

Ana Luiza Bessa Lisboa
Eloa Sena Estevam
Flávia Louzã Santa Rosa
Gizele Cristine de Souza Alves
Naiala Costa dos Santos
Tháiris Aparecida da Silva

PLANO DE NEGÓCIOS
(Hamburgueria Tafen)

Plano de Negócios apresentado como Trabalho de Conclusão de Curso na Escola Técnica de Cubatão, no Curso de Técnico em Contabilidade, como exigência parcial para obtenção do título de Técnico em Contabilidade.
Orientador 1: Professor Especialista Wanderson Ferreira e Silva Barrada.
Orientador 2: Professor Especialista Claudio Francisco da Silva.

Cubatão
2024

AGRADECIMENTOS

Gostaríamos de agradecer primeiramente a Deus a todos os colegas de classe, familiares aos nossos orientadores professor Wanderson e professor Claudio, como também aos professores que nos apoiaram, pois sem eles nada disso seria possível.

RESUMO

O plano de negócios descreve a criação da hamburgueria TAFEN, especializada em produtos artesanais, com foco na utilização de ingredientes frescos e de alta qualidade. O público-alvo são jovens, crianças e adultos que procuram uma experiência gastronômica diferente. A proposta inclui oferecer um cardápio diversificado com opções adicionais e especiais, além de serviços de delivery. A lanchonete será estrategicamente localizada em uma avenida, onde se tem um grande fluxo de pessoas diariamente. A estratégia de marketing mostra um grande foco nas redes sociais, promoções com objetivo de aumentar o conhecimento da marca. O planejamento financeiro é desenvolvido para garantir um rápido retorno do investimento, cobrir custos fixos e variáveis e prever um crescimento sustentável a longo prazo. Comprometida com a sustentabilidade, a TAFEN hamburgueria implementara medidas como a redução de desperdícios, a utilização de embalagens orgânicas. O objetivo é aliar qualidade, inovação e responsabilidade social para criar um modelo de negócio rentável e que atenda às necessidades do mercado.

Assim, a hamburgueria TAFEN pretende consolidar a sua posição como referência na cozinha artesanal, oferecendo uma experiência única aos seus clientes e contribuindo para o desenvolvimento da região. A hamburgueria TAFEN justifica-se pela crescente busca por experiências gastronômicas únicas, valorização de produtos artesanais e saudáveis, e pelo potencial de mercado, reforçado por uma localização estratégica e serviços de delivery. Com foco na sustentabilidade, o projeto alia responsabilidade ambiental e impacto positivo no desenvolvimento econômico regional.

Palavras-chave: Hamburgueria artesanal, Ingredientes frescos, Alta qualidade
Experiência gastronômica, Sustentabilidade, Retorno do investimento.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Produto hamburguer	12
Figura 2 - Layout do negócio.....	15
Figura 3 - Fluxograma dos processos operacionais.....	16
Figura 4 – Organograma da empresa.....	17

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Características do concorrente principal	11
Quadro 2: Análise Swot.....	11
Quadro 3: Análise das forças competitivas de Porte	11
Quadro 4 – Análise dos fornecedores.....	12

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Preços dos Produtos.....	13
Tabela 2 – Estrutura de comercialização.....	14
Tabela 3 – Descrição das funções e quantidade de colaboradores.....	17
Tabela 4 - Quadro de participação dos sócios.....	19
Tabela 5 – Investimento.....	19
Tabela 6 - Estimativa do Investimento em Capital de Giro.....	20
Tabela 7 - Investimentos Previstos.....	20
Tabela 8 - Receitas de Vendas	21
Tabela 9 - Despesas Projetadas.....	22
Tabela 10 - Impostos Previstos.....	22
Tabela 11 - Demonstração do Fluxo de Caixa.....	23
Tabela 12 - Demonstração do Fluxo de Caixa Líquido.....	23
Tabela 13 - Demonstração do Fluxo de Caixa Acumulado.....	24
Tabela 14 – Resultados da análise.....	26

SUMÁRIO

1 SUMÁRIO EXECUTIVO	8
2 ANÁLISE DE MERCADO	10
2.1 Estudo dos clientes	10
2.2 Estudo dos concorrentes.....	10
2.3 Estudo dos fornecedores.....	12
3 PLANO DE MARKETING	12
3.1 Descrição dos principais produtos e serviços.....	12
3.2 Preço.....	13
3.3 Estratégias promocionais	13
3.4 Estrutura de comercialização	14
3.5 Localização do negócio	14
4 PLANO OPERACIONAL	14
4.1 Layout ou arranjo físico	14
4.2 Capacidade produtiva, comercial e de serviços	15
4.3 Processos operacionais	16
4.4 Necessidade de pessoal	16
5 PLANO FINANCEIRO	18
5.1 Estimativa dos investimentos fixos.....	18
5.2 Capital de giro	19
5.3 Investimento total	20
5.4 Estimativa do faturamento mensal da empresa	20
5.5 Estimativa das despesas e custos projetados.....	21
5.6 Demonstrativo dos impostos previstos.....	22
5.7 Demonstração do Fluxo de Caixa	22
5.8 Avaliação Econômica e Financeira do Projeto	24
5.9.1 Valor presente líquido (VPL)	24
5.9.2 Taxa interna de retorno (TIR).....	25
5.9.3 Prazo de retorno de investimento (Payback Descontado).....	25
6 AVALIAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIOS	26
REFERÊNCIAS	27

1 SUMÁRIO EXECUTIVO

O negócio proposto é comercialização de sanduíche especializado via Delivery, sendo oferecido como principal produto hambúrguer que apresenta como principal diferencial a fabricação artesanal e personalizada.

Os principais clientes são: Pessoas físicas como, adultos, jovens e crianças.

A empresa será localizada no endereço: Avenida Brasil, nº 452, Jardim Casqueiro – Cubatão/SP, cep: 11.533-000.

O montante de capital a ser investido: R\$60.000,00, com faturamento mensal de R\$ 18.450,00. Espera-se obter o lucro de R\$ 10.219,46 (40% de Margem sobre Custos + Despesas), e o retorno sobre o capital investido é de 9 meses e 23 dias.

Dentre os princípios do negócio, destacam-se:

1. Personalização de sanduíche;
2. Produtos de boa qualidade;
3. Atendimento com presteza.

Os responsáveis pelo negócio são: Ana Luiza Lisboa, Eloa Senna, Flavia Louzã, Gizele Alves, Naiala Costa e Thairis Silva.

O perfil de cada componente é apresentado a seguir a partir de suas competências (destacar o perfil e as competência interessantes para o tipo de negócio proposto, já pensando nas funções que cada componente irá exercer no negócio):

1. Ana Luiza na função de diretora operacional (suprimentos), responsável por gerenciar e administrar todos os assuntos relacionados a compras, com 3 anos de experiência no mercado de trabalho, certificados em contabilidade, administração, logística, comunicação social e gestão financeira.

2. Eloá Sena na função de operacional responsável por recepcionar cliente, anotar pedidos e servir mesas, com 3 anos de experiência no mercado de trabalho, certificados em comunicação social e nutrição.

3. Flávia Louzã na função de operacional, responsável pela manipulação e preparo dos hambúrgueres, com 3 anos de experiência no mercado de trabalho, certificados em gastronomia, Nutrição e comunicação social.

4. Gizele Alves na função de operacional, responsável pelo preparo de bebidas naturais e servir mesas, com 3 anos de experiência em bartender e coquetéis, possuindo certificados em gastronomia, nutrição e comunicação social.

5. Naiala Costa na função de diretora comercial (setor de marketing), responsável por gerenciar e administrar todos os assuntos relacionados ao Marketing da empresa, com 3 anos de experiência, certificados em contabilidade, administração, logística, marketing e comunicação social.

6. Thaíris Silva na função de diretora Administrativa, responsável por gerenciar e administrar todos os assuntos relacionados ao patrimônio da empresa, com 3 anos de experiência, certificados em Contabilidade, administração, logística e gestão financeira.

O nome fantasia da empresa e razão social será Hamburgueria Tafem com CNPJ 14.100.215/0001-99.

A missão da empresa é criar momentos memoráveis através de hambúrgueres artesanais e personalizados, elaborados com ingredientes frescos e selecionados. A visão é ser a referência em inovação e qualidade no universo das hamburguerias, estabelecendo um padrão de excelência que define o futuro da gastronomia casual. Os valores são:

1. Qualidade;
2. Autenticidade;
3. Satisfação do cliente.

O negócio definido pela empresa é do setor de comércio a empresa inclui-se na Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) número 5611-2/03 e forma jurídica ME (Micro empresa), com enquadramento tributário no Simples Nacional.

O capital social do negócio será de R\$60.000,00, com fonte de recursos próprios dos sócios.

2 ANÁLISE DE MERCADO

2.1 ESTUDO DOS CLIENTES

O público-alvo deste negócio são homens e mulheres, de faixa etária entre quinze e 44 anos, residem em Cubatão, Santos, São Vicente, Praia Grande, com ocupação de estudante, empregado e desempregado, com faixa salarial entre R\$ 500,00 e R\$ 5.000,00. Possuem como escolaridade entre ensino fundamental a ensino superior, são casados e solteiros, possuem zero ou um filho.

A frequência de compra dos clientes do negócio é de semanas a meses e a quantidade em média é de no máximo 5 unidades. O comportamento de compra e consumo pode ser descrito como hábito de comprar em pequena escala, de forma online e costumam pagar preços entre R\$21,00 a R\$50,00 por produtos similares.

Os critérios escolhidos pelos clientes para comprar o produto/ serviço oferecido são: qualidade, preço, variedade do cardápio.

O mercado de atuação do negócio é a cidade e bairro.

2.2 ESTUDO DOS CONCORRENTES

Os principais concorrentes do negócio são: The Big Point, DKFOOD, Simpsons Lanches e suas características são apresentadas no Quadro 1 a seguir.

Quadro 1: Características do concorrente principal

Concorrente, produtos/ serviços oferecidos	Localização	Preço	Qualidade	Condições de pagamento	Atendimento
Hambúrguer industrializado	Jd. Casqueiro	R\$ 16,00 a R\$ 43,99	Bom atendimento	Pix, Débito, Crédito, Dinheiro	Presencial e Delivery

Fonte: Os Autores (2024)

Em sequência é apresentada a análise Swot, no Quadro 2.

Quadro 2: Análise Swot

Oportunidades	Suprir a necessidade de uma alimentação rápida, oferecendo um menu personalizável e artesanal, com opções tradicionais, veganas e vegetarianas, proporcionando uma experiência gastronômica
Ameaças	Lanchonetes com muitos anos no mercado
Pontos fortes	Oferecer produto personalizado e artesanal
Pontos fracos	Uma empresa nova no mercado

Fonte: Os Autores (2024)

A seguir é apresentada a análise das forças competitivas de Porter, no Quadro 3.

Quadro 3: Análise das forças competitivas de Porter

Rivalidade entre Concorrentes	Disputa pela preferência do público
Produtos substitutos	Sanduíche natural de fabricação própria, lanches assados e fritos.
Novos entrantes	Novas lanchonetes
Poder de barganha dos fornecedores	Descontos e parcelamentos.
Poder de barganha dos compradores	5% de desconto no pix e outras formas de pagamentos.

Fonte: Os Autores (2024)

2.3 ESTUDO DOS FORNECEDORES

Quadro 4 – Análise dos fornecedores

Produto/ Serviço	Fornecedor	Valor mensal, semanal (R\$)	Condições de pagamento	Oportunidades e ameaças
Matéria prima para montar lanches (hambúrguer)	Extra, Carrefour e Feira Livre	R\$ 3.060,00	À vista	Desconto ou taxa de entrega

Fonte: Os Autores (2024)

3 PLANO DE MARKETING

3.1 DESCRIÇÃO DOS PRINCIPAIS PRODUTOS E SERVIÇOS

Venderemos hambúrguer Artesanal, vegetariano e personalizado.

Vegetariano, grão de bico, lentilha entre outras opções no personalizável.

Artesanal, alcatra, toscana, frango, peixe e opções personalizadas.

Marca: logotipo da empresa na embalagem rústica onde a cor amarela predomina.

Os produtos/ serviços oferecidos pelo negócio são:

Figura 1 – Produto hamburguer



Fonte: Os Autores (2024)

Na figura 1, observa-se o produto hambúrguer artesanal.

3.2 PREÇO

Tabela 1 – Preços dos Produtos

Produto	Preço
Produto 1: Hambúrguer artesanal	R\$ 40,00
Produto 2: Hambúrguer vegetariano	R\$ 40,00
Produto 3: Hambúrguer personalizado	R\$ 43,00
Diferencial do produto/ serviço 1	Feito com produtos orgânicos e de ótima qualidade. preço acessivo para todos os públicos.

Fonte: Os Autores (2024)

3.3 ESTRATÉGIAS PROMOCIONAIS

Dentre as estratégias adotadas para a promoção dos produtos/ serviços, podemos destacar na Tabela 1 a seguir.

Tabela 1 – Estratégias promocionais

Estratégia	Descrição	Custo
Redes sociais/Tráfego orgânico.	Postagens, fotos e vídeos contas em todas as redes mais utilizadas no momento	R\$ 00,00
Fôlder	Divulgação na porta do estabelecimento	R\$ 300,00
Tráfego pago	Google ADS, para que as nossas postagens sejam mostradas com mais frequência para todos os públicos alvo.	R\$ 1.200,00

Fonte: Os Autores (2024)

3.4 ESTRUTURA DE COMERCIALIZAÇÃO

Tabela 2 – Estratégias de comercialização

Estratégia	Próprio / Intermediário	Custo
I food / cartão (12% sobre os pedidos)	Plataforma de entrega e venda	R\$ 44,80 a R\$ 48,16
I food / créditos na plataforma (3,2% para pedidos pagos pela plataforma)	Plataforma de entrega e venda	R\$ 41,28 a R\$ 44,37
Hamburgueria	Presencial	R\$ 40,00 a R\$ 43,00

Fonte: Os Autores (2024)

3.5 LOCALIZAÇÃO DO NEGÓCIO

A localização do negócio será no endereço, Avenida Brasil, nº 452, Jardim Casqueiro – Cubatão/SP, cep: 11.533-000.

O local é estratégico porque é bem movimentada no que se refere ao fluxo de pessoas além de facilitar o atendimento a cidades vizinhas.

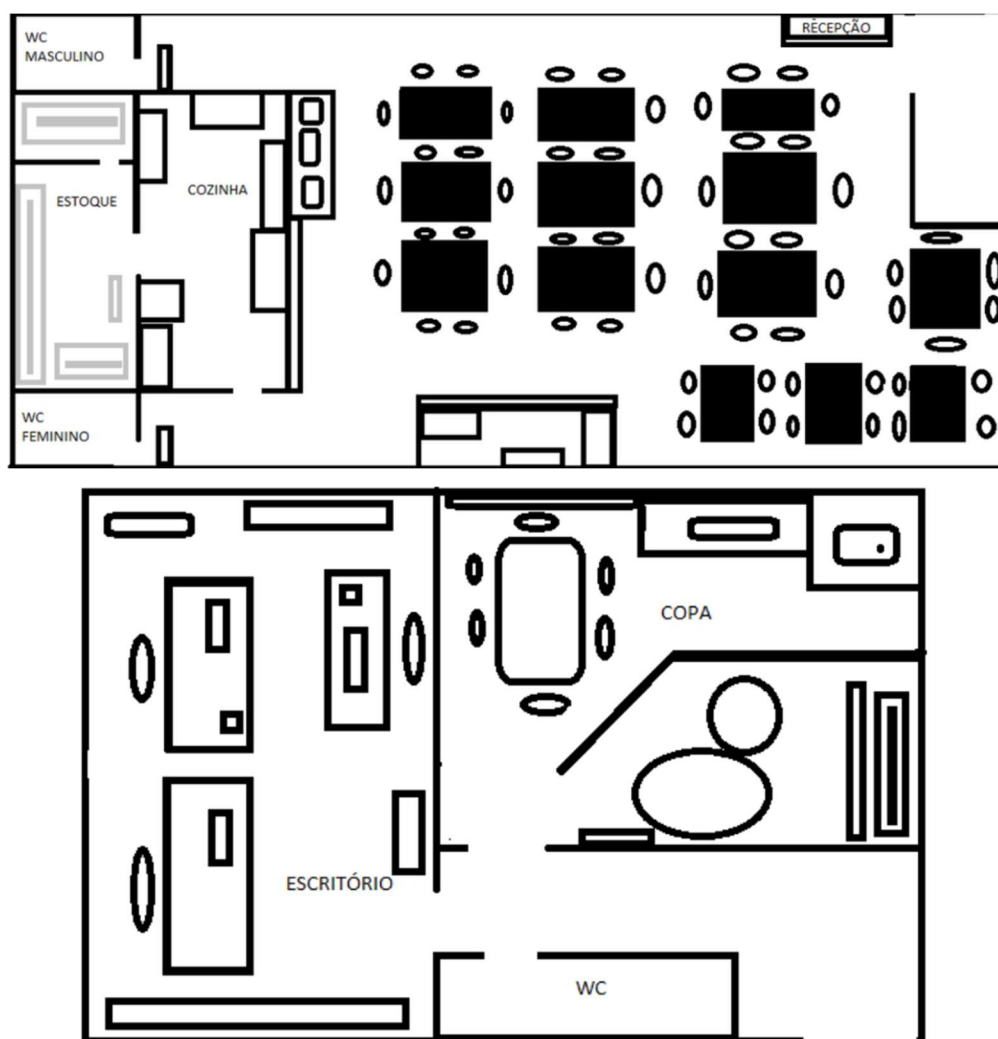
4 PLANO OPERACIONAL

4.1 LAYOUT OU ARRANJO FÍSICO

No negócio, cujo ponto comercial será em um estabelecimento. Há uma sala com um balcão para atendimento aos clientes, o serviço é realizado em sala anexa, no primeiro andar, contendo treze mesas e cinquenta e duas cadeiras para funcionários e clientes.

Na figura a seguir podem ser observadas as instalações do negócio e distribuição do arranjo físico.

Figura 2 – Layout do negócio



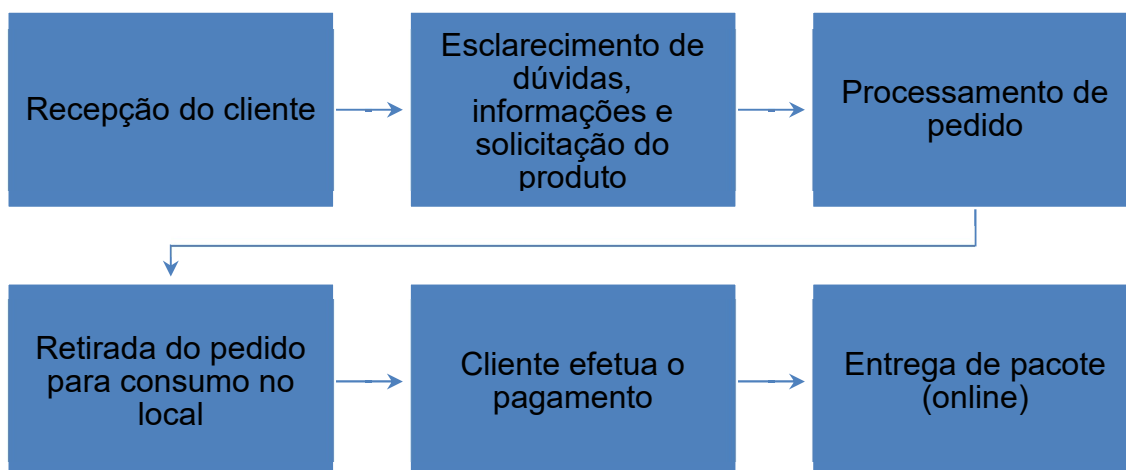
Fonte: Os Autores (2024)

4.2 CAPACIDADE PRODUTIVA, COMERCIAL E DE SERVIÇOS

No negócio, serão vendidas no mínimo uma unidade do produto Hambúrguer para cada cliente. Assim, a produção total diária será de 18 unidades e a produção mensal é de 450 unidades.

4.3 PROCESSOS OPERACIONAIS

Figura 3 - Fluxograma dos processos operacionais



Fonte: Os Autores (2024)

4.4 NECESSIDADE DE PESSOAL

Para o funcionamento da empresa, são necessários seis colaboradores, sendo feita a distribuição nas atividades de:

1. Ana Luiza na função de diretora operacional (suprimentos), responsável por gerenciar e administrar todos os assuntos relacionados a compras.
2. Eloá Sena na função de operacional responsável por recepcionar clientes, anotar pedidos e servir mesas.
3. Flávia Louzã na função de operacional, responsável pela manipulação e preparo dos hambúrgueres.
4. Gizele Alves na função de operacional, responsável pelo preparo de bebidas naturais e servir mesas.
5. Naiala Costa na função de diretora comercial (setor de marketing), responsável por gerenciar e administrar todos os assuntos relacionados ao Marketing da empresa.
6. Thaíris Silva na função de diretora Administrativa, responsável por gerenciar e administrar todos os assuntos relacionados ao patrimônio da empresa.

A Tabela 3 a seguir evidencia a descrição de funções e colaboradores.

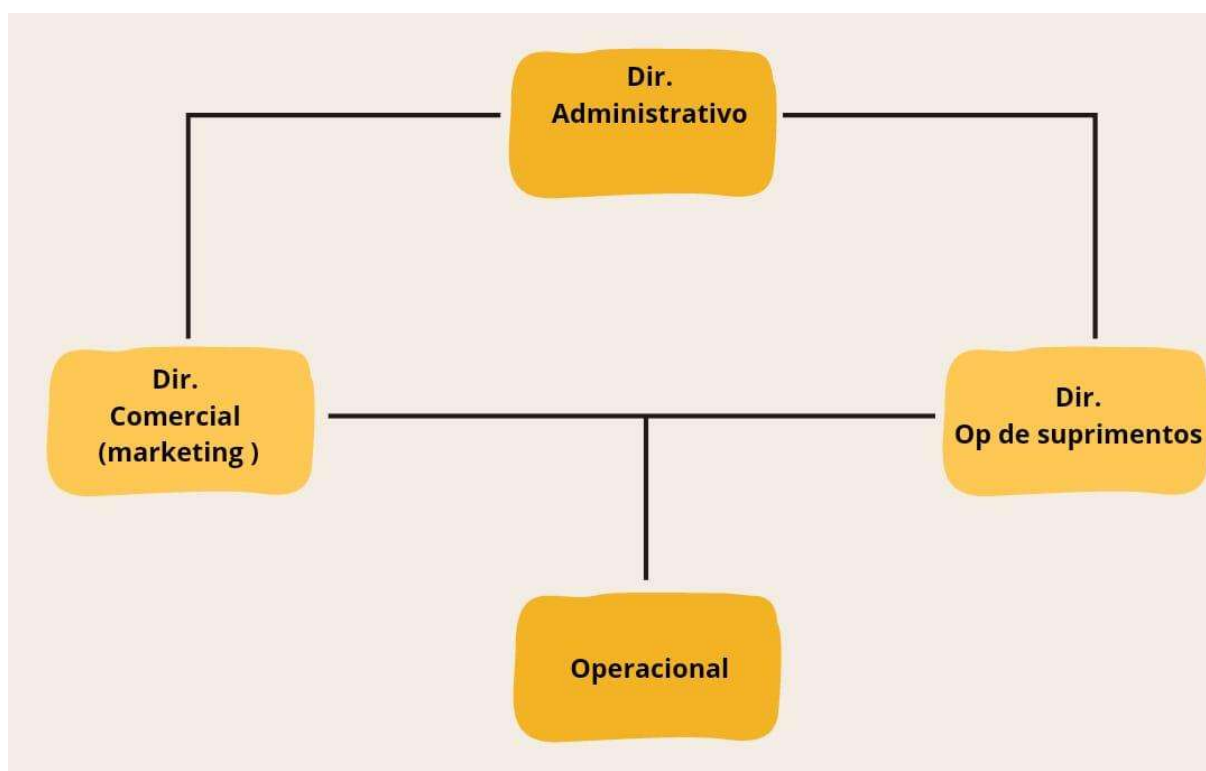
Tabela 3 – Descrição das funções e quantidade de colaboradores

Cargo/ função	Quantidade de colaboradores
Diretora Op./ Suprimentos	1
Operacional	3
Diretora Comercial/ Marketing	1
Diretora Administrativa	1

Fonte: Os Autores (2024)

Em sequência, apresenta-se o organograma previsto para o negócio, contendo três níveis hierárquicos.

Figura 4 – Organograma da empresa



Fonte: Os Autores (2024)

5 PLANO FINANCEIRO

No planejamento financeiro de um negócio, é essencial identificar os recursos necessários e os custos envolvidos para garantir a previsão e a sustentabilidade das operações. De acordo com Gitman (2010), um plano financeiro sólido deve incluir a previsão de investimentos iniciais, o capital de giro necessário e as projeções de receitas e despesas. Esse planejamento, conforme o autor, não apenas orienta a utilização adequada dos recursos, mas também minimiza os riscos financeiros.

Na estratégia econômica da Hamburgueria Tafen, serão pormenorizadas as exigências de investimento para a implantação inicial do empreendimento, abrangendo o volume e a natureza dos recursos indispensáveis. O relatório também exibirá as estimativas de desempenho, faturamento e despesas previstas, além de avaliações especializadas, como o movimento de caixa, o valor atual líquido, a taxa de rentabilidade interna e o período de recuperação do capital investido.

5.1 ESTIMATIVA DOS INVESTIMENTOS FIXOS

Neste capítulo, serão elucidados os recursos financeiros que a Hamburgueria Tafen realizará para dar início às suas atividades, incluindo a aquisição dos primeiros materiais e equipamentos, bem como quaisquer outros custos essenciais para a constituição da empresa.

Para inaugurar a Hamburgueria Tafen, o investimento total necessário é de R\$ 60.000,00. A Tabela 4 detalha essa quantia. Para viabilizar a empreitada, cada sócio deverá contribuir com R\$ 10.000,00, conforme demonstra a Tabela 4.

Tabela 4 - Quadro de participação dos sócios (R\$)

Nome completo dos sócios	Valor em R\$
Ana Luiza Bessa Lisboa	R\$ 10.000,00
Eloa Sena Estevam	R\$ 10.000,00
Flávia Louzã Santa Rosa	R\$ 10.000,00
Gizele Cristine de Souza Alves	R\$ 10.000,00
Naiala Costa dos Santos	R\$ 10.000,00
Tháiris Aparecida da Silva	R\$ 10.000,00
Total	R\$ 60.000,00

Fonte: Os Autores (2024)

Tabela 5 - Investimento

Número do Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Total
1	Estoque - Lanche 1	150	R\$ 6,70	R\$ 1.005,00
2	Estoque - Lanche 2	150	R\$ 6,70	R\$ 1.005,00
3	Estoque - Lanche 3	150	R\$ 7,00	R\$ 1.050,00
4	Utensílios	1	R\$ 2.822,76	R\$ 2.822,76
5	Mesas	10	R\$ 122,00	R\$ 1.220,00
6	Cadeiras	60	R\$ 278,90	R\$ 16.734,00
7	ar condicionado	1	R\$ 6.500,00	R\$ 6.500,00
8	freezer	1	R\$ 3.390,50	R\$ 3.390,50
9	Chapa	1	R\$ 120,00	R\$ 120,00
10	Geladeira	1	R\$ 6.152,74	R\$ 6.152,74
TOTAL				R\$ 40.000,00

Fonte: Os Autores (2024)

5.2 CAPITAL DE GIRO

O cálculo do caixa mínimo para um ano é efetuado a partir da soma dos custos e despesas estabelecidas numa porcentagem de 40% da receita bruta anual conforme Tabela 6.

Tabela 6 - Estimativa do Investimento em Capital de Giro

Itens	Total
Capital Próprio	R\$ 20.000,00
Capital de Terceiros (Bancos)	-
Total da Previsão de Investimento de Capital de Giro	R\$ 20.000,00

Fonte: Os Autores (2024)

5.3 INVESTIMENTO TOTAL

O investimento total será de R\$ 60.000,00, conforme ilustrado na Tabela 7. Esse montante representa a soma dos recursos necessários para possibilitar o início das operações da Hamburgueria Tafen, garantindo que todas as áreas fundamentais estejam corretamente organizadas para um funcionamento eficaz. O valor inclui os custos iniciais com instalações, equipamentos, tecnologia, capital de giro, bem como outras despesas que sustentam o começo das atividades da empresa.

Tabela 7 - Investimentos Previstos

Itens	Total
Investimentos em Ativos Fixos	R\$ 40.000,00
Investimentos em Gastos Pré-Operacionais	R\$ 0,00
Investimentos em Capital de Giro	R\$ 20.000,00
Total dos Investimentos Previstos	R\$ 60.000,00

Fonte: Os Autores (2024)

5.4 ESTIMATIVA DO FATURAMENTO MENSAL DA EMPRESA

O cálculo da receita mensal estimada se baseia em uma análise rigorosa do mercado, conforme demonstrado na tabela 5.1.6. Levou-se em conta a demanda projetada para os produtos e serviços da Hamburgueria Tafen, assim como a capacidade produtiva e o plano de marketing. Essa projeção é essencial para compreender o potencial de ganhos e para planejar o fluxo de caixa de forma eficiente e sustentável.

Tabela 8 - Receitas de Vendas:

Hambúrguer Artesanal													
Itens	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
Quantidade Prevista	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.800
Preço	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 480,00
Receita Mensal	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 72.000,00
Hambúrguer Vegetariano													
Itens	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
Quantidade Prevista	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.800
Preço	R\$ 43,00	R\$ 43,00	R\$ 43,00	R\$ 43,00	R\$ 43,00	R\$ 43,00	R\$ 43,00	R\$ 43,00	R\$ 43,00	R\$ 43,00	R\$ 43,00	R\$ 43,00	R\$ 516,00
Receita Mensal	R\$ 6.450,00	R\$ 6.450,00	R\$ 6.450,00	R\$ 6.450,00	R\$ 6.450,00	R\$ 6.450,00	R\$ 6.450,00	R\$ 6.450,00	R\$ 6.450,00	R\$ 6.450,00	R\$ 6.450,00	R\$ 6.450,00	R\$ 77.400,00
Hambúrguer Personalizado													
Itens	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
Quantidade Prevista	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.800
Preço	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 40,00	R\$ 480,00
Receita Mensal	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$ 72.000,00

Fonte: Os Autores (2024)

5.5 ESTIMATIVA DAS DESPESAS E CUSTOS PROJETADOS

A projeção de gastos e custos foi elaborada com uma margem de 40% sobre o faturamento bruto, conforme apresentado na Tabela 9. A fase de Projeção de Despesas e Custos Estimados é crucial para assegurar a viabilidade financeira da empresa.

Tabela 9 - Despesas Projetadas:

Itens	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
Receita de Venda Prevista	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 221.400,00
Premissa 40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%
Despesas Prevista	R\$ 7.380,00	R\$ 7.380,00	R\$ 7.380,00	R\$ 7.380,00	R\$ 7.380,00	R\$ 7.380,00	R\$ 7.380,00	R\$ 7.380,00	R\$ 7.380,00	R\$ 7.380,00	R\$ 7.380,00	R\$ 7.380,00	R\$ 88.560,00

Fonte: Os Autores (2024)

5.6 DEMONSTRATIVO DOS IMPOSTOS PREVISTOS

A projeção das obrigações fiscais é fundamental para a estratégia econômica e tributária do estabelecimento Hamburgueria Tafen, visto que possibilita antecipar os encargos tributários sob o sistema fiscal do Simples Nacional, conforme ilustrado na Tabela 10.

Tabela 10 - Impostos Previstos

Itens	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
Receita de Venda Prevista	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 221.400,00
Imposto %	4,61%	4,61%	4,61%	4,61%	4,61%	4,61%	4,61%	4,61%	4,61%	4,61%	4,61%	4,61%	
Valor do Imposto	R\$ 850,55	R\$ 850,55	R\$ 850,55	R\$ 850,55	R\$ 850,55	R\$ 850,55	R\$ 850,55	R\$ 850,55	R\$ 850,55	R\$ 850,55	R\$ 850,55	R\$ 850,55	R\$ 10.206,54

Fonte: Os Autores (2024)

5.7 DEMONSTRAÇÃO DO FLUXO DE CAIXA

Na análise do movimento financeiro da Hamburgueria Tafen, evidenciado na Tabelas 11, 12 e 13, observamos a vitalidade econômica do empreendimento e examinamos todos os ingressos e desembolsos monetários ao longo de um exercício fiscal.

Tabela 11 - Demonstração do Fluxo de Caixa

Itens	Dez emb ro de 202 4	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
Investimento Inicial	R\$ 60.000,00													
Receita de Vendas		R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 18.450,00	R\$ 221.400,00
(-) Impostos		-850,55	-850,55	-850,55	-850,55	-850,55	-850,55	-850,55	-850,55	-850,55	-850,55	-850,55	-850,55	-10.206,54
(-) Despesas e Custos		-7.380,00	-7.380,00	-7.380,00	-7.380,00	-7.380,00	-7.380,00	-7.380,00	-7.380,00	-7.380,00	-7.380,00	-7.380,00	-7.380,00	-88.560,00
(=) Fluxo de Caixa Líquido		R\$ 10.219,46	R\$ 10.219,46	R\$ 10.219,46	R\$ 10.219,46	R\$ 10.219,46	R\$ 10.219,46	R\$ 10.219,46	R\$ 10.219,46	R\$ 10.219,46	R\$ 10.219,46	R\$ 10.219,46	R\$ 10.219,46	R\$ 122.633,46
Fluxo Caixa Líquido Acumulado	R\$ 60.000,00	R\$ 10.219,46	R\$ 20.438,91	R\$ 30.658,37	R\$ 40.877,82	R\$ 51.097,28	R\$ 61.316,73	R\$ 71.536,19	R\$ 81.755,64	R\$ 91.975,10	R\$ 102.194,55	R\$ 112.414,01	R\$ 122.633,46	R\$ 122.633,46

Fonte: Os Autores (2024)

Tabela 12 - Demonstração do Fluxo de Caixa Líquido

(=) Fluxo de Caixa Líquido

Investimento Inicial	R\$ 60.000,00
jan/25	R\$ 10.219,46
fev/25	R\$ 10.219,46
mar/25	R\$ 10.219,46
abr/25	R\$ 10.219,46
mai/25	R\$ 10.219,46
jun/25	R\$ 10.219,46
jul/25	R\$ 10.219,46
ago/25	R\$ 10.219,46
set/25	R\$ 10.219,46
out/25	R\$ 10.219,46
nov/25	R\$ 10.219,46
dez/25	R\$ 10.219,46
TOTAL	R\$ 122.663,46

Fonte: Os Autores (2024)

Tabela 13 - Demonstração do Fluxo de Caixa Acumulado

Acumulado

Investimento Inicial	R\$ 60.000,00
jan/25	R\$ 10.219,46
fev/25	R\$ 20.438,91
mar/25	R\$ 30.658,37
abr/25	R\$ 40.877,82
mai/25	R\$ 51.097,28
jun/25	R\$ 61.316,73
jul/25	R\$ 71.536,19
ago/25	R\$ 81.755,64
set/25	R\$ 91.975,10
out/25	R\$ 102.194,55
nov/25	R\$ 112.414,01
dez/25	R\$ 122.633,46
TOTAL	R\$ 122.663,46

VPL	R\$ 7.146,05
TIR	13,18%
PBD	9 MESES E 23 DIAS

Fonte: Os Autores (2024)

5.8 AVALIAÇÃO ECONÔMICA E FINANCEIRA DO PROJETO

Este tópico trata da análise econômica e financeira da empresa Hamburgueria Tafen, bem como da conclusão sobre sua viabilidade de implantação. Essa análise é conduzida com base no fluxo de caixa projetado, aplicando-se métricas que fornecerão resultados para fundamentar a decisão final.

As métricas no qual foram submetidos os resultados do fluxo de caixa da empresa Hamburgueria Tafen serão: 1) Valor Presente Líquido – VPL; 2) Taxa Interna de Retorno – TIR; 3) Pay - Back Descontado – PBD. Essas métricas fornecem resultados consistentes por utilizarem cálculos matemáticos e o princípio do desconto.

5.9.1 VALOR PRESENTE LÍQUIDO (VPL)

O VPL é uma métrica financeira usada para determinar o valor atual de um projeto ou investimento, descontando os fluxos de caixa futuros a uma taxa de desconto específica. Essa metodologia permite avaliar se o projeto gera valor ao apresentar um VPL positivo ou, caso contrário, prejuízo quando o VPL é negativo (GITMAN; ZUTTER, 2012).

O critério de decisão com base no resultado obtido com a aplicação da técnica do VPL serão: **VPL POSITIVO**: o projeto é viável pelo fato do capital investido na abertura da empresa Hamburgueria Tafen é recuperado e a remuneração do investimento supera o custo de oportunidade estabelecido; e o investimento inicial na abertura da empresa Hamburgueria Tafen gera um ganho. Com relação ao **VPL NEGATIVO**: o projeto é inviável pelo fato do capital investido na abertura da empresa Hamburgueria Tafen não é recuperado e a remuneração do investimento não supera o custo de oportunidade estabelecido; e o investimento inicial na abertura da empresa gera uma perda.

5.9.2 TAXA INTERNA DE RETORNO (TIR)

A Taxa Interna de Retorno é utilizada para calcular a taxa de retorno esperado de um investimento, permitindo comparar essa taxa com a taxa mínima de atratividade específica. Desta forma, um projeto com TIR superior à taxa de referência é considerado atraente, diminuindo o potencial de rentabilidade (ASSAF NETO, 2012).

O critério de decisão com base no resultado obtido com a TIR é feito através da comparação com o custo de oportunidade definido no plano de negócios da empresa Hamburgueria Tafen. Quando a TIR maior do que o Custo de Oportunidade: A abertura da empresa Hamburgueria Tafen é viável pelo fato do retorno na data de presente é superior ao custo de oportunidade esperado pelos donos do negócio. Já com relação a TIR menor do que o Custo de Oportunidade: A abertura da empresa Hamburgueria Tafen é inviável pelo fato do retorno na data presente é inferior ao custo de oportunidade esperado pelos donos do negócio

5.9.3 PRAZO DE RETORNO DE INVESTIMENTO (PAYBACK DESCONTADO)

O Payback Descontado ajusta o método de payback tradicional ao incorporar o valor do dinheiro no tempo, descontando os fluxos de caixa futuros para uma taxa de retorno específica. Esse método permite uma avaliação mais rigorosa do tempo necessário para recuperar o investimento inicial com base no valor presente dos fluxos de caixa (GROPPELLI; NIKBAKHT, 2010).

O critério de decisão com base no resultado obtido no cálculo do Payback Descontado é feito através da quantidade de meses para retorno do investimento inicial, ou seja, se o resultado do Payback for igual ou inferior a doze meses a abertura da empresa Hamburgueria Tafen é viável, caso contrário; resultado do Payback for igual ou superior a 12 a abertura da empresa Hamburgueria Tafen é inviável.

6 AVALIAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIOS

O plano de negócios proposto para estudo é considerado viável economicamente e financeiramente em razão de todos os resultados das métricas utilizados na sua avaliação apresentarem os seguintes resultados favoráveis.

Tabela 14 – Resultados da análise

Indicadores	Resultados
Valor Presente Líquido -VLP	R\$ 7.146,05 Positivo; portanto Ganho
Taxa Interna de Retorno - TIR	13,18% ao ano Maior que o Custo de Oportunidade (10,75% ao ano)
Payback Descontado - PBD	9 Meses e 23 dias, inferior ao PBD aceitável (12 meses)

Fonte: Os Autores (2024)

REFERÊNCIAS

GITMAN, Lawrence J. Exercícios práticos: exemplos em finanças. São Paulo: Pearson Universitária, 2016.

GITMAN, Lawrence J. Princípios de administração financeira. São Paulo: Pearson, 2016.

LA CRUZ, José Carlos. Planejamento de negócios passo a passo. Rio de Janeiro: Editora Boa Ventura, 2022.

MERCADO & CONSUMO. Dados sobre consumo de hambúrguer: Brasileiros consomem 25 mil hambúrgueres por dia. **Mercado & Consumo**. 27 de Novembro de 2022. Disponível em: <https://mercadoeconsumo.com.br/28/05/2023/foodservice/brasileiros-consomem-25-mil-hamburgueres-por-dia/>. Acessado em: 7 de Agosto de 2024.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). Dados sobre hamburgueria no Brasil: 5 dicas para uma hamburgueria de sucesso. **SEBRAE**. 19 de Setembro de 2022. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/sebraeaz/5-dicas-para-uma-hamburgueria-de-sucesso,5a5fd1496e2db610VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acessado em: 7 de Agosto de 2024.