

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA  
SOUZA**

**Etec Irmã Agostina – Classe Descentralizada Céu Vila  
Rubi**

**Técnico em Administração**

**Alberto Raphael Dias Umpire**

**Isabella Valentina Pavanelli Silva**

**Marina da Silva Chaves**

**Priscilla Muriely Salviano Valentim de Oliveira**

**Raquel Reis França da Conceição**

**Suellen Alves Pereira da Silva**

**Vanessa Jurema Freitas da Silva**

**PLANO DE NEGÓCIOS: 7.1 Pastelaria**

**São Paulo**

**2022**

**Alberto Raphael Dias Umpire**

**Isabella Valentina Pavanelli Silva**

**Marina da Silva Chaves**

**Priscilla Muriely Salviano Valentim de Oliveira**

**Raquel Reis França da Conceição**

**Suellen Alves Pereira da Silva**

**Vanessa Jurema Freitas da Silva**

## **PLANO DE NEGÓCIOS: 7.1 Pastelaria**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Administração da ETEC Irmã Agostina Classe Descentralizada CEU Vila Rubi, orientado pela Prof.<sup>a</sup> Talita Paula Miranda de Souza, como requisito parcial para obtenção do título de Técnico em Administração.

**São Paulo**

**2022**

## **DEDICATÓRIA**

A todos os familiares, amigos e colegas que incentivaram e contribuíram para a realização desse trabalho.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos a Deus por nos sustentar durante todo o curso, por dar sabedoria e estratégia em momentos de dificuldade, aos nossos familiares por entender e nos apoiar durante este período, aos amigos que de alguma forma fizeram parte dessa jornada, e principalmente, a instituição ETEC Irmã Agostina por proporcionar excelente ensino através de professores especializados e dedicados.

"São as nossas escolhas, mais do que as nossas capacidades, que mostram quem realmente somos".

**ALVO DUMBLEDORE**

## RESUMO

Este documento tem como finalidade apresentar a 7.1 Pastelaria, demonstrando os processos desde a ideia até o pleno funcionamento. Será abordado os seguintes temas: o negócio, produtos e serviços, mercado, plano de marketing, operacional e financeiro. Para a realização dessa obra, foi utilizado metodologias de pesquisas na internet e o conhecimento sobre os assuntos tratados. A 7.1 Pastelaria traz uma proposta inovadora no conceito de pastelaria. Com o objetivo de proporcionar ao cliente uma experiência marcante no atendimento, sabor, ambiente e tecnologia, essa empresa chega ao mercado para ser única. É perceptível que o negócio possui pontos positivos que possivelmente façam com que a 7.1 Pastelaria tenha grande sucesso se tornando uma referência no mercado.

**Palavras-Chave:** 7.1 Pastelaria. Negócio. Inovação. Diferencial.

## **ABSTRACT**

This document aims to present 7.1 Pastelaria, demonstrating the processes from idea to full operation. The following topics will be addressed: the business, products and services, market, marketing plan, operational and financial plan. To carry out this work, internet research methodologies and knowledge about the subjects covered were used. 7.1 Pastelaria brings an innovative proposal in the concept of pastry. With the purpose of providing the customer with a remarkable experience in service, flavor, environment and technology, this company comes to the market to be unique. It is noticeable that the business has positive points that possibly make 7.1 Pastelaria a great success becoming a reference in the market.

**Keywords:** 7.1 Pastelaria. Business. Innovation. Differential.

## SUMÁRIO

<b>1. SUMÁRIO EXECUTIVO .....</b>	<b>09</b>
<b>2. O NEGÓCIO .....</b>	<b>11</b>
2.1. Identificação do Negócio .....	11
2.2. Objetivo do Negócio .....	12
2.2.1. Declarações Institucionais.....	12
2.3. Vantagem Competitiva .....	13
2.4. Localização.....	13
2.5. Exigências Legais.....	14
2.5.1. CNPJ .....	14
2.5.2. Contrato de Locação .....	15
2.5.3. Alvará do Corpo de Bombeiros .....	19
2.5.4. Licença da Vigilância Sanitária.....	20
2.5.5. Certificado de Licenciamento Integrado .....	22
2.6. Estrutura Organizacional .....	24
2.6.1. Anúncios.....	26
2.6.2. Organograma .....	29
<b>3. PRODUTOS E/OU SERVIÇOS .....</b>	<b>30</b>
3.1. Produtos e/ou Serviços .....	31
3.2. Tecnologia e Processo .....	31
3.3. Benefícios e Vantagem Competitiva.....	32
3.4. Preços .....	32
<b>4. MERCADO .....</b>	<b>34</b>
4.1. Análise SWOT .....	34
4.2. Setor.....	36



4.3. Público Alvo.....	37
4.4. Fornecedores .....	38
4.5. Concorrentes.....	40
4.5.1. Concorrentes Diretos.....	41
4.5.2. Concorrentes Indiretos .....	41
<b>5. PLANO DE MARKETING.....</b>	<b>44</b>
5.1. Produto e/ou Serviço .....	44
5.2. Preço .....	44
5.3. Ponto (Distribuição) .....	45
5.4. Promoção (Propaganda) .....	46
<b>6. PLANO OPERACIONAL.....</b>	<b>49</b>
6.1. Plano de Produção .....	49
6.2. Plano de Venda.....	56
<b>7. PLANO FINANCEIRO .....</b>	<b>60</b>
7.1. Investimentos .....	60
7.2. Usos e Fontes .....	62
7.3. Demonstração de Resultado .....	62
7.4. Fluxo de Caixa.....	63
7.5. Capital de Giro.....	63
7.6. Indicadores Econômicos e Financeiros .....	64
7.6.1. Índice de Lucratividade.....	64
7.6.2. Índice de Rentabilidade .....	64
7.6.3. Tempo de Retorno de Investimento .....	65
7.6.4. Ponto de Equilíbrio Operacional.....	65
<b>8. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>66</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>67</b>

## 1. SUMÁRIO EXECUTIVO

Analisando estabelecimentos que servem pastéis, foi percebido como tal segmento sempre tem as mesmas características: são locais desorganizados, muitas vezes sujos, uma visível falta de organização, o cheiro típico de gordura e/ou fritura que o óleo exala e o espaço que muitas vezes é pequeno e desconfortável. Pensando nisso, em apresentar um estabelecimento que oferecesse pastel, contudo, de uma forma inovadora e que escapasse do tradicional, nasceu a ideia da 7.1 Pastelaria.

O negócio, 7.1 Pastelaria, pertence ao ramo alimentício que possui como objetivo principal ofertar um serviço distinto das pastelarias já existentes, com uma proposta única e diferenciada, em um ambiente aconchegante, produtos de ótima qualidade e um ótimo atendimento. Sua natureza jurídica está inserida na classificação LTDA e é uma Empresa de Pequeno Porte (EPP). O empreendimento será gerido por oito sócios com 12,5% de participação acionária cada e que agregam diversas especializações, tais como finanças e contabilidade, marketing e propaganda, logísticas e operações, além de gestores de Recursos Humanos, sendo todos técnicos em Administração.

Ofereceremos como produto principal o pastel, sendo ele, pastéis individuais e rodízio que contam com sabores variados, como salgados, doces e vegetarianos. O que distinguirá nossa pastelaria das demais será a oferta de pastéis em formato de rodízio. Dessa forma esperamos conquistar consumidores que procuram um novo conceito de pastelaria e apreciem o atendimento que a 7.1 oferecerá. A intenção é que tenhamos um espaço dentro desse mercado tão grande e disseminado que é o ramo alimentício, para poder entregar um serviço de qualidade e único para nossos futuros clientes.

Os investimentos necessários para a abertura da empresa serão integralmente financiados pelos oito sócios da empresa, portanto, não sendo necessário a contratação de recursos financeiros de terceiros. O índice de lucratividade anual da 7.1, no primeiro ano seria de 35,14%, com rentabilidade de 127,90%, o que significa que em 1 ano é possível recuperar o valor gasto com investimento e ter um retorno.

Em vista disso, queremos estabelecer um serviço de qualidade que se torne a primeira opção aos clientes quando estes pensarem em uma pastelaria com um atendimento único e ambiente diferenciado.

## 2. O NEGÓCIO

Pastel é um tipo de lanche muito saboroso, produzido com rapidez, acessível e bem aceito pelo povo brasileiro. A partir da oportunidade, oito pessoas com o mesmo sonho e objetivo, se conheceram e perceberam o interesse em comum em abrir uma pastelaria diferenciada das que existem, logo, se uniram para executar esse projeto. Cada um dos associados já havia reservado determinado valor para esse investimento e estudado sobre o ramo, o que tornou mais fácil a ideia de abrir a empresa.

Implantaram algumas de suas ideias, oferecendo um diferencial da maioria das pastelarias, com um ambiente acolhedor, atendimento pessoal e visual aconchegante, com um toque de elegância e familiaridade. Ofertaram uma variedade de sabores, qualidade na fritura em banha e pastéis assados, embalagens recicláveis e parceria com empresas que utilizam alguns desses materiais, ajudando na preservação do meio ambiente.

Os sócios possuem especialidades em finanças e contabilidade, marketing e propaganda, logística e operações, e gestores de recursos humanos, todos Técnicos em Administração, capacitados em administrar e gerenciar o negócio, em busca de parcerias e clientes para o estabelecimento.

### 2.1. Identificação do Negócio

**Nome Social:** 7.1 PASTELARIA LDTA

**Nome Fantasia:** 7.1 Pastelaria

**CNPJ:** 62.332.132/0001-78

**Inscrição Estadual:** 522.418.387.212

**Endereço:** Praça Nicolau Aranha Pachêco, 64 - Jardim Ipanema, São Paulo - SP - 04784-280

**Classificação do negócio:** Empresa de Pequeno Porte (EPP)

São oito sócios, cada um com 12,5% de participação acionária:

- Alberto Raphael Dias Umpire;
- Isabella Valentina Pavanelli Silva;

- Marina da Silva Chaves;
- Priscilla Muriely Salviano Valentim de Oliveira;
- Raquel Reis França da Conceição;
- Suellen Alves Pereira da Silva;
- Thais da Silva Mesquita;
- Vanessa Jurema Freitas da Silva.

## **2.2. Objetivo do Negócio**

Com o intuito de agregar no ramo alimentício, o objetivo da 7.1 Pastelaria é oferecer produtos de qualidade, ótimo atendimento, em um ambiente aconchegante, familiar, agradável e com preço justo. Utilizando-se de equipamentos para facilitar o processo e aumentar sua produção.

Dessa forma, expandindo sua distribuição no mercado, gerando mais postos de trabalho e contribuindo para o desenvolvimento econômico da região. Colocando em prática a diferenciação das demais pastelarias, aplicando excelência em tudo.

### **2.2.1. Declarações Institucionais**

**Missão:** Proporcionar aos nossos clientes a melhor experiência através de nossos produtos e serviços.

**Visão:** Ser uma pastelaria referência em qualidade e atendimento ao cliente.

#### **Valores**

- Qualidade;
- Comprometimento;
- Dedicção;
- Ética;
- Responsabilidade socioambiental.

### 2.3. Vantagem Competitiva

**Local:** Seu grande diferencial em relação a maioria das pastelarias, é o ambiente diferenciado com visual aconchegante, limpo e organizado, permitindo uma melhor experiência a seus clientes;

**Atendimento especial:** A 7.1 Pastelaria oferece um atendimento solícito, onde busca entender a maneira mais adequada de atendimento - cada cliente é importante e único -, servindo-os da melhor maneira possível, estando sempre prontos para atender quando requisitado;

**Variedade de sabores:** Possuem um cardápio com pastéis de variados sabores - salgados, vegetarianos e doces -, buscando satisfazer gostos diferentes e proporcionar uma maior possibilidade de escolha.

**Modo de preparo:** O preparo dos pastéis é feito sob muito cuidado e de forma consciente, com produtos de qualidade e a utilização de insumos menos prejudiciais à saúde;

**Embalagens:** A 7.1 Pastelaria utiliza embalagens recicláveis e reutilizáveis, que ajudam a manter o sabor e qualidade dos pastéis, além de não prejudicar o meio-ambiente.

### 2.4. Localização

Através de pesquisas realizadas e fatores considerados na escolha do ponto físico - fluxo de tráfego; locação com ótima visibilidade – foi identificado o local ideal para a abertura da empresa. Estamos localizados na Praça Nicolau Aranha Pachêco, 64 - Jardim Ipanema, São Paulo - SP, 04784-280.



Fonte: Google Maps, 2022

## 2.5. Exigências Legais

- CNPJ;
- Contrato de Locação;
- Alvará do Corpo de Bombeiros;
- Licença da Vigilância Sanitária;
- Certificado de Licenciamento Integrado.

### 2.5.1 CNPJ

 <b>REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL</b> <b>CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA</b>			
NÚMERO DE INSCRIÇÃO <b>62.332.132/0001-78</b> MATRIZ	<b>COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL</b>		DATA DE ABERTURA <b>12/08/2022</b>
NOME EMPRESARIAL <b>7.1 Pastelaria LDTA</b>			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) <b>7.1 Pastelaria</b>			PORTE <b>EPP</b>
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL <b>5611-2/03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares</b>			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS *****			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA <b>206-2 - Sociedade Empresária Limitada</b>			
LOGRADOURO <b>Praça Nicolau Aranha Pachêco</b>		NÚMERO <b>64</b>	COMPLEMENTO *****
CEP <b>04784-280</b>	BAIRRO/DISTRITO <b>Jardim Ipanema</b>	MUNICÍPIO <b>São Paulo</b>	UF <b>SP</b>
ENDEREÇO ELETRÔNICO <b>7.1pastelaria@gmail.com</b>		TELEFONE <b>(11) 4002-8922</b>	
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL <b>ATIVA</b>			DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL <b>12/08/2022</b>
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
SITUAÇÃO ESPECIAL *****			DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****

## 2.5.2 Contrato de Locação

### Contrato de Locação Comercial

Os signatários deste instrumento, de um lado **Ricardo Augusto Pereira**, residente e domiciliado na **rua Gilberto Freire**, número **28** bairro **Parque das Árvores** na cidade de **São Paulo**, portador da cédula de identidade **42.338.188-28** e do CPF **24.376.879-19**, e de outro lado **Raquel Reis França da Conceição**, residente e domiciliado na **rua Nova Delhi**, número **326** bairro **Interlagos** na cidade de **São Paulo**, portador da cédula de identidade **34.932.009-3** e do CPF **297.846.778-90**, têm justo o seguinte contrato, que mutuamente convencionam, outorgam e aceitam, a saber:

O primeiro nomeado aqui designado "LOCADOR", sendo proprietário do imóvel comercial, com endereço na Praça Nicolau Aranha Pachêco nº 64, na cidade de São Paulo- SP. O segundo nomeado aqui designado "LOCATÁRIO", sendo ele o inquilino do imóvel comercial, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: O prazo de locação é de 01 (um) ano, a iniciar-se em 01 de fevereiro de 2022, e com término em 01 de fevereiro de 2023.

CLÁUSULA SEGUNDA: O aluguel mensal é no valor de R\$ 6.000,00, corrigido semestralmente pelo IGP. Caso este índice seja extinto, o reajuste será corrigido pelo índice que venha a substituí-lo.

CLÁUSULA TERCEIRA: O Locatário destina o imóvel para fins comerciais.

CLÁUSULA QUARTA: Obriga-se o Locatário, além do pagamento do aluguel, a satisfazer o pagamento do consumo de água, luz, esgoto e IPTU, bem como todos os demais tributos municipais que recaiam sobre o imóvel locado.

CLÁUSULA QUINTA: O Locatário declara ter procedido à vistoria do imóvel locado, recebendo-o em perfeito estado e obrigando-se:

- a) Manter o objeto da locação no mais perfeito estado de conservação e limpeza, para assim restituí-lo à Locadora, quando finda ou rescindida a ligação, correndo por sua conta exclusivos as despesas necessárias para esse fim, notadamente, as que se referem à conservação de pinturas, portas comuns, fechaduras, trincos, puxadores, vitrais e vidraças, lustres, instalações elétricas, torneiras, aparelhos sanitários e quaisquer outras, inclusive



obrigando-se a pintá-lo novamente em sua desocupação, com tintas e cores iguais às existentes;

- b) Não transferir este contrato, não sublocar, não ceder ou emprestar, sob qualquer pretexto e de igual forma alterar a destinação da locação, não constituindo o decurso do tempo, por si só, na demora da locadora em reprimir a infração, assentimento à mesma;
- c) Encaminhar ao Locador todas as notificações, avisos ou intimações dos poderes públicos que foram entregues no imóvel, sob pena de responder pelas multas, correção monetária e penalidades decorrentes do atraso no pagamento ou satisfação no cumprimento de determinações por aqueles poderes;
- d) No caso de qualquer obra, reforma ou adaptação, devidamente autorizada pelo Locador, repor por ocasião da entrega efetiva das chaves do imóvel locado, seu estado primitivo, não podendo exigir qualquer indenização;
- e) Facultar ao Locador ou ao seu representante legal examinar ou vistoriar o imóvel sempre que for para tanto solicitado, bem como no caso do imóvel ser colocado à venda, permitir que interessados o visitem, devendo, para tanto, fixar o respectivo horário, para que se realizem as visitas. O horário não poderá ser anterior às 09:00 e nem ultrapassar às 20:00 horas;
- f) Na entrega do prédio, verificando-se a infração pelo Locatário de quaisquer das cláusulas que se compõe este contrato, e que o prédio necessite de algum conserto ou reparo, ficará o mesmo Locatário pagando o aluguel até a entrega das chaves;
- g) Findo o prazo deste contrato, por ocasião da entrega das chaves, o Locador mandará fazer uma vistoria no prédio locado, a fim de verificar se o mesmo se acha nas condições em que fora recebido pelo Locatário.

CLÁUSULA SEXTA: A infração das obrigações, sem prejuízo de qualquer outra prevista em lei, por parte do Locatário, é considerada como de natureza grave, acarretando a rescisão contratual, com o conseqüente despejo e obrigatoriedade de imediata satisfação dos conseqüentários contratuais e legais.

CLÁUSULA SÉTIMA: Caso o objeto da locação vier a ser desapropriado pelos Poderes Públicos, ficará o presente contrato, bem como o Locador, exonerado de todas e quaisquer responsabilidades decorrentes. Ocorrerá a rescisão deste contrato de pleno direito no caso de desapropriação, incêndio ou acidente que sujeite o imóvel locado às obras que importem na sua reconstrução total, ou que impeçam o uso do mesmo por mais de trinta dias.

CLÁUSULA OITAVA: Obriga-se o Locatário a renovar expressamente novo contrato, caso venha a permanecer no imóvel. O novo aluguel, após o vencimento, será calculado mediante índice determinado pelo Governo Federal, vigente na ocasião, salvo convenção das partes.

CLÁUSULA NONA: Toda e qualquer benfeitoria autorizada pelo Locador, ainda que útil ou necessária, ficará automaticamente incorporada ao imóvel, não podendo o Locatário pretender qualquer indenização ou ressarcimento, bem como arguir direito de retenção pelas mesmas.

CLÁUSULA DÉCIMA: A locação estará sempre sujeita ao Regime do Código Civil Brasileiro e à Lei nº 8.245\91, ficando assegurado ao Locador todos os direitos e vantagens conferidas pela legislação que vier a ser promulgada durante a locação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: Findo o prazo deste Contrato, mas prorrogada a locação, por vontade das partes ou por disposição de Lei, todas as cláusulas ora estipuladas continuarão em pleno vigor e reguladoras das relações entre os contratantes, por prazo indeterminado até o final e efetiva restituição do imóvel locado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: Fica convencionado que o Locatário deverá fazer o pagamento dos aluguéis mensais pontualmente até o dia 05 (cinco) de cada mês seguinte ao vencido, ficando esclarecido que, passado este prazo estará em mora, sujeito às penas impostas neste contrato. Após o dia 06 (seis) do mês seguinte ao vencido, o Locador poderá enviar o (s) recibo (s) de aluguéis e encargos da locação para cobrança através de advogado, mesmo que a cobrança seja realizada extrajudicialmente; no caso de cobrança judicial, pagará o Locatário também as custas decorrentes.

Parágrafo Único: Em caso de mora no pagamento dos aluguéis e encargos previstos no presente contrato, ficará o Locatário obrigado ao pagamento do

principal, acrescido de juros de mora de 1% ao mês e correção monetária, na forma da lei, sem prejuízo dos demais acréscimos e penalidades previstas nas cláusulas anteriores;

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:** Fica eleito o foro desta Comarca para a solução de eventuais pendências decorrentes deste contrato, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:** O forro do pavimento térreo do prédio foi colocado pelo Locatário, podendo retirá-lo no dia em que desocupar o imóvel.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:** O Locador e o Locatário se obrigam a respeitar o presente contrato em todas as suas cláusulas e condições, incorrendo a parte que infringir qualquer disposição contratual ou legal na multa igual a 05 (cinco) aluguéis, que será paga integralmente, qualquer que seja o tempo contratual decorrido, inclusive se verificada a prorrogação da vigência da locação. O pagamento da multa não obsta a rescisão do contrato pela parte inocente, caso lhe convier.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente juntamente com as testemunhas.

São Paulo, 01 de fevereiro de 2022.

**Ricardo Augusto Pereira**

**RG 42.338.188-28**

Locatário

**Raquel Reis França da Conceição**

**RG 34.932.009-3**

Locador

**Francine Almeida Prado**


**Rg. 46.866.299-1**

Testemunha

## 2.5.3 Alvará do Corpo de Bombeiros

	<p>Jardim Ipanema</p> <p>POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO</p> <p><b>CORPO DE BOMBEIROS</b></p> <p><b>CERTIFICADO DE LICENÇA DO CORPO DE BOMBEIROS</b></p> <p>CLCB Nº 675791</p>	
<p>O CORPO DE BOMBEIROS EXPEDE O PRESENTE CERTIFICADO DE LICENÇA, POR MEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO VIA FÁCIL BOMBEIROS, PARA A EDIFICAÇÃO OU ÁREA DE RISCO ABAIXO, NOS TERMOS DO REGULAMENTO DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO DO ESTADO DE SÃO PAULO.</p>		
<p>Projeto Nº 010021/3555406/2021</p> <p>Endereço: Praça Nicolau Aranha Facheiro <span style="float: right;">Nº: 64</span></p> <p>Complemento: <span style="float: right;">Bairro: Jardim Ipanema</span></p> <p>Município: UBATUBA</p> <p>Ocupação: Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares</p> <p>Proprietário: Raquel Reis</p> <p>Responsável pelo Uso: Raquel Reis</p> <p>Responsável Técnico: JABTON DE LUCENA RIBEIRO</p> <p>CREA/CAU: 5061560549 <span style="float: right;">ART/RRT: 28027330210079779</span></p> <p>Área Total (m²): 540,65 <span style="float: right;">Área Aprovada (m²): 540,65</span></p> <p>Nº de Pavimentos: 2</p> <p>Validade: 22/01/2026</p>		
<p><b>OBSERVAÇÕES:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para as edificações de baixo potencial de risco, nos termos da IT nº 42, expede-se o presente Certificado de Licença, que substitui o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) para todos os fins.</li> <li>2. Os dados do presente Certificado de Licença foram fornecidos pelos responsáveis acima, que apresentaram ao Corpo de Bombeiros a documentação obrigatória nos termos da IT nº 42.</li> <li>3. A alteração de qualquer dado, tais como endereço, área e ocupação, implica na perda da validade do presente Certificado de Licença e obriga o proprietário ou responsável pelo uso a renovar a solicitação.</li> <li>4. Aos responsáveis compete, antes da ocupação da edificação, dimensionar e instalar as medidas de Segurança contra Incêndio nos termos do Regulamento de Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo.</li> <li>5. O Corpo de Bombeiros pode, a qualquer tempo, proceder a verificação das informações e das declarações prestadas pelos responsáveis, inclusive por meio de vistorias à edificação e de solicitação de documentos adicionais.</li> <li>6. O Corpo de Bombeiros pode cassar o presente Certificado de Licença, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais, sempre que constatar situação de risco iminente à vida, ao meio ambiente ou ao patrimônio, ou ainda, no caso de reincidência infracional, de fraude, de resistência ou de embaraço à fiscalização.</li> <li>7. Proibida a utilização de botijão de GLP de 13kg no interior da edificação.</li> </ol>		
<p>NOTAS: 1) O CLCB deve ser afixado na entrada principal da edificação, em local visível ao público. 2) Compete ao proprietário ou responsável pelo uso da edificação a responsabilidade de renovar o CLCB e de manter as medidas de segurança contra incêndio em condições de utilização, providenciando a sua adequada manutenção, sob pena de cassação do CLCB, independente das responsabilidades civis e criminais.</p>		
<p>São Paulo, 05 de Dezembro de 2022</p>		
		

## 2.5.4 Licença da Vigilância Sanitária

 <b>SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE</b> COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA SIVISA – SISTEMA DE INFORMAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
<b>AVALIAÇÃO FÍSICO FUNCIONAL DE PROJETO DE EDIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO DE INTERESSE DA SAÚDE</b> FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO - LTA <b>ANEXO 2 – PORTARIA CVS 10/2017</b>	
<b>I – INFORMAÇÕES ADMINISTRATIVAS</b> PREENCHIMENTO OBRIGATORIO PELO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
1. N.º PROTOCOLO	28639242637874512
2. DATA PROTOCOLO	22/08/2022
3. N.º PROCESSO DE ORIGEM	785697852
<b>II – SOLICITAÇÃO</b> PREENCHIMENTO PELO REQUISITANTE	
4. OBJETO DA SOLICITAÇÃO - TIPO DE PROJETO DE EDIFICAÇÃO A SER AVALIADO: <input type="radio"/> CONSTRUÇÃO NOVA <input checked="" type="radio"/> AMPLIAÇÃO, REFORMA E OU ADAPTAÇÃO	
5. N.º CEVS – Registro e número do Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária, no caso de ampliação, reforma ou adaptação: 00075696443 0300 0149 0 6	
<b>III – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b> PREENCHIMENTO PELO REQUISITANTE	
6. CNPJ / CPF	62.332.132/0001-78
7. RAZÃO SOCIAL / NOME	7.1 PASTELARIA LDTA
8. NOME FANTASIA	7.1 Pastelaria
<b>IV – LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b> PREENCHIMENTO PELO REQUISITANTE	
9. CEP	04784-280
10. TIPO LOGRADOURO	Praça
11. LOGRADOURO	Nicolau Aranha Pachêco
12. N.º	64
13. COMPLEMENTO	
14. BAIRRO	Jardim Ipanema
15. MUNICÍPIO	São Paulo
16. ESTADO	SP
16. DISTRITO	
17. COORDENADAS GEOGRÁFICAS: LONGITUDE:    °   '   "   O   °   '   "   S	
18. DDD / TELEFONE 11	4002-8922
19. DDD / FAX	
20. ENDEREÇO ELETRÔNICO (e-mail)	7.1pastelaria@gmail.com
21. ENDEREÇO PÁGINA WEB	
<b>V – CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b> PREENCHIMENTO PELO REQUISITANTE	
22. IDENTIFICAÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE)	CÓDIGO CNAE: 5611-2/03
DESCRIÇÃO CNAE: Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares.	

**VI DOCUMENTOS**

PREENCHIMENTO PELO REQUISITANTE

23. DOCUMENTOS ANEXADOS AO PROJETO - Anule as opções abaixo e assinale a respectiva seleção:

JOGOS DE PLANTAS	- Nº Folhas	16
MEMORIAL DE PROJETO	- Nº Folhas	10
MEMORIAL DE ATIVIDADE	- Nº Folhas	09
ART Nº 698575	ERT Nº	754896

OUTROS - Especifique

**VII IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL LEGAL**

PREENCHIMENTO PELO REQUISITANTE

24. RESPONSÁVEL LEGAL Raquel Reis França da Conceição

CPF 297.846.778-90

LOGRADOURO Rua Nova Delhi

Nº 326

COMPLEMENTO

BARRIO Interlagos

CEP 04813-240

MUNICÍPIO São Paulo

UF: SP

DISTRITO Interlagos

ENDEREÇO ELETRÔNICO raquelreis@gmail.com

DDD/TELEFONE 11 960433099

DDD/FAX

25. RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PROJETO

Afonso Sousa Santos

 CREA CAU

Nº INSCRIÇÃO NO CONSELHO DE CLASSE 243215263224

UF: SP

CPF 2136486325/1

LOGRADOURO R. Nova Delhi

Nº 126

COMPLEMENTO

BARRIO Interlagos

CEP 04813-240

MUNICÍPIO São Paulo

UF: SP

DISTRITO Interlagos

ENDEREÇO ELETRÔNICO afonsosouza@yahoo.com.br

DDD/TELEFONE 11 59268059

DDD/FAX

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE**

PREENCHIMENTO PELOS RESPONSÁVEIS LEGAL E TÉCNICOS

DECLARAMOS QUE A EDIFICAÇÃO, OBJETO DESSA SOLICITAÇÃO DE AVALIAÇÃO, SERÁ CONSTRUÍDA, REFORMADA, AMPLIADA OU ADAPTADA DE ACORDO COM O DEFINIDO NO PRESENTE PROJETO, DE FORMA A GARANTIR AS CONDIÇÕES DE SALUBRIDADE EM TODOS OS AMBIENTES INTERNOS E SEU ENTORNO, CONFORME A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E DEMAIS NORMAS LEGAIS PERTINENTES.

ESTAMOS CIENTES DE QUE O NÃO CUMPRIMENTO DO ACIMA DECLARADO ACARRETERÁ NO INDEFERIMENTO DA SOLICITAÇÃO DO LICENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO DE INTERESSE DA SAÚDE NO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE.

POR SER VERDADE, FIRMAMOS A PRESENTE DECLARAÇÃO.

LOCAL São Paulo - SP

22/082022

DATA

Raquel Reis França da Conceição RG 349320093

Afonso Sousa Santos RG 26581689-9

ASSINATURA RESPONSÁVEL LEGAL

ASSINATURA RESPONSÁVEL TÉCNICO

## 2.5.5 Certificado de Licenciamento Integrado

	<b>Via Rápida Empresa - VRE</b> <b>CERTIFICADO DE LICENCIAMENTO INTEGRADO</b> <b>JUCESP - JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO</b> Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação		
Prefeitura do Município de São Paulo		Governo do Estado de São Paulo	
<b>É importante saber que:</b>			
1. Todos os dados e declarações constantes deste documento são de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.			
2. Somente as atividades econômicas contidas neste comprovante tem o funcionamento autorizado.			
3. Quaisquer alterações de dados e/ou de condições que determinem a inscrição nos órgãos e expedição deste documento implica a perda de sua validade e regularidade perante os órgãos, e obriga o empresário e/ou empresa jurídica a revalidar as informações e renovar sua solicitação.			
4. Os órgãos envolvidos poderão a qualquer momento fiscalizar ou notificar o interessado a comprovar as restrições e/ou condições supramencionadas no documento, de forma que se não atendidas as notificações, poderá ter início procedimento de apuração de responsabilidades com eventual imposição de multa, interdição do imóvel ou cassação do licenciamento.			
5. As taxas devidas de cada órgão deverão ser recolhidas diretamente com os envolvidos e mantidas válidas durante todo o período de vigência do estabelecimento, de acordo com as regras definidas e especificadas pelo órgão.			
6. Este documento reflete a situação do licenciamento integrado na data de sua emissão. Para confirmar sua validade consulte o site: <a href="https://www.jucesp.sp.gov.br/VRE/Home.aspx">https://www.jucesp.sp.gov.br/VRE/Home.aspx</a>			
<b>DADOS DA SOLICITAÇÃO, EMISSÃO E VALIDADE DESTE DOCUMENTO:</b>			
<b>PROTOCOLO/NÚMERO</b>	<b>DATA DA SOLICITAÇÃO</b>	<b>DATA DE EMISSÃO</b>	<b>DATA DE VALIDADE</b>
SPF2130827188	13/06/2021	13/06/2021	13/06/2024
<b>DADOS DA EMPRESA</b>			
<b>NOME EMPRESARIAL</b>	<b>CNPJ</b>		
7.1 PASTELARIA LTDA	62.332.132/0001-78		
<b>NATUREZA JURÍDICA</b>	<b>Inscrição Municipal</b>		
Sociedade Empresária Limitada	5.423.677-8		
<b>ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO</b>			
PRAÇA, Nicólaus Aranha Paschêco, 64			
Jardim Ipanema, São Paulo - SP CEP: 04784-280			
<b>ÁREA DO ESTABELECIMENTO</b>			
<b>ÁREA DO IMÓVEL (ÁREA CONSTRUÍDA) (M²)</b>			
<b>ATIVIDADES ECONÔMICAS LICENCIADAS</b>			
4721102 – Padaria e confeitaria com predominância de revenda			
<b>ATIVIDADES AUXILIARES LICENCIADAS</b>			
Sede			
<b>ANÁLISE DE VIABILIDADE</b>			
<b>PARECER DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO</b>			
<b>VÁLIDO PARA A INSCRIÇÃO MUNICIPAL DO IMÓVEL</b>		<b>DATA DE EMISSÃO:</b> 27/05/2021	
<b>TIPO DO IMÓVEL:</b> Número IPTU: 106533			
<b>RESTRIÇÕES AO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE NO LOCAL INDICADO:</b>			
PÁGINA [1] DE [3]			

**PARÉCER DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

- » A Prefeitura poderá a qualquer momento notificar o interessado a comprovar as condições supramencionadas nas restrições de operação, de forma que se não atendida a notificação, poderá iniciar procedimento de apuração de responsabilidades com eventual imposição de multa, interdição do imóvel ou cassação do licenciamento.
- » Atividade permitida no local indicado, desde que cumpra as exigências dispostas na Lei nº 1.526/1971.
- » O endereço informado deve ser utilizado exclusivamente para exercício de atividade(s) auxiliar(es), se selecionada(s), ou como ponto de recebimento de correspondências, não sendo permitido o exercício de atividades econômicas no local.
- » A Prefeitura poderá a qualquer momento notificar o interessado a comprovar as condições supramencionadas nas restrições de operação, de forma que se não atendida a notificação, poderá iniciar procedimento de apuração de responsabilidades com eventual imposição de multa, interdição do imóvel ou cassação do licenciamento.
- » Atividade permitida no local indicado, desde que cumpra as exigências dispostas na Lei nº 1.526/1971.
- » O endereço informado deve ser utilizado exclusivamente para exercício de atividade(s) auxiliar(es), se selecionada(s), ou como ponto de recebimento de correspondências, não sendo permitido o exercício de atividades econômicas no local.

**LICENCIAMENTO INTEGRADO****Secretaria de Estado da Saúde / Vigilância Sanitária**

Atividade licenciada pelo órgão de vigilância sanitária municipal.

**Secretaria de Estado da Segurança Pública / Corpo de Bombeiros****DATA EMISSÃO**                      **PROTOCOLO ISENTO**

13/06/2021

**FORAM PRESTADAS AS SEQUINTE DECLARAÇÕES:**

- » Declaro enquadrar-me na "Isenção Tipo I" do Corpo de Bombeiros, por ser prestador de serviços ou autônomo, e o endereço fornecido é o de minha residência (unifamiliar ou apartamento em prédio exclusivamente residencial), sendo o estabelecimento considerado apenas para fins legais e tributários, não sendo exercida qualquer atividade empresarial no local, tais como: fabricação, manutenção, montagem, depósito, venda, atendimento ao cliente, e outros.
- » Declaro estar ciente de que estou sujeito à fiscalização do Corpo de Bombeiros e que, além da cassação da Licença, o registro de informações inverídicas pode acarretar ao declarante o crime de falsidade ideológica, tipificado no Artigo 299 do Código Penal, com previsão de pena de um a cinco anos de reclusão e multa, sem prejuízo das providências administrativas e civis cabíveis.

**Secretaria de Estado do Meio Ambiente / CETESB**

TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE LICENÇA	DATA EMISSÃO	VALIDADE
ISENTO	INEXISTENTE	13/06/2021	INEXISTENTE

**FORAM PRESTADAS AS SEQUINTE DECLARAÇÕES:**

- » Atividades exercidas no local: 8211-3/00 - Serviços combinados de escritório e apoio administrativo
- » Declaro que a atividade não será instalada e/ou realizada em APM (Área de Proteção aos Mananciais) / APRM (Área de Proteção e Recuperação de Mananciais).
- » Declaro que, para o exercício da atividade, não ocorrerá, sem manifestação específica da CETESB: 1. Corte de árvores nativas isoladas; 2. Supressão de vegetação nativa; 3. Intervenção em Áreas de Preservação Permanente (APP); 4. Movimentação de terra acima de 100 m³ (com metros cúbicos); 5. Intervenção em Áreas de Várzea para fins agrícolas.

**FORAM PRESTADAS AS SEQUINTE MANIFESTAÇÕES:**

- » A atividade realizada pela empresa no local e nas condições informadas pelo interessado no pedido não está sujeita ao licenciamento ambiental no âmbito da CETESB. Caso haja alteração dessa situação, deverá haver nova solicitação.

**Secretaria da Agricultura / Coordenadoria de Defesa Agropecuária**

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO ISENTO	CNAE
--------------	------------------	------



Secretaria da Agricultura / Coordenadoria de Defesa Agropecuária		
13/06/2021		4721-1/02
<b>FORAM PRESTADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:</b>		
» Declaro que as atividades que realizo para este protocolo não são de âmbito de gestão no sistema de Gestão de Defesa Animal e Vegetal (GEDAVE) pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária (COA) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA).		
Prefeitura de Araçatuba		
VIGILÂNCIA SANITÁRIA		
<b>DATA EMISSÃO</b>	<b>PROTOCOLO ISENTO</b>	<b>CNAE</b>
13/06/2021		4721-1/02
<b>DATA EMISSÃO</b>	<b>PROTOCOLO ISENTO</b>	<b>CNAE</b>
13/06/2021		Atividade(s) Auxiliar(es)
PREFEITURA		
<b>DATA EMISSÃO</b>	<b>NÚMERO DE LICENÇA</b>	<b>VALIDADE</b>
13/06/2021	SPP2130827186	13/06/2024

## 2.6 Estrutura Organizacional

O sistema de contratação de colaboradores da 7.1 Pastelaria funcionará através de parcerias como agentes que integram empresas e colaboradores, sendo as principais: Infojobs e Catho.

Com o objetivo de contribuir para o desenvolvimento e crescimento da empresa, de início os sócios irão exercer cargos administrativos, onde foram elegidos de acordo com a formação e experiência profissional condizente aos seus respectivos cargos. Abdicando nesse primeiro momento de seus salários, tendo já por certo a futura divisão dos lucros.

### Descrição dos Cargos

**Diretor Geral:** a função do diretor geral é planejar, organizar e controlar as demais áreas da empresa, sendo ele o responsável por assinar documentos e contratos para garantir o bom desenvolvimento e crescimento dos negócios. Avaliando e identificando a viabilidade de melhoria do produto/serviço prestado ou resolução de eventuais questões contratuais ou operacionais de forma a manter a satisfação de clientes e colaboradores. Ele é responsável por estabelecer uma imagem positiva da empresa no mercado, garantir o pleno desenvolvimento e recompensar os acionistas e proteger o patrimônio da empresa.

O diretor geral tem como formação a graduação em Administração de Empresas e dezoito anos de experiência na área.

**Gerente Administrativo:** o gerente administrativo é responsável por supervisionar atividades e processos da empresa. Gerenciando recursos, fluxo de caixa e processos logísticos relacionados à produção. Com base em uma visão estratégica e otimização de recursos, desenvolve e implementa planos de melhoria, orienta colaboradores para melhor desempenho de suas funções e identifica falhas em processos que podem causar gargalos na produção da empresa. O gerente administrativo tem como formação a graduação e pós-graduação em Administração e experiência de oito anos na área.

**Gerente de Recursos Humanos:** o gerente de recursos humanos é o profissional que atua no recrutamento, relações entre funcionários, gestão de desempenho e treinamento. Profissional muito importante para o sucesso do negócio, no qual tem como objetivo promover valores corporativos. Além de ser o responsável por supervisionar o sistema de avaliação de desempenho para assim detectar possíveis necessidades de treinamento.

O gerente de recursos humanos tem como formação a graduação em administração e pós-graduação em gestão de pessoas. E experiência de cinco anos na área de RH com desenvolvimento de pessoas, treinamentos, seleção e planos de remuneração.

**Gerente Financeiro:** é o profissional responsável por controlar as movimentações financeiras, elaborando estratégias para aumentar o valor do patrimônio. Controlará as finanças diariamente, acompanhando fluxo de caixa e análise de mercado externo.

O gerente financeiro tem como formação a graduação em Ciências Contábeis, além de sua experiência de oito anos na área.

**Gerente Comercial:** na gestão de vendas, é necessário encontrar formas e soluções que promovam o alcance dos objetivos traçados e mantenham o nível de satisfação do cliente. O controle da aplicação das técnicas de vendas, pesquisas de mercado, garantindo um bom relacionamento com o cliente no pré e pós-venda também é responsabilidade deste profissional.

O gerente comercial tem como formação a graduação em Administração e Marketing e Propaganda, além de sua experiência de oito anos na área.

**Gerente de Marketing:** o gerente de marketing é responsável por analisar o mercado e desenvolver estratégias que aumentem os resultados da empresa. Suas habilidades e conhecimentos são fundamentais para que a empresa alcance os resultados almejados. Esse profissional deve estar sempre atento às oportunidades oferecidas pelo mercado, analisando as tendências, afim de realizar estratégias a favor do negócio.

O gerente de marketing tem como formação a graduação em Marketing e Propaganda e certificações em marketing digital, possuindo experiência de seis anos na área.

**Gerente de Produção:** o gerente de produção é um profissional cuja função é organizar o fluxo de trabalho de acordo com especificações e prazos, monitorar e avaliar o desempenho da equipe de produção, determinar a qualidade dos recursos necessários, aprovar manutenções e compras de equipamentos. Este gerente deve tomar decisões para garantir que a produção funcione de forma eficiente para que as metas sejam atingidas. O gerente de produção também precisa se comunicar com o gerente de marketing e o gerente financeiro, pois eles são responsáveis por acertar os volumes de vendas, prazos e metas da empresa.

O gerente de produção tem como formação a graduação em Engenharia de Produção e Gestão da Produção, e experiência de sete anos na área.

### 2.6.1 Anúncios

#### Pasteleiro

**Vagas:** 02

**Regime de Contratação:** CLT

**Local:** Praça Nicolau Aranha Pachêco, 64 - Jardim Ipanema, São Paulo - SP  
- 04784-280

**Função:** Confeccionar produtos de pastelaria por processos manuais e mecânicos. Preparar os equipamentos e utensílios, separar os ingredientes

da mistura, calculando as quantidades necessárias para confeccionar os recheios e demais ingredientes

**Requisito:** Experiência Mínima – 12 meses

**Escolaridade:** Ensino médio completo

**Salário:** 2.000,00 iniciais, podendo aumentar com progresso da empresa;

**Benefícios:** Cesta básica e Vale-Transporte.

### **Auxiliar de Cozinha**

**Vagas:** 02

**Regime de Contratação:** CLT

**Local:** Praça Nicolau Aranha Pachêco, 64 - Jardim Ipanema, São Paulo - SP, 04784-28

**Função:** Auxiliar o pasteleiro na preparação dos pastéis, separar produtos e equipamentos para a preparação, cuidar da limpeza dos alimentos, conferir data de validade e estado de conservação dos produtos utilizados;

- **Requisito:** Experiência Mínima – 12 meses
- **Escolaridade:** Ensino médio completo
- **Salário:** R\$ 1.500,00, podendo aumentar com o progresso da pastelaria.
- **Benefícios:** Cesta Básica e Vale-Transporte.

### **Garçom**

- **Vagas:** 03;
- **Regime de Contratação:** CLT;
- **Local:** Praça Nicolau Aranha Pachêco, 64 - Jardim Ipanema, São Paulo - SP, 04784-280;
- **Função:** Responsável pela limpeza e preparação das mesas; servir os alimentos e bebidas; reposição de molhos e ficando à disposição do cliente;
- **Requisito:** Experiência Mínima – 12 meses;
- **Escolaridade:** Ensino médio completo
- **Salário:** R\$ 1.600,00 podendo aumentar com o progresso da empresa;
- **Benefícios:** Cesta básica e Vale-Transporte.

### Recepcionista

**Vaga:** 02

**Regime de contratação:** CLT

**Local:** Praça Nicolau Aranha Pachêco, 64 - Jardim Ipanema, São Paulo - SP, 04784-280

**Função:** Recepcionar clientes e organizar a fila de espera;

**Requisito:** Experiência Mínima – 12 meses

**Escolaridade:** Ensino médio completo

**Salário:** R\$ 1.400,00, podendo aumentar com o progresso da empresa

**Benefícios:** Cesta básica e Vale-Transporte.

### Operador de Caixa

**Vaga:** 02;

**Regime de contratação:** CLT;

**Local:** Praça Nicolau Aranha Pachêco, 64 - Jardim Ipanema, São Paulo - SP, 04784-280

**Função:** Atuar como operador (a) de caixa, recebendo o pagamento de clientes e realizando a abertura e fechamento do caixa.

**Requisito:** Experiência Mínima – 12 meses

**Escolaridade:** Ensino médio completo;

**Salário:** R\$ 1.400,00, podendo aumentar com o progresso da empresa;

**Benefícios:** Cesta básica e Vale-Transporte.

### Auxiliar de Limpeza

**Vagas:** 02

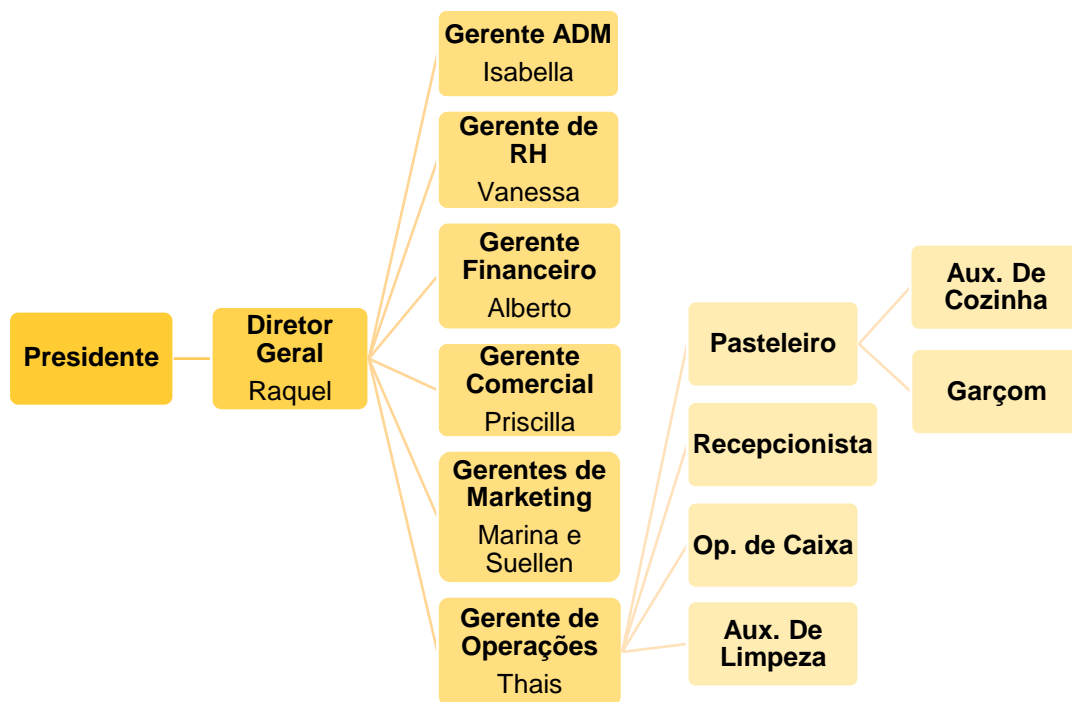
**Regime de Contratação:** CLT

**Local:** Praça Nicolau Aranha Pachêco, 64 - Jardim Ipanema, São Paulo - SP, 04784-280

- **Função:** Realização da limpeza dos banheiros, salão, sala da administração e remoção de lixos. Manter móveis e objetos limpos
- **Requisito:** Experiência Mínima – 12 meses
- **Escolaridade:** Ensino fundamental completo
- **Salário:** R\$ 1.200,00, podendo aumentar com progresso da empresa;
- **Benefícios:** Cesta básica e Vale-Transporte.

## 2.6.2 Organograma

Figura 1 – Organograma Empresarial



Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

### 3 PRODUTOS E/OU SERVIÇOS

A 7.1 Pastelaria entende os clientes como prioridades, e por isso busca oferecer produtos de excelente qualidade com preços acessíveis em um ambiente aconchegante, utilizando dos recursos tecnológicos para otimizar e facilitar o atendimento. Estes são seus produtos e respectivos valores:

Tabela 1 – Sabores de pastéis

<b>RODÍZIO DE MINI PASTÉIS</b>	
<b>R\$49,90 por pessoa</b> - Primeira bebida por conta da casa, sendo Refrigerante 350ml ou Caldo de Cana puro 300ml	
<b>PASTÉIS SALGADOS - R\$ 18,90</b>	
<b>Bacalhau com Batata</b>	Bacalhau e Batata cozida
<b>Bauru</b>	Mussarela, Presunto, Tomate e Orégano
<b>Calabresa</b>	Calabresa
<b>Calabresa com Queijo</b>	Calabresa e Mussarela
<b>Camarão</b>	Camarão
<b>Carne</b>	Carne Moída
<b>Carne com Ovo</b>	Carne Moída e Ovo cozido
<b>Carne com Queijo</b>	Carne Moída e Mussarela
<b>Carne Seca com Queijo</b>	Carne Seca Desfiada e Mussarela
<b>Escarola com Queijo e Bacon</b>	Escarola com Mussarela e Bacon
<b>Frango com Catupiry</b>	Frango Desfiado e Catupiry
<b>Queijo</b>	Mussarela
<b>Pernil</b>	Pernil
<b>Pizza</b>	Mussarela, Tomate, Orégano e Azeitona
<b>Quatro Queijos</b>	Mussarela, Catupiry, Parmesão, Provolone
<b>Salmão com Cream Cheese</b>	Salmão e Cream Cheese
<b>PASTÉIS VEGETARIANOS - R\$ 18,90</b>	
<b>Abobrinha com Alho Frito</b>	Abobrinha e Alho frito
<b>Brócolis com Catupiry</b>	Brócolis e Catupiry
<b>Escarola com Queijo</b>	Escarola e Queijo
<b>Escarola com Catupiry</b>	Escarola e Catupiry
<b>Palmito com Catupiry</b>	Palmito e Catupiry
<b>PASTÉIS DOCES - R\$ 20,90</b>	
<b>Banana com Leite Condensado e Canela</b>	Banana, Leite Condensado e Canela
<b>Beijinho</b>	Beijinho
<b>Brigadeiro</b>	Brigadeiro
<b>Brigadeiro com Morango</b>	Brigadeiro e Morango picado
<b>Doce de Leite</b>	Doce de Leite
<b>Romeu e Julieta</b>	Cream Cheese e Goiabada

Tabela 2 – Tipos de bebidas

<b>BEBIDAS</b>	<b>Tamanho</b>	<b>Valor</b>	<b>Tamanho</b>	<b>Valor</b>	<b>Tamanho</b>	<b>Valor</b>
<b>Água</b>						
Água sem Gás	500 ml	4,00	-	-	-	-
Água com Gás	500 ml	5,00	-	-	-	-
<b>Suco Natural</b>						
Goiaba, Laranja, Limão, Manga ou Maracujá	350 ml	8,00	500 ml	12,00	-	-
<b>Caldo de Cana</b>						
Puro/com maracujá, limão ou abacaxi	350 ml	5,00	500 ml	8,00	1 litro	16,00
<b>Refrigerante</b>						
Coca Cola	350 ml	5,50	600 ml	8,50	-	-
Coca Cola Zero	350 ml	5,50	600 ml	8,50	-	-
Guaraná	350 ml	5,50	600 ml	8,50	-	-
Fanta Laranja ou Uva	350 ml	5,50	600 ml	8,50	-	-

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

### 3.5 Produtos e/ou Serviços

A 7.1 Pastelaria trabalha com produtos e serviços. Seu serviço é prestar um atendimento solícito e acolhendo o cliente em um ambiente aconchegante com um toque de elegância, disponibilizando sensações de bem-estar, contentamento, satisfação, descanso e conforto.

Seus produtos são pastéis individuais e rodízio com sabores variados – salgados, vegetarianos e doces. Muito recheados, com insumos de excelente qualidade, afim de satisfazer, trazer contentamento e fidelizar clientes.

### 3.6 Tecnologia e Processo

Os canais tecnológicos facilitarão para o desenvolvimento da empresa, alcançando o público em diferentes locais e contribuindo para melhor experiência no pedido do cliente.

De início os clientes da 7.1 Pastelaria terão acesso ao cardápio escaneando o QR Code pelo smartphone. Para um atendimento ainda mais rápido e eficaz, será disponibilizado para cada garçom tablets, pelo qual o pedido solicitado pelo cliente,



automaticamente será enviado para a cozinha, onde terá uma televisão para o recebimento dos pedidos. Otimizando o processo de atendimento.

Nos computadores e tablets será utilizado Windows 10, que é atualmente o melhor sistema operacional com a Central de Notificações, a assistente virtual Cortana e o Microsoft Edge, navegador que substituiu o Internet Explorer. Trazendo inovação, automação, flexibilidade e agilidade.

Para controle financeiro será utilizado o fluxo de caixa Excel semanalmente, mensalmente e semestralmente.

### **3.7 Benefícios e Vantagem Competitiva**

A 7.1 Pastelaria traz diferenciais que fazem com que o negócio seja único e se destaque em relação a seus concorrentes. Entre as vantagens competitivas se destaca a escolha do local, com um ambiente diferenciado, grande espaço - onde é possível fazer encontros importantes e especiais -, visual moderno e aconchegante. Contando com um ambiente limpo e organizado, além de oferecer um atendimento atencioso e especial, tratando o cliente de maneira que se sintam à vontade e valorizados.

Oferecer um cardápio com grande variedade de sabores e acompanhamentos como água, refrigerantes, sucos naturais e caldo de cana, proporcionando maior possibilidade de escolha e satisfação de diferentes gostos. Preparando os produtos de maneira cuidadosa, e menos prejudicial à saúde, assim garantindo, uma refeição saborosa e saudável.

### **3.8 Preços**

As precificações dos produtos da foram baseadas nos preços praticados pela concorrência, as qualidades e vantagens da 7.1 Pastelaria também foram essenciais para determinar os valores finais. Esse método foi adotado de início como estratégia de marketing, afim de atrair clientes e se posicionar no mercado. Pensando também no custo-benefício para os consumidores finais, onde pagarão um valor justo por produtos de excelente qualidade, além do ambiente que a 7.1 Pastelaria proporciona.

Pesquisando e pensando em concorrentes do mesmo segmento, fixamos o preço do rodízio em R\$ 49,90 e dos pastéis individuais de tamanho diferenciado em R\$ 14,90 sendo os sabores tradicionais salgados e os vegetarianos, e R\$17,90 os pastéis doces. Crê-se ser um preço justo e acessível, devido a localidade e não existir concorrentes diretos, no quesito de rodízio de mini pastéis.

## 4 MERCADO

Nesse tópico será tratado sobre o setor onde a 7.1 Pastelaria estará inserida, sua sazonalidade e riscos. Especificando seu público alvo, fornecedores, concorrentes, e também suas forças, fraquezas, oportunidades e ameaças.

### 4.1 Análise SWOT

Ao administrar um negócio, é importante saber qual estratégia utilizar para o gerenciamento e como solucionar problemas que existem na empresa. É de extrema necessidade a análise ampla do negócio, já que assim pode-se definir a melhor estratégia para o gerenciamento e avaliar situações da empresa.

Uma ferramenta muito utilizada é a Análise SWOT (FOFA), que irá analisar o ambiente interno (Forças e Fraquezas) e o ambiente externo (Oportunidades e Ameaças). Definindo pontos para manter, melhora, fatores externos para aproveitar e se preocupar.

#### **Strenghts (Forças)**

- **Atendimento:** Um ponto forte da 7.1 Pastelaria está no atendimento solícito, gentil e respeitoso que será proporcionado. Onde os colaboradores se manterão a total disposição dos clientes, prontos para atendê-los quando necessário;
- **Ambiente:** O grande diferencial em relação a outras pastelarias, é o ambiente diferenciado, com um visual moderno e aconchegante, limpo e bem organizado, permitindo uma melhor experiência;
- **Cardápio:** Será oferecido pastéis de diversos sabores, sendo eles: salgados, vegetarianos e doces. Além do rodízio de mini pastéis, que busca agradar a maior variedade de gostos e alcançar diferentes públicos;
- **Formas de Pagamento:** As formas de pagamento serão: Cartões de crédito e débito, Vale-Alimentação e PIX. Assim, proporcionando ao cliente maior possibilidade de escolha para efetuar o pagamento;
- **Localização:** Localizado na zona sul de São Paulo, em uma região movimentada e de fácil acesso ao público.

### **Weakness (Fraquezas)**

- **Pouco tempo no mercado:** Por ser um negócio criado recentemente, a falta de experiência, pouca fidelização e assimilação dos clientes se torna uma fraqueza da empresa;
- **Não possuir um sistema de delivery:** A falta de opção de entrega para os consumidores é um ponto fraco, onde podem escolher outros estabelecimentos que ofereçam a comodidade que o delivery traz;
- **Alto custo operacional:** Por possuir uma proposta inovadora de um ambiente diferenciado, acaba por ter um alto custo para colocar em prática o projeto.

### **Opportunities (Oportunidades)**

- **Ambiente demográfico:** A 7.1 Pastelaria está localizada em uma região populosa e movimentada, e, a falta de pastelarias com a mesma proposta, torna uma ótima oportunidade de negócio;
- **Alta Procura:** A área da alimentação é um segmento que sempre tem procura pelas pessoas. Além disso, o crescimento de interesse por ambientes diferenciados, onde se tem falta de locais mais aconchegantes, faz da empresa um negócio promissor.

### **Threats (Ameaças)**

- **Concorrentes:** Na região do local de atuação da empresa, há diversos concorrentes indiretos que possuem vantagens no tempo de mercado e na fidelização de clientes. No qual podem ser uma ameaça, atraindo possíveis consumidores;
- **Economia:** Problemas e crises econômicas são recorrentes e que podem afetar o negócio. A economia pode influenciar no sucesso da empresa através do crescimento dos preços dos alimentos, produtos e equipamentos. Além de impactar na diminuição do poder de compra dos consumidores.

Tabela 3 – Análise SWOT

<b>Strenghts (Forças)</b>	<b>Weakness (Fraquezas)</b>
· Atendimento;	· Pouco tempo no mercado;
· Ambiente;	· Não possuir um sistema de delivery;
· Cardápio;	· Alto custo operacional.
· Formas de Pagamento;	
· Localização.	
<b>Opportunities (Oportunidades)</b>	<b>Threats (Ameaças)</b>
· Ambiente demográfico;	· Concorrentes;
· Alta Procura.	· Economia.

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

## 4.2 Setor

No Brasil, o setor alimentício é o maior empregador industrial, com mais de 1,6 milhão de trabalhadores em 45 mil empresas. No primeiro semestre de 2022, as vendas da indústria brasileira de alimentos cresceram cerca de 3,2% e a produção também aumentou 2,6%, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (Abia). Sendo esse o setor que a 7.1 Pastelaria está inserida, trazendo confiança que há viabilidade para abertura do negócio.

Por ser um serviço essencial, qual tem oferta de bens de consumo de primeira necessidade, os empreendedores têm apostado no setor de alimentação por acreditarem que para essa categoria de produtos e serviços a demanda foi pouco impactada. Isso tem contribuído para manter a atividade entre os principais negócios de 2022.

### Sazonalidade

A sazonalidade se trata do aumento ou redução da demanda em determinada época do ano. Negócios com sazonalidade acentuadas são perigosos, pois obrigam os empreendedores a fazerem manobras precisas. Quanto maior o nível da sazonalidade, mais precisas devem ser as suas decisões.

Pensando na 7.1 Pastelaria, consegue-se contornar tal situação, pois por trabalhar com diversos produtos, sempre poderá ofertar aquilo que está em época. Além de criar estratégias de marketing com produtos que estejam em época e consequentemente com preço melhor.

## **Riscos**

A situação econômica constitui uma questão crucial na avaliação da oportunidade de negócio dentro da indústria de alimentos. Mesmo com a recente pandemia do Covid-19, o setor alimentício se manteve em alta. Pensando em entregar um produto de qualidade e com preço justo, além de ambiente acolhedor, acredita-se que o risco econômico será menor.

A indústria de alimentos está entre os setores com maior risco físico e biológico. Os colaboradores podem sofrer: queimaduras, problemas ergonômicos, problemas decorrentes dos ruídos, choques, riscos por contaminação e problemas respiratórios. Por isso, ao lidar com alimentos e fatores de risco deve-se tomar todo cuidado e estar sempre usando equipamentos necessários para fazer o trabalho com segurança e cuidado e entregar para os clientes um produto de qualidade e sabor inigualável.

Em relação a mão de obra especializada, acredita-se que ao possuir pessoas treinadas o serviço será melhor executado, entretanto não é impedimento caso a mão de obra tenha que ser treinada, pois os serviços a serem prestados serão de fácil entendimento e qualquer pessoa conseguirá executá-lo com um devido treinamento inicial.

### **4.3 Público Alvo**

A 7.1 Pastelaria é uma empresa que preza por produtos de alta qualidade, desde a escolha de seus fornecedores, até a entrega de seu produto ao cliente final. Além do atendimento personalizado e ambiente diferenciado das demais concorrentes e sempre pensado em oferecer a melhor experiência ao público, assim tornando-se a empresa preferida de seus consumidores.

Partindo desses princípios, a empresa 7.1 Pastelaria tem como seu público alvo, consumidores que procuram um novo conceito de pastelaria, onde pastéis são preparados com excelência e agilidade. Contando com a alta qualidade, variedade de sabores sendo: salgados, vegetarianos e doces; opções mais saudáveis como o pastel assado.

Um ambiente aconchegante, agradável, familiar e descontraído, onde a família ou amigos serão recepcionados com atendimento personalizado. Os clientes terão também a opção de se reunir com amigos aproveitando o rodízio de pastéis nas sextas, sábados ou domingo das 18:00 às 22:00.

A escolha do local de atuação da 7.1 Pastelaria, além de ser de fácil acesso, possibilita encontrar com facilidade diferentes classes sociais, afinal a empresa tem a missão de oferecer seus produtos as mais diversas classes sociais.

Por fim, o objetivo final é trazer ao público alvo pastéis saborosos, bem recheados, de excelente qualidade e variados sabores com atendimento especial em um ambiente diferenciado e pensado na sua satisfação e fidelização.

#### 4.4 Fornecedores

Os fornecedores escolhidos possuem boa localização em relação a pastelaria, custo de frete baixo, formas de pagamento que possibilitam uma maior escolha, capacidade de fornecimento e variedade no mix de produtos. A 7.1 Pastelaria possui diversos fornecedores, dentre os principais destacam-se:

**CEAGESP:** A CEAGESP, atende a todos os critérios que uma empresa do ramo alimentício deseja - qualidade, higiene, conservação e manuseio de forma adequada. Por este motivo foi escolhido como o principal fornecedor de frutas, legumes e verduras.

Figura 2 – CEAGESP



Fonte: CEAGESP, 2022.

**YAMADA:** Com o objetivo de eliminar custos, ganhar agilidade no atendimento e garantir uma maior diversidade para o cardápio da pastelaria, o fornecedor escolhido para as massas de pastéis foi a Yamada. Com tradição e qualidade necessárias para atuar nesse mercado, a fábrica produz suas próprias massas.

Figura 3 – Yamada



Fonte: Yamada, 2022.

**ATACADÃO:** O supermercado Atacadão é referência quando se trata de rede distribuição. Escolhido como nosso principal fornecedor de insumos, para a preparação de nossos pastéis, como: mozzarella, presunto, carne e frango.

Figura 4 – Atacadão



Fonte: Atacadão, 2022.



**COCA-COLA:** Entre as grandes empresas do mercado que fornecem bebidas para estabelecimentos está a marca Coca-Cola. Escolhida pela 7.1 Pastelaria como um dos fornecedores de bebidas, como o refrigerante Coca-Cola, Fanta e Água Crystal.

Figura 5 – Coca-Cola



Fonte: Coca-Cola, 2022.

**AMBEV:** A empresa Ambev é referência quando se trata de fornecedor confiável e com variedade de produtos. Portanto, foi escolhida para ser a principal empresa fornecedora do refrigerante Guaraná Antarctica.

Figura 6 – Ambev



Fonte: Ambev, 2022.

#### 4.5 Concorrentes

A 7.1 Pastelaria possui alguns concorrentes em sua região que também trabalham no ramo alimentício e que podem afetar o negócio ao atrair consumidores que poderiam escolhê-lo. Através de pesquisa de campo, foi listado alguns dos

concorrentes que estão localizados próximos ao estabelecimento, considerando seus pontos fortes e fracos.

#### 4.5.1 Concorrentes Diretos

Há somente um concorrente direto, se trata de uma feira que acontece aos domingos, das 07h00min às 15h30min, onde há uma banca de pastéis, oferecendo diversos sabores, sendo assim um concorrente que pode atrair o público neste dia.

#### 4.5.2 Concorrentes Indiretos

**Burn's Burger:** Hamburgueria que funciona cinco dias na semana de Quarta a Domingo, sendo final de semana em horário maior. Além de opções de hambúrgueres, eles também oferecem bebidas, acompanhamentos e sobremesas.

##### **Pontos Fortes**

- Refeição no local, além de trabalho com delivery e Drive-Thru;
- Bar no local (em parceria com outro concorrente); Wi-fi;
- Opção de menu infantil e variedades de tipos de hambúrgueres;
- Várias formas de pagamento: Débito, Crédito, VR, Pix.

##### **Pontos Fracos**

- Problemas com entregas;
- Não funciona todos os dias.

**Saikou Sushi:** Restaurante de comida japonesa que funciona todos os dias. Nesse local são oferecidos pratos e sobremesas da culinária japonesa além de muitas opções de bebidas e rodízio.

##### **Pontos Fortes**

- Rodízio, delivery e aceitam reservas;
- Variedade de Tipos de Pratos e produtos;
- Ambiente diferenciado.

##### **Pontos Fracos**

- Problema de clientes em relação ao atendimento;
- Grande tempo de espera para ser atendido;
- Preço considerado acima da média e maior em comparação com os concorrentes.

**Farol Cervejaria e Gourmet:** Apesar de sua especialidade e principal foco ser bebidas alcoólicas, esse local também oferece pequenas porções de comida e sobremesa, sendo assim considerado um concorrente indireto. Esse estabelecimento funciona de Quarta a Domingo, principalmente no horário noturno.

#### **Pontos Fortes**

- Ambiente: Mesas externas, Música ao vivo, Wi-Fi;
- Variedade de Tipos de Porções, Sobremesa e Bebidas;
- Considerado um local de bom atendimento.

#### **Pontos Fracos**

- Preço um pouco acima nas bebidas;
- Oferece menores porções de comida em relação aos outros.

**Grill Burger's:** Hamburgueria que funciona de terça a domingo no horário das 17:30 às 23:00. Esse concorrente indireto oferece alguns tipos de hambúrgueres, acompanhamentos e bebidas não alcoólicas. Além de trabalhar com delivery.

#### **Pontos Fortes**

- Preço acessível;
- Opção de montar seu próprio hambúrguer.

#### **Pontos Fracos**

- Problemas com Delivery: Falta de opção de pagamentos e problemas com entregas;
- Falta de Sobremesa e outras opções além de hambúrguer;
- Ambiente pequeno e mais simples em relação aos concorrentes.

**Watashi Sushi:** Restaurante japonês que oferece pratos da culinária japonesa, bebidas não alcoólicas e sobremesa. Esse estabelecimento trabalha com delivery e também tem a opção de rodízio. Esse concorrente indireto aceita reservas e tem como formas de pagamento: Cartões de Crédito e Pix. Funciona todos os dias da semana.

#### **Pontos Fortes**

- Grande variedade de opção de pratos e opção de rodízio;
- Ambiente: Diferenciado e amplo com detalhes que lembram a cultura japonesa.

#### **Pontos Fracos**

- Atendimento no rodízio: Problemas com demora de espera.
- Preço mínimo alto, além de problemas de confusão na hora do pagamento.

## **5 PLANO DE MARKETING**

Além da geração de valor, o marketing representa o elo de relacionamento entre a empresa e seu público. É responsável pela conquista e atração de clientes e, para isso são utilizadas variadas estratégias nos tópicos a seguir.

### **5.1. Produto e/ou Serviço**

A 7.1 Pastelaria entende que, uma empresa que possui uma boa localização, administração e com seus diferenciais definidos, renderá lucratividade e progresso. Partindo desses princípios, a empresa traz um ambiente moderno, utilizando dos recursos tecnológicos para trazer agilidade ao serviço, além de oferecer um atendimento solícito, onde os colaboradores ficaram a total disposição dos clientes.

Os dias e horários de funcionamento da empresa são de quarta a domingo das 11hrs às 22hrs e o rodízio atenderá de sexta a domingo das 18hrs às 22hrs.

A 7.1 Pastelaria comercializa o rodízio de mini pastéis, e como cortesia o pagante integral do rodízio terá direito a uma bebida, tendo como opção um caldo de cana de 350 ml ou um refrigerante de 350ml. Crianças de 0 a 4 anos não pagam e a partir de 5 a 8 anos pagam a metade do valor, acima dessa idade todos pagam integralmente. O rodízio funcionará da seguinte forma: primeiramente serão servidas entradas, tiras de massas de pastéis fritas com molhos variados e em sequência será servido então, os mini pastéis (contendo 10 cm com 40 gramas de recheio) onde poderá comer à vontade, porém, havendo desperdício, será cobrado uma taxa de R\$5,00 por pastel desperdiçado.

Além do rodízio, serão vendidos os pastéis tradicionais (22 cm com 200 gramas de recheio), sendo eles doces, salgados ou vegetarianos, tendo nessa opção a escolha de pasteis assados. No local também será oferecido bebidas como refrigerantes, sucos naturais, água, caldos de cana e molhos para acompanhamento.

### **5.2. Preço**

A 7.1 Pastelaria fixou seu preço, pensando em empresas que são do mesmo segmento, que ofereçam não só o pastel tradicional, como também a opção de

rodízio. Os exemplos estudados foram de pastelarias que ofertam pastéis em sistema de rodízio, sendo elas localizadas em cidades e regiões distintas, portanto, não oferecendo riscos ao nosso negócio, mas auxiliando no entendimento da área.

A primeira referência de empresa foi a Villa do Pastel, localizada em Cotia, que faz seu rodízio de mini pastéis de quarta a sábado, com bebida e sobremesas inclusas, por R\$ 39,90.

The Pastel, foi a segunda empresa usada como base para as precificações, localizada em São Bernardo do Campo, oferecendo pastéis por quilo e rodízio. O rodízio com bebida custa R\$ 57,90, já o rodízio sem bebida, fica por R\$ 44,90.

E a terceira empresa é a Empório do Pastel, que conta com duas unidades, sendo uma em Pirituba e outra na Rua Augusta, que pratica o preço do rodízio por R\$ 49,90.

Por fim, estas foram as pastelarias selecionadas como referência de suas precificações, onde foram selecionadas através de pesquisas realizadas, levando em consideração as avaliações de internautas.

### **5.3. Ponto (Distribuição)**

A 7.1 Pastelaria tem como seu canal de distribuição direto, por ser uma empresa de ponto físico, localizado na Praça Nicolau Pachêco, 64 Jardim Ipanema, um espaço preparado para receber e atender os clientes.

A definição do local foi feita a partir de uma pesquisa de mercado que apontou a localização como excelente ponto para abertura do comércio, devido ao fato da região ser comercial e haver um bom fluxo de tráfego. Além da facilidade de acesso que a localização proporciona, para que os clientes cheguem ao estabelecimento sem maiores dificuldades.

O local de atuação é o ponto chave para seu diferencial, onde a escolha do mesmo foi estratégica para a implementação do projeto, tendo como objetivo buscar a inovação das demais empresas do segmento, trazendo um novo conceito de pastelaria, desde a decoração ao atendimento, voltado para adequar os clientes de maneira cuidadosa e oferecendo a melhor experiência.

#### 5.4. Promoção (Propaganda)

Atualmente para um negócio ser bem-sucedido, a divulgação é um divisor de águas, onde os consumidores podem ter acesso em saber como são os serviços e/ou produtos de uma empresa e ter todas as informações necessárias. Além de ser o primeiro contato entre a empresa e um possível cliente.

A 7.1 Pastelaria pensa em realizar a promoção de uma maneira que alcance o maior público possível. Para isso, utilizará diferentes meios, sendo dos mais tradicionais aos mais modernos, com o objetivo de alcançar diferentes públicos. Uma das formas que será utilizada como promoção para a empresa são as redes sociais, que é um excelente meio de alcançar diferentes públicos. Trabalhando com redes mais populares, sendo elas, Instagram e Facebook.

##### **Instagram**

No Instagram, será feito novas publicações durante toda a semana. Postando fotos e vídeos de seus produtos, estabelecimento e mostrando experiências positivas de seus clientes. Mostrando o preparo de seus pastéis e divulgações de eventos e promoções especiais, além de interagir com seus clientes que também usam a plataforma.

Figura 7 – Instagram



Fonte: Instagram, 2022.

##### **Facebook**

No Facebook, será feito novas publicações durante toda a semana. Postando fotos e vídeos de seus produtos, estabelecimento e mostrando experiências positivas de seus clientes. Mostrando o preparo de seus pastéis e divulgações de eventos e promoções especiais, além de interagir com seus clientes que também usam a plataforma. Vídeos do preparo de seus produtos e compartilhamento de marcações por seus seguidores. Além disso, trabalharão com uma ferramenta

chamada MarketPlace, onde poderão divulgar seus produtos e promoções em anúncio de forma que alcance um grande número de pessoas que usam a rede social.

Figura 8 – Facebook



Fonte: Facebook, 2022

### Flyer

Além de usar a internet, também irão utilizar para propaganda, métodos mais tradicionais, como Flyers (Panfletos), onde terão informações atrativas afim de despertar interesse e desejo de consumir os produtos.

Figura 9 – Flyer



Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.



Enfim, esses são os meios de propaganda e divulgação que usarão na promoção da 7.1 Pastelaria, buscando atingir tanto seu público-alvo quanto possíveis clientes e fazer com que o negócio tenha maior visibilidade.

## **6. PLANO OPERACIONAL**

Nesse tópico será detalhado o plano de produção e vendas por produto, informando os processos utilizados para a projeção, como: capacidade operacional instalada e utilizada, regime de operação, nº. de meses, entre outros.

### **6.1. Plano de Produção**

As tabelas abaixo vão demonstrar a projeção de mercadorias e produtos que a 7.1 Pastelaria irá comercializar mensalmente e anualmente. O planejamento de produção foi elaborado com base em pesquisas de mercado para resultar em uma projeção mais assertiva de custos com estoque, produção e venda.

Tabela 4 – Plano de produção de pastéis mensais

<b>PLANO DE PRODUÇÃO</b>				
<b>Pastéis Tradicionais</b>	<b>Mês 1</b>	<b>Mês 2</b>	<b>Mês 3</b>	<b>Mês 4</b>
Pastel Bacalhau c/Batata	8	8	8	9
Pastel Bauru	12	13	13	14
Pastel Calabresa	8	8	8	9
Pastel Calabresa c/Queijo	11	12	12	12
Pastel de Camarão c/Catupiry	8	8	8	9
Pastel Carne	68	71	72	77
Pastel Carne c/Ovo	12	13	13	14
Pastel Carne c/Queijo	20	21	21	23
Pastel Carne seca c/Queijo	8	8	8	9
Pastel de Escarola c/Queijo e Bacon	10	11	11	11
Pastel Frango c/Catupiry	80	84	85	91
Pastel Queijo	52	55	55	59
Pastel Pernil	8	8	8	9
Pastel Pizza	40	42	42	45
Pastel 4 Queijos	15	16	16	17
Pastel Salmão c/Cream Cheese	12	13	13	14
<b>Total</b>	<b>372</b>	<b>391</b>	<b>394</b>	<b>422</b>
<b>Pastéis Vegetarianos</b>	<b>Mês 1</b>	<b>Mês 2</b>	<b>Mês 3</b>	<b>Mês 4</b>
Abobrinha c/Alho frito	4	4	4	5
Brócolis c/Catupiry	6	6	7	7
Escarola c/Queijo	7	7	8	8
Escarola c/Catupiry	2	2	2	2
Palmito c/Catupiry	6	6	7	7
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>28</b>	<b>30</b>
<b>Pastéis Doces</b>	<b>Mês 1</b>	<b>Mês 2</b>	<b>Mês 3</b>	<b>Mês 4</b>
Banana c/Leite Condensado e Canela	5	5	6	6
Beijinho	4	4	4	5
Brigadeiro	5	5	6	6
Brigadeiro c/Morango	9	9	10	11
Doce de Leite	4	4	4	5
Romeu e Julieta	5	5	6	6
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>34</b>	<b>36</b>	<b>38</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>Mês 1</b>	<b>Mês 2</b>	<b>Mês 3</b>	<b>Mês 4</b>
	<b>1827</b>	<b>429</b>	<b>450</b>	<b>458</b>
		<b>450</b>	<b>458</b>	<b>490</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

Tabela 5 – Plano de produção de pastéis mensais

<b>PLANO DE PRODUÇÃO</b>				
<b>Pastéis Tradicionais</b>	<b>Mês 5</b>	<b>Mês 6</b>	<b>Mês 7</b>	<b>Mês 8</b>
Pastel Bacalhau c/Batata	10	11	13	14
Pastel Bauru	15	17	19	22
Pastel Calabresa	10	11	13	14
Pastel Calabresa c/Queijo	14	15	17	20
Pastel de Camarão c/Catupiry	10	11	13	14
Pastel Carne	85	95	107	122
Pastel Carne c/Ovo	15	17	19	22
Pastel Carne c/Queijo	25	28	31	36
Pastel Carne seca c/Queijo	10	11	13	14
Pastel de Escarola c/Queijo e Bacon	12	14	16	18
Pastel Frango c/Catupiry	100	112	126	143
Pastel Queijo	65	73	82	93
Pastel Pernil	10	11	13	14
Pastel Pizza	50	56	63	72
Pastel 4 Queijos	19	21	24	27
Pastel Salmão c/Cream Cheese	15	17	19	22
<b>Total</b>	<b>464</b>	<b>522</b>	<b>585</b>	<b>667</b>
<b>Pastéis Vegetarianos</b>	<b>Mês 5</b>	<b>Mês 6</b>	<b>Mês 7</b>	<b>Mês 8</b>
Abobrinha c/Alho frito	7	7	8	9
Brócolis c/Catupiry	5	6	7	8
Escarola c/Queijo	7	7	8	9
Escarola c/Catupiry	12	13	15	17
Palmito c/Catupiry	5	6	7	8
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>40</b>	<b>45</b>	<b>51</b>
<b>Pastéis Doces</b>	<b>Mês 5</b>	<b>Mês 6</b>	<b>Mês 7</b>	<b>Mês 8</b>
Banana c/Leite Condensado e Canela	7	7	8	9
Beijinho	5	6	7	8
Brigadeiro	7	7	8	9
Brigadeiro c/Morango	12	13	15	17
Doce de Leite	5	6	7	8
Romeu e Julieta	7	7	8	9
<b>Total</b>	<b>42</b>	<b>47</b>	<b>53</b>	<b>60</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>Mês 5</b>	<b>Mês 6</b>	<b>Mês 7</b>	<b>Mês 8</b>
	<b>2610</b>	<b>541</b>	<b>609</b>	<b>682</b>
				<b>778</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

Tabela 6 – Plano de produção de pastéis mensais

<b>PLANO DE PRODUÇÃO</b>				
<b>Pastéis Tradicionais</b>	<b>Mês 9</b>	<b>Mês 10</b>	<b>Mês 11</b>	<b>Mês 12</b>
Pastel Bacalhau c/Batata	16	19	22	26
Pastel Bauru	25	29	33	39
Pastel Calabresa	16	19	22	26
Pastel Calabresa c/Queijo	23	26	30	36
Pastel de Camarão c/Catupiry	16	19	22	26
Pastel Carne	140	162	187	220
Pastel Carne c/Ovo	25	29	33	39
Pastel Carne c/Queijo	41	48	55	65
Pastel Carne seca c/Queijo	16	19	22	26
Pastel de Escarola c/Queijo e Bacon	21	24	28	32
Pastel Frango c/Catupiry	164	190	220	259
Pastel Queijo	107	124	143	168
Pastel Pernil	16	19	22	26
Pastel Pizza	82	95	110	129
Pastel 4 Queijos	31	36	41	49
Pastel Salmão c/Cream Cheese	25	29	33	39
<b>Total</b>	<b>763</b>	<b>885</b>	<b>1024</b>	<b>1204</b>
<b>Pastéis Vegetarianos</b>	<b>Mês 9</b>	<b>Mês 10</b>	<b>Mês 11</b>	<b>Mês 12</b>
Abobrinha c/Alho frito	11	12	14	17
Brócolis c/Catupiry	9	10	12	14
Escarola c/Queijo	11	12	14	17
Escarola c/Catupiry	19	22	26	31
Palmito c/Catupiry	9	10	12	14
<b>Total</b>	<b>58</b>	<b>67</b>	<b>78</b>	<b>92</b>
<b>Pastéis Doces</b>	<b>Mês 9</b>	<b>Mês 10</b>	<b>Mês 11</b>	<b>Mês 12</b>
Banana c/Leite Condensado e Canela	11	12	14	17
Beijinho	9	10	12	14
Brigadeiro	11	12	14	17
Brigadeiro c/Morango	19	22	26	31
Doce de Leite	9	10	12	14
Romeu e Julieta	11	12	14	17
<b>Total</b>	<b>69</b>	<b>80</b>	<b>93</b>	<b>109</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>Mês 9</b>	<b>Mês 10</b>	<b>Mês 11</b>	<b>Mês 12</b>
	<b>4523</b>	<b>890</b>	<b>1033</b>	<b>1195</b>
		<b>1033</b>	<b>1195</b>	<b>1404</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

Tabela 7 – Plano de produção de rodízio mensais

<b>PLANO DE PRODUÇÃO</b>				
<b>Rodízio p/ Pessoa</b>	<b>Mês 1</b>	<b>Mês 2</b>	<b>Mês 3</b>	<b>Mês 4</b>
<b>Total</b>	<b>720</b>	<b>756</b>	<b>809</b>	<b>874</b>
<b>Rodízio p/ Pessoa</b>	<b>Mês 5</b>	<b>Mês 6</b>	<b>Mês 7</b>	<b>Mês 8</b>
<b>Total</b>	<b>961</b>	<b>1081</b>	<b>1211</b>	<b>1380</b>
<b>Rodízio p/ Pessoa</b>	<b>Mês 9</b>	<b>Mês 10</b>	<b>Mês 11</b>	<b>Mês 12</b>
<b>Total</b>	<b>1581</b>	<b>1833</b>	<b>2121</b>	<b>2100</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

Tabela 8 – Plano de produção de bebidas mensais

<b>PLANO DE PRODUÇÃO</b>				
<b>Bebidas</b>	<b>Mês 01</b>	<b>Mês 02</b>	<b>Mês 03</b>	<b>Mês 04</b>
Refrigerante 350ml	215	226	240	258
Refrigerante 600 ml	75	79	84	90
Caldo de Cana 350ml	137	144	153	165
Caldo de Cana 500ml	280	294	313	337
Caldo de Cana 1 litro	127	133	142	153
Suco natural 350ml	74	78	83	89
Suco natural 500ml	52	55	58	63
Água s/ gás	40	42	45	48
Água c/gás	16	17	18	19
<b>Total</b>	<b>1016</b>	<b>1067</b>	<b>1136</b>	<b>1221</b>
<b>Bebidas</b>	<b>Mês 05</b>	<b>Mês 06</b>	<b>Mês 07</b>	<b>Mês 08</b>
Refrigerante 350ml	284	320	358	408
Refrigerante 600 ml	99	112	125	142
Caldo de Cana 350ml	181	204	228	260
Caldo de Cana 500ml	370	417	467	532
Caldo de Cana 1 litro	168	189	212	241
Suco natural 350ml	98	110	123	141
Suco natural 500ml	69	77	87	99
Água s/ gás	53	60	67	76
Água c/gás	21	24	27	30
<b>Total</b>	<b>1343</b>	<b>1511</b>	<b>1693</b>	<b>1930</b>
<b>Bebidas</b>	<b>Mês 09</b>	<b>Mês 10</b>	<b>Mês 11</b>	<b>Mês 12</b>
Refrigerante 350ml	468	542	628	634
Refrigerante 600 ml	163	189	219	221
Caldo de Cana 350ml	298	346	400	404
Caldo de Cana 500ml	609	706	817	825
Caldo de Cana 1 litro	276	320	371	374
Suco natural 350ml	161	187	216	218
Suco natural 500ml	113	131	152	153
Água s/ gás	87	101	117	118
Água c/gás	35	40	47	47
<b>Total</b>	<b>2210</b>	<b>2563</b>	<b>2966</b>	<b>2995</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

Tabela 9 – Plano de Produção Anual

<b>PLANO DE PRODUÇÃO</b>	
<b>Pastéis Tradicionais</b>	<b>Ano 1</b>
<b>Total</b>	<b>8470</b>

---

<b>PLANO DE PRODUÇÃO</b>	
<b>Rodízio</b>	<b>Ano 1</b>
<b>Total</b>	<b>15427</b>

---

<b>PLANO DE PRODUÇÃO</b>	
<b>Bebidas</b>	<b>Ano 1</b>
<b>Total</b>	<b>21651</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.



## 6.2. Plano de Venda

Na projeção de vendas da 7.1 Pastelaria foram considerados os doze primeiros meses e posteriormente um ano de vendas. Segue tabelas para visualização dos cálculos do planejamento de vendas em valor real:

Tabela 10 – Plano de vendas de pastéis mensais

PLANO DE VENDAS								
	Mês 1	Faturamento	Mês 2	Faturamento	Mês 3	Faturamento	Mês 4	Faturamento
<b>Pastéis Tradicionais</b>								
Pastel Bacalhau c/Batata	8	R\$ 151,20	8	R\$ 158,76	8	R\$ 160,27	9	R\$ 171,49
Pastel Bauru	12	R\$ 226,80	13	R\$ 238,14	13	R\$ 240,41	14	R\$ 257,24
Pastel Calabresa	8	R\$ 151,20	8	R\$ 158,76	8	R\$ 160,27	9	R\$ 171,49
Pastel Calabresa c/Queijo	11	R\$ 207,90	12	R\$ 218,30	12	R\$ 220,37	12	R\$ 235,80
Pastel de Camarão c/Catupiry	8	R\$ 151,20	8	R\$ 158,76	8	R\$ 160,27	9	R\$ 171,49
Pastel Carne	68	R\$ 1.285,20	71	R\$ 1.349,46	72	R\$ 1.362,31	77	R\$ 1.457,67
Pastel Carne c/Ovo	12	R\$ 226,80	13	R\$ 238,14	13	R\$ 240,41	14	R\$ 257,24
Pastel Carne c/Queijo	20	R\$ 378,00	21	R\$ 396,90	21	R\$ 400,68	23	R\$ 428,73
Pastel Carne seca c/Queijo	8	R\$ 151,20	8	R\$ 158,76	8	R\$ 160,27	9	R\$ 171,49
Pastel de Escarola c/Queijo e Bacon	10	R\$ 189,00	11	R\$ 198,45	11	R\$ 200,34	11	R\$ 214,36
Pastel Frango c/Catupiry	80	R\$ 1.512,00	84	R\$ 1.587,60	85	R\$ 1.602,72	91	R\$ 1.714,91
Pastel Queijo	52	R\$ 982,80	55	R\$ 1.031,94	55	R\$ 1.041,77	59	R\$ 1.114,69
Pastel Pernil	8	R\$ 151,20	8	R\$ 158,76	8	R\$ 160,27	9	R\$ 171,49
Pastel Pizza	40	R\$ 756,00	42	R\$ 793,80	42	R\$ 801,36	45	R\$ 857,46
Pastel 4 Queijos	15	R\$ 283,50	16	R\$ 297,68	16	R\$ 300,51	17	R\$ 321,55
Pastel Salmão c/Cream Cheese	12	R\$ 226,80	13	R\$ 238,14	13	R\$ 240,41	14	R\$ 257,24
<b>Total</b>	<b>372</b>	<b>R\$ 7.030,80</b>	<b>391</b>	<b>R\$ 7.382,34</b>	<b>394</b>	<b>R\$ 7.452,65</b>	<b>422</b>	<b>R\$ 7.974,33</b>
<b>Pastéis Vegetarianos</b>								
Abobrinha c/Alho frito	4	R\$ 75,60	4	R\$ 79,38	4	R\$ 84,14	5	R\$ 90,03
Brócolis c/Catupiry	6	R\$ 113,40	6	R\$ 119,07	7	R\$ 126,21	7	R\$ 135,05
Escarola c/Queijo	7	R\$ 132,30	7	R\$ 138,92	8	R\$ 147,25	8	R\$ 157,56
Escarola c/Catupiry	2	R\$ 37,80	2	R\$ 39,69	2	R\$ 42,07	2	R\$ 45,02
Palmito c/Catupiry	6	R\$ 113,40	6	R\$ 119,07	7	R\$ 126,21	7	R\$ 135,05
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>R\$ 472,50</b>	<b>26</b>	<b>R\$ 496,13</b>	<b>28</b>	<b>R\$ 525,89</b>	<b>30</b>	<b>R\$ 562,70</b>
<b>Pastéis Doces</b>								
Banana c/Leite Condensado e Canela	5	R\$ 104,50	5	R\$ 109,73	6	R\$ 116,31	6	R\$ 124,45
Beijinho	4	R\$ 83,60	4	R\$ 87,78	4	R\$ 93,05	5	R\$ 99,56
Brigadeiro	5	R\$ 104,50	5	R\$ 109,73	6	R\$ 116,31	6	R\$ 124,45
Brigadeiro c/Morango	9	R\$ 188,10	9	R\$ 197,51	10	R\$ 209,36	11	R\$ 224,01
Doce de Leite	4	R\$ 83,60	4	R\$ 87,78	4	R\$ 93,05	5	R\$ 99,56
Romeu e Julieta	5	R\$ 104,50	5	R\$ 109,73	6	R\$ 116,31	6	R\$ 124,45
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>R\$ 668,80</b>	<b>34</b>	<b>R\$ 702,24</b>	<b>36</b>	<b>R\$ 744,37</b>	<b>38</b>	<b>R\$ 796,48</b>
<b>TOTAL GERAL</b>								
<b>R\$</b>	<b>1.827,02</b>	<b>429 R\$ 8.172,10</b>	<b>450 R\$ 8.580,71</b>	<b>458 R\$ 8.722,91</b>	<b>490 R\$ 9.333,52</b>			

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

Tabela 11 – Plano de vendas de pastéis mensais

PLANO DE VENDAS								
Pastéis Tradicionais	Mês 5	Faturamento	Mês 6	Faturamento	Mês 7	Faturamento	Mês 8	Faturamento
Pastel Bacalhau c/Batata	10	R\$188,64	11	R\$212,22	13	R\$237,69	14	R\$270,96
Pastel Bauru	15	R\$282,96	17	R\$318,33	19	R\$356,53	22	R\$406,44
Pastel Calabresa	10	R\$188,64	11	R\$212,22	13	R\$237,69	14	R\$270,96
Pastel Calabresa c/Queijo	14	R\$259,38	15	R\$291,80	17	R\$326,82	20	R\$372,57
Pastel de Camarão c/Catupiry	10	R\$188,64	11	R\$212,22	13	R\$237,69	14	R\$270,96
Pastel Carne	85	R\$1.603,44	95	R\$1.803,87	107	R\$2.020,34	122	R\$2.303,18
Pastel Carne c/Ovo	15	R\$282,96	17	R\$318,33	19	R\$356,53	22	R\$406,44
Pastel Carne c/Queijo	25	R\$471,60	28	R\$530,55	31	R\$594,22	36	R\$677,41
Pastel Carne seca c/Queijo	10	R\$188,64	11	R\$212,22	13	R\$237,69	14	R\$270,96
Pastel de Escarola c/Queijo e Bacon	12	R\$235,80	14	R\$265,28	16	R\$297,11	18	R\$338,70
Pastel Frango c/Catupiry	100	R\$1.886,40	112	R\$2.122,20	126	R\$2.376,87	143	R\$2.709,63
Pastel Queijo	65	R\$1.226,16	73	R\$1.379,43	82	R\$1.544,96	93	R\$1.761,26
Pastel Pernil	10	R\$188,64	11	R\$212,22	13	R\$237,69	14	R\$270,96
Pastel Pizza	50	R\$943,20	56	R\$1.061,10	63	R\$1.188,43	72	R\$1.354,81
Pastel 4 Queijos	19	R\$353,70	21	R\$397,91	24	R\$445,66	27	R\$508,06
Pastel Salmão c/Cream Cheese	15	R\$282,96	17	R\$318,33	19	R\$356,53	22	R\$406,44
<b>Total</b>	<b>464</b>	<b>R\$8.771,77</b>	<b>522</b>	<b>R\$9.868,24</b>	<b>585</b>	<b>R\$11.052,43</b>	<b>667</b>	<b>R\$12.599,77</b>
Pastéis Vegetarianos	Mês 5	Faturamento	Mês 6	Faturamento	Mês 7	Faturamento	Mês 8	Faturamento
Abobrinha c/Alho frito	7	R\$ 123,80	7	R\$ 139,27	8	R\$ 155,98	9	R\$ 177,82
Brócolis c/Catupiry	5	R\$ 99,04	6	R\$ 111,42	7	R\$ 124,79	8	R\$ 142,26
Escarola c/Queijo	7	R\$ 123,80	7	R\$ 139,27	8	R\$ 155,98	9	R\$ 177,82
Escarola c/Catupiry	12	R\$ 222,83	13	R\$ 250,69	15	R\$ 280,77	17	R\$ 320,07
Palmito c/Catupiry	5	R\$ 99,04	6	R\$ 111,42	7	R\$ 124,79	8	R\$ 142,26
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>R\$ 668,49</b>	<b>40</b>	<b>R\$ 752,06</b>	<b>45</b>	<b>R\$ 842,30</b>	<b>51</b>	<b>R\$ 960,22</b>
Pastéis Doces	Mês 5	Faturamento	Mês 6	Faturamento	Mês 7	Faturamento	Mês 8	Faturamento
Banana c/Leite Condensado e Canela	7	R\$ 136,90	7	R\$ 154,01	8	R\$ 172,49	9	R\$ 196,64
Beijinho	5	R\$ 109,52	6	R\$ 123,21	7	R\$ 137,99	8	R\$ 157,31
Brigadeiro	7	R\$ 136,90	7	R\$ 154,01	8	R\$ 172,49	9	R\$ 196,64
Brigadeiro c/Morango	12	R\$ 246,41	13	R\$ 277,21	15	R\$ 310,48	17	R\$ 353,95
Doce de Leite	5	R\$ 109,52	6	R\$ 123,21	7	R\$ 137,99	8	R\$ 157,31
Romeu e Julieta	7	R\$ 136,90	7	R\$ 154,01	8	R\$ 172,49	9	R\$ 196,64
<b>Total</b>	<b>42</b>	<b>R\$ 876,13</b>	<b>47</b>	<b>R\$ 985,64</b>	<b>53</b>	<b>R\$ 1.103,92</b>	<b>60</b>	<b>R\$ 1.258,47</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>Mês 5</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 6</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 7</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 8</b>	<b>Faturamento</b>
<b>R\$</b>	<b>49.739,44</b>	<b>541 R\$ 10.316,39</b>	<b>609 R\$ 11.605,94</b>	<b>682 R\$ 12.998,65</b>	<b>778 R\$ 14.818,46</b>			

PLANO DE VENDAS								
Pastéis Tradicionais	Mês 9	Faturamento	Mês 10	Faturamento	Mês 11	Faturamento	Mês 12	Faturamento
Pastel Bacalhau c/Batata	16	R\$310,25	19	R\$359,89	22	R\$416,40	26	R\$489,27
Pastel Bauru	25	R\$465,38	29	R\$539,84	33	R\$624,59	39	R\$733,90
Pastel Calabresa	16	R\$310,25	19	R\$359,89	22	R\$416,40	26	R\$489,27
Pastel Calabresa c/Queijo	23	R\$426,60	26	R\$494,85	30	R\$572,54	36	R\$672,74
Pastel de Camarão c/Catupiry	16	R\$310,25	19	R\$359,89	22	R\$416,40	26	R\$489,27
Pastel Carne	140	R\$2.637,14	162	R\$3.059,09	187	R\$3.539,36	220	R\$4.158,75
Pastel Carne c/Ovo	25	R\$465,38	29	R\$539,84	33	R\$624,59	39	R\$733,90
Pastel Carne c/Queijo	41	R\$775,63	48	R\$899,73	55	R\$1.040,99	65	R\$1.223,16
Pastel Carne seca c/Queijo	16	R\$310,25	19	R\$359,89	22	R\$416,40	26	R\$489,27
Pastel de Escarola c/Queijo e Bacon	21	R\$387,82	24	R\$449,87	28	R\$520,49	32	R\$611,58
Pastel Frango c/Catupiry	164	R\$3.102,52	190	R\$3.598,93	220	R\$4.163,96	259	R\$4.892,65
Pastel Queijo	107	R\$2.016,64	124	R\$2.339,30	143	R\$2.706,57	168	R\$3.180,22
Pastel Pernil	16	R\$310,25	19	R\$359,89	22	R\$416,40	26	R\$489,27
Pastel Pizza	82	R\$1.551,26	95	R\$1.799,46	110	R\$2.081,98	129	R\$2.446,33
Pastel 4 Queijos	31	R\$581,72	36	R\$674,80	41	R\$780,74	49	R\$917,37
Pastel Salmão c/Cream Cheese	25	R\$465,38	29	R\$539,84	33	R\$624,59	39	R\$733,90
<b>Total</b>	<b>763</b>	<b>R\$14.426,73</b>	<b>885</b>	<b>R\$16.735,01</b>	<b>1024</b>	<b>R\$19.362,41</b>	<b>1204</b>	<b>R\$22.750,83</b>
Pastéis Vegetarianos	Mês 9	Faturamento	Mês 10	Faturamento	Mês 11	Faturamento	Mês 12	Faturamento
Abobrinha c/Alho frito	11	R\$ 203,60	12	R\$ 236,18	14	R\$ 273,26	17	R\$ 321,08
Brócolis c/Catupiry	9	R\$ 162,88	10	R\$ 188,94	12	R\$ 218,61	14	R\$ 256,86
Escarola c/Queijo	11	R\$ 203,60	12	R\$ 236,18	14	R\$ 273,26	17	R\$ 321,08
Escarola c/Catupiry	19	R\$ 366,49	22	R\$ 425,12	26	R\$ 491,87	31	R\$ 577,94
Palmito c/Catupiry	9	R\$ 162,88	10	R\$ 188,94	12	R\$ 218,61	14	R\$ 256,86
<b>Total</b>	<b>58</b>	<b>R\$ 1.099,46</b>	<b>67</b>	<b>R\$ 1.275,37</b>	<b>78</b>	<b>R\$ 1.475,60</b>	<b>92</b>	<b>R\$ 1.733,83</b>
Pastéis Doces	Mês 9	Faturamento	Mês 10	Faturamento	Mês 11	Faturamento	Mês 12	Faturamento
Banana c/Leite Condensado e Canela	11	R\$ 225,15	12	R\$ 261,17	14	R\$ 302,18	17	R\$ 355,06
Beijinho	9	R\$ 180,12	10	R\$ 208,94	12	R\$ 241,74	14	R\$ 284,05
Brigadeiro	11	R\$ 225,15	12	R\$ 261,17	14	R\$ 302,18	17	R\$ 355,06
Brigadeiro c/Morango	19	R\$ 405,27	22	R\$ 470,11	26	R\$ 543,92	31	R\$ 639,10
Doce de Leite	9	R\$ 180,12	10	R\$ 208,94	12	R\$ 241,74	14	R\$ 284,05
Romeu e Julieta	11	R\$ 225,15	12	R\$ 261,17	14	R\$ 302,18	17	R\$ 355,06
<b>Total</b>	<b>69</b>	<b>R\$ 1.440,95</b>	<b>80</b>	<b>R\$ 1.671,50</b>	<b>93</b>	<b>R\$ 1.933,93</b>	<b>109</b>	<b>R\$ 2.272,36</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>Mês 9</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 10</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 11</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 12</b>	<b>Faturamento</b>
<b>R\$</b>	<b>86.177,98</b>	<b>890 R\$16.967,14</b>	<b>1033 R\$ 19.681,88</b>	<b>1195 R\$ 22.771,94</b>	<b>1404 R\$ 26.757,02</b>			

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022

Tabela 12 – Plano de vendas de rodízio mensais

PLANO DE VENDAS									
<b>Rodízio p/ Pessoa</b>	<b>Mês 01</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 02</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 03</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 04</b>	<b>Faturamento</b>	
<b>Total</b>	<b>720</b>	<b>R\$ 35.928,00</b>	<b>756</b>	<b>R\$ 37.724,40</b>	<b>809</b>	<b>R\$ 40.365,11</b>	<b>874</b>	<b>R\$ 43.594,32</b>	
<b>Rodízio p/ Pessoa</b>	<b>Mês 05</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 06</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 07</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 08</b>	<b>Faturamento</b>	
<b>Total</b>	<b>961</b>	<b>R\$ 47.953,75</b>	<b>1081</b>	<b>R\$ 53.947,97</b>	<b>1211</b>	<b>R\$ 60.421,72</b>	<b>1380</b>	<b>R\$ 68.880,76</b>	
<b>Rodízio p/ Pessoa</b>	<b>Mês 09</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 10</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 11</b>	<b>Faturamento</b>	<b>Mês 012</b>	<b>Faturamento</b>	
<b>Total</b>	<b>1581</b>	<b>R\$ 78.868,47</b>	<b>1833</b>	<b>R\$ 91.487,43</b>	<b>2121</b>	<b>R\$ 105.850,96</b>	<b>2100</b>	<b>R\$ 104.792,45</b>	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

Tabela 13 – Plano de vendas de bebidas mensais

PLANO DE VENDAS									
<b>Bebidas</b>	<b>Mês 01</b>		<b>Mês 02</b>		<b>Mês 03</b>		<b>Mês 04</b>		
Refrigerante 350ml	215 R\$	1.182,50	226 R\$	1.241,63	240 R\$	1.322,33	258 R\$	1.421,51	
Refrigerante 600 ml	75 R\$	637,50	79 R\$	669,38	84 R\$	712,88	90 R\$	766,35	
Caldo de Cana 350ml	137 R\$	685,00	144 R\$	719,25	153 R\$	766,00	165 R\$	823,45	
Caldo de Cana 500ml	280 R\$	2.240,00	294 R\$	2.352,00	313 R\$	2.504,88	337 R\$	2.692,75	
Caldo de Cana 1 litro	127 R\$	2.032,00	133 R\$	2.133,60	142 R\$	2.272,28	153 R\$	2.442,71	
Suco natural 350ml	74 R\$	592,00	78 R\$	621,60	83 R\$	662,00	89 R\$	711,65	
Suco natural 500ml	52 R\$	624,00	55 R\$	655,20	58 R\$	697,79	63 R\$	750,12	
Água s/ gás	40 R\$	160,00	42 R\$	168,00	45 R\$	178,92	48 R\$	192,34	
Água c/gás	16 R\$	80,00	17 R\$	84,00	18 R\$	89,46	19 R\$	96,17	
<b>Total</b>	<b>1016 R\$</b>	<b>8.233,00</b>	<b>1067 R\$</b>	<b>8.644,65</b>	<b>1136 R\$</b>	<b>9.206,55</b>	<b>1221 R\$</b>	<b>9.897,04</b>	
<b>Bebidas</b>	<b>Mês 05</b>		<b>Mês 06</b>		<b>Mês 07</b>		<b>Mês 08</b>		
Refrigerante 350ml	284 R\$	1.563,66	320 R\$	1.759,11	358 R\$	1.970,21	408 R\$	2.246,04	
Refrigerante 600 ml	99 R\$	842,99	112 R\$	948,36	125 R\$	1.062,16	142 R\$	1.210,86	
Caldo de Cana 350ml	181 R\$	905,80	204 R\$	1.019,02	228 R\$	1.141,30	260 R\$	1.301,09	
Caldo de Cana 500ml	370 R\$	2.962,02	417 R\$	3.332,27	467 R\$	3.732,15	532 R\$	4.254,65	
Caldo de Cana 1 litro	168 R\$	2.686,98	189 R\$	3.022,85	212 R\$	3.385,59	241 R\$	3.859,57	
Suco natural 350ml	98 R\$	782,82	110 R\$	880,67	123 R\$	986,35	141 R\$	1.124,44	
Suco natural 500ml	69 R\$	825,13	77 R\$	928,28	87 R\$	1.039,67	99 R\$	1.185,22	
Água s/ gás	53 R\$	211,57	60 R\$	238,02	67 R\$	266,58	76 R\$	303,90	
Água c/gás	21 R\$	105,79	24 R\$	119,01	27 R\$	133,29	30 R\$	151,95	
<b>Total</b>	<b>1343 R\$</b>	<b>10.886,75</b>	<b>1511 R\$</b>	<b>12.247,59</b>	<b>1693 R\$</b>	<b>13.717,30</b>	<b>1930 R\$</b>	<b>15.637,72</b>	
<b>Bebidas</b>	<b>Mês 09</b>		<b>Mês 10</b>		<b>Mês 11</b>		<b>Mês 12</b>		
Refrigerante 350ml	468 R\$	2.571,71	542 R\$	2.983,18	628 R\$	3.451,54	634 R\$	3.486,06	
Refrigerante 600 ml	163 R\$	1.386,44	189 R\$	1.608,27	219 R\$	1.860,77	221 R\$	1.879,38	
Caldo de Cana 350ml	298 R\$	1.489,74	346 R\$	1.728,10	400 R\$	1.999,41	404 R\$	2.019,41	
Caldo de Cana 500ml	609 R\$	4.871,57	706 R\$	5.651,02	817 R\$	6.538,23	825 R\$	6.603,61	
Caldo de Cana 1 litro	276 R\$	4.419,21	320 R\$	5.126,28	371 R\$	5.931,11	374 R\$	5.990,42	
Suco natural 350ml	161 R\$	1.287,49	187 R\$	1.493,48	216 R\$	1.727,96	218 R\$	1.745,24	
Suco natural 500ml	113 R\$	1.357,08	131 R\$	1.574,21	152 R\$	1.821,36	153 R\$	1.839,58	
Água s/ gás	87 R\$	347,97	101 R\$	403,64	117 R\$	467,02	118 R\$	471,69	
Água c/gás	35 R\$	173,98	40 R\$	201,82	47 R\$	233,51	47 R\$	235,84	
<b>Total</b>	<b>2210 R\$</b>	<b>17.905,19</b>	<b>2563 R\$</b>	<b>20.770,03</b>	<b>2966 R\$</b>	<b>24.030,92</b>	<b>2995 R\$</b>	<b>24.271,23</b>	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

Tabela 14 – Plano de vendas anual

<b>PLANO DE VENDAS</b>			
<b>Pastéis Tradicionais</b>	<b>Ano 1</b>	<b>Faturamento</b>	
<b>Total</b>	<b>8470</b>	<b>R\$</b>	<b>137.744,43</b>
<b>PLANO DE VENDAS</b>			
<b>Rodízio p/ Pessoa</b>	<b>Ano 1</b>	<b>Faturamento</b>	
<b>Total</b>	<b>15427</b>	<b>R\$</b>	<b>769.815,34</b>
<b>PLANO DE VENDAS</b>			
<b>Bebidas</b>	<b>Ano 1</b>	<b>Faturamento</b>	
<b>Total</b>	<b>21651</b>	<b>R\$</b>	<b>175.447,98</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

## 7. PLANO FINANCEIRO

Na tabela abaixo está descrito o valor do capital total utilizado para abertura e funcionamento da 7.1 Pastelaria. O capital foi adquirido por cada sócio em partes iguais. Cada um dos sócios é participante com 12,5% nas ações da empresa.

Tabela 15 – Capital Social

<b>CAPITAL SOCIAL</b>				
<b>SÓCIO (S)</b>	<b>FUNÇÃO QUE DESEMPENHARÁ NO NOVO NEGÓCIO</b>	<b>CAPITAL APORTADO</b>	<b>PARTICIPAÇÃO %</b>	
Raquel Reis	Diretor Geral	R\$ 35.000,00	12,50%	
Isabella Valentina	Gerente Administrativa	R\$ 35.000,00	12,50%	
Alberto Raphael	Gerente Financeiro	R\$ 35.000,00	12,50%	
Priscilla Muriely	Gerente Comercial	R\$ 35.000,00	12,50%	
Vanessa Freitas	Gerente RH	R\$ 35.000,00	12,50%	
Thais Mesquita	Gerente Produção	R\$ 35.000,00	12,50%	
Suellen Alves	Gerente de Marketing	R\$ 35.000,00	12,50%	
Marina Chaves	Gerente Marketing	R\$ 35.000,00	12,50%	
<b>TOTAL DO CAPITAL SOCIAL</b>		<b>R\$ 280.000,00</b>	<b>100,00%</b>	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

### 7.1. Investimentos

Para a abertura da 7.1 Pastelaria foram realizados cálculos e pesquisas sobre todos os custos envolvidos na elaboração do projeto, tendo como objetivo apresentar e definir os valores necessários para a realização do empreendimento. Despesas pré-operacionais, investimentos fixos e capital de giro inicial, foram inseridos na projeção dos investimentos. Para melhor visualização observe as tabelas abaixo.

Tabela 16 – Investimentos

<b>DESPESAS PRÉ-OPERACIONAIS</b>			
<b>DESPESAS</b>	<b>QTD</b>	<b>VALOR</b>	<b>TOTAL</b>
Legalização da empresa	1	R\$5.500,00	R\$5.500,00
Divulgação/Propaganda	1	R\$1.100,00	R\$1.100,00
Depósito de aluguel	2	R\$6.000,00	R\$12.000,00
Despesa inesperada	1	R\$3.777,70	R\$3.777,70
Treinamento p/ colaboradores	16	R\$250,00	R\$4.000,00
<b>TOTAL DE DESPESAS PRÉ-OPERACIONAIS</b>			<b>R\$26.377,70</b>
<b>INVESTIMENTOS FIXOS</b>			
<b>IMÓVEL</b>	<b>QTD</b>	<b>Valor</b>	<b>Total</b>
Obras civis e Decoração	1	R\$ 22.000,00	R\$ 22.000,00
		<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 22.000,00</b>
<b>MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS OPERACIONAIS</b>	<b>QTD</b>	<b>VALOR</b>	<b>TOTAL</b>
Fogão pasteleiro	2	R\$ 642,93	R\$ 1.285,86
Fogão industrial	1	R\$ 1.087,91	R\$ 1.087,91
Geladeira	2	R\$ 1.999,00	R\$ 3.998,00
Refrigerador vertical	1	R\$ 2.954,00	R\$ 2.954,00
Freezer horizontal	1	R\$ 2.099,00	R\$ 2.099,00
Máquina de caldo de cana	1	R\$ 2.999,90	R\$ 2.999,90
Máquina de mini pastéis	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
Coifa com exaustor	1	R\$ 1.350,00	R\$ 1.350,00
Bancadas inox	1	R\$ 1.150,00	R\$ 1.150,00
Fatiador de frios	1	R\$ 800,00	R\$ 800,00
Televisão	1	R\$ 1.672,00	R\$ 1.672,00
Computador	2	R\$ 3.790,00	R\$ 7.580,00
Tablet	5	R\$ 1.499,00	R\$ 7.495,00
Telefone	1	R\$ 204,99	R\$ 204,99
		<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 37.176,66</b>
<b>MÓVEIS E UTENSÍLIOS OPERACIONAIS</b>	<b>QTD</b>	<b>VALOR</b>	<b>TOTAL</b>
Mesa	14	R\$ 409,00	R\$ 5.726,00
Cadeira	24	R\$ 147,60	R\$ 3.542,40
Sofá booth	16	R\$ 749,90	R\$ 11.998,40
Utensílios de cozinha	1	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00
		<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 25.266,80</b>
<b>MÓVEIS E EQUIPAMENTOS COPA</b>	<b>QTD</b>	<b>VALOR</b>	<b>TOTAL</b>
Geladeira	2	R\$ 1.999,00	R\$ 3.998,00
Micro-ondas	1	R\$ 529,00	R\$ 529,00
Cafeteira	1	R\$ 126,42	R\$ 126,42
Armário	1	R\$ 249,82	R\$ 249,82
Conjunto de mesa e cadeiras	1	R\$ 479,90	R\$ 479,90
Utensílios	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
		<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 5.583,14</b>
<b>MÓVEIS E EQUIPAMENTOS ESCRITÓRIO</b>	<b>QTD</b>	<b>VALOR</b>	<b>TOTAL</b>
Computador	2	R\$ 3.790,00	R\$ 7.580,00
Impressora	1	R\$ 836,10	R\$ 836,10
Telefone	1	R\$ 204,99	R\$ 204,99
Mesa	1	R\$ 359,91	R\$ 359,91
Cadeira	2	R\$ 220,99	R\$ 441,98
Armário	1	R\$ 454,52	R\$ 454,52
Utensílios	1	R\$ 500,00	R\$ 500,00
		<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 10.377,50</b>
<b>UNIFORMES P/ COLABORADORES</b>	<b>QTD</b>	<b>VALOR</b>	<b>TOTAL</b>
Garçom	5	R\$ 237,90	R\$ 1.189,50
Auxiliar de cozinha	3	R\$ 203,90	R\$ 611,70
Pasteleiro	2	R\$ 242,30	R\$ 484,60
Auxiliar de limpeza	2	R\$ 163,40	R\$ 326,80
Recepcionista	2	R\$ 176,40	R\$ 352,80
Operador de caixa	2	R\$ 126,40	R\$ 252,80
		<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 3.218,20</b>
<b>TOTAL DE INVESTIMENTOS FIXOS</b>			<b>R\$ 130.000,00</b>
<b>CAPITAL DE GIRO INICIAL</b>			
<b>TOTAL DE CAPITAL DE GIRO</b>		<b>R\$</b>	<b>150.000,00</b>
<b>TOTAL GERAL</b>			<b>R\$280.000,00</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

## 7.2. Usos e Fontes

A tabela abaixo vai apresentar como os investimentos foram distribuídos e seus respectivos valores e então os recursos que foram necessários para o cumprimento de todo o custo contabilizado em R\$ 280.000,00.

Tabela 17 – Usos e Fontes

<b>USOS E FONTES</b>		
<b>USOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>%</b>
Despesas Pré-Operacionais	R\$ 26.377,70	9,42%
Imóvel	R\$ 22.000,00	7,86%
Máquinas e Equipamentos Operacionais	R\$ 37.176,66	13,28%
Móveis e Utensílios Operacionais	R\$ 25.266,80	9,02%
Móveis e Equipamentos Copa	R\$ 5.583,14	1,99%
Móveis e Equipamentos Escritório	R\$ 10.377,50	3,71%
Uniformes p/ Colaboradores	R\$ 3.218,20	1,15%
Capital de Giro	R\$ 150.000,00	53,57%
<b>TOTAL DE USOS</b>	<b>R\$ 280.000,00</b>	<b>100%</b>
<b>FONTES</b>	<b>VALOR</b>	<b>%</b>
Recursos Próprios	R\$ 280.000,00	100%
<b>TOTAL DE FONTES</b>	<b>R\$ 280.000,00</b>	<b>100%</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

## 7.3. Demonstração de Resultado

A DRE apresentou que a 7.1 Pastelaria teria não obteve lucro até terceiro mês, que foi diminuindo entre um mês e outro, mas a partir daí só teria lucro positivo nos seguintes meses, terminando o ano com uma lucratividade de 59,36% no último mês e uma média de 35% no ano.

Tabela 18 – Demonstração de Resultados

<b>DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADOS (DRE)</b>		<b>SIMPLES NACIONAL</b>
	<b>Total (1 Ano)</b>	<b>8,68%</b>
<b>(=) RECEITA BRUTA DE VENDAS</b>	<b>R\$ 1.115.989,97</b>	
(-) Dedução de Receita Bruta (Impostos: ICMS, ISS, PIS, COFINS, IRPJ e CSLL.)	R\$ 96.867,93	
<b>(=) RECEITA LÍQUIDA DE VENDAS</b>	<b>R\$ 1.019.122,04</b>	
(-) Custos de Produção	R\$ 168.768,00	
<b>(=) MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO</b>	<b>R\$ 850.354,04</b>	
(-) Despesas Operacionais	R\$ 491.040,00	
(-) Depreciação	R\$ 1.188,36	
<b>(=) LUCRO OPERACIONAL LÍQUIDO</b>	<b>R\$ 358.125,68</b>	
<b>INDICADORES DE LUCRATIVIDADE (%)</b>	<b>35%</b>	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

#### 7.4. Fluxo de Caixa

O Fluxo de Caixa projetado aponta que a 7.1 Pastelaria teria ao final de 12 meses, um lucro de pouco mais da metade do valor ganho com as vendas, ou seja, indica que a empresa teria uma boa lucratividade no último mês.

Tabela 19 – Fluxo de caixa projetado

<b>FLUXO DE CAIXA PROJETADO</b>	
<b>FLUXO DE CAIXA DO NEGÓCIO</b>	<b>Total (1 Ano)</b>
<b>RECEITA LÍQUIDA DE VENDAS</b>	<b>R\$ 1.019.122,05</b>
<b>LUCRO OPERACIONAL LÍQUIDO</b>	<b>R\$ 358.123,86</b>
(+) Depreciação	R\$ 1.188,36
<b>FLUXO DE CAIXA OPERACIONAL (EBITDA)</b>	<b>R\$ 359.312,22</b>
Margem EBITDA (%)	35%

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

#### 7.5. Capital de Giro

A tabela abaixo mostra a necessidade de capital de giro para 1 mês de funcionamento. Que no caso indica que precisarmos de um capital de R\$ 52.234 para se conseguir manter a empresa em 1 mês sem recebimento de dinheiro.

Tabela 20 – Capital de Giro

<b>CAPITAL DE GIRO</b>	
<b>USO</b>	<b>VALOR</b>
CAIXAS E BANCOS	R\$ 669.593,99
VENDAS A PRAZO	R\$ 446.395,98
ESTOQUES	R\$ 112.333,09
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 1.228.323,06</b>
<b>FONTES</b>	<b>VALOR</b>
FORNECEDORES	R\$ 34.938,20
IMPOSTOS	R\$ 96.867,93
SALÁRIOS	R\$ 345.000,00
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 476.806,13</b>
<b>Necessidade de Capital de Giro</b>	<b>R\$ 751.516,93</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.



## 7.6. Indicadores Econômicos e Financeiros

Os Indicadores Econômicos permitem a análise do desempenho econômico da empresa. As tabelas abaixo demonstraram com detalhes todas as etapas dos processos financeiros.

### 7.6.1. Índice de Lucratividade

Para encontrar o índice de lucratividade, dividimos o valor do Lucro Operacional Líquido demonstrado no DRE pelo valor da Receita Líquida (Vendas- Impostos) e multiplicamos por 100. Assim encontramos o Índice de lucratividade anual da 7.1, que no primeiro ano seria de 35,14%.

Tabela 21 – Índice de Lucratividade

<b>ÍNDICE DE LUCRATIVIDADE</b>	
	<b>1 ANO</b>
LUCRO LIQUIDO OPERACIONAL	R\$358.123,86
RECEITA LÍQUIDA DE VENDAS	R\$1.019.122,05
<b>ÍNDICE DE LUCRATIVIDADE ANUAL (%)</b>	<b>35,14%</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

### 7.6.2. Índice de Rentabilidade

Para calcular o Índice, dividimos o lucro líquido operacional pelo valor total de investimento. Encontramos como resultado um índice de rentabilidade de 127,90%, o que significa que em 1 ano é possível recuperar o valor gasto com investimento e ter um retorno.

Tabela 22 – Índice de Rentabilidade

<b>ÍNDICE DE RENTABILIDADE</b>	
	<b>1 ANO</b>
LUCRO LÍQUIDO OPERACIONAL	R\$358.123,86
INVESTIMENTOS	R\$280.000,00
<b>ÍNDICE DE RENTABILIDADE (%)</b>	<b>127,90%</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

### 7.6.3. Tempo de Retorno de Investimento

Na tabela calcula-se em meses, o valor do investimento menos o Benefício líquido operacional até que o valor investido seja recuperado. A tabela mostrou que o tempo em meses para o retorno do investimento é igual a 11 meses, ou seja, esse será o tempo necessário para recuperarmos o valor investido neste negócio.

Tabela 23 – Tempo de retorno de Investimento

TEMPO DE RETORNO DO INVESTIMENTO				CAPITAL INVESTIDO	R\$280.000,00
MESES	BENEFICIO LIQUIDO MENSAL	INVESTIMENTO RECUPERADO	FALTA RECUPERAR		
1	-4.443,41	R\$ -	R\$ 280.000,00		
2	-2.553,88	R\$ -	R\$ 280.000,00		
3	0,60	R\$ 0,60	R\$ 279.999,40		
4	3.637,68	R\$ 3.638,28	R\$ 276.361,72		
5	8.920,07	R\$ 12.558,35	R\$ 267.441,65		
6	16.314,33	R\$ 28.872,68	R\$ 251.127,32		
7	24.340,12	R\$ 53.212,80	R\$ 226.787,20		
8	34.978,67	R\$ 88.191,47	R\$ 191.808,53		
9	47.634,10	R\$ 135.825,57	R\$ 144.174,43		
10	63.753,01	R\$ 199.578,58	R\$ 80.421,42		
11	82.169,47	R\$ 281.748,05	-R\$ 1.748,05		
12	84.561,46	R\$ 366.309,51			
TEMPO DE RETORNO DO INVESTIMENTO (MESES)			11 MESES		

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

### 7.6.4. Ponto de Equilíbrio Operacional

Calculamos o ponto de equilíbrio de 1 ano, obtendo o percentual entre os custos fixos e a margem de contribuição (Receita Total – Custos Variáveis). O ponto de equilíbrio encontrado foi de 54% sendo esse o nível de faturamento necessário para que a empresa consiga cobrir os custos e não ter prejuízo.

Tabela 24 – Ponto de equilíbrio operacional

PONTO DE EQUILIBRIO OPERACIONAL	
	1 ANO
CUSTOS FIXOS	R\$458.388,36
MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	R\$850.354,04
<b>PONTO DE EQUILIBRIO OPERACIONAL ANUAL (%)</b>	<b>54%</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

## 8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse plano de negócio foi desenvolvido com o objetivo de entender sobre os processos de abertura e funcionamento de uma empresa, buscando encontrar uma resposta para a questão da viabilidade de nossa ideia de empresa que é a 7.1 Pastelaria. A partir de pesquisas, estudos e debates realizados pelos integrantes do grupo, conseguimos realizar o desenvolvimento do trabalho, sendo esses meios fundamentais para obtermos as respostas para as questões apresentadas.

Diante das pesquisas e estudos levantados, podemos concluir que a empresa 7.1 Pastelaria tem grande potencial de crescimento em seu mercado de atuação. Através dos dados demonstrados ao longo do trabalho, é possível afirmar que o empreendimento possui capacidade de se desenvolver e atender as necessidades e demandas de seu público.

As projeções apresentadas ressaltam que o empreendimento possui rentabilidade e viabilidade econômica, garantindo retorno do investimento aos sócios em apenas um ano de funcionamento. Sendo este, o reflexo da vantagem e diferencial que a empresa obtém a seus concorrentes. Rodízio de mini pastéis e ambiente diferenciado propõe que a empresa consiga se destacar e posicionar no mercado inovando o conceito de pastelaria.

A elaboração deste documento nos possibilitou a ter um melhor entendimento sobre os processos de abertura e funcionamento de uma empresa. A ideia apresentada no plano de negócio mostrou-se diferente das demais existentes na região, com um grande potencial de crescimento e sucesso na área da alimentação nos próximos anos.

## REFERÊNCIAS

COMPRE por categoria. Atacadão, 2020. Disponível em: <https://www.atacado.com.br/>. Acesso em: 12 de outubro de 2022.

DECLARAÇÕES Institucionais. Corpo de Bombeiros, 2015. Disponível em: <http://www.corpodebombeiros.sp.gov.br/>. Acesso em: 24 de setembro de 2022.

UM guia para a sua carreira. Catho, 2018. Disponível em: <https://www.catho.com.br/profissoes/>. Acesso em: 05 de novembro de 2022.

NOTÍCIAS. CVS, 2021. Disponível em: <https://cvs.saude.sp.gov.br/cvs.asp>. Acesso em: 31 de outubro de 2022.

PESQUISA Nacional da Cesta Básica de Alimentos. Dieese, 2021. Disponível em: <https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/analiseCestaBasica202210.html>. Acesso em: 08 de novembro de 2022.

SILVA Pereira Comercio LTDA. JI Distribuidora, 2020. Disponível em: <http://cnpj.info/Silva-Pereira-Comercio-JI-Distribuidora>. Acesso em: 02 de novembro de 2022.

RODÍZIO de Pastel completo - São mais de 50 tipos de pasteis | Empório do Pastel. Youtube, 2011. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=C1Rrlx-NL6M>. Acesso em: 06 de outubro de 2022.

CONTRATO de Locação de Imóvel para fins comerciais. Normas Legais, 2018. Disponível em: <http://www.normaslegais.com.br/guia/clientes/modelo-locacao-imovel-comercial.htm>. Acesso em: 16 de setembro de 2022.

INÍCIO. Jucesp, 2016. Disponível em: <http://www.institucional.jucesp.sp.gov.br/>. Acesso em: 17 de setembro de 2022.

AFINAL, o que faz o setor de RH em uma empresa? Pitágoras, 2019. Disponível em: <https://blog.pitagoras.com.br/o-que-o-setor-de-rh-faz/>. Acesso em: 15 de outubro de 2022.

EMBALAGENS. Rizzo, 2020. Disponível em: <https://www.rizzoembalagens.com.br/embalagens>. Acesso em: 08 de setembro de 2022.

ESTUDOS e Pesquisas. Sebrae, 2019. Disponível em: [https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/estudos\\_pesquisas/](https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/estudos_pesquisas/). Acesso em: 08 de novembro de 2022.

O melhor rodízio de pastel em SP. Youtube, 2011. Disponível em: <https://www.youtube.com/shorts/Z7bT5GVTM6s>. Acesso em: 01 de novembro de 2022.

UNIFORME Garçom e Garçonete. Demorgan Uniformes, 2019. Disponível em: <https://www.lojauniformes.com.br/hotelaria/colete-garcom-e-garconete>. Acesso em: 08 de agosto de 2022.