

**CENTRO ESTADUAL EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
ETEC PHILADELPHO GOUVÊA NETTO**

Técnico em Administração

**Danielli Aparecida Malavasi
Geovana Teixeira Moraes
Isadora Gomes Padim
Mateus de Carvalho Machado**

CANTINHO DO WRAP

**São José do Rio Preto
2025**

**Danielli Aparecida Malavasi
Geovana Teixeira Morais
Isadora Gomes Padim
Mateus de Carvalho Machado**

CANTINHO DO WRAP

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

Orientador: Prof. Elton Roberto da Silva

**São José do Rio Preto
2025**

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo demonstrar os aprendizados dos alunos da Etec Philadelpho, aplicados na elaboração de um plano de negócio, exemplificado pelo empreendimento Cantinho do Wrap. Localizado na zona norte de São José do Rio Preto, no estado de São Paulo, o Cantinho do Wrap é um negócio focado na produção e venda de lanches feitos com pão ázimo. A proposta é oferecer wraps doces e salgados, práticos e saborosos, voltados para jovens e adultos com rotinas agitadas. A empresa funcionará tanto em um espaço físico quanto via delivery, por meio da plataforma iFood. O capital social foi constituído no valor de R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais), investido pelos quatro sócios. O faturamento mensal estimado é de R\$ 74.738,00 (setenta e quatro mil, setecentos e trinta e oito reais), com lucro líquido previsto de R\$ 26.183,40 (vinte e seis mil, cento e oitenta e três reais e quarenta centavos). O negócio é considerado viável, destacando-se pela diferenciação do produto e pela adequação do preço.

Palavras-chave: comida; comércio; plano de negócio.

TABELAS

Tabela 1 – Capital Social.....	10
Tabela 2 – Empresas Concorrentes	11
Tabela 3 – Relação de Fornecedores Matéria-prima	12
Tabela 4 – Relação de fornecedores embalagens.....	13
Tabela 5 – Relação de produtos	14
Tabela 6 – Quadro de Colaboradores	17
Tabela 7 – Investimentos Iniciais	18
Tabela 8 – Faturamento Mensal	18
Tabela 9 – Custos de Comercialização	19
Tabela 10 – Custos Fixos Operacionais Mensais	20
Tabela 11 – Demonstrativo de Resultados.....	20

LISTAS DE SIGLAS E ABREVIATURAS

Código de Endereçamento Postal (CEP)

Cadastro Nacional Pessoa Jurídica (CNPJ)

Forças, Oportunidades, Fraquezas e Ameaças (FOFA)

Limitada (LTDA)

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
2 SUMÁRIO EXECUTIVO	8
2.1 Resumo das Principais Pontos do Plano do Negócio	8
2.2 Dados dos Empreendedores, Experiência Profissional e Atribuições	8
2.3 Dados do Empreendimento	8
2.4 Missão da Empresa	9
2.5 Setores de Atividade	9
2.6 Forma Jurídica	9
2.7 Enquadramento Tributário	9
2.8 Capital Social	10
2.9 Fonte de Recursos	10
3 ANÁLISE DE MERCADO	11
3.1 Estudo dos Clientes	11
3.2 Estudo dos Concorrentes	11
3.3 Estudo dos Fornecedores	12
4 PLANO DE MARKETING	14
4.1 Descrição dos Principais Produtos e Serviços	14
4.2 Preço	14
4.3 Estratégias Promocionais	15
4.4 Estrutura de Comercialização	15
4.5 Localização do Negócio	15
5 PLANO OPERACIONAL	16
5.1 <i>Layout</i> ou Arranjo Físico	16
5.2 Capacidade Produtiva, Comercial e de Prestação de Serviços	16
5.3 Processos Operacionais	16
5.4 Necessidade de Pessoal	16

6 PLANO FINANCEIRO	18
6.1 Estimativa dos Investimentos Fixos	18
6.2 Estimativa do Faturamento Mensal.....	18
6.3 Estimativa dos Custos de Comercialização	19
6.4 Estimativa dos Custos Fixos Operacionais Mensais.....	20
6.5 Demonstrativo de Resultados	20
7 AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA	21
7.1 Análise da Matriz F.O.F. A	21
8 AVALIAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIO	22
8.1 Avaliação do Plano de Negócio	22
9 CONCLUSÃO	23
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	24
APÊNDICE A – Logo e Cartão de vista do Cantinho do Wrap.....	25

1 INTRODUÇÃO

O Plano de Negócio aborda o desenvolvimento de um comércio no segmento alimentício, com o objetivo de atender ao público da região norte da cidade de São José do Rio Preto, estado de São Paulo. Foi identificado que não existem estabelecimentos na região que ofereçam o mesmo tipo de lanche proposto neste empreendimento.

Nossa proposta consiste na produção de wraps elaborados com pão ázimo, saborosos e deliciosos, destacando-se pela praticidade, uma necessidade crescente na alimentação contemporânea.

2 SUMÁRIO EXECUTIVO

2.1 Resumo das Principais Pontos do Plano do Negócio

Produção e comercialização de lanches (doces e salgados) produzidos a partir do pão azímo. O nosso projeto tem a disposição de incrementar um produto relativamente novo, já que não possui muitos lugares que fabricam o mesmo na região em que queremos produzir e vender, e que abranja os jovens e adultos que tem uma rotina agitada e precisam de uma refeição pratica e saborosa.

2.2 Dados dos Empreendedores, Experiência Profissional e Atribuições

Empreendedor 1 – Danielli Aparecida Malavasi, residente na Rua XV de Novembro, nº 471, na cidade de Nova Aliança, Estado de São Paulo, Telefone (17) 99675-2253, e-mail daniellimalavasi@gmail.com. Escrevente.

Empreendedor 2 – Geovana Teixeira Morais, residente na Rua Comendador Gomes, nº 05, na cidade de Fronteira, Estado de Minas Gerais, Telefone (34) 98416-7420, e-mail teixeirageovana183@gmail.com. Secretária.

Empreendedor 3 – Isadora Gomes Padim, residente na Rua Josepha Canovas Cicone, nº 311, na cidade de São José do Rio Preto, Estado de São Paulo, Telefone (17) 99707-2005, e-mail isadorapadim2005@gmail.com. Estudante.

Empreendedor 4 – Mateus de Carvalho Machado, residente na Rua Genival Ribeiro Santos, nº 4186, na cidade de Mirassol, Estado de São Paulo, Telefone (17) 99762-2938, e-mail mateus.carvallho@hotmail.com. Analista de Planejamento e Controle de Produção.

2.3 Dados do Empreendimento

Razão Social: Cantinho do Wrap Comércio de alimentos Ltda.

Nome Fantasia: Cantinho Wrap

Empresa inscrita no CNPJ 45.387.190/0001-90, com sede na Avenida Alfredo Antônio de Oliveira, nº 3239, Jardim Planalto, na Cidade de São José do Rio Preto, estado de São Paulo, Cep 15046-840, Telefone (17) 99707-2005, e-mail cantinhowrap@gmail.com

2.4 Missão da Empresa

A missão da empresa é proporcionar aos clientes uma alternativa prática e saborosa para as refeições do dia a dia, através de *wraps* elaborados com ingredientes de alta qualidades. Buscamos a conveniência, oferecendo produtos de rápido preparo. Priorizando a variedade, com diferentes combinações de ingredientes para atender aos mais diversos paladares.

2.5 Setores de Atividade

Comércio de lanches; serviços ambulantes de alimentação.

2.6 Forma Jurídica

Sociedade Limitada (LTDA).

2.7 Enquadramento Tributário

Simplex Nacional.

2.8 Capital Social

Tabela 1 – Capital Social

Empreendedor	Valor Investido	% Participação
Danielli Aparecida Malavasi	R\$ 30.000,00	25%
Geovana Teixeira Morais	R\$ 30.000,00	25%
Isadora Gomes Padim	R\$ 30.000,00	25%
Mateus de Carvalho Machado	R\$ 30.000,00	25%
Capital Social	R\$ 120.000,00	100%

Fonte: Dos próprios autores, 2025.

2.9 Fonte de Recursos

O capital social de R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais) será integralizado com recursos financeiros provenientes dos sócios.

3 ANÁLISE DE MERCADO

3.1 Estudo dos Clientes

O público-alvo ideal é composto por jovens e adultos, que residem nas zonas leste e norte de São José do Rio Preto, estado de São Paulo. Esse grupo valoriza a praticidade e a rapidez na entrega, sendo fortemente influenciado por amigos e conhecidos na hora de escolher onde comer. Eles não se importam tanto com valor, se houver qualidade. Para alcançar esse público, é fundamental investir em marketing de influência, oferecer promoções atrativas, enfatizar a rapidez na entrega e criar um cardápio variado. As redes sociais também são um canal importante para se conectar com esse público jovem.

3.2 Estudo dos Concorrentes

Tabela 2 – Empresas Concorrentes

Empresas concorrentes	Pontos fortes	Pontos fracos
Well Burguer	Atendimento excelente.	Local pequeno
Bardelas Lanches	Ingredientes de qualidade.	Demora no atendimento.
Santo Chicken	Preço acessível pela qualidade oferecida.	Atraso na entrega.
Crazy Taste	Preço justo e ambiente aconchegante.	Baixa qualidade dos ingredientes e atraso no pedido.

Fonte: Dos próprios autores, 2025.

3.3 Estudo dos Fornecedores

Tabela 3 - Relação de Fornecedores Matéria-prima

Produto	Fornecedor 1 Atacadão	Fornecedor 2 Mufatto	Fornecedor 3 Tonin	Condições de Pagto.
Pão ázimo - 270g	R\$ 8,30	R\$ 7,46	R\$ 10,49	À vista ou parcelado
Calabresa – 2,5kg	R\$ 54,87	R\$ 81,98	R\$ 66,99	À vista ou parcelado
Carne moída - 1kg	R\$ 29,99	R\$ 29,99	R\$ 49,90	À vista ou parcelado
Bacon - 1kg	R\$ 33,99	R\$ 32,99	R\$ 34,99	À vista ou parcelado
Frango – 1kg	R\$17,90	R\$ 23,90	R\$17,99	À vista ou parcelado
Alface - maço	R\$ 6,30	R\$ 6,70	R\$5,89	À vista ou parcelado
Tomate – 1kg	R\$ 7,69	R\$ 6,50	R\$ 6,69	À vista ou parcelado
Maionese – 1kg	R\$ 12,19	R\$ 10,56	R\$ 12,99	À vista ou parcelado
Óleo de soja - 18l	R\$ 135,00	R\$ 133,37	R\$ 269,89	À vista ou parcelado
Cheddar – 1,010kg	R\$ 44,90	R\$ 49,48	R\$ 44,88	À vista ou parcelado
Ketchup quero – 1,028 kg	R\$ 14,03	R\$ 14,21	R\$ 14,07	À vista ou parcelado
Sal refinado – 1kg	R\$ 2,58	R\$ 3,26	R\$ 4,19	À vista ou parcelado
Morango – bandeja	R\$ 9,90	R\$10,60	R\$ 7,40	À vista ou parcelado
Leite condensado- 5kg	R\$ 67,69	R\$ 68,99	R\$ 68,28	À vista ou parcelado

Creme de avelã nutella – 3kg	R\$ 189,90	R\$ 179,99	R\$ 182,90	À vista ou parcelado
Queijo prato – 150g	R\$ 7,93	R\$ 9,90	R\$ 13,99	À vista ou parcelado

Fonte: Dos próprios autores, 2025.

Tabela 4 - Relação de fornecedores embalagens

Produto	Fornecedor 1 Novo conceito embalagem	Fornecedor 2 Personal pack	Fornecedor 3 ADG embalagens	Condições de Pagto.
Embalagem metalizada – 100un	R\$ 114,97	R\$ 98,01	R\$ 97,00	À vista ou parcelado

Fonte: Dos próprios autores, 2025.

4 PLANO DE MARKETING

4.1 Descrição dos principais produtos e serviços

Inicialmente começaremos com seis tipos de lanches, com a ideia de criar sabores ao longo de nossa carreira, sendo esses seis sabores iniciais:

Wrap de carne - pão ázimo, carne moída, alface, tomate, bacon, queijo cheddar, ketchup e maionese.

Wrap Chicken - pão ázimo, frango desfiado, alface, tomate, bacon, queijo cheddar, ketchup e maionese.

Wrap misto - pão ázimo, carne moída, frango desfiado, alface, tomate, bacon, queijo cheddar, ketchup e maionese.

Wrap de calabresa - pão ázimo, calabresa defumada, alface, tomate, bacon, queijo prato, ketchup e maionese.

Wrap tentação de queijo - pão ázimo, bacon, queijo prato, queijo cheddar empanado e ketchup.

Wrap doce tentação - pão ázimo, creme de avelã, morango e leite condensado.

4.2 Preço

Tabela 5 – Relação de produtos

Lanches	Valor
Wrap de carne	R\$ 23,00
Wrap de chicken	R\$ 20,00
Wrap misto	R\$ 22,00
Wrap de calabresa	R\$ 23,00

Wrap tentação de queijo	R\$ 24,00
Wrap doce tentação	R\$ 25,00

Fonte: Dos próprios autores, 2025.

4.3 Estratégias promocionais

Engajamento digital: vamos criar uma conta no instagram e contratar um designer freelance para fazer as imagens das nossas postagens. Será feito storys todos os dias durante o dia usando a técnica de *storytelling* para conectarmos com o público.

Também vamos publicar um reels por dia para alcançar novos clientes. Usaremos o gerenciador de anúncios do facebook para aumentar ainda mais o alcance da nossa marca

Cartão fidelidade: a cada dez compras o cliente ganha um lanche de brinde.

Promoção do dia: todos os dias um lanche será escolhido para ser vendido a um preço promocional.

4.4 Estruturas de comercialização

A estrutura de comercialização será feita através da plataforma online iFood e espaço físico.

4.5 Localização do negócio

O espaço físico ficará situado à Avenida Alfredo Antônio de Oliveira, nº 3239, Jardim Planalto, na Cidade de São José do Rio Preto, Estado de São Paulo, CEP 15046-840.

5 PLANO OPERACIONAL

5.1 *Layout* ou Arranjo Físico

A preparação do lanche será feita em um trailer onde estará equipado com o fogão industrial, fritadeira industrial, utensílios especializados, panelas de diferentes tamanhos, freezer, geladeira e balcão para a montagem dos produtos.

Um ambiente, logo em frente ao trailer, será destinado aos clientes, onde estará contido mesas e cadeiras, para melhor saborear os lanches e bebidas.

5.2 Capacidade Produtiva, Comercial e de Prestação de Serviços

Nossa capacidade produtiva é de 26 lanches por hora, em média para a montagem do wrap se leva 2 minutos e 30 segundos, com os ingredientes prontos.

5.3 Processos Operacionais

Inicia-se com a separação dos ingredientes, higienização dos legumes e verduras, cortar, cozer e fritar os ingredientes necessários. Após esta etapa inicial, o auxiliar de cozinha recebe a comanda com o pedido do cliente e repassa para o chefe de cozinha começar a montagem do wrap solicitado.

5.4 Necessidade de Pessoal

Necessita-se de colaboradores conforme apresentado na tabela a seguir:

Tabela 6 – Quadro de Colaboradores

Qtde.	Cargo / Função	Atribuições
01	Chefe de cozinha	Responsável pela elaboração do cardápio, preparo dos recheios, verificação de qualidade, apresentação dos lanches, supervisão das boas práticas de higiene e segurança e coordenação da equipe
02	Auxiliar de Cozinha	Responsáveis por auxílio na preparação e montagem dos lanches, organização da cozinha e limpeza do local de trabalho.
01	Caixa	Responsável pela abertura e fechamento de caixa, processar e receber pagamentos e atendimento dos pedidos de delivery.
01	Gerente	Coordenar a equipe, gestão de estoque de alimentos e suprimentos, gestão financeira, administrativa, de compras e planejamento estratégico de negócios.
01	Garçom	Cuja principais responsabilidades são de recepcionar os clientes, apresentar o cardápio, anotar os pedidos, servir alimentos e bebidas, limpar e organizar as mesas.

Fonte: Dos próprios autores, 2025.

6 PLANO FINANCEIRO

6.1 Estimativa dos Investimentos Iniciais

Tabela 7 – Investimentos Iniciais

Descrição	Valor
Máquinas e Equipamentos	R\$ 45.027,83
Móveis e Utensílios	R\$ 9.880,38
Investimento Pré-Operacional	R\$ 2.240,00
Capital de Giro	R\$ 47.304,66
Total	R\$ 104.452,87

Fonte: Do próprio autor, 2025.

6.2 Estimativa do Faturamento Mensal

Tabela 8 – Faturamento Mensal

	Estimativa de vendas	Preço de venda (Unidade)	Faturamento
Wrap de carne	405	R\$ 23,00	R\$ 9.315,00
Wrap de chicken	576	R\$ 20,00	R\$ 11.520,00
Wrap misto	306	R\$ 22,00	R\$ 6.732,00
Wrap de calabresa	684	R\$ 23,00	R\$ 15.732,00
Wrap tentação de queijo	711	R\$ 24,00	R\$ 17.064,00
Wrap doce tentação	575	R\$ 25,00	R\$ 14.375,00
Total do Faturamento			R\$ 74.738,00

Fonte: Do próprio autor, 2025.

6.3 Estimativa dos Custos de Comercialização

Tabela 9 – Custos de Comercialização

Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Total
Pão Ázimo (un)	3.257	R\$ 0,92	R\$ 2.996,44
Carne (kg)	23	R\$ 30,00	R\$ 690,00
Frango (kg)	30	R\$ 20,00	R\$ 600,00
Alface (pct 250g)	64	R\$ 5,99	R\$ 383,36
Tomate (kg)	56	R\$ 8,99	R\$ 503,44
Bacon (kg)	102	R\$ 32,99	R\$ 3.364,98
Cheddar (kg)	82	R\$ 44,90	R\$ 3.681,80
Ketchup (kg)	12	R\$ 14,03	R\$ 168,36
Maionese (kg)	22	R\$ 12,19	R\$ 268,18
Calabresa (kg)	28	R\$ 54,87	R\$ 1.536,36
Queijo prato (pct)	422	R\$ 7,93	R\$ 3.346,46
Creme de avelã (pote 3kg)	5	R\$ 189,90	R\$ 949,50
Leite condensado (kg)	2	R\$ 67,69	R\$ 135,38
Morango (Bandeja)	92	R\$ 7,40	R\$ 680,80
Temperos	1	R\$ 300,00	R\$ 300,00
Embalagens (un)	3.257	R\$ 0,97	R\$ 3.159,29
Totais			R\$ 22.764,35

Fonte: Do próprio autor, 2025.

6.4 Estimativa dos Custos Fixos Operacionais Mensais

Tabela 10 – Custos Fixos Operacionais Mensais

Descrição	Custo Total Mensal (R\$)
Água	R\$ 300,00
Energia elétrica	R\$ 1.000,00
Telefone e internet	R\$ 250,00
Honorários do contador	R\$ 1.000,00
Manutenção dos equipamentos	R\$ 500,00
Material de limpeza	R\$ 600,00
Material de escritório	R\$ 150,00
Pró-labore	R\$ 4.500,00
Salários	R\$ 10.412,00
Encargos sobre salários	R\$ 832,96
Tributos e encargos	R\$ 6.245,29
Total	R\$ 25.790,25

Fonte: Do próprio autor, 2025.

6.5 Demonstrativo de Resultados

Tabela 11 – Demonstrativo de Resultados

Receita Total com Vendas	R\$ 74.738,00
Custos de Comercialização	R\$ 22.764,35
Custos Fixos Operacionais Mensais	R\$ 25.790,25
Lucro Líquido	R\$ 26.183,40

Fonte: Do próprio autor, 2025.

7 AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA

7.1 Análise da Matriz F.O.F.A.

A seguir, apresenta-se a análise da Matriz F.O.F.A.:

Forças: Localização estratégica e preço competitivo;

Fraquezas: Marca iniciante e pouco conhecida;

Oportunidades: Produto diferenciado em relação à concorrência;

Ameaças: Alta da taxa de juros nacional.

8 AVALIAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIO

8.1 Avaliação do Plano de Negócio

A partir de toda a análise realizada neste plano de negócio, concluímos que a empresa Cantinho do Wrap apresenta-se como uma iniciativa viável e rentável. Identificamos que o produto oferecido é inovador, uma vez que na região norte de São José do Rio Preto não há estabelecimentos que comercializem lanches com as mesmas características. Essa singularidade confere à empresa uma vantagem competitiva significativa no mercado local.

Além disso, a parceria com a plataforma de delivery iFood permitirá ampliar consideravelmente a área de atendimento, alcançando um público mais diversificado e aumentando as oportunidades de vendas. Dessa forma, a combinação entre produto diferenciado e estratégias de distribuição modernas reforça o potencial de crescimento e sustentabilidade do negócio a médio e longo prazo.

9 CONCLUSÃO

A elaboração deste plano de negócio possibilitou a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso técnico em Administração. Durante o desenvolvimento do projeto, tivemos a oportunidade de aprofundar nossas competências nas áreas de marketing, finanças, recursos humanos e produção, integrando teorias e práticas essenciais para a gestão eficaz de uma empresa.

Além disso, o trabalho reforçou a nossa compreensão do papel do administrador como um agente estratégico fundamental para o sucesso organizacional, responsável por tomar decisões que impactam diretamente o desempenho e a sustentabilidade do negócio.

Conclui-se, que este plano de negócio não apenas atingiu seus objetivos acadêmicos, como também representa uma ferramenta concreta e aplicável, com potencial para transformar a ideia em uma empresa viável e competitiva no mercado atual. A experiência adquirida durante o processo contribuiu significativamente para o nosso desenvolvimento profissional, preparando-nos para enfrentar os desafios do mundo empresarial com maior segurança e visão estratégica.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

SEBRAE. **Como Elaborar um Plano de Negócios**. E-book. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). Disponível em: <https://promo.sebrae-sc.com.br/ebook-plano-de-negocio-v2>. Acesso em: 12 fev. 2024.

APÊNDICE A – Logo e Cartão de vista do Cantinho do Wrap

