ 700,00
Suco de caju ( polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00
Suco de maracujá (polpa)	55	R\$ 12,00	R\$ 660,00
Suco de acerola (polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00
Cerveja Original (269ml)	125	R\$ 8,00	R\$ 1.000,00
Cerveja Petra (475ml)	115	R\$ 8,00	R\$ 920,00
Cerveja Heineken (300ml)	115	R\$ 9,00	R\$ 1.035,00
Caipirinha de Limão (400ml)	45	R\$ 15,00	R\$ 675,00
Vinho Pergola (taça)	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1831</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 85.060,00</b>

Mercadorias Vendidas ( Agosto de 2025)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	45	R\$ 35,00	R\$ 1.575,00
Tutu de feijão	45	R\$ 60,00	R\$ 2.700,00
Churrasco M	89	R\$ 75,00	R\$ 6.675,00
Churrasco G	88	R\$ 160,00	R\$ 14.080,00
Feijoada M	90	R\$ 75,00	R\$ 6.750,00
Feijoada G	85	R\$ 100,00	R\$ 8.500,00
Baão de dois M	80	R\$ 100,00	R\$ 8.000,00
Baão de dois G	75	R\$ 150,00	R\$ 11.250,00
Carne de sol M	88	R\$ 65,00	R\$ 5.720,00
Carne de sol G	75	R\$ 95,00	R\$ 7.125,00
Bolo de rolo	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Romeu e Julieta	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Ambrosia	20	R\$ 18,00	R\$ 360,00
Torta búlgara	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Água com gás	35	R\$ 5,00	R\$ 175,00
Água sem gás	35	R\$ 5,00	R\$ 175,00
Coca-cola	70	R\$ 8,00	R\$ 560,00
Guaraná	70	R\$ 7,00	R\$ 490,00
Cajuína	55	R\$ 18,00	R\$ 990,00
Suco de laranja	60	R\$ 14,00	R\$ 840,00
Suco de limão	55	R\$ 14,00	R\$ 770,00
Suco de caju ( polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00
Suco de maracujá (polpa)	55	R\$ 12,00	R\$ 660,00
Suco de acerola (polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00
Cerveja Original (269ml)	130	R\$ 8,00	R\$ 1.040,00
Cerveja Petra (475ml)	125	R\$ 8,00	R\$ 1.000,00
Cerveja Heineken (300ml)	115	R\$ 9,00	R\$ 1.035,00
Caipirinha de Limão (400ml)	45	R\$ 15,00	R\$ 675,00
Vinho Pergola (taça)	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1805</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 83.530,00</b>

Figura 30 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Mercadorias Vendidas ( Setembro de 2025)				Mercadorias Vendidas ( Outubro de 2025)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)	Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	55	R\$ 35,00	R\$ 1.925,00	Virado à Paulista	40	R\$ 35,00	R\$ 1.400,00
Tutu de feijão	50	R\$ 60,00	R\$ 3.000,00	Tutu de feijão	50	R\$ 60,00	R\$ 3.000,00
Churrasco M	80	R\$ 75,00	R\$ 6.000,00	Churrasco M	80	R\$ 75,00	R\$ 6.000,00
Churrasco G	95	R\$ 160,00	R\$ 15.200,00	Churrasco G	65	R\$ 160,00	R\$ 10.400,00
Feijoada M	95	R\$ 75,00	R\$ 7.125,00	Feijoada M	100	R\$ 75,00	R\$ 7.500,00
Feijoada G	79	R\$ 100,00	R\$ 7.900,00	Feijoada G	95	R\$ 100,00	R\$ 9.500,00
Baía de dois M	80	R\$ 100,00	R\$ 8.000,00	Baía de dois M	95	R\$ 100,00	R\$ 9.500,00
Baía de dois G	65	R\$ 150,00	R\$ 9.750,00	Baía de dois G	65	R\$ 150,00	R\$ 9.750,00
Carne de sol M	110	R\$ 65,00	R\$ 7.150,00	Carne de sol M	95	R\$ 65,00	R\$ 6.175,00
Carne de sol G	85	R\$ 95,00	R\$ 8.075,00	Carne de sol G	90	R\$ 95,00	R\$ 8.550,00
Bolo de rolo	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00	Bolo de rolo	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Romeu e Julieta	22	R\$ 15,00	R\$ 330,00	Romeu e Julieta	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Ambrosia	20	R\$ 18,00	R\$ 360,00	Ambrosia	20	R\$ 18,00	R\$ 360,00
Torta búlgara	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00	Torta búlgara	15	R\$ 15,00	R\$ 225,00
Água com gás	30	R\$ 5,00	R\$ 150,00	Água com gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
Água sem gás	30	R\$ 5,00	R\$ 150,00	Água sem gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
Coca-cola	65	R\$ 8,00	R\$ 520,00	Coca-cola	50	R\$ 8,00	R\$ 400,00
Guaraná	65	R\$ 7,00	R\$ 455,00	Guaraná	50	R\$ 7,00	R\$ 350,00
Cajuína	40	R\$ 18,00	R\$ 720,00	Cajuína	40	R\$ 18,00	R\$ 720,00
Suco de laranja	55	R\$ 14,00	R\$ 770,00	Suco de laranja	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de limão	55	R\$ 14,00	R\$ 770,00	Suco de limão	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00
Suco de caju ( polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00	Suco de caju ( polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Suco de maracujá (polpa)	50	R\$ 12,00	R\$ 600,00	Suco de maracujá (polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00
Suco de acerola (polpa)	45	R\$ 12,00	R\$ 540,00	Suco de acerola (polpa)	30	R\$ 12,00	R\$ 360,00
Cerveja Original (269ml)	125	R\$ 8,00	R\$ 1.000,00	Cerveja Original (269ml)	110	R\$ 8,00	R\$ 880,00
Cerveja Petra (475ml)	125	R\$ 8,00	R\$ 1.000,00	Cerveja Petra (475ml)	95	R\$ 8,00	R\$ 760,00
Cerveja Heineken (300ml)	115	R\$ 9,00	R\$ 1.035,00	Cerveja Heineken (300ml)	95	R\$ 9,00	R\$ 855,00
Caipirinha de Limão (400ml)	45	R\$ 15,00	R\$ 675,00	Caipirinha de Limão (400ml)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
Vinho Pergola (taca)	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00	Vinho Pergola (taca)	55	R\$ 15,00	R\$ 825,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1811</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 85.015,00</b>	<b>TOTAL:</b>	<b>1645</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 81.300,00</b>

Figura 31 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Mercadorias Vendidas ( Novembro de 2025)				Mercadorias Vendidas ( Dezembro de 2025)			
Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)	Produto/Serviço	Estimativas de Vendas (em unidades)	Preço de Vendas Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Virado à Paulista	50	R\$ 35,00	R\$ 1.750,00	Virado à Paulista	45	R\$ 35,00	R\$ 1.575,00
Tutu de feijão	55	R\$ 60,00	R\$ 3.300,00	Tutu de feijão	45	R\$ 60,00	R\$ 2.700,00
Churrasco M	95	R\$ 75,00	R\$ 7.125,00	Churrasco M	75	R\$ 75,00	R\$ 5.625,00
Churrasco G	75	R\$ 160,00	R\$ 12.000,00	Churrasco G	70	R\$ 160,00	R\$ 11.200,00
Feijoada M	95	R\$ 75,00	R\$ 7.125,00	Feijoada M	98	R\$ 75,00	R\$ 7.350,00
Feijoada G	75	R\$ 100,00	R\$ 7.500,00	Feijoada G	85	R\$ 100,00	R\$ 8.500,00
Baía de dois M	95	R\$ 100,00	R\$ 9.500,00	Baía de dois M	94	R\$ 100,00	R\$ 9.400,00
Baía de dois G	70	R\$ 150,00	R\$ 10.500,00	Baía de dois G	75	R\$ 150,00	R\$ 11.250,00
Carne de sol M	100	R\$ 65,00	R\$ 6.500,00	Carne de sol M	95	R\$ 65,00	R\$ 6.175,00
Carne de sol G	85	R\$ 95,00	R\$ 8.075,00	Carne de sol G	92	R\$ 95,00	R\$ 8.740,00
Bolo de rolo	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00	Bolo de rolo	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Romeu e Julieta	22	R\$ 15,00	R\$ 330,00	Romeu e Julieta	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Ambrosia	22	R\$ 18,00	R\$ 396,00	Ambrosia	20	R\$ 18,00	R\$ 360,00
Torta búlgara	22	R\$ 15,00	R\$ 330,00	Torta búlgara	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Água com gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00	Água com gás	15	R\$ 5,00	R\$ 75,00
Água sem gás	30	R\$ 5,00	R\$ 150,00	Água sem gás	25	R\$ 5,00	R\$ 125,00
Coca-cola	65	R\$ 8,00	R\$ 520,00	Coca-cola	70	R\$ 8,00	R\$ 560,00
Guaraná	60	R\$ 7,00	R\$ 420,00	Guaraná	65	R\$ 7,00	R\$ 455,00
Cajuína	40	R\$ 18,00	R\$ 720,00	Cajuína	35	R\$ 18,00	R\$ 630,00
Suco de laranja	45	R\$ 14,00	R\$ 630,00	Suco de laranja	65	R\$ 14,00	R\$ 910,00
Suco de limão	55	R\$ 14,00	R\$ 770,00	Suco de limão	65	R\$ 14,00	R\$ 910,00
Suco de caju ( polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00	Suco de caju ( polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00
Suco de maracujá (polpa)	55	R\$ 12,00	R\$ 660,00	Suco de maracujá (polpa)	55	R\$ 12,00	R\$ 660,00
Suco de acerola (polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00	Suco de acerola (polpa)	40	R\$ 12,00	R\$ 480,00
Cerveja Original (269ml)	110	R\$ 8,00	R\$ 880,00	Cerveja Original (269ml)	125	R\$ 8,00	R\$ 1.000,00
Cerveja Petra (475ml)	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00	Cerveja Petra (475ml)	120	R\$ 8,00	R\$ 960,00
Cerveja Heineken (300ml)	115	R\$ 9,00	R\$ 1.035,00	Cerveja Heineken (300ml)	110	R\$ 9,00	R\$ 990,00
Caipirinha de Limão (400ml)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00	Caipirinha de Limão (400ml)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
Vinho Pergola (taca)	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00	Vinho Pergola (taca)	35	R\$ 15,00	R\$ 525,00
<b>TOTAL:</b>	<b>1746</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 83.676,00</b>	<b>TOTAL:</b>	<b>1769</b>	<b>R\$ 978,00</b>	<b>R\$ 83.285,00</b>

Figura 32 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

As planilhas acima demonstram a projeção de vendas do ano de 2024 (ano da abertura do restaurante) e 2025. Colocamos a projeção baseada nos meses que teremos mais venda e menos venda, como o mês de janeiro de 2024. O total de arrecadação no primeiro ano de funcionamento foi de R\$ 874.404,00. Já no segundo ano de funcionamento foi de R\$ 992.163,00.

Projeção das recadações da vendas	
RECEITA DO ANO 2024	R\$ 991.444,00
RECEITA DO ANO 2025	R\$ 992.163,00

Figura 33 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## **7. PLANO FINANCEIRO**

O plano financeiro é uma parte essencial do planejamento de qualquer negócio. Ele descreve as projeções financeiras para o negócio, incluindo as receitas, despesas e lucros esperados ao longo do tempo.

É importante estabelecer um orçamento realista para o negócio, considerando todos os custos envolvidos, como aluguel, equipamentos, materiais, salários e fornecedores. É necessário também levar em conta os custos variáveis, como a compra de ingredientes e a manutenção de equipamentos.

As receitas do restaurante serão calculadas com base no público-alvo, no cardápio e nos preços praticados. É também considerando as sazonalidades e possíveis variações na demanda ao longo do tempo.

Criar uma projeção de fluxo de caixa, que mostra a entrada e saída de dinheiro ao longo do tempo. Essa projeção permite identificar os períodos de maior ou menor liquidez, o que pode ajudar na tomada de decisões estratégicas para o negócio. Conforme necessário sempre está ajustando o plano financeiro para garantir a saúde financeira do restaurante em longo prazo.

### **7.1 Investimentos**

A tabela máquinas e equipamentos conseguiram visualizar a quantidade de máquinas e equipamentos que será distribuído nas áreas do restaurante. Na parte de móveis e utensílios conseguimos visualizar a quantidade de Móveis que será usado na comodidade do salão e Utensílios que serão usados para a preparação dos pratos e sobremesas e como serão servidos ao cliente. No final da tabela temos os valores totais dos investimentos.

INVESTIMENTOS (CAPEX)				
IMÓVEIS	BEM	QTD	VALOR UNIT.	TOTAL
		Obras civis / reformas	1	R\$ 50.000,00
			<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 50.000,00</b>
EQUIPAMENTOS	BEM	QTD	VALOR UNIT.	TOTAL
	Fogão	1	R\$ 845,53	R\$ 845,53
	Chapa	1	R\$ 845,53	R\$ 845,53
	Geladeira	1	R\$ 6.984,20	R\$ 6.984,20
	Balcão Inox	1	R\$ 4.730,00	R\$ 4.730,00
	Mesa e pia em inox	1	R\$ 1.977,56	R\$ 1.977,56
	Micro-ondas	1	R\$ 580,00	R\$ 580,00
	Panela de pressão	2	R\$ 121,50	R\$ 243,00
	Balcão Inox	1	R\$ 4.730,00	R\$ 4.730,00
	Mesa e pia em inox	1	R\$ 1.977,56	R\$ 1.977,56
	Ventilador	4	R\$ 451,68	R\$ 1.806,70
	Refrigerador	1	R\$ 4.326,66	R\$ 4.326,66
	Double Minore Ranni Play	1	R\$ 8.996,00	R\$ 8.996,00
	Liquidificador	1	R\$ 219,00	R\$ 219,00
	Computador	2	R\$ 996,14	R\$ 1.992,28
	Freezer	1	R\$ 2.849,05	R\$ 2.849,05
	Churrasqueira	1	R\$ 464,90	R\$ 464,90
	Batedeira	1	R\$ 483,55	R\$ 483,55
	Embalagens	100	R\$ 2,50	R\$ 250,00
	Coifa	1	R\$ 1.139,05	R\$ 1.139,05
	Panelas	8	R\$ 78,39	R\$ 627,12
			<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 46.067,69</b>

Figura 34 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

MÓVEIS E UTENSÍLIOS	BEM	QTD	VALOR UNIT.	TOTAL
	Mesas	15	R\$ 196,00	R\$ 2.940,00
Cadeiras	60	R\$ 196,00	R\$ 11.760,00	
Copos	100	R\$ 8,30	R\$ 830,00	
Talheres de comida	80	R\$ 14,91	R\$ 1.192,80	
Talheres de sobremesa	80	R\$ 5,49	R\$ 384,30	
Cumbucas de feijoadada	35	R\$ 11,98	R\$ 359,04	
Cumbucas de sobremesa	35	R\$ 4,25	R\$ 148,75	
Taça de vinho	30	R\$ 12,16	R\$ 364,80	
Estante de aço	1	R\$ 294,06	R\$ 294,06	
Armário aço inox	1	R\$ 3.876,00	R\$ 3.876,00	
Colheres para comida	10	R\$ 7,98	R\$ 79,80	
Prato de sobremesa	70	R\$ 9,49	R\$ 664,30	
Pratos raso	80	R\$ 14,80	R\$ 1.184,00	
			<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 24.077,85</b>
			<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 120.145,54</b>

Figura 35 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 7.2 Usos e Fontes

Cada sócio irá investir aproximadamente R\$ 66.666,67 para a abertura da empresa, totalizando um totalizando 200.000,00 reais.



### 7.3 Demonstração do Resultado

Para a elaboração da demonstração de resultados foi necessário fazer uma tabela referente ao custo de mão de obra, no qual é será pago por mês. A primeira tabela é demonstrada a quantidade de funcionários que serão contratados e suas funções, juntamente com os seus salários. A empresa oferecerá o vale transporte (o valor na tabela é apenas uma especulação), os valores dos 13<sup>a</sup> salário, férias, FGTS e INSS estão inclusos na tabela abaixo.

Custo com mão de obra										
Função	Nº de empregados	Salário Mensal(R\$)	Vale Transporte	Desconto do Vale Transporte	13º Salário	1/3 de férias	FGTS	FGTS 13º e Férias	INSS (20%)	INSS 13º e Férias
Chef de Cozinha	1	R\$ 2.600,00	R\$ 230,00	R\$ 156,00	R\$ 216,67	R\$ 72,22	R\$ 208,00	R\$ 23,11	R\$ 520,00	R\$ 57,78
Ajudante de cozinha	1	R\$ 1.500,00	R\$ 230,00	R\$ 90,00	R\$ 125,00	R\$ 41,67	R\$ 120,00	R\$ 13,33	R\$ 300,00	R\$ 33,33
Auxiliar de limpeza	1	R\$ 1.400,00	R\$ 230,00	R\$ 84,00	R\$ 116,67	R\$ 38,89	R\$ 112,00	R\$ 12,44	R\$ 280,00	R\$ 31,11
Garçons	1	R\$ 1.400,00	R\$ 230,00	R\$ 84,00	R\$ 116,67	R\$ 38,89	R\$ 112,00	R\$ 12,44	R\$ 280,00	R\$ 31,11
Garçons	1	R\$ 1.400,00	R\$ 230,00	R\$ 84,00	R\$ 116,67	R\$ 38,89	R\$ 112,00	R\$ 12,44	R\$ 280,00	R\$ 31,11
Monitora da área kids	1	R\$ 880,00	R\$ 230,00	R\$ 52,80	R\$ 73,33	R\$ 24,44	R\$ 70,40	R\$ 7,82	R\$ 176,00	R\$ 19,55
Churrasqueiro/chapeiro	1	R\$ 1.700,00	R\$ 230,00	R\$ 102,00	R\$ 141,67	R\$ 47,22	R\$ 136,00	R\$ 15,11	R\$ 340,00	R\$ 37,80
Motoboy	1	R\$ 1.600,00	R\$ 230,00	R\$ 96,00	R\$ 133,33	R\$ 44,44	R\$ 128,00	R\$ 14,22	R\$ 320,00	R\$ 35,55
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>R\$ 12.480,00</b>	<b>R\$ 1.840,00</b>	<b>R\$ 748,80</b>	<b>R\$ 1.040,01</b>	<b>R\$ 346,66</b>	<b>R\$ 998,40</b>	<b>R\$ 110,91</b>	<b>R\$ 2.496,00</b>	<b>R\$ 277,34</b>

Figura 36 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Na segunda tabela sobre o custo com mão de obra, está o total que a empresa terá de pagar a folha de cada funcionário e também a soma de todas as folhas de pagamentos.

Custo com mão de obra	
Função	Custo do Funcionário
Chef de Cozinha	R\$ 3.770,78
Ajudante de cozinha	R\$ 2.272,33
Auxiliar de limpeza	R\$ 2.136,11
Garçons	R\$ 2.136,11
Garçons	R\$ 2.136,11
Monitora da área kids	R\$ 1.427,74
Churrasqueiro/chapeiro	R\$ 2.544,78
Motoboy	R\$ 2.408,54
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 18.832,50</b>

Figura 37 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

A empresa é considera EPP, logo está inserida no Simples Nacional.

<b>IMPOSTO ( 2024)</b>			
Descrição	%	Faturamento Estimado	Custo Total
<b>1. Impostos</b>			
<b>Impostos Federais, Estaduais e Municipais</b>			
Simplex Nacional	10.70%	R\$ 874.404,00	R\$ 93.561,23
<b>Imposto Estaduais</b>			
<b>Subtotal 1</b>	<b>11%</b>		R\$ 93.561,23

Figura 38 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

<b>IMPOSTO ( 2025)</b>			
Descrição	%	Faturamento Estimado	Custo Total
<b>1. Impostos</b>			
<b>Impostos Federais</b>			
PIS	10.70%	R\$ 992.163,00	R\$ 106.161,44
<b>Imposto Estaduais</b>			
<b>Subtotal 1</b>	<b>10.70%</b>		R\$ 106.161,44

Figura 39 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Levantamento dos custos fixos e despesas fixas do ano de 2024,2025.

<b>Custos Fixos ano de 2024</b>	
Descrição	Custo total mensal(R\$)
Aluguel	R\$ 5.000,00
IPTU	R\$ 300,00
Energia Elétrica	R\$ 650,00
Telefone/internet	R\$ 150,00
Sálario + encargos	R\$ 18.832,50
Água	R\$ 700,00
Depreciação	R\$ 878,88
Divulgação	R\$ 3.500,00
<b>Total</b>	<b>R\$ 30.011,38</b>
<b>Custos Fixos do Ano</b>	<b>R\$ 360.136,56</b>

Figura 40 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

<b>Custo Variáveis 2024</b>	
<b>Descrição</b>	<b>Despesas mensais (R\$)</b>
Despesas de Legalização	R\$ 179,33
Obras Civas ou Reformas	R\$ 4.167,00
Curso e Treinamentos	R\$ 400,00
Taxa da maquininha do cartão	R\$ 2.323,88
<b>Total</b>	<b>R\$ 7.070,21</b>
<b>Custos variáveis do Ano</b>	<b>R\$ 84.842,52</b>

Figura 41 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

<b>Despesas do ano de 2024</b>	
Material limpeza	R\$ 500,00
Material de escritório	R\$ 300,00
Despesas com combustíveis	R\$ 850,00
<b>DESPESA FIXA MENSAL TOTAL</b>	<b>1.650,00</b>
<b>DESPESA FIXA ANUAL</b>	<b>19.800,00</b>

Figura 42 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

<b>Custos Fixos do ano de 2025</b>	
<b>Descrição</b>	<b>Custo total mensal(R\$)</b>
Aluguel	R\$ 5.000,00
IPTU	R\$ 300,00
Energia Elétrica	R\$ 650,00
Telefone/internet	R\$ 150,00
Sálario + encargos	R\$ 18.832,50
Água	R\$ 700,00
Depreciação	R\$ 878,88
Divulgação	R\$ 2.000,00
<b>Total</b>	<b>R\$ 28.511,38</b>
<b>Custos Fixos do Ano</b>	<b>R\$ 342.136,56</b>

Figura 43 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

<b>Custo Variáveis 2025</b>	
<b>Descrição</b>	<b>Despesas Mensais(R\$)</b>
Reparos	R\$ 400,00
Curso e Treinamentos	R\$ 300,00
Taxa da maquininha do cartão	R\$ 2.637,37
<b>Total</b>	<b>R\$ 3.337,37</b>
<b>Custos variáveis do Ano</b>	<b>R\$ 40.048,44</b>

Figura 44 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Após isso foi elaborado a depreciação dos investimentos.

DEPRECIÇÃO					
IMÓVEIS	BEM	TOTAL	Vida útil em anos	Depreciação anual	Depreciação mensal
	Obras civis / reformas	R\$ 50.000,00	R\$ 50.000,00	25 anos	R\$ 2.000,00
	R\$ 50.000,00	R\$ 50.000,00		R\$ 2.000,00	R\$ 166,67
EQUIPAMENTOS	BEM	TOTAL	Vida útil em anos	Depreciação anual	Depreciação mensal
	Fogão	R\$ 845,53	5 anos	R\$ 169,10	R\$ 14,10
Chapa	R\$ 845,53	5 anos	R\$ 169,10	R\$ 14,10	
Geladeira	R\$ 6.984,20	15 anos	R\$ 465,61	R\$ 38,80	
Balcão Inox	R\$ 4.730,00	10 anos	R\$ 473,00	R\$ 39,41	
Mesa e pia em inox	R\$ 1.977,56	5 anos	R\$ 395,51	R\$ 32,95	
Micro-ondas	R\$ 580,00	5 anos	R\$ 116,00	R\$ 9,66	
Panela de pressão( 2 unid.)	R\$ 243,00	13 anos	R\$ 81,00	R\$ 6,75	
Balcão Inox	R\$ 4.730,00	10 anos	R\$ 473,00	R\$ 39,41	
Mesa e pia em inox	R\$ 1.977,56	10 anos	R\$ 197,75	R\$ 16,47	
Ventilador (4 unid.)	R\$ 1.806,70	10 anos	R\$ 180,67	R\$ 15,05	
Refrigerador	R\$ 4.326,66	10 anos	R\$ 432,66	R\$ 36,05	
Double Minore Ranni Play	R\$ 8.996,00	10 anos	R\$ 899,60	R\$ 74,96	
Liquidificador	R\$ 219,00	2 anos	R\$ 109,50	R\$ 9,12	
Computador (2 unid.)	R\$ 1.992,28	3 anos	R\$ 664,10	R\$ 55,34	
Freezer	R\$ 2.849,05	10 anos	R\$ 284,90	R\$ 23,75	
Churrasqueira	R\$ 464,90	10 anos	R\$ 46,49	R\$ 3,88	
Batedeira	R\$ 483,55	10 anos	R\$ 48,35	R\$ 4,03	
Embalagens (100unid)	R\$ 250,00	2 anos	R\$ 125,00	R\$ 10,41	
Coifa	R\$ 1.139,05	5 anos	R\$ 227,81	R\$ 18,99	
Panelas (6 unid.)	R\$ 627,12	5 anos	R\$ 62,71	R\$ 5,22	
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 46.067,69</b>		<b>R\$ 5.621,86</b>	<b>R\$ 468,45</b>

Figura 45 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

DEPRECIÇÃO					
MÓVEIS E UTENSÍLIOS	BEM	TOTAL	Vida útil em anos	Depreciação anual	Depreciação mensal
	Mesas (15 unid.)	R\$ 2.940,00	R\$ 2.940,00	10 anos	R\$ 294,00
Cadeiras (60 unid.)	R\$ 11.760,00	R\$ 11.760,00	10 anos	R\$ 1.176,00	R\$ 98,00
Copos (100 unid.)	R\$ 830,00	R\$ 830,00	5 anos	R\$ 166,00	R\$ 13,83
Talheres de comida (80 unid.)	R\$ 1.192,80	R\$ 1.192,80	10 anos	R\$ 119,28	R\$ 9,94
Talheres de sobremesa (80 unid.)	R\$ 384,30	R\$ 384,30	10 anos	R\$ 38,43	R\$ 3,20
Cumbucas de feijoada (35 unid.)	R\$ 359,04	R\$ 359,04	10 anos	R\$ 35,90	R\$ 2,99
Cumbucas de sobremesa (35 unid.)	R\$ 148,75	R\$ 148,75	10 anos	R\$ 14,88	R\$ 1,23
Taça de vinho (30 unid.)	R\$ 364,80	R\$ 364,80	5 anos	R\$ 72,95	R\$ 6,08
Estante de aço	R\$ 294,06	R\$ 294,06	5 anos	R\$ 58,80	R\$ 4,90
Armário aço inox	R\$ 3.876,00	R\$ 3.876,00	5 anos	R\$ 775,20	R\$ 64,60
Colheres para comida ( 10 unid.)	R\$ 79,80	R\$ 79,80	10 anos	R\$ 7,98	R\$ 0,66
Prato de sobremesa (70 unid)	R\$ 664,30	R\$ 664,30	5 anos	R\$ 55,35	R\$ 4,61
Pratos raso ( 80 unid)	R\$ 1.184,00	R\$ 1.184,00	5 anos	R\$ 236,80	R\$ 19,74
	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 24.077,85</b>		<b>R\$ 3.397,44</b>	<b>R\$ 254,28</b>
	<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 120.145,54</b>		<b>R\$ 11.019,30</b>	<b>R\$ 889,40</b>

Figura 46 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Depois de projetar essas planilhas, foi elaborado o DRE (demonstração de resultado), o qual mostrou que no ano de 2024, sairemos com dívida, já no ano de 2025 sairemos com lucro.

<b>DRE</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
<b>( = ) RECEITA BRUTA DE VENDAS</b>	<b>R\$ 991.444,00</b>	<b>R\$ 992.163,00</b>
( - ) Impostos sobre as vendas ( SIMPLES NACIONAL)	R\$ 93.561,29	R\$ 106.161,44
<b>( = ) RECEITA LÍQUIDA DE VENDAS</b>	<b>R\$ 897.882,71</b>	<b>R\$ 886.001,56</b>
(-) Custos de Produção	R\$ 371.869,16	R\$ 371.869,16
<b>LUCRO BRUTO</b>	<b>R\$ 526.013,55</b>	<b>R\$ 514.132,40</b>
(-) Despesas operacionais e custos	R\$ 464.779,08	R\$ 401.985,00
(-) Depreciação / Amortização	R\$ 11.019,30	R\$ 11.019,30
<b>LUCRO OPERACIONAL</b>	<b>R\$ 50.215,17</b>	<b>R\$ 101.128,10</b>
<b>LUCRO OPERACIONAL LÍQUIDO DO NEGÓCIO</b>	<b>R\$ 50.215,17</b>	<b>R\$ 101.128,10</b>

Figura 47 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

#### 7.4 Fluxo de Caixa

O fluxo de caixa é o instrumento para acompanhar a vida financeira do restaurante. Para ser elaborado o fluxo de caixa foi necessário saber a receita líquida de vendas, o lucro operacional líquido do negócio, depreciação e o fluxo de caixa operacional EBITDA, após isso tem a porcentagem da EBITIDA.

<b>FLUXO DE CAIXA (EM R\$)</b>			
	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>TOTAL</b>
<b>FLUXO DE CAIXA DO NEGÓCIO</b>			
<b>RECEITA LÍQUIDA DE VENDAS</b>	<b>R\$ 897.882,71</b>	<b>R\$ 886.001,56</b>	<b>R\$ 795.525.481.757,03</b>
<b>LUCRO OPERACIONAL LÍQUIDO DO NEGÓCIO</b>	<b>R\$ 50.215,17</b>	<b>R\$ 101.128,10</b>	<b>R\$ 5.078.164.733,28</b>
(+) Depreciação	R\$ 11.019,30	R\$ 11.019,30	R\$ 121.424.972,49
<b>FLUXO DE CAIXA OPERACIONAL (EBITDA)</b>	<b>R\$ 39.195,87</b>	<b>R\$ 112.147,40</b>	<b>R\$ 4.395.714.911,24</b>
MARGEM EBITDA (%)	3,91%	11,21%	15,12%

Figura 48 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

#### 7.5 Capital de Giro

Para fazer o capital de giro foi necessário primeiro fazer o estoque dos produtos que serão utilizados para preparar as comidas. Este estoque terá uma duração média de 7 dias.

Estoque Inicial			
Descrição	Qtde.	Valor unitário	Total
<b>Refeições e temperos</b>			
Goiabada	900g	R\$ 11,98	R\$ 35,94
Manteiga	300g	R\$ 10,00	R\$ 10,00
Achocolatado em pó	700g	R\$ 14,69	R\$ 14,69
Farinha de trigo	1 kg	R\$ 3,99	R\$ 3,99
Gelatina Incolor	24g	R\$ 8,00	R\$ 8,00
Barra de chocolate ao leite	1 kg	R\$ 22,90	R\$ 22,90
Creme de leite	6unid.	R\$ 2,99	R\$ 17,94
Leite	5 litros	R\$ 5,00	R\$ 25,00
Leite condensado	2 unid.	R\$ 5,25	R\$ 10,50
Açúcar	3kg	R\$ 3,69	R\$ 6,69
Cream cheese	350g	R\$ 11,90	R\$ 11,90
Mandioca	2kg	R\$ 4,60	R\$ 9,20
Farinha de mandioca	1kg	R\$ 6,39	R\$ 6,39
Óleo	5litros	R\$ 6,59	R\$ 32,95
Arroz	50kg	R\$ 3,91	R\$ 195,90
Ovos	90 unid.	R\$ 0,74	R\$ 66,60
Feijão	15kg	R\$ 6,49	R\$ 97,35
Carne Seca	10Kg	R\$ 37,80	R\$ 378,00
Carne de Sol	20Kg	R\$ 40,00	R\$ 800,00
Bisteca da Copa	20kg	R\$ 13,80	R\$ 278,00
Lombo salgado	15kg	R\$ 35,99	R\$ 539,85
Costelinha Salgada	15kg	R\$ 43,99	R\$ 659,85
Toucinho	15kg	R\$ 26,99	R\$ 525,00
Contra file	25kg	R\$ 38,90	R\$ 972,50
Couve	5kg	R\$ 6,25	R\$ 31,25
Tomate	3kg	R\$ 4,75	R\$ 14,25
Queijo Coalha	1,5 kg	R\$ 40,00	R\$ 75,00
Creme de Queijo Minas	400g	R\$ 8,99	R\$ 17,98

Figura 49 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Estoque Inicial			
Descrição	Qtde.	Valor unitário	Total
<b>Refeições e temperos</b>			
Banana	5kg	R\$ 3,63	R\$ 18,15
Feijão de corda	25kg	R\$ 8,75	R\$ 218,75
Cebola	6kg	R\$ 3,13	R\$ 18,78
Alho	3kg	R\$ 14,50	R\$ 43,50
Folha de Louro	50g	R\$ 2,95	R\$ 2,95
Coentro	10 maço	R\$ 2,00	R\$ 20,00
Calabresa	10kg	R\$ 13,90	R\$ 139,00
Bacon	1 kg	R\$ 22,90	R\$ 22,90
Linguiça	10kg	R\$ 15,78	R\$ 157,80
Feijão preto	30kg	R\$ 6,19	R\$ 185,70
<b>Total de A</b>		<b>R\$ 520,30</b>	<b>R\$ 5.695,15</b>
<b>Bebidas</b>			
Água com gás	15 unid.	R\$ 1,70	R\$ 25,50
Água sem gás	15 unid.	R\$ 1,50	R\$ 22,50
Coca-cola	40unid.	R\$ 3,10	R\$ 124,00
Guaraná	40unid.	R\$ 3,10	R\$ 124,00
Cajúina	25unid.	R\$ 4,89	R\$ 122,25
Cerveja Original	85unid.	R\$ 2,90	R\$ 246,50
Cerveja Petra	85unid.	R\$ 1,95	R\$ 165,70
Velho Barreiro	1 unid	R\$ 9,19	R\$ 9,19
Cerveja Heineken	85 unid.	R\$ 3,80	R\$ 323,00
Vinho pergola	6 litros	R\$ 16,90	R\$ 101,40
Limão	15kg	R\$ 1,75	R\$ 26,25
Laranja	6kg	R\$ 1,60	R\$ 9,60
Polpa de maracujá	20 unid.	R\$ 2,50	R\$ 62,50
Polpa de cajú	15unid.	R\$ 3,05	R\$ 61,00
Polpa de acerola	15unid.	R\$ 2,79	R\$ 32,79
<b>Total de A</b>		<b>R\$ 1.101,32</b>	<b>R\$ 1.456,18</b>
<b>SOMA TOTAL DO A</b>			<b>R\$ 7.151,33</b>
<b>SOMA TOTAL DO A EM ANOS</b>			<b>R\$ 371.869,16</b>

Figura 50 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

<b>Necessidade média de estoque</b>	
	<b>Numero em dias</b>
Necessidade média de estoque	7 dias

Figura 51 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

O caixa mínimo é o valor em dinheiro que a empresa precisa ter disponível para cobrir os custos até que as contas a receber de clientes entrem no caixa. (E DINHEIRO, 2023).

<b>Caixa Mínimo (contas a receber 2024)</b>				
<b>Prazo médio de vendas</b>	<b>(%)</b>	<b>Número de dias</b>	<b>Valor</b>	
a vista	45%	0	R\$	446.150,00
a prazo(1)	55%	30 dias	R\$	545.294,00
<b>Valor total</b>			<b>R\$</b>	<b>991.444,00</b>

Figura 52 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

<b>Caixa Mínimo (fornecedores 2024)</b>				
<b>Prazo médio de vendas</b>	<b>(%)</b>	<b>Número de dias</b>	<b>Valor</b>	
a vista	20%	0	R\$	74.373,83
a prazo(1)	80%	30 dias	R\$	297.495,32
<b>Valor total</b>			<b>R\$</b>	<b>371.869,16</b>

Figura 53 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

<b>B. Caixa Mínimo (2024)</b>		
1. Custo fixo mensal	R\$	30.011,38
2. Custo variável mensal	R\$	7.070,21
<b>3. Custo total da empresa ( item 1 + 2)</b>	<b>R\$</b>	<b>37.081,59</b>
<b>4. Custo total diário ( item 3 /30 dias)</b>	<b>R\$</b>	<b>1.236,05</b>
5. Necessidade Líquida de Capital de Giro em Dias		365
<b>Total de B - Caixa mínimo ( item 4 x 5)</b>	<b>R\$</b>	<b>14.832,64</b>

Figura 54 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.



**Caixa Mínimo (contas a receber 2025)**

Prazo médio de vendas	(%)	Número de dias	Valor
a vista	45%	0	R\$ 446.473,75
a prazo (1)	55%	30 dias	R\$ 545.689,65
<b>Valor Total</b>			<b>R\$ 992.163,00</b>

**Caixa Mínimo (fornecedores 2025)**

Prazo médio de vendas	(%)	Número de dias	Valor
a vista	20%	0	R\$ 74.373,83
a prazo (1)	80%	30 dias	R\$ 297.495,32
<b>Valor Total</b>			<b>R\$ 371.869,16</b>

Figura 55 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

**B. Caixa Mínimo (2025)**

1. Custo fixo mensal	R\$	28.511,38
2. Custo variável mensal	R\$	3.337,37
<b>3. Custo total da empresa (item 1 + 2)</b>	<b>R\$</b>	<b>31.848,75</b>
<b>4. Custo total diário (item 3 /30 dias)</b>	<b>R\$</b>	<b>1.061,63</b>
5. Necessidade Líquida de Capital de Giro em Dias		365
<b>Total de B - Caixa mínimo (item 4 x 5)</b>	<b>R\$</b>	<b>12.739,50</b>

Figura 56 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Depois disso foi feito a necessidade líquida do capital de giro e o capital de giro resumida.

<b>Necessidade líquida de capital de giro em dias (2024)</b>	
	<b>Número em dias</b>
<b>Recursos da empresa fora do seu caixa</b>	
1. Contas a Receber - prazo médio de vendas	30
2. Estoques - necessidade média de estoques	7
<b>Subtotal 1 (1+2)</b>	<b>37</b>
<b>Recursos de terceiros no caixa da empresa</b>	
3. Fornecedores - prazo médio de compras	7
<b>Subtotal 2</b>	<b>7</b>
<b>Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias (Subtotal 1 - Subtotal 2)</b>	<b>30</b>

Figura 57 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

### **Capital de Giro (resumo 2024)**

<b>Investimentos financeiros</b>	<b>(R\$)</b>
A - Estoque Inicial	R\$ 7.151,33
B - Caixa Mínimo	R\$ 14.832,64
<b>Total do capital de giro (A + B)</b>	<b>R\$ 21.983,97</b>

Figura 58 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

<b>Necessidade líquida de capital de giro em dias (2025)</b>	
	<b>Número em dias</b>
<b>Recursos da empresa fora do seu caixa</b>	
1. Contas a Receber - prazo médio de vendas	30
2. Estoques - necessidade média de estoques	7
<b>Subtotal 1 (1+2)</b>	<b>37</b>
<b>Recursos de terceiros no caixa da empresa</b>	
3. Fornecedores - prazo médio de compras	7
<b>Subtotal 2</b>	<b>7</b>
<b>Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias (Subtotal 1 - Subtotal 2)</b>	<b>30</b>

Figura 59 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

### Capital de Giro (resumo 2025)

Investimentos financeiros	(R\$)
A - Estoque Inicial	R\$ 7.151,33
B - Caixa Minimo	R\$ 12.439,50
<b>Total do capital de giro (A + B)</b>	<b>R\$ 19.590,83</b>

Figura 60 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 7.6 Indicadores Econômico-financeiros

Os indicadores econômicos são dados numéricos usados para medir o desempenho da atividade econômica de um país, estado, cidade ou região. (BLOG, 2023).

Para demonstrar os indicadores econômicos foi feito o Ponto de Equilíbrio, Margem de Contribuição, Rentabilidade, Lucratividade, ROI e Prazo de Retorno. No ponto de equilíbrio do ano de 2024 será necessário vender mais de R\$ 400.151,73 no ano. Já no ano de 2025 será necessário vender mais de R\$360.143,74

Margem de Contribuição	2024	2025
Receita Total	R\$ 991.444,00	R\$ 992.163,00
(-) Custo Variavel Total	R\$ 84.842,52	R\$ 40.048,44
<b>Total</b>	<b>R\$ 906.601,48</b>	<b>R\$ 952.114,56</b>
Receita Total(/)	0,914425303	0,959635221
<b>Total</b>	<b>0,91</b>	<b>0,95</b>

Figura 60 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Ponto de Equilibrio	2024	2025
Custos Fixos Total	R\$ 360.136,56	R\$ 342.136,56
Margem de Contribuição(/)	0,91	0,95
<b>Total</b>	<b>R\$ 395.754,46</b>	<b>R\$ 360.143,75</b>

Figura 61 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

<b>Rentabilidade</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
Lucro Líquido	R\$ 50.215,17	R\$ 101.128,10
Investimento Total	R\$ 200.000,00	R\$ 200.000,00
Total X 100	0,25107585	0,5056405
<b>Total</b>	<b>25%</b>	<b>50%</b>

Figura 62 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

<b>Lucratividade</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
Lucro Líquido	R\$ 50.215,17	R\$ 101.128,10
Receita Bruta	R\$ 991.444,00	R\$ 992.163,00
Total X 100	0,050648519	0,101926901
<b>Total</b>	<b>5%</b>	<b>10%</b>

Figura 63 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

<b>ROI</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
Receita Total	R\$ 991.444,00	R\$ 992.163,00
Investimento	R\$ 200.000,00	R\$ 200.000,00
<b>Total</b>	<b>R\$ 791.444,00</b>	<b>R\$ 792.163,00</b>
Investimento	R\$ 200.000,00	R\$ 200.000,00
<b>Total</b>	<b>3,95722</b>	<b>3,960815</b>
<b>Total</b>	<b>39.5%</b>	<b>39,60%</b>

Figura 64 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

O retorno do investimento dado ao negócio são três anos e nove meses, onde o valor que foi investido retornará para as sócias.

<b>Prazo de Retorno</b>	<b>2024</b>
Investimento total	R\$ 200.000,00
Lucro Líquido	R\$ 50.215,17
<b>Total</b>	<b>3,98286016</b>

Figura 65 Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

## 8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O plano de negócio foi considerado uma etapa crucial para o planejamento e desenvolvimento do Restaurante Cultura na Mesa, visto que é através deste detalhamento que se pode obter uma análise dos recursos necessários para a abertura da empresa e poder comprovar a viabilidade.

O empreendimento iniciou-se a partir da ideia de três sócias que tiveram a ideia de reunir as três regiões do Brasil: Sul, Sudeste e Nordeste com o intuito de mostrar aos clientes seus sabores, pratos e culturas em um único local.

Identificamos que a definição de um conceito sólido e diferenciado é fundamental para se destacar em um mercado cada vez mais competitivo. A análise de mercado, a identificação do público-alvo e a compreensão das tendências são elementos essenciais para o sucesso do restaurante.

Dessa forma, entendemos que desenvolver a análise SWOT, o CANVAS dentre outros fatores nos auxiliou no desenvolvimento deste negócio. A empresa Cultura na mesa demonstra ter um futuro promissor no mercado deixando uma marca significativa na indústria gastronômica com sua proposta de compartilhar e valorizar a cultura de algumas regiões do Brasil. A estimativa do retorno do investimento, nos mostra que este é um negócio viável e que vale seguir com a ideia.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAHÃO, Redação. Como calcular o preço de comida para vender. **A Abrahão blog**, 2022. Disponível em: <https://www.abrahao.com.br/blog/administracao/calcular-preco-comida>. Acesso em: 4 jun. 2023.

BLOG, HASA. Como Emitir Alvará De Funcionamento Em São Paulo? **Hasa**. Disponível em: <https://hasa.com.br/blog/>. Acesso em: 24 fev. 2023.

BOMBEIROS. Auto de vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB - CLCB. **Bombeiros comercio e equipamentos de segurança**, 2022. Disponível em: <https://bombeiros.com.br/avcb-clcb/>. Acesso em: 24 fev. 2023.

CARNEIRO, Luís; CARVALHO, Paula. Gosto de Minas: Tutu de feijão. [S. l.]: **MINAS**. Disponível em: <https://www.minasgerais.com.br/pt/blog/artigo/gosto-de-minas-tutu-de-feijao>. Acesso em: 12 mar. 2023.

CERQUEIRA, Wagner e Francisco. A população da região Sudeste. *In: A POPULAÇÃO DA REGIÃO SUDESTE*. MUNDO ESCOLA: Wagner de Cerqueira e Francisco. Disponível em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/geografia/a-populacao-regiao-sudeste.htm>. Acesso em: 12 mar. 2023.

CONTABILIDADE, SEGATO. Capital Social? O que é e como definir? **Segato**. Disponível em: <https://www.segatocontabilidade.com.br/o-que-e-capital-social>. Acesso em: 7 abr. 2023.

DIANA, Daniela. Cultura do Nordeste. Toda Matéria, [s.d.]. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/cultura-do-nordeste/>. Acesso em: 12 mar de 2023.

GUITARRARA, Paloma. "Cultura da região Sul"; **Brasil Escola**. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/brasil/aspectos-culturais-regiao-sul.htm>. Acesso em 12 mar de 2023.

Inscrição Municipal: o que é, como emitir, quais empresas precisam e muito mais! **Agilize Blog**. Disponível em: <https://agilize.com.br/blog/gestao-fiscal/inscricao-municipal/>. Acesso em: 20 mai. 2023.

MENEZES, Pedro. Classe Social. **Toda Matéria**, 2023. Disponível em: [https://www.todamateria.com.br/classesocial/#:~:text=Classe%20C%20\(de%204%20a,recebe%20at%C3%A9%20sal%C3%A1rios%20m%C3%ADnimos\)](https://www.todamateria.com.br/classesocial/#:~:text=Classe%20C%20(de%204%20a,recebe%20at%C3%A9%20sal%C3%A1rios%20m%C3%ADnimos).). Acesso em: 4 jun. 2023.

MONTEIRO, Cesar. Torta Búlgara. **CM blog**, 2023. Disponível em: <http://cesarmonteiro.com/site/torta-bulgara/>. Acesso em: 4 jun. 2023.

PAIVA, Carlos. DISTRIBUIÇÃO DA POPULAÇÃO POR CLASSE MUNICÍPIO DE SÃO PAULO. [S. l.], 2023. Disponível em: [http://www.cefid.udesc.br/arquivos/id\\_submenu/1132/distribuicao.da.populacao.por.classe.pdf](http://www.cefid.udesc.br/arquivos/id_submenu/1132/distribuicao.da.populacao.por.classe.pdf). Acesso em: 4 jun. 2023.

PEÇANHA, Vitor. **Plano de Marketing: aprenda todas as etapas e componentes essenciais de um planejamento de sucesso**. In: PEÇANHA, Vitor. Plano de Marketing. 2021.

PREFEITURA DE SÃO PAULO (São Paulo). São Paulo Turismo S/A. **DADOS E FATOS**. São Paulo: SPTurismo, 2023. Disponível em: <https://cidadedesapaulo.com/pqsp/dados-e-fatos/?lang=pt>. Acesso em: 1 mar. 2023

REDE GLOBO (Itapetininga). TV TEM. Dia do Nordeste: cerca de 10% da população do interior de SP é nordestina, segundo IBGE. **Itapetininga: G1**, 11 abr. 2023. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/itapetininga-regiao/noticia/2021/10/08/dia-do-nordestino-cerca-de-10percent-da-populacao-do-interior-de-sp-e-nordestina-segundo-ibge.ghtml>. Acesso em: 1 mar. 2023.

TORRES, Vitor. O que é Inscrição Municipal? Qual é a sua necessidade? **Contabilizei**. Disponível em: <https://www.contabilizei.com.br/contabilidade-online/inscricao-municipal/>. Acesso em: 24 fev. 2023.

TOTVS, Equipe. CNPJ: o que é, para que serve, como abrir e obrigações. **Eleve**, 2022. Disponível em: <https://elevesuasvendas.com.br/blog/negocios/cnpj-o-que-e>. Acesso em: 24 fev. 2023.

VERDE E AMARELO, Cidade de São Paulo. **Licenciamento Ambiental**. [S. l.], 2020. Disponível em: [https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/meio\\_ambiente/menu/index.php?p=176187](https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/meio_ambiente/menu/index.php?p=176187). Acesso em: 24 fev. 2023.