

RESTAURANTE DE COMIDA PORTUGUESA NA CIDADE DE TEODORO SAMPAIO-SP: exposição de ideia de negócio

Erica dos Santos Silva¹ – Etec Prof^a Nair Luccas Ribeiro

Leonardo Fernando Oliveira Dias ² – Etec Prof^a Nair Luccas Ribeiro

Maria Eduarda Rocha Feitosa³ – Etec Prof^a Nair Luccas Ribeiro

Veronica Cristiane Pereira⁴ – Etec Prof^a Nair Luccas Ribeiro

Witor Enzo Domingues Campi⁵ – Etec Prof^a Nair Luccas Ribeiro

Carolina Pires Santos⁶ – Etec Prof^a Nair Luccas Ribeiro

RESUMO

Este artigo tem como principal objetivo estudar e analisar o possível cenário de implantação de um restaurante de comida típica portuguesa na cidade de Teodoro Sampaio-SP, visando demonstrar os benefícios socioeconômicos da diversidade gastronômica e cultural. Como objetivos secundários, o artigo irá descrever os diferenciais da culinária portuguesa, analisar o impacto cultural que esse empreendimento causará ao município e explorar as possibilidades de tornar o restaurante um ponto turístico na região. Acredita-se que a abertura de um restaurante português em Teodoro Sampaio – SP será de grande valia para a gastronomia local, tendo em vista que não há concorrência direta. Estima-se a possibilidade de um aumento significativo de empregabilidade, aumento de turismo e valorização de uma nova cultura. Este artigo classifica-se como pesquisa aplicada, utiliza a abordagem qualitativa e, como procedimentos técnicos para coleta de dados, utilizou-se a pesquisa bibliográfica, o estudo de campo, o questionário e a entrevista aberta com um concorrente, proprietário de restaurante japonês da cidade. Por meio do estudo foi possível identificar que, apesar de serem necessários grandes investimentos, a implantação do restaurante é vantajosa, tendo em vista que os trará diversos resultados positivos relacionados à diversidade cultural, gastronômica e ao turismo local.

Palavras-chave: Restaurante. Culinária Portuguesa. Ideia de Negócio. Empreendimento.

ABSTRACT

This article's main objective is to study and analyze the feasibility of implementing a typical Portuguese food restaurant in the city of Teodoro Sampaio-SP, aiming to demonstrate the socioeconomic benefits of gastronomic and cultural diversity. As secondary objectives, the article will describe the differences in Portuguese cuisine, analyze the cultural impact that this venture will have on the municipality and explore the possibilities of making the restaurant a tourist attraction in the region. It is believed that the opening of a Portuguese restaurant in Teodoro Sampaio – SP will be of great value to local gastronomy, considering that there is no direct competition. The possibility of a significant increase in employability, increased tourism and appreciation of a new culture is estimated. This article is classified as applied research, uses the qualitative and quantitative approach and, as technical procedures for data collection, bibliographical research, field study, questionnaire and open interview with a competitor,

¹ - Técnico em Administração – e-mail: erica.silva414@etec.sp.gov.br

² - Técnico em Administração – e-mail: leonardo.dias89@etec.sp.gov.br

³ - Técnico em Administração – e-mail: maria.feitosa19@etec.sp.gov.br

⁴ - Técnico em Administração – e-mail: veronica.pereira15@etec.sp.gov.br

⁵ - Técnico em Administração – e-mail: witor.campi@etec.sp.gov.br

⁶ - Bacharel em Administração – e-mail: carolina.santos376@etec.sp.gov.br – Orientadora

owner of a Japanese restaurant in city. Through the feasibility study, it was possible to identify that, despite large investments being necessary, the implementation of the restaurant is advantageous, considering that it will bring several positive results related to cultural, gastronomic diversity and local tourism.

Keywords: Restaurant. Portuguese cuisine. Business Idea. Enterprise.

1 INTRODUÇÃO

A culinária é uma manifestação cultural que desempenha um papel fundamental na identidade e no desenvolvimento de uma comunidade. Em cidades de pequeno porte, como Teodoro Sampaio - SP, a forte cultura de consumo estabelecida reflete a tradição local, mas também abre espaço para a exploração e apreciação de novas experiências gastronômicas.

Nesse contexto, este estudo visa avaliar analisar um possível cenário de implantação de um restaurante de comida portuguesa em Teodoro Sampaio - SP. A problemática central consiste em investigar a recepção da introdução de elementos da cultura portuguesa em uma cidade com características culturais já estabelecidas. Além disso, busca-se compreender os potenciais benefícios que a diversidade de culinária e cultura pode trazer para a região.

O objetivo geral deste estudo é analisar a aceitação da implantação de um restaurante de comida portuguesa na cidade de Teodoro Sampaio-SP, visando demonstrar os benefícios socioeconômicos da diversidade gastronômica e cultural. Para isso, os objetivos específicos incluem descrever os diferenciais da culinária portuguesa, analisar o impacto cultural que esse empreendimento causará em Teodoro Sampaio - SP e explorar as possibilidades de tornar o restaurante um ponto turístico na região.

Justifica-se este trabalho pela relevância de analisar as possibilidades de abertura de novos negócios que podem estimular a economia local, gerar empregabilidade e fomentar o turismo. A análise mercadológica antes da implementação de novos projetos é fundamental para embasar decisões empreendedoras e contribuir para o desenvolvimento socioeconômico da região.

Acredita-se que a abertura de um restaurante português em Teodoro Sampaio – SP será de grande valia para a gastronomia local, tendo em vista que não há concorrência direta.

Estima-se a possibilidade de um aumento significativo da empregabilidade, aumento de turismo e valorização de uma nova cultura.

Com isso, pretende-se contribuir para um melhor entendimento da importância da diversidade gastronômica no contexto local e para o estímulo ao empreendedorismo que valorize e enriqueça a cultura regional. Este estudo trata-se de uma pesquisa aplicada, com abordagem qualitativa e a utilização de pesquisa bibliográfica, estudo de campo, entrevista aberta e questionário como procedimentos técnicos para coleta de dados.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 Origens e tradições

A gastronomia de Portugal é marcada pela influência de diversos povos e momentos históricos, como a Era do Descobrimento, quando os portugueses ainda buscavam novas rotas de comércio e novos continentes para colonizar. Batatas, tomates e temperos famosos, como canela e o Curry em pó, são alguns dos ingredientes que foram levados até a Europa nessas expedições, e afetou o rumo da culinária do local (SOBRAL, 2007).

Mas antes disso, os romanos também tiveram influência: com o trigo, cebolas, alho, azeitonas e uvas; e os mouros, que foram os primeiros a plantar arroz, figos, limões e laranjas no local, além de preencher a província de Algarve com amendoeiras. Mesmo sendo um país pequeno, Portugal possui uma grande variedade regional se tratando da culinária. Ainda assim, possui ingredientes típicos muito presentes (SOBRAL, 2007).

As influências da culinária mediterrânea e do litoral atlântico se dão pelo forte consumo de peixes, em especial a sardinha e o bacalhau, mariscos e outros frutos do mar. Além deles, vários tipos de pães, vinhos, azeites, sopas, cozidos e frutos frescos. Há também pratos regionais que levam como principais ingredientes a carne e as vísceras, especialmente de porco, em que se destacam os presunto e os enchidos, alimentos produzidos a partir das tripas de animais recheadas (BRAGA, 2015).

Os principais pratos típicos da culinária portuguesa são: a Francesinha, que é considerada um hambúrguer de Portugal; o Pastel de Nata; o Arroz de Marisco; o Queijo Serra

da Estrela; o Caldo Verde e o Bacalhau, considerado o ingrediente principal desta culinária, assim, é possível encontrar diversas receitas que utilizam esse peixe (BRAGA, 2015).

2.2 Impacto cultural do empreendimento

Ao analisar os impactos da abertura de um restaurante português em Teodoro Sampaio – SP, compreende-se que um novo empreendimento traz vários benefícios, como observado por Janssen (2020, p. 9):

A importância da ação empreendedora se deve principalmente ao fato de que a abertura de novos negócios é um importante gerador de emprego e renda, mas também por estimular a competitividade entre as empresas e, com isto, incentivar inovações, maior produtividade e até maior diversidade de produtos e serviços (JANSSEN, 2020, p. 9).

O novo empreendimento seria de suma importância para agregar valor gastronômico à população e trazer uma variedade de pratos típicos. Santos (2005, p. 83) afirma que “durante muito tempo, a alimentação e as práticas culinárias constituíam-se em espaço privilegiado da antropologia e dos antropólogos”. Seguindo o mesmo raciocínio, Canesqui (2005, p. 9) destaca:

Pelo fato de sermos onívoros, a incorporação da comida é sempre um ato com significados, fundamental ao senso de identidade. Se as técnicas, as disponibilidades de recursos do meio, a organização da produção/distribuição na sociedade moderna imprimem as possibilidades, cada vez mais ampliadas, de produzir e consumir alimentos cabe à cultura definir o que é ou não comida, prescrever as permissões e interdições alimentares, o que é adequado ou não, moldar o gosto, os modos de consumir e a própria comensalidade (CANESQUI, 2005, p. 9).

Em Teodoro Sampaio – SP, os cidadãos sentem falta de variedade de comércios voltados para uma culinária específica e, com o intuito de abrir esse novo estabelecimento, vem a necessidade de suprir essa demanda. Como citado por Guimarães, (2004, p. 9) “o empreendedorismo é um fenômeno psicossocial econômico e cultural complexo. Não pode, desta forma, ignorar os fatores que influenciam o sistema, sejam eles econômicos, sociais, culturais ou mesmo psicológicos”.

Esse novo empreendimento de restaurante português certamente atrairá mais turistas para a cidade e também promoverá a economia local, com o enriquecimento da experiência gastronômica autêntica e diferenciada, gerando novos empregos e estimulando o crescimento

econômico em outras áreas na cidade.

Sendo assim, a abertura do restaurante português além de agregar valor cultural na cidade de Teodoro Sampaio SP, trará uma variedade a mais para a população com pratos típicos de uma cultura. Além de que, em Teodoro Sampaio SP não há concorrência direta que oferecem pratos portugueses, será um empreendimento inovador.

2.3 Os benefícios de novas experiências gastronômicas

Explorar novas experiências culturais e gastronômicas oferece uma série de benefícios, como: a ampliação dos horizontes, o desenvolvimento da empatia, o estímulo à criatividade, o aprendizado constante, a diversificação dos gostos, a promoção da saúde e o fortalecimento dos laços sociais.

De acordo com Koerich e Souza (2019, p.7) “os sentimentos relacionados com a alimentação é uma peculiaridade da espécie humana, e advêm de circunstâncias, lugares e pessoas que acompanham a refeição. São expressão de uma história, geografia, ecossistema, organização social e crenças”.

Expor-se a diferentes culturas e culinárias amplia sua compreensão do mundo, ajudando a entender diferentes perspectivas, tradições e modos de vida. Ao experimentar e entender as tradições e práticas culturais de outras comunidades, pode-se desenvolver uma maior empatia e compreensão em relação às pessoas que vivem nelas.

Novas experiências culturais e gastronômicas podem inspirar a criatividade, seja na cozinha, nas artes ou em outras áreas da vida. Cada nova experiência traz consigo oportunidade de aprender algo novo, seja sobre história, ingredientes, técnicas culinárias ou costumes culturais.

Experimentar diferentes pratos e sabores também pode ajudar a expandir o paladar, permitindo a descoberta de novos alimentos e sabores anteriormente desconhecidos. Muitas culinárias ao redor do mundo oferecem opções alimentares saudáveis e balanceadas, introduzindo novos ingredientes e formas de preparo que podem enriquecer a alimentação da população.

“A cultura é comestível, ou não é cultura, pois o ato de comer é simbólico, cujos signos são constituídos por sinais sensoriais. Cores, texturas e temperaturas dos alimentos associam-se a sentimentos e memórias de outras experiências vividas” (MÜLLER, 2012, apud KOERICH e SOUZA, 2019, p.7)

Compartilhar uma refeição ou uma experiência cultural com outras pessoas pode fortalecer os laços sociais e criar memórias duradouras. Portanto, explorar novas experiências culturais e gastronômicas não apenas oferece prazer e diversão, mas também enriquece a vida de várias maneiras, contribuindo para o crescimento pessoal, entendimento do mundo e conexão com os outros.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para mensurar a aceitabilidade da abertura do restaurante de culinária portuguesa foram utilizados diversos procedimentos metodológicos. Primeiramente, em relação à sua finalidade, esse estudo classifica-se como pesquisa aplicada, pois tem como objetivo gerar e ampliar o conhecimento do assunto para futuramente aplicar na prática a abertura do negócio.

“A pesquisa aplicada é motivada por razões de ordem prática. Visa às aplicações práticas, com objetivo de atender as exigências da vida moderna. Nesse caso, sendo o objetivo contribuir para fins práticos, pela busca de soluções para problemas concretos”. (ANDRADE, 2017, p. 111).

A abordagem do problema de pesquisa é qualiquantitativa, unindo tanto a coleta de dados numéricos e a análise estatística, quanto os aspectos subjetivos do ambiente estudado. A pesquisa qualiquantitativa integra métodos qualitativos e quantitativos e objetiva compensar as limitações próprias de cada abordagem, utilizando os pontos fortes de ambas para alcançar uma compreensão completa do fenômeno analisado (TASHAKKORI e TEDDLIE, 2010).

Como procedimentos técnicos para coleta de dados foram utilizados: pesquisa bibliográfica, estudo de campo (exploratório), entrevista aberta e questionário. A pesquisa bibliográfica é essencial para a construção da fundamentação teórica e contou com a utilização de livros, sites e artigos científicos. Para Manzo (1971, p. 32), a bibliografia "oferece meios para definir, resolver, não somente problemas já conhecidos, como também explorar novas áreas

onde os problemas não se cristalizaram suficientemente".

Além disso, a pesquisa bibliográfica tem por objetivo permitir ao cientista "o reforço paralelo na análise de suas pesquisas ou manipulação de suas informações" (TRUJILLO, 1974, p. 230). Dessa forma, não é mera repetição do que já foi dito ou escrito sobre determinado assunto, mas propicia o exame de um tema sob novo enfoque ou abordagem, chegando a conclusões inovadoras.

O Estudo de Campo trata-se de buscar as informações necessárias direto com a população local, Assim, "o estudo de campo tende a utilizar muito mais técnicas de observação do que de interrogação" (GIL, 2008, p. 57). Além disso, "procuram muito mais o aprofundamento das questões propostas do que a distribuição das características da população segundo determinadas variáveis" (GIL, 2008, p. 57).

Diante disso, também foi realizada uma entrevista com um empreendedor do município, seguindo a estrutura de uma entrevista aberta, na qual o intuito é obter um número maior de informações sobre a introdução de uma nova culinária na cidade e como é a experiência vivida. Em concordância com Marconi e Lakatos (2003, p. 195):

A entrevista é um encontro entre duas pessoas, a fim de que uma delas obtenha informações a respeito de determinado assunto, mediante uma conversação de natureza profissional. É um procedimento utilizado na investigação social, para a coleta de dados ou para ajudar no diagnóstico ou no tratamento de um problema social (MARCONI e LAKATOS, 2003, p. 195).

Outro instrumento de coleta de dados utilizado foi o questionário. De acordo com Gil (1999, p.128), o questionário pode ser definido "como a técnica de investigação composta por um número mais ou menos elevado de questões apresentadas por escrito às pessoas, tendo por objetivo o conhecimento de opiniões, crenças, sentimentos, interesses, expectativas, situações vivenciadas etc". O questionário foi aplicado por meio da plataforma Google Forms, contendo cinco perguntas de múltipla escolha e respondido por um total de 84 pessoas.

4 DESENVOLVIMENTO

O restaurante "SABORES ÔH PÁH" trata-se de um estabelecimento de comidas portuguesas, que tem como intuito oferecer os melhores produtos, serviços, melhor atendimento

e os mais conhecidos e típicos pratos saborosos da culinária portuguesa. Todos os estudos realizados e que serão aqui apresentados tiveram como principal objetivo evidenciar os benefícios que a ideia de negócio trará para o Município de Teodoro Sampaio e região.

Figura 1 – Fachada do restaurante

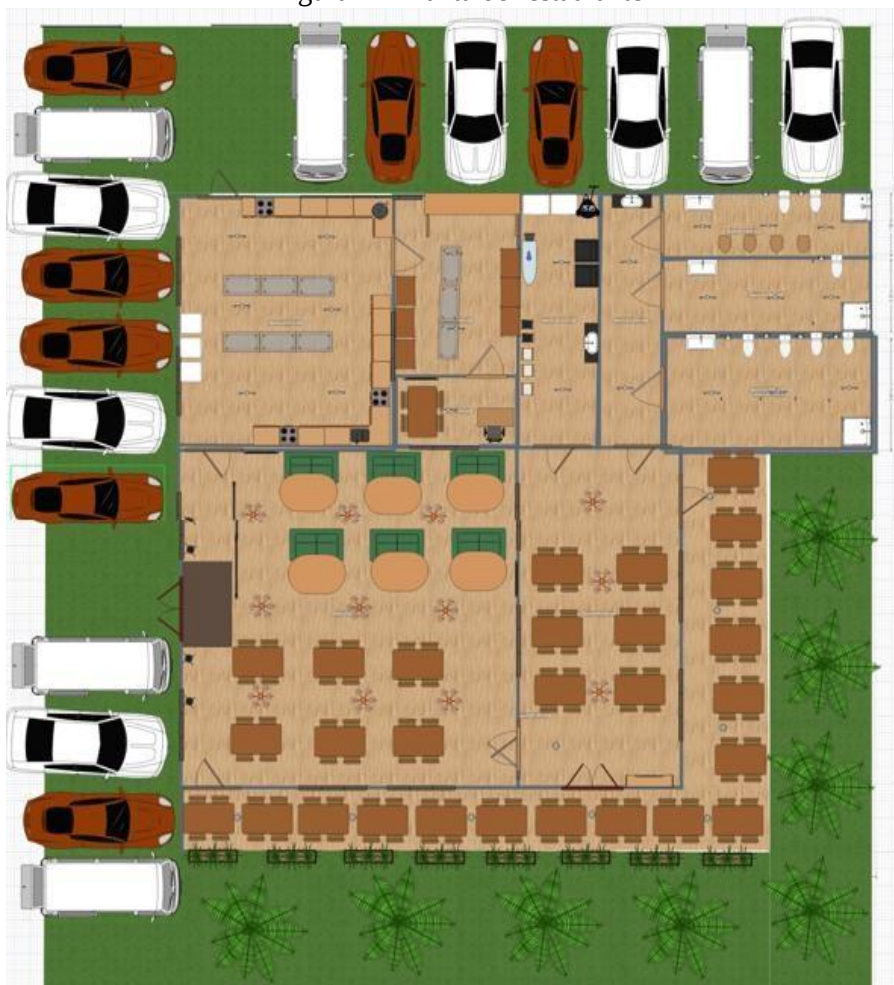


Fonte: Elaborada pelos autores

Como demonstrado na acima, a fachada do restaurante será apresentada nas cores preto, vermelho, branco e amarelo, com letreiro em neon, que chamará a atenção de todos os que passarem e o virem.

O restaurante contará com três tipos de ambientes, salão principal para atendimento geral e salão Vip, onde o ambiente será mais sofisticado, podendo atender a um público mais exigente e de maior poder aquisitivo. Conterá também com a “esplanada” (ambiente aberto para o público que não conseguem estar em locais fechados, fumantes, e pessoas que necessitam de uma alimentação mais rápida).

Figura 2 – Planta do restaurante



Fonte: Elaborado pelos autores

O salão principal do restaurante terá como medidas 8 metros de largura por 12 metros de comprimento, com espaço *Self Service*, balcão de atendimento do caixa e balcão de manuseio e preparo das bebidas, sendo seu acesso próximo da cozinha. O salão possuirá 12 jogos de mesas e cadeiras, sendo 6 deles com 6 assentos cada (assentos tipo sofás, onde pessoas com todos os tipos de tamanhos poderão ali sentar-se sem constrangimentos ou desconfortos), e os outros 6 jogos de mesa e cadeiras contando com 4 assentos.

O restaurante disporá de uma sala de reuniões para atendimento de colaboradores e vendedores. Terá também uma pequena lavanderia com máquinas e cabine de secagem rápida de roupas, para a higienização de todo o material utilizado no estabelecimento, como toalhas, aventais, uniformes, entre outras necessidades urgentes do estabelecimento.

O local contará com um depósito ou despensa para armazenagem dos produtos necessários para o atendimento, desde as bebidas em geral, até os gêneros alimentícios

utilizados como ingredientes. Esses itens serão organizados em prateleiras com plaquinhas de identificação e separação adequada dos produtos, de forma a facilitar e agilizar os serviços e o bom atendimento aos clientes.

O segundo salão será um espaço de 8 metros de largura por 10 metros de comprimento, contendo 10 jogos de mesas, sendo 5 mesas com 6 cadeiras e 5 mesas de 4 cadeiras, incluído espaço de buffet.

Já a área da “esplanada”, será composta de 16 jogos de mesas e cadeiras de 4 lugares, distribuídos pelo espaço de 3 metros de largura por 18 metros de comprimento, dispostas em um espaço aberto e coberto em formato de L na parte dos fundos do estabelecimento, possuindo também cadeiras específicas para as crianças.

As cores das toalhas de mesa, dos detalhes de vestimentas e uniformes e toda a decoração, serão alternadas entre preto, branco, verde e vermelho, variando de acordo com os dias e fazendo referência às cores da bandeira portuguesa.

Todo o ambiente, vestimentas, decoração e apresentação dos pratos serão apresentados de maneira a levar os clientes a se sentirem imersos na cultura portuguesa, com a sensação de realmente estarem em Portugal, saboreando uma deliciosa refeição nos melhores restaurantes da Europa.

A acessibilidade fará parte de todo o restaurante, com o cuidado aos mais diferenciados tipos de públicos: cadeirantes, idosos, pessoas com mobilidade reduzida, entre outros portadores de necessidades especiais. Desde a entrada, com rampas antiderrapantes acessíveis e barras com indicações em braile, até outros cuidados em relação aos espaços de passagem e colocação das cadeiras de rodas pelo restaurante.

Haverá também banheiros adaptados femininos e masculinos, como todo conforto depositado na decoração, e com pia e espelhos em altura adequada. No banheiro feminino, além do carinho na decoração, haverá fraldário disponível, contará com quatro vasos sanitários de repartições individuais e uma repartição de vestiário para as colaboradoras e quem assim precisar, além de chuveiro caso seja necessário o uso.

No banheiro masculino haverá a mesma atenção quanto à mobilidade e a disposição dos itens. Disporá de quatro divisórias masculinas de urinóis, dois vasos sanitários de repartições individuais, uma repartição de vestiário e chuveiro também para uso dos colaboradores ou quem assim necessitar.

Como colaboradores o restaurante possuirá dois cozinheiros fixos, de meio período cada, para que possam revezar os horários e reduzir o estresse; dois garçons diaristas; um atendente de caixa fixo; um funcionário fixo para o controle dos atendimentos de entregas e pedidos on-line; uma auxiliar de cozinha fixa; um auxiliar de limpeza diarista e um entregador diarista. Todos com salários e diárias competentes a cada categoria e ao mercado de trabalho municipal.

Todos os colaboradores passarão por treinamento para entenderem bem a política e funcionamento da casa, assim como entender um pouco sobre o que cada prato leva, auxiliando no momento de atenderem intolerantes a lactose por exemplo, ou a glúten, ou qualquer outro ingrediente que possa causar alergia e desconforto em relação a saúde dos clientes.

Os colaboradores receberão no momento da contratação, seja por meio da CLT ou diária, as atribuições de cada função para evitar mal entendimentos e ou qualquer desavença no ambiente profissional futuramente.

Além disso, os empregados deverão estar sempre muito bem trajados e bem apresentáveis, com uniformes da empresa e avental, plaquinha ou bótóm de identificação com os nomes, para facilitar no momento do atendimento. Sempre que houver a necessidade de adentrarem ao espaço da cozinha, seja colaborador, proprietários ou outrens, será preciso utilizar toucas higiênicas descartáveis, que estarão disponíveis na entrada da cozinha.

O empreendimento oferecerá desde doces, sobremesas, salgados, lanches (*snacks*), comidas a base de bacalhau, frutos do mar, carnes suínas, bovinas, aviárias, massas, caldos, entre tantos outros que serão aqui apresentados por meio do cardápio. Para chegar ao preço a ser praticado, foi elaborada uma ficha técnica com os valores de cada ingrediente dos pratos e os valores dos demais itens necessários para a preparação e apresentação.

Os cardápios serão disponibilizados de forma física, com algumas unidades disponíveis em braile, e de forma virtual, com os mais tradicionais e típicos pratos portugueses, entre outras delícias da Europa. O restaurante também possuirá cardápios especiais para crianças e vegetarianos.

Figura 3 – Cardápio



Fonte: Elaborado pelos autores

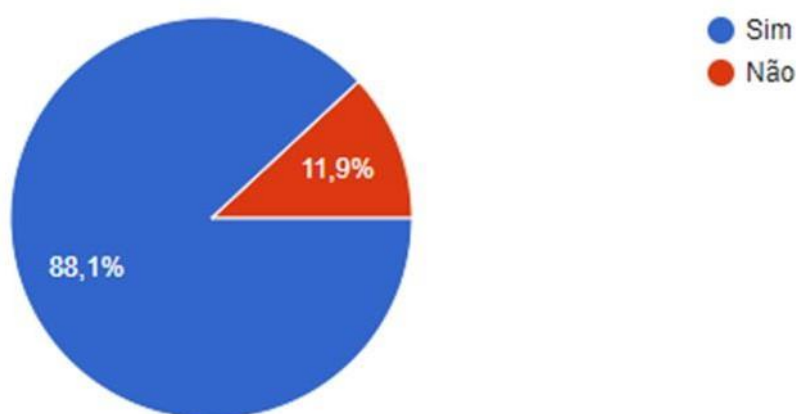
Além disso, serão disponibilizados aos clientes livretos contando a história de cada prato, descrevendo como surgiu, sua região e demais informações relevantes para que cada consumidor se sinta realmente imerso nos sabores, na cultura e na história de Portugal.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com o levantamento realizado por meio de um questionário, com o intuito de estudar o público alvo do empreendimento, foi possível identificar a demanda potencial de clientes, o nível de familiaridade com a culinária portuguesa, as preferências pessoais e gastronômicas da população e a opinião dos participantes sobre os impactos que o restaurante causará na cidade.

A primeira pergunta visa avaliar o interesse e a disposição das pessoas em visitar um restaurante português na região de Teodoro Sampaio. Isso ajuda a entender a demanda potencial para esse tipo de estabelecimento na área.

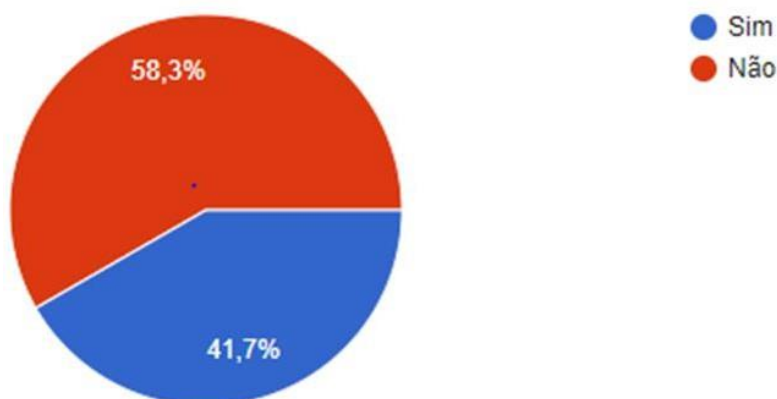
Gráfico 1 - Demanda de clientes.



Fonte: Elaborado pelos autores

Como observado no gráfico acima, em 88,1% das respostas os participantes disseram que frequentariam um restaurante de comida portuguesa. A segunda pergunta do questionário buscava identificar o nível de familiaridade do entrevistado com a culinária portuguesa, pois isso pode influenciar suas preferências e expectativas em relação ao restaurante.

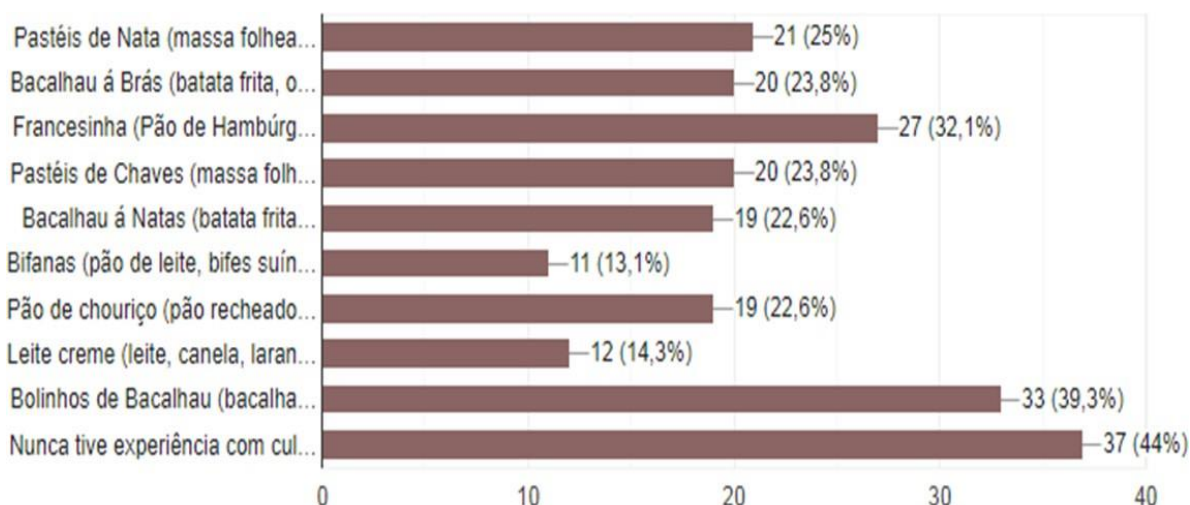
Gráfico 2 - Experiência com a culinária portuguesa



Fonte: Elaborado pelos autores

Como indicado no gráfico dois, 58,3% dos questionados já tiveram alguma experiência prévia com a culinária portuguesa. A terceira pergunta objetivava avaliar a percepção dos clientes diante dos pratos ofertados no restaurante, em busca de suas preferências gastronômicas.

Gráfico 3 - Preferências gastronômicas.



Fonte: Elaborado pelos autores

A quarta pergunta buscava avaliar a percepção do entrevistado sobre o impacto positivo que um restaurante português poderia causar na região, tanto em termos de diversidade gastronômica quanto no estímulo à economia local. 97,6% dos participantes acreditam que o impacto desse novo empreendimento seria positivo, como o de mostrado no gráfico abaixo:

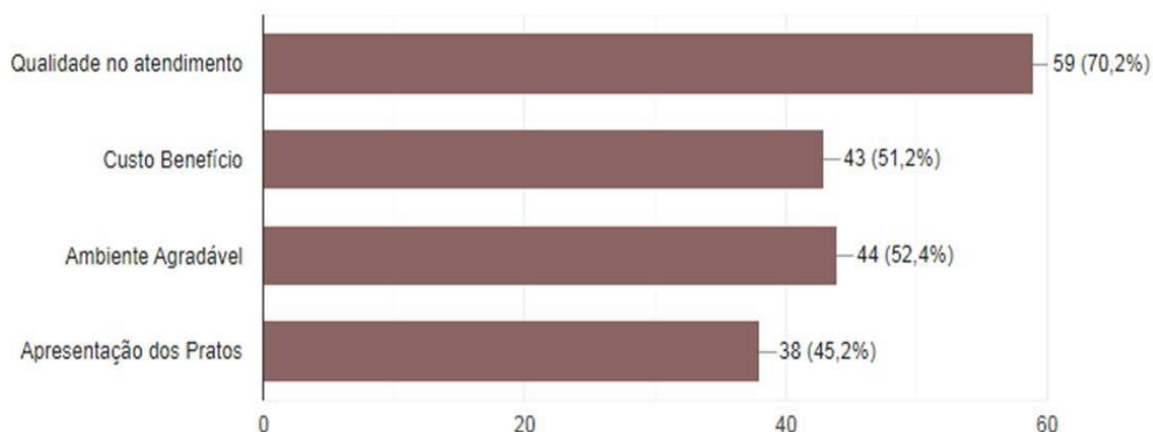
Gráfico 4 - Impacto de um novo empreendimento



Fonte: Elaborado pelos autores

A quinta questão tinha como objetivo entender os critérios e preferências pessoais dos participantes ao selecionar um restaurante para uma ocasião especial. Essa informação pode fornecer *insights* importantes sobre os fatores mais valorizados pelos potenciais clientes.

Gráfico 5 - Critérios de avaliação



Fonte: Elaborado pelos autores

Como pode ser observado no gráfico acima, a maioria das pessoas, 70,2%, considera a qualidade do atendimento o fator principal no momento da escolha de um restaurante, seguindo pelo custo benefício, o ambiente agradável e por último a apresentação dos pratos.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho teve como objetivo analisar o nível de aceitabilidade de abertura de um restaurante de comida típica portuguesa na cidade de Teodoro Sampaio – SP, através de diversas pesquisas para compreender a demanda de possíveis clientes. Pode-se afirmar que tudo o que foi abordado e estudado no presente artigo, foi pensado com detalhes para dar todo o suporte necessário a quem adentrar nesse ramo, para que possua maior segurança ao investir no novo empreendimento.

Ressalta-se que o efetivo sucesso do negócio envolve um leque de fatores internos e externos. Por isso, é indispensável a análise de diversos fatores, como os concorrentes, os aspectos sociais e a estratégia competitiva da empresa. Cada fator pode influenciar de forma diferenciada, tanto de forma positiva, quanto negativa, considerando as futuras mudanças nos cenários culturais e mercadológicos.

No ramo da alimentação há inúmeros empreendimentos de pequeno porte que, na sua maioria, não usam ferramentas apropriadas para administrar o negócio. Além disso, apresentam obstáculos, como: a má elaboração dos pratos ou produtos oferecidos, demora excessiva no atendimento ou na entrega do pedido, mau atendimento, falta de treinamento e de capacitação de pessoal.

Conforme esta realidade, compete enfatizar a importância do real planejamento para a abertura de qualquer tipo de negócio, não apenas empreendimentos do ramo alimentício. Pois quando esse assunto não é tratado com sua devida importância, as consequências são sempre desfavoráveis.

Conclui-se assim, que é fundamental para o empreendedor fazer um planejamento bem estruturado e com informações verdadeiras e amplas, abrangendo todos os aspectos internos e externos em relação ao novo negócio para que alcance um resultado o mais próximo possível da real situação futura.

O estudo em questão mostrou que o negócio é viável, levando em consideração a promoção do desenvolvimento de novos paladares aos moradores locais e regionais; as novas oportunidades de emprego fornecidas e o enriquecimento do turismo local.

O modelo de negócio proposto visa oferecer pratos saborosos, de valor aquisitivo compatível aos pratos, com acessibilidade, atendimento em local amplo, com mesas e assentos confortáveis onde se possa degustar uma deliciosa refeição: romântica, entre amigos, um simples café da manhã, lanche da tarde, ou jantar, com ambiente agradável e familiar. Portanto, repleto das qualidades essenciais para obter grande sucesso.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

BRAGA, I. M. R. M. D. **A culinária portuguesa no tempo da II Guerra Mundial: as receitas, o racionamento e as soluções alternativas**. Revista de História Helikon, v. 2, n. 3, p. 1-23, 2015.

CANESQUI, A. M. GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999. GIL, A. C.

Métodos e técnicas de pesquisa social. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GUIMARÃES, T. B. C. **Análise epistemológica do campo do empreendedorismo**. Anais do Encontro Nacional da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração. Curitiba, 2004.

JANSSEN, N. **A importância do empreendedorismo para o crescimento econômico e suas barreiras no Brasil**. Porto Alegre, 2020.

KOERICH, G. H. DE SOUSA, R. P. L. **Sensorialidade e marca na experiência gastronômica**. Rosa dos Ventos, v. 11, n. 4, p. 861-874, 2019.

MANZO, A. J. **Manual para elaboração de monografias: guia para apresentação de relatórios e teses**. Buenos Aires: Humanistas, 1971.

MARCONI, M. A. LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

SANTOS, C.R.A. **Revista História: Questões & Debates**. Curitiba: n. 42, jan/jun, 2005.

SOBRAL, J. M. **Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à**

consagração (séculos XIX-XX). v. 1, n. 2, Campinas: Ruris, 2007.

TASHAKKORI, A. TEDDLIE, C. **Manual de métodos mistos em pesquisa social e comportamental.** Publicações Sábias, 2010.

TRUJILLO, A. F. **Metodologia da Ciência.** 3^a ed. Rio de Janeiro: Kennedy, 1974.

VYGOTSKY. L.S. Formação social da mente. Martins Fontes. São Paulo. 2007.