

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA  
ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL JÚLIO DE MESQUITA  
CURSO TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO

BIANCA FÉLIX DA SILVA  
GIOVANNA ZACCARI ARSANI  
JULIA BORAZZO  
NATHALIA PEREIRA ZUCO  
REBECA PEREIRA  
YASMIN MARTINS

CAFETERIA TEMÁTICA ITALIANA  
MOCCA MILANO

Santo André  
2025

Bianca Félix da Silva  
Giovanna Zaccari Arsani  
Julia Borazzo  
Nathalia Pereira Zuco  
Rebeca Pereira  
Yasmin Martins

Cafeteria Temática Italiana  
Mocca Milano

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado à Escola Técnica Estadual  
Júlio de Mesquita, como requisito parcial  
para obtenção do diploma de Técnico  
em Administração. Orientadora: Prof.<sup>a</sup>  
Renata

Santo André  
2025

## **Agradecimentos**

Agradecemos primeiramente a Deus pela força e sabedoria ao longo de nossa trajetória acadêmica e pessoal, permitindo-nos superar desafios e acreditar em nossos sonhos. Às nossas famílias, expressamos nosso profundo reconhecimento pelo apoio e compreensão, mesmo diante das dificuldades. Cada gesto de carinho e palavra de motivação foram essenciais para a realização deste trabalho. À Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita, agradecemos pela oportunidade de aprendizado e pelo compromisso em formar profissionais preparados para os desafios do futuro. A todos os professores que contribuíram com seus conhecimentos e dedicação, nosso sincero agradecimento, pois ampliaram nossa visão acadêmica e nossa formação como cidadãos e futuros profissionais. À professora Renata, nossa orientadora, dedicamos um agradecimento especial pela orientação cuidadosa, sugestões valiosas e incentivo constante durante a elaboração deste Trabalho de Conclusão de Curso. Aos colegas de classe e amigos, agradecemos pelo companheirismo e pelas trocas de experiências que tornaram este percurso mais leve e enriquecedor. Por fim, agradecemos a todos que, direta ou indiretamente, contribuíram para a realização deste trabalho e para a concretização deste sonho. A cada um, nosso muito obrigado.

“O café é um bálsamo para o  
coração e o espírito.” — Giuseppe

## **Resumo**

Este Trabalho de Conclusão de Curso apresenta o projeto “Mocca Milano”, uma cafeteria italiana temática localizada no bairro Chácara Santo Antônio, em São Paulo. O estudo propõe a criação de um espaço que valorize a tradição da cultura italiana por meio da gastronomia, ao mesmo tempo em que adota práticas sustentáveis, como uso de materiais recicláveis, compostagem de resíduos e parcerias com produtores locais. A pesquisa foi desenvolvida a partir de revisão bibliográfica, análise de mercado e estudo de viabilidade econômica. Os resultados apontam que cafeterias com propostas culturais e ambientais atraem um público crescente e consciente, contribuindo para a valorização da marca e para o desenvolvimento sustentável.

**Palavras-chave:** Café; Sustentabilidade; Gastronomia; Cultura Italiana.

## SUMÁRIO

1.0 INTRODUÇÃO .....	16
2.0 FICHA TÉCNICA.....	17
2.1 Cardápio.....	17
2.2 PRÉ REQUISITOS .....	19
2.2.1 Documentação.....	19
2.2.2 Contrato Social – Mocca Milano.....	20
2.2.3 Declaração de Inexistência de Atividade com Impacto Ambiental .....	21
2.2.4 Declaração de Atividade Econômica .....	22
2.2.5 Ficha Cadastral da Empresa .....	23
2.2.6 Pedido de Licença do Corpo de Bombeiros .....	24
2.2.7 Declaração de Atividade Econômica .....	25
2.2.8 Junta Comercial do Estado de São Paulo – JUCESP.....	26
2.2.8.1 Ficha Cadastral da Empresa .....	26
2.2.8.2 Dados da Empresa .....	26
2.2.8.3 Endereço da Sede .....	26
2.2.8.4 Dados dos Sócios .....	27
2.2.8.5 Capital Social .....	28
2.2.8.6 Administradores .....	28
2.2.8.7 Situação Cadastral.....	28
2.2.8.8 Certidão de Inteiro Teor – JUCESP .....	28
2.2.9 Localização .....	28
2.3 Problemática .....	28
2.4 Objetivo Geral.....	28
2.5 Objetivos Específicos .....	29
2.6 Pesquisa de Mercado.....	29
2.6.1 Quantidade e perfil das cafeterias da região .....	30

2.6.2 Preferências dos consumidores locais.....	30
2.6.3 Aceitação de uma cafeteria temática italiana no mercado.....	30
2.6.4 Análise de concorrência e preços praticados .....	30
2.6.5 Sugestão de precificação para Mocca Milano .....	31
2.6.6 Tendência do Mercado de cafés especiais e experiências gastronômicas .....	31
2.7 Fundamentação teórica.....	32
2.7.1 Breve Histórico da Empresa.....	32
2.7.2 Análise de Mercado .....	33
2.7.2.1 Variável Política Econômica .....	33
2.7.2.2 Variável Social e Cultural.....	34
2.7.2.3 Estudo de Mercado .....	35
3.0 OBJETIVOS.....	36
3.1 Objetivo Geral.....	36
3.2 Objetivo Específico.....	36
4.0 JUSTIFICATIVA .....	36
5.0 REFERENCIAL TEÓRICO.....	37
6.0 METODOLOGIA.....	38
6.1 Resultado da análise .....	38
7.0 ANÁLISE SWOT.....	39
8.0 LOGO E SLOGAN.....	40
8.1 Logo .....	40
8.2 Slogan .....	40
9.0 REGISTRO FINANCEIRO .....	41
9.1 Investimento fixo.....	41
9.1.1 Análise da tabela .....	41
9.2 Despesas fixas .....	42

9.2.1 Análise da tabela .....	43
9.3 Custo mensal da mão de obra .....	44
9.3.1 Análise da tabela .....	44
9.4 Custo dos materiais .....	45
9.4.1 Análise da tabela .....	45
9.5 Receita operacional .....	47
9.5.1 Análise da tabela .....	47
9.6 Resultado operacional .....	48
9.6.1 Análise da tabela .....	48
10.0 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	49
11.0 REFERÊNCIAS .....	50

## **1.0 INTRODUÇÃO**

O consumo de café no Brasil, especialmente nas grandes capitais, vai além do simples ato de apreciar a bebida, consolidando-se como uma experiência cultural e social. Nesse cenário, as cafeterias temáticas têm ganhado espaço ao oferecer não apenas produtos de qualidade, mas também ambientes que proporcionam uma imersão em diferentes tradições. Este trabalho apresenta o projeto de uma cafeteria temática italiana, localizada no bairro Chácara Santo Antônio, em São Paulo, que combina o charme e a tradição da cultura italiana com práticas sustentáveis voltadas à preservação ambiental.

O empreendimento tem como proposta oferecer um cardápio inspirado na gastronomia italiana e nos métodos tradicionais de preparo do café, priorizando ingredientes frescos e de origem responsável. Além disso, busca-se adotar soluções sustentáveis, como o uso de energia renovável, a redução de resíduos e o incentivo à reciclagem, reafirmando o compromisso com a responsabilidade socioambiental. Ao aliar tradição, inovação e sustentabilidade, a cafeteria pretende proporcionar uma experiência diferenciada, que valorize a cultura, o sabor e o respeito ao meio ambiente.

## 2.0 FICHA TÉCNICA

O empreendimento proposto enquadra-se no segmento de serviços de alimentação, abrangendo atividades como lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares. Insere-se no setor terciário da economia, responsável pela oferta de serviços à população. O ramo de atividade concentra-se na indústria e comércio de cafés italianos, aliado à oferta de produtos da culinária típica da Itália.

Entre os produtos disponibilizados, destacam-se cafés preparados a partir de métodos tradicionais italianos, bem como doces e salgados característicos, proporcionando ao consumidor uma experiência gastronômica diferenciada e temática.

### 2.1 Cardápio

#### CAFÉS

<i>Caffè Espresso</i>	R\$ 16,00
<i>Caffè Decaffeinato</i>	R\$ 18,00
<i>Caffè Doppio</i>	R\$ 22,00
<i>Caffè Ristretto</i>	R\$ 17,00
<i>Caffè Lungo</i>	R\$ 20,00

#### CAFÉS COM LEITE

<i>Caffè Macchiato Caldo</i>	R\$ 24,00
<i>Caffè Macchiato Freddo</i>	R\$ 25,00
<i>Cappuccino</i>	R\$ 28,00
<i>Mocaccino</i>	R\$ 33,00
<i>Marocchino</i>	R\$ 30,00
<i>Caffè latte</i>	R\$ 28,00
<i>Latte Macchiato</i>	R\$ 32,00

#### OUTRAS VARIAÇÕES

<i>Caffè Corretto</i>	R\$ 35,00
<i>Caffè Shakerato</i>	R\$ 32,00
<i>Caffè Freddo</i>	R\$ 32,00
<i>Caffè al Ginseng</i>	R\$ 35,00

## LANCHES

<b>Panino</b>	
• <i>Simples (Presunto e queijo)</i>	R\$ 24,00
• <i>Especial (Presunto, queijo, rúcula e tomate seco)</i>	R\$ 42,00
<b>Tramezzino</b>	
• <i>Atum ou ovo</i>	R\$ 30,00
• <i>Presunto e queijo</i>	R\$ 24,00
<b>Focaccio (fatia)</b>	
• <i>Simples (azeite e sal)</i>	R\$ 26,00
• <i>Recheada (queijo, embutidos e azeitona)</i>	R\$ 38,00
<b>Pizza al taglio</b>	
• <i>Margherita</i>	R\$ 40,00
• <i>Com recheios especiais</i>	R\$ 55,00
<b>Arancini (unidade)</b>	R\$ 48,00

## DOCES

<b>Cornetto</b>	
• <i>Simples (Presunto e queijo)</i>	R\$ 28,00
• <i>Recheado (creme, chocolate ou geleia)</i>	R\$ 35,00
<b>Cannoli (unidade)</b>	R\$ 32,00
<b>Sfogliatella (unidade)</b>	R\$ 35,00
<b>Torta della nonna (fatia)</b>	R\$ 38,00

## **2.2 PRÉ REQUISITOS**

### **2.2.1 Documentação**

Durante a elaboração do projeto, foi realizado um levantamento das documentações exigidas para a abertura e funcionamento do estabelecimento. Entre os principais documentos estão o Contrato Social, que formaliza a constituição da empresa; o Registro na Junta Comercial, que valida legalmente sua existência; o Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ); e a Inscrição Estadual, necessária para o recolhimento de tributos.

Também será preciso obter o Alvará de Funcionamento junto à prefeitura, além da Licença da Vigilância Sanitária, indispensável para estabelecimentos que manipulam alimentos. Outro documento fundamental é a Autorização do Corpo de Bombeiros, que assegura que o local cumpre normas de segurança contra incêndios.

Esse levantamento foi realizado com base em informações de órgãos oficiais e consultas a exemplos de empresas do setor, garantindo maior veracidade e aplicabilidade prática ao projeto.

### **2.2.2 Contrato Social – Mocca Milano**

Pelo presente instrumento particular de contrato social, os abaixo assinados resolvem constituir uma sociedade limitada, que se regerá pelas cláusulas seguintes e pela legislação vigente.

#### **CLÁUSULA 1ª – DA DENOMINAÇÃO, SEDE E DURAÇÃO**

A sociedade girará sob o nome de Mocca Milano, com sede a ser definida, e prazo de duração indeterminado.

#### **CLÁUSULA 2ª – DO OBJETO SOCIAL**

A sociedade tem por objeto a exploração de serviços de cafeteria, preparo e comércio de bebidas, lanches, doces e produtos correlatos.

#### **CLÁUSULA 3ª – DO CAPITAL SOCIAL**

O capital social será definido posteriormente, dividido em partes iguais entre as sócias.

#### **CLÁUSULA 4ª – DA ADMINISTRAÇÃO**

A administração será exercida de forma conjunta pelas sócias.

#### **CLÁUSULA 5ª – DAS DELIBERAÇÕES**

As deliberações serão tomadas por maioria simples.

#### **CLÁUSULA 6ª – DO FORO**

Fica eleito o foro da cidade onde for registrada a sede da empresa para dirimir quaisquer dúvidas.

Local e data: \_\_\_\_\_, 11/04/2025

Assinaturas:

\_\_\_\_\_

Bianca Félix

\_\_\_\_\_

Giovanna Zaccari

\_\_\_\_\_

Julia Borazzo

\_\_\_\_\_

Nathalia Zuco

\_\_\_\_\_

Rebeca Pereira

\_\_\_\_\_

Yasmin Martins

### **2.2.3 Declaração de Inexistência de Atividade com Impacto Ambiental**

Declaramos, para os devidos fins, que a atividade desenvolvida pela empresa Mocca Milano, voltada à operação de cafeteria e comercialização de alimentos e bebidas, não gera impacto ambiental significativo, não realiza descarte de resíduos tóxicos, químicos ou biológicos em grande escala, e não utiliza processos industriais poluentes.

A empresa se compromete a realizar o descarte de resíduos orgânicos e recicláveis conforme a legislação ambiental vigente.

CNPJ: 12.345.678-0001-90

Endereço: Rua Boa Esperança, nº 229, Bairro Chácara Antônio – SP 03408-000

Data: \_\_\_\_\_, 11/04/2025

Assinaturas:

\_\_\_\_\_  
Bianca Félix

\_\_\_\_\_  
Giovanna Zaccari

\_\_\_\_\_  
Julia Borazzo

\_\_\_\_\_  
Nathalia Zuco

\_\_\_\_\_  
Rebeca Pereira

\_\_\_\_\_  
Yasmin Martins

## 2.2.4 Declaração de Atividade Econômica

Declaramos, para os devidos fins, que a empresa Mocca Milano exercerá atividade econômica relacionada à prestação de serviços de cafeteria, com foco na culinária e bebidas de inspiração italiana, incluindo a venda de cafés, chás, doces, salgados e itens similares.

CNPJ: 12.345.678/0001-90

Endereço: Rua Boa Esperança, nº 229, Bairro Chácara Antônio – SP 03408-000

Esta declaração é feita para instrução de processos junto aos órgãos competentes.

Local e data: \_\_\_\_\_, 11/04/2025

Assinaturas:

\_\_\_\_\_

Bianca Félix

\_\_\_\_\_

Giovanna Zaccari

\_\_\_\_\_

Julia Borazzo

\_\_\_\_\_

Nathalia Zuco

\_\_\_\_\_

Rebeca Pereira

\_\_\_\_\_

Yasmin Martins

### **2.2.5 Ficha Cadastral da Empresa**

Razão Social: Mocca Milano LTDA

Nome Fantasia: Mocca Milano

CNPJ: 12.345.678/0001-90

Inscrição Estadual: 123.456.789.112

Inscrição Municipal: 3.456.789-0

Endereço: Rua Boa Esperança, nº 229, Bairro Chácara Antônio – SP 03408-000

Telefone: (11) 98868-0956

E-mail: contato@moccamilano.com.br

Atividade Econômica Principal: Serviços de cafeteria e comércio de alimentos e bebidas

Data de Início das Atividades:

#### **Sócios**

- I. Bianca Félix
- II. Giovanna Zaccari
- III. Julia Borazzo
- IV. Nathalia Zuco
- V. Rebeca Pereira
- VI. Yasmin Martins

Local e data: \_\_\_\_\_, 11/04/2025

## **2.2.6 Pedido de Licença do Corpo de Bombeiros**

À corporação do Corpo de Bombeiros,

Solicitamos a análise e vistoria técnica para fins de emissão do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) referente à instalação da cafeteria Mocca Milano, cuja sede será definida e informada posteriormente.

Nos comprometemos a seguir as exigências de segurança contra incêndios, bem como realizar as adequações solicitadas após vistoria.

Responsáveis: Bianca Félix, Giovanna Zaccari, Julia Borazzo, Nathalia Zuco, Rebeca Pereira e Yasmin Martins.

CNPJ: 12.345.678/0001-90

Endereço: Rua Boa Esperança, nº 229, Bairro Chácara Antônio – SP 03408-000

Local e data: \_\_\_\_\_, 11/04/2025

Assinaturas:

\_\_\_\_\_  
Bianca Félix

\_\_\_\_\_  
Giovanna Zaccari

\_\_\_\_\_  
Julia Borazzo

\_\_\_\_\_  
Nathalia Zuco

\_\_\_\_\_  
Rebeca Pereira

\_\_\_\_\_  
Yasmin Martins

### **2.2.7 Declaração de Atividade Econômica**

Declaramos, para os devidos fins, que a empresa Mocca Milano exercerá atividade econômica relacionada à prestação de serviços de cafeteria, com foco na culinária e bebidas de inspiração italiana, incluindo a venda de cafés, chás, doces, salgados e itens similares.

CNPJ: 12.345.678-0001-90

Endereço: Rua Boa Esperança, nº 229, Bairro Chácara Antônio – SP  
03408-000

Esta declaração é feita para instrução de processos junto aos órgãos competentes.

Local e data: \_\_\_\_\_, 11/04/2025

Assinaturas:

\_\_\_\_\_  
Bianca Félix

\_\_\_\_\_  
Giovanna Zaccari

\_\_\_\_\_  
Julia Borazzo

\_\_\_\_\_  
Nathalia Zuco

\_\_\_\_\_  
Rebeca Pereira

\_\_\_\_\_  
Yasmin Martins

## **2.2.8 Junta Comercial do Estado de São Paulo – JUCESP**

### **2.2.8.1 Ficha Cadastral da Empresa**

Número de Identificação do Registro de Empresa (NIRE): 35.4.123.45678-9

Número do CNPJ: 12.345.678/0001-90

### **2.2.8.2 Dados da Empresa**

Nome Empresarial: Mocca Milano LTDA

Nome de Fantasia: Mocca Milano

Natureza Jurídica: Sociedade Empresária Limitada

CNAE Principal: 5611-2/03 — Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares

Objeto Social: Serviços de cafeteria, preparo e comércio de bebidas quentes e frias, venda de alimentos, doces e produtos típicos italianos para consumo no local e para viagem.

### **2.2.8.3 Endereço da Sede**

Endereço: Rua Boa Esperança, nº 229, Bairro Chácara Santo Antônio

Município: São Paulo — SP

CEP: 03408-000

#### **2.2.8.4 Dados dos Sócios**

**1. Nome: Bianca Félix**

Nacionalidade: Brasileira

Estado Civil: Solteira

CPF: 672.972.452-55

Participação: 16%

**2. Nome: Giovanna Zaccari**

Nacionalidade: Brasileira

Estado Civil: Solteira

CPF: 989.675.464-90

Participação: 16%

**3. Nome: Julia Borazzo**

Nacionalidade: Brasileira

Estado Civil: Solteira

CPF: 557.484.998-43

Participação: 16%

**4. Nome: Nathalia Zuco**

Nacionalidade: Brasileira

Estado Civil: Solteira

CPF: 123.456.789-00

Participação: 16%

**5. Nome: Rebeca Pereira**

Nacionalidade: Brasileira

Estado Civil: Solteira

CPF: 548.047.558-45

Participação: 16%

**6. Nome: Yasmin Martins**

Nacionalidade: Brasileira

Estado Civil: Solteira

CPF: 987.654.321-00

Participação: 16%

#### **2.2.8.5 Capital Social**

Valor: R\$ 100.000,00 (cem mil reais)  
Integralizado em moeda corrente nacional.

#### **2.2.8.6 Administradores**

Administrador: Rebeca Pereira

Poderes: Plenos para administração, representação legal, abertura movimentação de contas bancárias, assinatura de contratos e atos em nome da sociedade.

#### **2.2.8.7 Situação Cadastral**

Status: Ativa

Data do Início das Atividades: 01/05/2025

#### **2.2.8.8 Certidão de Inteiro Teor – JUCESP**

Emitida em São Paulo, em 30 de maio de 2025.

#### **2.2.9 Localização**

A empresa Mocca Milano Cafeteria LTDA, encontra-se estrategicamente localizada no prédio Central Prime Mall, um shopping com fluxo regular de pessoas. Seu endereço é Rua Boa Esperança, nº 229, no bairro Chácara Santo Antônio, situado na Zona Leste da cidade de São Paulo, no estado de São Paulo, CEP 03408-000. Tal localização foi escolhida visando atender um público diversificado, composto tanto por moradores da região quanto por profissionais que atuam nas redondezas, proporcionando fácil acesso, comodidade e conforto aos clientes.

### **2.3 Problemática**

A cidade possui poucas cafeterias que ofereçam uma verdadeira experiência italiana. A maioria dos estabelecimentos serve cafés convencionais, sem foco em produtos artesanais, métodos tradicionais e um ambiente que remeta à cultura italiana. Além disso, há uma demanda crescente por espaços aconchegantes, com atendimento de qualidade, que proporcionem momentos de lazer, trabalho e socialização, nesse local temos a Thaís Rodrigues uma loja muito conhecida e de grife que serve aos seus clientes, deliciosos cafés.

### **2.4 Objetivo Geral**

Oferecer uma experiência gastronômica autêntica, trazendo os sabores, a tradição e a cultura das cafeterias italianas para a cidade, por meio da Mocca Milano, com atendimento diferenciado, ambiente temático e produtos de alta qualidade.

## **2.5 Objetivos Específicos**

Os objetivos específicos da cafeteria temática italiana buscam detalhar as ações práticas que nortearão o alcance do objetivo geral. Nesse sentido, pretende-se oferecer cafés especiais preparados a partir de métodos tradicionais italianos, como o espresso e a Mocca, garantindo autenticidade e qualidade na experiência do consumidor. Além disso, o cardápio contará com a disponibilização de doces típicos da Itália, tais como cannoli, tiramisù e panna cotta, valorizando a tradição gastronômica do país.

Outro objetivo é criar um ambiente aconchegante e acolhedor, inspirado nas cafeterias de Milão, de forma a transportar os clientes para um cenário culturalmente imersivo. O espaço será planejado para atender diferentes perfis de público, contemplando tanto aqueles que desejam um café rápido quanto os que procuram um local para socializar ou desenvolver atividades de trabalho.

A cafeteria também buscará promover ações culturais, como noites de música italiana, oficinas voltadas ao preparo do café e degustações temáticas, aproximando ainda mais os clientes da cultura italiana. Por fim, serão implementadas práticas sustentáveis, por meio do uso de embalagens biodegradáveis e da priorização de fornecedores locais, contribuindo para a responsabilidade socioambiental do empreendimento.

## **2.6 Pesquisa de Mercado**

A pesquisa de mercado tem como finalidade levantar informações essenciais para a implantação da cafeteria temática italiana. Inicialmente, será realizado um levantamento acerca da quantidade e do perfil das cafeterias já existentes na região, possibilitando a identificação do cenário atual do setor.

Além disso, pretende-se analisar as preferências dos consumidores locais em relação a cafés, doces e ambientes, a fim de compreender suas expectativas e hábitos de consumo. A pesquisa também buscará verificar a aceitação de uma cafeteria temática italiana no mercado, avaliando o potencial de receptividade do público-alvo.

Outro ponto relevante será a análise da concorrência e dos preços praticados, fornecendo subsídios para a definição de estratégias competitivas. Por fim, o estudo contemplará as principais tendências do mercado de cafés especiais e experiências gastronômicas, de modo a alinhar o empreendimento às inovações e demandas atuais do setor.

### **2.6.1 Quantidade e perfil das cafeterias da região**

Na região da Rua Boa Esperança, especialmente no entorno da Rua Verbo Divino, identificam-se pelo menos cinco cafeterias de destaque:

- Divina Rosa Doceria e Cafeteria;
- Il Barista;
- Kopenhagen Café;
- Fran's Café;
- Grão Espresso.

Essas cafeterias oferecem desde cafés tradicionais e rápidos (to-go), até opções mais sofisticadas com foco em cafés especiais e ambientes aconchegantes. O perfil de consumo é misto, incluindo trabalhadores locais, moradores e estudantes, com busca por praticidade durante a semana e conforto nos finais de semana.

### **2.6.2 Preferências dos consumidores locais**

As preferências locais apontam para:

- Rapidez e conveniência no atendimento (formato to-go);
- Grãos de qualidade e métodos de preparo diferenciados (coado, espresso, prensa francesa);
- Ambientes com wi-fi, conforto acústico e estética agradável.

Além disso, doces artesanais, acompanhamentos leves e produtos naturais têm boa aceitação.

### **2.6.3 Aceitação de uma cafeteria temática italiana no mercado**

A Chácara Santo Antônio é um bairro com forte presença de empresas, escritórios e público com bom poder aquisitivo. Esse perfil favorece a aceitação de experiências diferenciadas. Uma cafeteria italiana com identidade forte – servindo expressos, cappuccinos, Tiramisú, cannoli e decoração temática – tem alto potencial de aceitação, pois se diferencia da maioria dos estabelecimentos locais.

### **2.6.4 Análise de concorrência e preços praticados**

Concorrentes como Fran's Café e Kopenhagen praticam preços médios entre R\$ 10 e R\$ 15 para cafés tradicionais. Já cafeterias especializadas cobram de R\$ 18 a R\$ 22 por cafés gourmet.

### **2.6.5 Sugestão de precificação para Mocca Milano**

- Espresso italiano: R\$ 16 – 22
- Cappuccinos e lattes: R\$ 24 – 35
- Lanches típicos italianos: R\$ 24 – 55
- Doces típicos italianos: R\$ 28 – 38

### **2.6.6 Tendência do Mercado de cafés especiais e experiências gastronômicas**

O mercado brasileiro segue em alta com cafés especiais e experiências personalizadas. Entre as principais tendências estão:

- Sustentabilidade e rastreabilidade do grão;
- Ambientes com identidade visual marcante;
- Integração com redes sociais para engajamento da marca;
- Venda de grãos e produtos próprios;
- Formato híbrido: consumo local + to-go + delivery.

A proposta da Moca Milano se alinha bem a essas tendências.

## **2.7 Fundamentação teórica**

### **2.7.1 Breve Histórico da Empresa**

A cafeteria Mocca Milano foi idealizada no ano de 2025 por discentes do curso técnico em Administração integrado ao Ensino Médio, pertencente à instituição de ensino ETEC Júlio de Mesquita, localizada no município de Santo André, Estado de São Paulo. O projeto surgiu a partir da proposta pedagógica de desenvolver um Plano de Negócios completo, que proporcionasse aos alunos a vivência prática dos conteúdos abordados ao longo do curso, especialmente no que tange ao empreendedorismo, à gestão comercial e à análise de mercado.

O conceito do empreendimento visa unir a paixão pela gastronomia italiana à valorização das experiências sensoriais e culturais no ato de consumir café. Inspirada na tradição das cafeterias milanesas, a marca Mocca Milano propõe um ambiente elegante, acolhedor e imersivo, com decoração temática, cardápio artesanal e atendimento humanizado. A identidade da cafeteria está alicerçada em três pilares: qualidade, autenticidade e sofisticação. Por meio de receitas tradicionais, como o espresso italiano, o cappuccino napolitano e sobremesas como o cannoli e a panna cotta, a empresa busca proporcionar ao consumidor uma experiência gastronômica marcante e diferenciada.

A escolha pelo nome “Mocca Milano” reflete tanto a referência ao tipo clássico de café Mocca, quanto à cidade de Milão, considerada uma das capitais mundiais do design, da moda e da alta gastronomia. A primeira unidade da cafeteria tem previsão de inauguração para o ano de 2026, na Rua Boa Esperança, na Zona Leste de São Paulo (SP), região de elevado poder aquisitivo e reconhecida por sua infraestrutura moderna. A localização estratégica, no Shopping Center Prime Mall, favorece a captação de um público diverso, exigente e com potencial para a fidelização, consolidando-se como um ponto de referência para apreciadores da cultura italiana e do café de qualidade.

## **2.7.2 Análise de Mercado**

### **2.7.2.1 Variável Política Econômica**

O ambiente político-econômico brasileiro em 2025 apresenta sinais de recuperação gradual, impulsionado por políticas públicas voltadas ao fortalecimento do empreendedorismo. A simplificação de processos burocráticos, o estímulo à formalização de pequenos negócios e a ampliação de linhas de crédito via instituições como o BNDES têm incentivado jovens empreendedores a desenvolverem projetos inovadores. Programas como o Pronampe e iniciativas estaduais de capacitação empreendedora também têm contribuído para o surgimento de novos empreendimentos no setor de serviços.

No cenário pós-pandemia, o setor de alimentação fora do lar se destacou como um dos que mais souberam se adaptar, apostando em novos modelos de negócio, como delivery aprimorado e experiências personalizadas no ponto físico. Essa reinvenção fortaleceu a percepção de valor em torno de estabelecimentos que oferecem mais do que produtos: oferecem propostas únicas e acolhedoras.

Além disso, a crescente digitalização dos meios de pagamento e a popularização de plataformas de gestão empresarial tornaram mais acessível a administração eficiente de micro e pequenas empresas. Em um país com vasto potencial de consumo interno, o contexto atual representa um terreno fértil para iniciativas como a *Mocca Milano*, que se alinham às tendências econômicas e aos incentivos de fomento ao empreendedorismo.

O respaldo político-institucional ao pequeno empresário, aliado ao acesso facilitado a crédito e tecnologia, fortalece a perspectiva de sustentabilidade do negócio. Com um plano bem estruturado e uma proposta diferenciada, o empreendimento se insere em um momento oportuno de renovação econômica e valorização de negócios locais.

### **2.7.2.2 Variável Social e Cultural**

A sociedade contemporânea tem valorizado cada vez mais as experiências gastronômicas, incorporando-as à rotina de lazer, estudo e trabalho. Nesse cenário, as cafeterias deixaram de ser locais de passagem e passaram a funcionar como espaços de socialização, produtividade e descanso para jovens adultos, universitários e profissionais autônomos. Observa-se também uma tendência de consumo marcada pela busca por autenticidade e estética. Ambientes temáticos, confortáveis e visualmente atrativos têm ganhado destaque, impulsionados pela influência das redes sociais e pela valorização de propostas conceituais claras e produtos com identidade própria.

A cultura italiana exerce forte influência sobre a gastronomia brasileira, sobretudo no Sudeste, região marcada pela imigração italiana. Elementos como o café espresso, sobremesas tradicionais e o preparo artesanal são amplamente reconhecidos e apreciados, favorecendo a aceitação de cafeterias que seguem essa linha temática. Na Zona Leste de São Paulo, o público apresenta bom nível de escolaridade, poder aquisitivo e valorização da qualidade de vida. Trata-se de um consumidor exigente, que busca serviços que unam tradição, inovação e cuidado, fatores que apoiam a inserção de um estabelecimento com proposta italiana e foco na experiência sensorial.

Nesse contexto, a Mocca Milano propõe mais do que a oferta de alimentos, pois se apresenta como um espaço de convivência cultural. Com ambiente sofisticado e acolhedor, cardápio artesanal, trilha sonora temática e atendimento humanizado, a cafeteria atende às demandas atuais por consumo consciente, estética diferenciada e experiências afetivas, evidenciando seu potencial de sucesso no cenário sociocultural contemporâneo da região.

### **2.7.2.3 Estudo de Mercado**

O estudo de mercado para a implantação da cafeteria Mocca Milano foi conduzido com base na análise de fatores demográficos, comportamentais e geográficos da região Zona Leste de São Paulo, local onde será instalada a primeira unidade da empresa. Com população estimada em aproximadamente 160 mil habitantes e elevado Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), a região destaca-se pela alta escolaridade, renda per capita acima da média nacional e forte presença de consumidores exigentes, com perfil voltado ao consumo qualificado e à busca por experiências diferenciadas.

O Central Prime Mall, em especial, trata-se de uma localização conveniente para a aplicação da empresa, pois apresenta características comerciais altamente atrativas, esse prédio é reconhecido por sua movimentação constante e por abrigar marcas como Vitor Hugo e Thais Rodrigues.

O segmento de cafeterias no Brasil tem apresentado crescimento contínuo nos últimos anos, impulsionado por tendências como o consumo de cafés especiais, a preferência por produtos artesanais e a valorização da experiência do consumidor. Dados da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) apontam que o país é o segundo maior consumidor mundial de café, e que estabelecimentos que oferecem ambiente temático e cardápios diferenciados têm se destacado no mercado competitivo. Tais dados revelam a existência de oportunidades estratégicas para negócios que apostem em nichos específicos e em propostas inovadoras.

A *Mocca Milano* se posiciona como uma cafeteria temática inspirada nas tradicionais casas de café italianas, oferecendo um portfólio exclusivo de bebidas, sobremesas e acompanhamentos típicos. O público-alvo abrange jovens adultos, profissionais liberais, moradores da região de alto poder aquisitivo e frequentadores do shopping center próximo. O posicionamento estratégico, somado ao apelo estético do ambiente e à identidade cultural da marca, tende a gerar vantagem competitiva e diferenciação no mercado local.

## **3.0 OBJETIVOS**

### **3.1 Objetivo Geral**

O objetivo geral deste trabalho é analisar a viabilidade de abrir a cafeteria temática e autossustentável Mocca Milano, localizada no bairro Chácara Santo Antônio, em São Paulo. A intenção é entender se o negócio pode se destacar na região, considerando fatores culturais, sociais, ambientais e de mercado. Também se busca compreender como a cafeteria pode atrair clientes oferecendo produtos inspirados na tradição italiana, experiências diferenciadas e práticas sustentáveis que acompanham as atuais demandas por responsabilidade ambiental.

### **3.2 Objetivo Específico**

A partir desse objetivo geral, este estudo apresenta como objetivos específicos: identificar o perfil e as preferências do público, analisando seus hábitos de consumo e o quanto valorizam iniciativas sustentáveis; avaliar a concorrência local, observando seus pontos fortes, estratégias de atendimento, qualidade dos produtos e posicionamento de mercado; desenvolver estratégias de marketing para divulgar a Mocca Milano, destacando sua identidade italiana e seu compromisso ambiental; e propor práticas sustentáveis que possam ser aplicadas ao negócio, como a escolha de fornecedores responsáveis, o uso de materiais recicláveis, a gestão adequada de resíduos e ações que estimulem o consumo consciente.

## **4.0 JUSTIFICATIVA**

A justificativa deste trabalho está no crescimento do mercado de cafeterias no Brasil, impulsionado pela busca dos consumidores por lugares que ofereçam qualidade, conforto e experiências diferentes. Ao mesmo tempo, cresce também o interesse por marcas que adotam práticas sustentáveis e que mostram preocupação com o meio ambiente. Por isso, a proposta da Mocca Milano se torna relevante, pois combina tradição e cultura italiana com um modelo de negócio preocupado com sustentabilidade. Além disso, o bairro selecionado é uma região movimentada e em desenvolvimento, com grande presença de empresas, comércios e moradores que valorizam serviços de qualidade. Dessa forma, analisar a viabilidade da cafeteria ajuda a entender melhor o potencial do empreendimento e como práticas sustentáveis podem contribuir para um negócio mais competitivo, atual e inovador.

## 5.0 REFERENCIAL TEÓRICO

A cafeteria, enquanto espaço gastronômico e cultural, tem se consolidado como um ponto de encontro social, oferecendo não apenas produtos alimentícios, mas também experiências que conectam o consumidor à identidade e aos valores da marca. Segundo Oliveira (2021), cafeterias temáticas possuem alto potencial de diferenciação, pois associam o consumo a narrativas culturais, despertando no cliente um sentimento de pertencimento.

O mercado de cafeterias no Brasil vem crescendo de forma contínua. De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC, 2023), o consumo per capita aumentou cerca de 1,7% ao ano na última década, e o público consumidor está mais exigente, buscando qualidade e autenticidade. Além disso, a demanda por ambientes instagramáveis e aconchegantes se intensificou, impulsionando o conceito de cafeterias que oferecem experiências sensoriais completas (SANTOS; LIMA, 2020).

A sustentabilidade, por sua vez, deixou de ser um diferencial e passou a ser requisito para negócios competitivos. Conforme Kotler e Keller (2018), consumidores tendem a preferir marcas que adotem práticas socioambientais, mesmo que isso implique em preços ligeiramente mais altos. No setor alimentício, isso se traduz no uso de embalagens recicláveis, redução do desperdício e apoio a fornecedores locais que pratiquem agricultura responsável. No caso de cafeterias italianas, a tradição cultural desempenha papel essencial. A Itália é reconhecida como berço de métodos icônicos de preparo, como o expresso e o cappuccino, que carregam padrões de qualidade e rituais de consumo específicos (BATTAGLIA, 2019). Ao unir essa herança cultural a práticas sustentáveis, cria-se um posicionamento de marca sólido e alinhado às expectativas contemporâneas.

## **6.0 METODOLOGIA**

O presente trabalho adota uma abordagem qualitativa e exploratória, dividida em três etapas principais. A primeira etapa foi a revisão bibliográfica, que envolveu o levantamento de artigos científicos, livros e relatórios de mercado relacionados a cafeterias temáticas, consumo de café no Brasil, marketing gastronômico e sustentabilidade empresarial. As fontes utilizadas foram escolhidas pela sua relevância e atualidade, dando prioridade a publicações dos últimos cinco anos.

A segunda etapa correspondeu à pesquisa de campo, realizada por meio de visitas a cinco cafeterias localizadas no bairro Chácara Santo Antônio e em regiões próximas. O objetivo dessas visitas foi observar aspectos como cardápio, ambiente, atendimento e práticas sustentáveis adotadas pelos estabelecimentos. As análises incluíram observação direta e conversas informais com proprietários e clientes, a fim de compreender melhor o funcionamento e os diferenciais de cada cafeteria.

A terceira etapa consistiu na análise de viabilidade do empreendimento, baseada nos dados coletados nas fases anteriores. Nessa etapa, foram estimados os custos de implantação, o possível fluxo de clientes, a escolha de fornecedores e as estratégias de marketing mais adequadas para o posicionamento da Mocca Milano no mercado local.

### **6.1 Resultado da análise**

Os resultados mostram que a região é favorável para a implantação da Mocca Milano, já que poucas cafeterias locais utilizam conceitos temáticos, abrindo espaço para a diferenciação pela cultura italiana. Também se identificou que os clientes valorizam práticas sustentáveis, como embalagens biodegradáveis e produtos de origem local. A presença de áreas corporativas e residenciais de alto padrão amplia o público potencial e favorece o turismo gastronômico. A análise dos dados, alinhada a Kotler e Keller (2018), confirma a preferência crescente por negócios sustentáveis, e a ausência de concorrentes diretos no nicho italiano fortalece o potencial da marca. Apesar disso, há desafios, como a necessidade de treinamento especializado para garantir a qualidade das bebidas italianas e o investimento em marketing digital para consolidar a presença da cafeteria no mercado local.

## 7.0 ANÁLISE SWOT

A análise SWOT mostra que a cafeteria tem pontos fortes importantes, como um conceito diferenciado, boa localização e equipe estruturada, que ajudam a criar uma identidade forte e atrativa. Porém, enfrenta desafios como o alto investimento, custos elevados e a dependência de um público com alto poder aquisitivo, o que pode limitar seu alcance. No mercado externo, há boas oportunidades para crescer com delivery, parcerias e eventos, mas também existem ameaças reais, como forte concorrência, oscilações de preços e mudanças rápidas no comportamento dos clientes. Para ter sucesso, a cafeteria precisa usar seus pontos fortes para aproveitar as oportunidades, enquanto gerencia cuidadosamente suas fraquezas e se prepara para os riscos externos.



## 8.0 LOGO E SLOGAN

### 8.1 Logo



### 8.2 Slogan

O slogan ***“Esperienza italiana in ogni tazza”*** reforça a promessa da cafeteria de oferecer ao cliente uma verdadeira experiência cultural a cada xícara. A frase sintetiza o propósito do negócio ao destacar o sabor, o aroma e o ritual do café italiano, complementando a identidade visual e fortalecendo o posicionamento da marca.

## **9.0 REGISTRO FINANCEIRO**

O registro financeiro reúne os principais demonstrativos econômicos utilizados para avaliar os gastos e o desempenho da Mocca Milano. Nesta seção, são apresentados o investimento fixo, as despesas fixas mensais, os custos de mão de obra, o consumo de materiais, a receita operacional e o resultado operacional. Esses dados permitem visualizar de forma objetiva os recursos aplicados, os custos envolvidos na operação e a capacidade de geração de lucro do empreendimento, assegurando uma análise clara da viabilidade financeira do negócio.

### **9.1 Investimento fixo**

Para a realização dos planos da Mocca Milano, é necessário consolidar cálculos que sejam fieis aos resultados que obteríamos, dentre esses, o quadro de investimento fixo se estabelece como um dos dados essenciais por registrar os utensílios necessários para o funcionamento do estabelecimento.

#### **9.1.1 Análise da tabela**

Os resultados mostram que os itens adquiridos são indispensáveis para o funcionamento eficiente da cafeteria, abrangendo todos os equipamentos e estruturas essenciais à operação diária. A composição desse investimento demonstra coerência com o porte da empresa e com o padrão de qualidade que se pretende oferecer ao público. Observa-se que a quantidade de bens está alinhada à demanda prevista, evitando excessos e garantindo a disponibilidade adequada para as atividades. O valor total investido representa um compromisso significativo com a infraestrutura inicial, evidenciando organização e planejamento. A análise confirma que os itens escolhidos atendem plenamente às exigências operacionais e proporcionam estabilidade ao funcionamento do negócio.

QUADRO INVESTIMENTO FIXO						
Descrição	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Total (R\$)	Depreciação %	Depre. Ano	Total mensal
Fogão industrial (6 bocas)	1	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	10%	R\$ 150,00	R\$ 12,50
Geladeira industrial (995 litros)	1	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00	10%	R\$ 600,00	R\$ 50,00
Forno industrial	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00	10%	R\$ 200,00	R\$ 16,67
Chapa elétrica	1	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	10%	R\$ 120,00	R\$ 10,00
Liquidificador industrial	1	R\$ 350,00	R\$ 350,00	10%	R\$ 35,00	R\$ 2,92
Coifa	1	R\$ 1.600,00	R\$ 1.600,00	10%	R\$ 160,00	R\$ 13,33
Freezer	2	R\$ 2.000,00	R\$ 4.000,00	10%	R\$ 400,00	R\$ 33,33
Cafeteira profissional	2	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00	10%	R\$ 240,00	R\$ 20,00
Grill elétrico	1	R\$ 379,00	R\$ 379,00	10%	R\$ 37,90	R\$ 3,16
Vitrine refrigerada	1	R\$ 3.700,00	R\$ 3.700,00	10%	R\$ 370,00	R\$ 30,83
Facas	100	R\$ 7,00	R\$ 700,00	10%	R\$ 70,00	R\$ 5,83
Pratos	120	R\$ 15,00	R\$ 1.800,00	10%	R\$ 180,00	R\$ 15,00
Xícaras	120	R\$ 15,00	R\$ 1.800,00	10%	R\$ 180,00	R\$ 15,00
Colheres	100	R\$ 7,00	R\$ 700,00	10%	R\$ 70,00	R\$ 5,83
Concha para gelatos	10	R\$ 35,00	R\$ 350,00	10%	R\$ 35,00	R\$ 2,92
Pia inox (escorredor embutido)	1	R\$ 1.800,00	R\$ 1.800,00	10%	R\$ 180,00	R\$ 15,00
Copos (264 ml - conjunto 24 pçs)	5	R\$ 165,00	R\$ 825,00	10%	R\$ 82,50	R\$ 6,88
Taças	60	R\$ 32,90	R\$ 1.974,00	10%	R\$ 197,40	R\$ 16,45
Lixeira (20 litros)	3	R\$ 115,00	R\$ 345,00	10%	R\$ 34,50	R\$ 2,88
Bancadas inox	1	R\$ 925,00	R\$ 925,00	10%	R\$ 92,50	R\$ 7,71
Prateleiras de armazenamento	2	R\$ 100,00	R\$ 200,00	10%	R\$ 20,00	R\$ 1,67
Armários	1	R\$ 3.550,00	R\$ 3.550,00	10%	R\$ 355,00	R\$ 29,58
Mesas	18	R\$ 565,00	R\$ 10.170,00	10%	R\$ 1.017,00	R\$ 84,75
Cardápio	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00	10%	R\$ 30,00	R\$ 2,50
Cadeiras	72	R\$ 200,00	R\$ 14.400,00	10%	R\$ 1.440,00	R\$ 120,00
Ar condicionado	2	R\$ 2.000,00	R\$ 4.000,00	10%	R\$ 400,00	R\$ 33,33
Celulares	1	R\$ 854,00	R\$ 854,00	10%	R\$ 85,40	R\$ 7,12
Maquininha de pagamento	1	R\$ 120,00	R\$ 120,00	10%	R\$ 12,00	R\$ 1,00
Menu Board ( televisão )	2	R\$ 2.600,00	R\$ 5.200,00	20%	R\$ 1.040,00	R\$ 86,67
Garfo (100 un)	100	R\$ 7,00	R\$ 700,00	10%	R\$ 70,00	R\$ 5,83
Filtro de água	1	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00	10%	R\$ 140,00	R\$ 11,67
computador	1	R\$ 1.900,00	R\$ 1.900,00	20%	R\$ 380,00	R\$ 31,67
Notebook administrativo	1	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	20%	R\$ 240,00	R\$ 20,00
Kit mesa	20	R\$ 70,00	R\$ 1.400,00	10%	R\$ 140,00	R\$ 11,67
Caixa registradora	1	R\$ 180,00	R\$ 180,00	10%	R\$ 18,00	R\$ 1,50
Bandeja de garçom (4 un)	3	R\$ 75,00	R\$ 225,00	10%	R\$ 22,50	R\$ 1,88
Placa número mesa (10 un)	2	R\$ 50,00	R\$ 100,00	10%	R\$ 10,00	R\$ 0,83
Mesa escritório	1	R\$ 780,00	R\$ 780,00	10%	R\$ 78,00	R\$ 6,50
lixeira (50 litros)	1	R\$ 410,00	R\$ 410,00	10%	R\$ 41,00	R\$ 3,42
Placa banheiro	2	R\$ 30,00	R\$ 60,00	10%	R\$ 6,00	R\$ 0,50
Quadro bandeira da Itália	1	R\$ 40,00	R\$ 40,00	10%	R\$ 4,00	R\$ 0,33
Tapete	1	R\$ 185,00	R\$ 185,00	10%	R\$ 18,50	R\$ 1,54
Impressora	1	R\$ 692,00	R\$ 692,00	20%	R\$ 138,40	R\$ 11,53
Fervedor leiteira 1200L	1	R\$ 74,00	R\$ 74,00	10%	R\$ 7,40	R\$ 0,62
Monitor touch portátil	1	R\$ 580,00	R\$ 580,00	20%	R\$ 116,00	R\$ 9,67
Quadro local Italiano	1	R\$ 146,00	R\$ 146,00	10%	R\$ 14,60	R\$ 1,22
Moedor de café profissional	1	R\$ 428,00	R\$ 428,00	10%	R\$ 42,80	R\$ 3,57
Balança de precisão	1	R\$ 35,00	R\$ 35,00	10%	R\$ 3,50	R\$ 0,29
Dosadores (jiggers)	4	R\$ 7,80	R\$ 31,20	10%	R\$ 3,12	R\$ 0,26
Expositor de doces/salgados	1	R\$ 6.707,46	R\$ 6.707,46	10%	R\$ 670,75	R\$ 55,90
Torradeira profissional	1	R\$ 375,00	R\$ 375,00	10%	R\$ 37,50	R\$ 3,13
Estante para insumos secos	3	R\$ 274,00	R\$ 822,00	10%	R\$ 82,20	R\$ 6,85
Prateleira/armário p/ produtos de venda	1	R\$ 78,00	R\$ 78,00	10%	R\$ 7,80	R\$ 0,65
Sistema de som ambiente (6 arandela)	1	R\$ 1.700,00	R\$ 1.700,00	10%	R\$ 170,00	R\$ 14,17
Câmeras de segurança (kit 4 un)	1	R\$ 430,00	R\$ 430,00	10%	R\$ 43,00	R\$ 3,58
Tapetes antiderrapantes	1	R\$ 50,00	R\$ 50,00	10%	R\$ 5,00	R\$ 0,42
Aventais personalizados	4	R\$ 40,00	R\$ 160,00	10%	R\$ 16,00	R\$ 1,33
Uniformes (camisas/jalecos)	4	R\$ 60,00	R\$ 240,00	10%	R\$ 24,00	R\$ 2,00
Relógio de parede	1	R\$ 40,00	R\$ 40,00	10%	R\$ 4,00	R\$ 0,33
Extintor de incêndio	2	R\$ 300,00	R\$ 600,00	10%	R\$ 60,00	R\$ 5,00
Lixeira reciclável	1	R\$ 500,00	R\$ 500,00	10%	R\$ 50,00	R\$ 4,17
Iluminação decorativa	3	R\$ 200,00	R\$ 600,00	10%	R\$ 60,00	R\$ 5,00
Plantas decorativas	4	R\$ 40,00	R\$ 160,00	10%	R\$ 16,00	R\$ 1,33
Quadros	3	R\$ 60,00	R\$ 180,00	10%	R\$ 18,00	R\$ 1,50
			R\$ 96.350,66			R\$ 882,69

## 9.2 Despesas fixas

A tabela de despesas fixas mensais apresenta os gastos contínuos que ocorrem independentemente do volume de vendas, compondo o custo mínimo necessário para manter a cafeteria funcionando. Esses valores incluem aluguel, condomínio, serviços essenciais, taxas, pró-labore e manutenção administrativa, entre outros. O objetivo deste demonstrativo é fornecer uma visão clara da estrutura financeira mensal que sustenta o negócio, permitindo avaliar sua viabilidade e organizar o fluxo de caixa. A identificação dessas despesas auxilia no controle gerencial e na definição de metas de faturamento, uma vez que elas precisam ser cobertas para que a operação se mantenha. Trata-se de um componente central do planejamento financeiro.

### 9.2.1 Análise da tabela

As despesas fixas totalizam R\$ 18.682,69, valor que reflete os compromissos mensais indispensáveis à continuidade da operação. Observa-se que grande parte desse montante se concentra em custos estruturais, como aluguel e serviços gerais, coerentes com a localização e o nível de qualidade proposto para a cafeteria. Os demais gastos, como pró-labore, contador e comunicação, complementam a sustentação administrativa do negócio. A distribuição dos valores demonstra equilíbrio entre obrigações operacionais e necessidades de apoio gerencial. A análise confirma que a empresa possui uma estrutura de custos fixa compatível com seu porte e com as exigências do mercado em que pretende atuar.

<b>Despesas fixas mensais</b>		
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Valor</b>
Imóvel	Aluguel + IPTU	R\$9.297,00
Prédio	Condomínio	R\$2.078,00
Água e esgoto	Gasto comercial	R\$200,00
Energia Elétrica	Gasto comercial	R\$600,00
WI-FI	Serviço de Comunicação	R\$150,00
Taxa de licença e alvará	Taxa Municipal / rateio mensal	R\$75,00
Faxineiro	Terceirizado	R\$1.000,00
Tarifa de conta bancária	Conta bancária	R\$60,00
Pró Labore	Remuneração mensal	R\$3.000,00
Contador	Serviços contábeis	R\$600,00
Telefone	Comunicação	R\$150,00
Emissão de nota fiscal	Fiscalização	R\$90,00
Depreciação	Desgaste	R\$882,69
Publicidade	Serviços	R\$500,00
		R\$18.682,69

### 9.3 Custo mensal da mão de obra

O quadro de mão de obra apresenta os cargos, a quantidade de funcionários e os valores referentes aos salários e encargos, compondo o total de gastos trabalhistas necessários ao funcionamento da cafeteria. Esse demonstrativo permite identificar a distribuição das funções, o nível de remuneração praticado e o impacto financeiro da equipe na operação. Considerando que a prestação de serviços é diretamente influenciada pela qualidade do atendimento e da produção, a mão de obra representa um dos elementos mais importantes do planejamento. A tabela também auxilia no controle administrativo e na projeção de custos futuros, especialmente em situações de expansão ou ajustes operacionais.

#### 9.3.1 Análise da tabela

A despesa total com mão de obra alcança R\$ 26.363,60, incluindo salários e encargos de 70%. Esse valor evidencia a relevância dos recursos humanos no orçamento mensal da cafeteria, especialmente devido ao número de funcionários envolvidos na operação. A composição dos cargos mostra uma estrutura adequada às funções de atendimento, produção e suporte, garantindo capacidade operacional para atender ao fluxo previsto de clientes. O investimento em profissionais especializados também reforça o padrão de qualidade desejado. Observa-se que os custos estão proporcionais à demanda e ao nível de serviço oferecido. Assim, a análise confirma que a equipe foi dimensionada de forma coerente e sustentável.

CUSTO MENSAL M.O.					
Item	Cargo	Quantidade	Salário Unitário	Total	
1	Atendente	2	R\$1.518,00	R\$3.036,00	
2	Auxiliar de cozinha	2	R\$1.700,00	R\$3.400,00	
3	Cozinheiro (italiano)	1	R\$3.000,00	R\$3.000,00	
4	Garçonete	4	R\$1.518,00	R\$6.072,00	
SUBTOTAL				R\$ 15.508,00	
				ENCARGOS 70%	R\$10.855,60
				TOTAL	R\$ 26.363,60

#### **9.4 Custo dos materiais**

A tabela de materiais diretos reúne todos os insumos utilizados na produção dos produtos ofertados pela cafeteria, abrangendo alimentos, bebidas e materiais de consumo. Ela detalha quantidade, valor unitário e custo total de cada item, permitindo calcular o gasto mensal necessário para manter o preparo dos itens do cardápio. Esse levantamento é fundamental para determinar o custo variável e para apoiar a precificação dos produtos, já que influencia diretamente a margem de contribuição. Além disso, o quadro contribui para o controle de estoque e para a reposição planejada, evitando desperdícios e garantindo o padrão de qualidade dos produtos.

##### **9.4.1 Análise da tabela**

Os materiais diretos totalizam R\$ 67.159,00, valor que corresponde ao principal componente dos custos variáveis da empresa. A diversidade de itens demonstra a amplitude do cardápio e a necessidade de manter produtos frescos e de alta qualidade. Observa-se que alguns insumos possuem maior peso financeiro, como gelatos, focaccias e itens de confeitaria, coerentes com a proposta premium da cafeteria. A quantidade adquirida está alinhada ao volume estimado de produção mensal. A análise confirma que o investimento em insumos é compatível com o posicionamento do negócio e com o padrão de excelência pretendido, garantindo qualidade e consistência nos produtos oferecidos.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1	Grão de café (5 kg)	15	R\$ 180,00	R\$2.700,00
2	Caixa de leite ( 12 L )	45	R\$ 60,00	R\$2.700,00
3	Gelato (1,2 kg)	90	R\$ 100,00	R\$9.000,00
4	Tomate (20 Kg)	7	R\$ 90,00	R\$630,00
5	Canela (kg)	6	R\$ 25,00	R\$150,00
6	Gorgonzola (5 Kg)	12	R\$ 280,00	R\$3.360,00
7	Temperos (100g)	4	R\$ 8,00	R\$32,00
8	Prosciutto di Parma (5 kg)	14	R\$ 250,00	R\$3.500,00
9	Pães ( 10 kg)	35	R\$ 60,00	R\$2.100,00
10	Frios (kg fatiado)	5	R\$ 45,00	R\$225,00
11	Copa (kg fatiado)	3	R\$ 85,00	R\$255,00
12	Mussarela de bufala (500g)	3	R\$ 50,00	R\$150,00
13	Rúcula (1kg)	45	R\$ 8,00	R\$360,00
14	Creme de ricota (pote kg)	2	R\$ 35,00	R\$70,00
15	Lombo do atum (kg)	18	R\$ 110,00	R\$1.980,00
16	Pates (500g)	2	R\$ 25,00	R\$50,00
17	Ovo (30 unid. )	100	R\$ 20,00	R\$2.000,00
18	Azeite (litro)	3	R\$ 40,00	R\$120,00
19	Sal (kg)	2	R\$ 6,00	R\$12,00
20	Manteiga (tablete 1kg)	4	R\$ 28,00	R\$112,00
21	Açúcar ( 5 kg)	6	R\$ 28,00	R\$168,00
22	Adoçante (100ml)	3	R\$ 12,00	R\$36,00
23	Azeitona (2 kg)	2	R\$ 28,00	R\$56,00
24	Pizzas (500 g)	90	R\$ 12,00	R\$1.080,00
25	Óleo (litro)	8	R\$ 10,00	R\$80,00
26	Chantilly (1 L)	4	R\$ 28,00	R\$112,00
27	Creme de baunilha (kg)	6	R\$ 20,00	R\$120,00
28	Creme de avelã (K)	2	R\$ 40,00	R\$80,00
29	Creme de chocolate (K)	2	R\$ 35,00	R\$70,00
30	Chocolate em pó (kg)	8	R\$ 40,00	R\$320,00
31	Cappucino (K)	3	R\$ 35,00	R\$105,00
32	Focaccia	150	R\$ 55,00	R\$8.250,00
33	Cornetto	150	R\$ 70,00	R\$10.500,00
34	Cannoli	150	R\$ 65,00	R\$9.750,00
35	Sfogliatella	120	R\$ 18,00	R\$2.160,00
36	Torta Della nonna	65	R\$ 30,00	R\$1.950,00
37	Grappa Juliana Invecchiata(700 ml)	10	R\$ 90,00	R\$900,00
38	Licor (700ml)	2	R\$ 85,00	R\$170,00
39	Extrato de ginseng (250 ml)	6	R\$ 65,00	R\$390,00
40	Detergente (500 ml)	4	R\$ 10,00	R\$40,00
41	Esponja de louça kit com 4	3	R\$ 15,00	R\$45,00
42	Papel duramax	2	R\$ 20,00	R\$40,00
43	Guardanapo de papel com 50 folhas	20	R\$ 2,00	R\$40,00
44	Papel Higiénico/pacote 12 rolos de 300m	4	R\$ 25,00	R\$100,00
45	Sabonete (500 ml)	2	R\$ 18,00	R\$36,00
46	Papel toalha interfolhado (400 folhas)	5	R\$ 16,00	R\$80,00
47	Sacos de lixo (50 e 20 litros)	10	R\$ 8,00	R\$80,00
48	Álcool em gel (500 ml)	6	R\$ 10,00	R\$60,00
49	Caixas de papel kraft	15	R\$ 6,00	R\$90,00
50	Selos com a logo	200	R\$ 0,60	R\$120,00
51	Sacolas de papel kraft	80	R\$ 2,50	R\$200,00
52	Folha sulfite A4 (5000 folhas)	3	R\$ 25,00	R\$75,00
53	Kit papelaria	1	R\$ 10,00	R\$10,00
54	Materias de limpeza (kit completo)	1	R\$ 180,00	R\$180,00
55	Café solúvel (500g)	8	R\$ 20,00	R\$160,00
				R\$67.159,00

## 9.5 Receita operacional

Esse conjunto de quadros apresenta a relação entre custos totais, receita operacional e a aplicação do markup, permitindo projetar o faturamento mensal da cafeteria. O cálculo envolve despesas fixas, mão de obra e materiais diretos, resultando no custo mensal total. O índice de comercialização e a taxa de lucro foram utilizados para determinar o markup, que orienta a definição dos preços praticados. Esse demonstrativo é fundamental para avaliar a viabilidade financeira do negócio e compreender o retorno esperado a partir da estrutura de custos existente. Ele também auxilia no planejamento estratégico e na definição de metas de vendas.

### 9.5.1 Análise da tabela

A receita operacional alcança R\$ 128.995,04, resultado da soma dos custos e da estimativa de estoque inicial. O markup aplicado é de 0,37, permitindo projetar um faturamento mensal de R\$ 348.635,24. Esses valores mostram que a precificação adotada é capaz de gerar uma margem suficiente para cobrir os custos e proporcionar lucro. A relação entre custos e faturamento demonstra coerência com o posicionamento premium do negócio. A análise confirma que, considerando a estrutura operacional, o retorno financeiro projetado é adequado e sustentável, garantindo competitividade e equilíbrio econômico.

RECEITA OPERACIONAL	
DFM	R\$18.682,69
MO	R\$ 26.363,60
MAT	R\$ 67.159,00
<b>Subtotal</b>	R\$112.205,29
EI (25% MAT)	R\$ 16.789,75
<b>TOTAL</b>	R\$ 128.995,04

RESULTADO MARK UP	
Índice de Comercialização	13,38
Taxa de lucro	50,00
Soma	63,38
Valor Mark Up	0,37

FATURAMENTO MENSAL	
<b>Custo Mensal</b>	<b>Mark-Up</b>
R\$ 128.995,04	0,37
<b>TOTAL</b>	R\$ 348.635,24

## 9.6 Resultado operacional

O quadro de resultado operacional consolida os principais indicadores financeiros da cafeteria, incluindo lucro, margem de contribuição, impostos, ponto de equilíbrio e lucratividade. Por meio desses dados, é possível avaliar o desempenho econômico da empresa e compreender sua capacidade de geração de receita em relação aos custos. Esse demonstrativo é essencial para o controle financeiro, pois permite analisar a eficiência da operação e a adequação da estrutura de gastos ao faturamento gerado. Ele também orienta decisões administrativas futuras e auxilia na definição de metas realistas.

### 9.6.1 Análise da tabela

Os resultados mostram um lucro líquido de R\$ 168.864,44, indicando desempenho financeiro positivo. A margem de contribuição de R\$ 208.465,24 revela que as vendas suportam bem os custos variáveis e contribuem significativamente para a cobertura das despesas fixas. O ponto de equilíbrio, de apenas 8,96%, demonstra que apenas uma pequena parte da capacidade de vendas é necessária para cobrir os custos, reforçando a viabilidade do negócio. A lucratividade de 48,44% evidencia ótimo retorno sobre a receita. No conjunto, os indicadores confirmam que a operação é eficiente e apresenta alta capacidade de geração de lucro.

RESULTADO OPERACIONAL		
Descrição	Fórmula	Valor
Receita Operacional	-	348.635,24
Custos Variáveis	-	R\$ 140.170,00
Despesas Fixas	-	R\$ 18.682,69
Custos Totais	Custo V + DF	R\$ 158.852,69
Lucro Operacional	RO - CT	R\$ 189.782,55
Impostos	6%	R\$ 20.918,11
Lucro Líquido	LO - IMPOSTO	R\$ 168.864,44
Margem de Contribuição	RO - CV	R\$ 208.465,24
Ponto de Equilíbrio	(3/9)	8,96%
Lucratividade	(7/1)	48,44%

## **10.0 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O desenvolvimento do projeto “Mocca Milano” permitiu compreender as oportunidades e desafios de implantar uma cafeteria italiana temática no bairro Chácara Santo Antônio, em São Paulo. Por meio da revisão bibliográfica, foi possível identificar tendências de consumo relacionadas à valorização da cultura gastronômica e à crescente importância de práticas sustentáveis no setor alimentício. A pesquisa de campo evidenciou que, apesar da presença de cafeterias de qualidade na região, poucas possuem um conceito temático claramente definido, o que representa uma oportunidade para a criação de um negócio diferenciado. A receptividade do público a iniciativas sustentáveis e a localização estratégica do bairro fortalecem o potencial de viabilidade do projeto.

Os resultados obtidos apontam que a combinação entre a tradição italiana e o compromisso ambiental pode se tornar um diferencial competitivo relevante, desde que acompanhada de investimentos em qualidade, treinamento e marketing direcionado.

Espera-se que este estudo sirva como referência para futuros empreendedores que desejem integrar identidade cultural e responsabilidade socioambiental em seus negócios. Além disso, recomenda-se que pesquisas futuras aprofundem a análise econômica do empreendimento e explorem estratégias de fidelização de clientes no segmento de cafeterias temáticas

## 11.0 REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – Apresentação. Rio de Janeiro, 2023.

BATTAGLIA, L. Cultura do Café Italiano: História, Métodos e Tradições. Milão: Edizione Gourmet, 2019.

KOTLER, P.; KELLER, K. Administração de Marketing. 16. ed. São Paulo: Pearson, 2018.

OLIVEIRA, M. de. Cafeterias Temáticas: Conceitos e Aplicações. São Paulo: Ed. Gourmet, 2021.

SANTOS, A.; LIMA, P. Marketing Gastronômico e Experiência do Cliente. Rio de Janeiro: Alta Books, 2020.

BRASIL. Comitê Gestor do Simples Nacional. *Simples Nacional*. Disponível em: <https://www.gov.br/receitafederal/pt-br/assuntos/simples-nacional>. Acesso em: 28. JUN. 2025.