



**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA
PAULA SOUZA
ETEC JULIO DE MESQUITA
HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GASTRONOMIA**

JULIO YUKIO FERREIRA
LARA CRISTINA DE LIMA CROSARA
LIDIA CANDIDA DA SILVA
LIVIA DOMINGOS FOLLA
LUCAS CAVALCANTE SILVA
LUDMILA SANTOS ROSSI
MAIARA DE JESUS LIMA
NADIR FELIX DOS SANTOS ALVES
THAUANE DE SOUSA GOMES
VALERIA ALVES RAMOS

**DESENVOLVIMENTO DE PLANO DE NEGOCIOS DE UM
EMPREENHIMENTO GASTRONOMICO
Donna 80**

SANTO ANDRÉ
2022

JULIO YUKIO FERREIRA
LARA CRISTINA DE LIMA CROSARA
LIDIA CANDIDA DA SILVA
LIVIA DOMINGOS FOLLA
LUCAS CAVALCANTE SILVA
LUDMILA SANTOS ROSSI
MAIARA DE JESUS LIMA
NADIR FELIX DOS SANTOS ALVES
THAUANE DE SOUSA GOMES
VALERIA ALVES RAMOS

**DESENVOLVIMENTO DE PLANO DE NEGOCIOS DE UM
EMPREENDIMENTO GASTRONOMICO
Donna 80**

Trabalho de Conclusão de Curso em
Habilitação Profissional de Técnico em
Gastronomia, apresentado ao Centro
de Educação Tecnológica Paula Souza,
ETEC Júlio de Mesquita, como requisito
para a obtenção do certificado de
Técnico em Gastronomia orientado pela
Profa. Ma. Sandra Lee de Carvalho

SANTO ANDRÉ
2022

JULIO YUKIO FERREIRA
LARA CRISTINA DE LIMA CROSARA
LIDIA CANDIDA DA SILVA
LIVIA DOMINGOS FOLLA
LUCAS CAVALCANTE SILVA
LUDMILA SANTOS ROSSI
MAIARA DE JESUS LIMA
NADIR FELIX DOS SANTOS ALVES
THAUANE DE SOUSA GOMES
VALERIA ALVES RAMOS

**DESENVOLVIMENTO DE PLANO DE NEGOCIOS DE
UM EMPREENDIMENTO GASTRONOMICO**

Donna 80

Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado e aprovado para obtenção do Título de Técnico, no curso de Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha do Centro de Educação Tecnológica Paula Souza – ETEC Júlio de Mesquita.

Santo André, 01 de dezembro de 2022.

Sandra Lee de Carvalho
Coordenador do curso de Habilitação Profissional de Técnico em Gastronomia

Prof. Sandra Lee de Carvalho

Prof. Gabriela W. Barbosa

Avaliador

Avaliador

Dedicatória

Dedicamos este trabalho primeiramente a Deus, por ser essencial em nossas vidas, autor de meu destino, meu guia, socorro presente na hora da angústia, aos nossos pais, amigos e professores que nos apoiaram e guiaram em todas as nossas decisões.

Agradecimentos

Agradecemos a todos os professores por nos proporcionar o conhecimento não apenas racional, mas a manifestação do caráter e afetividade da educação no processo de formação técnico profissional. A palavra mestre, nunca fará justiça aos professores dedicados aos quais sem nominar terão nossos eternos agradecimentos.

Epígrafe

"Qualquer coisa que a mente do homem pode conceber, pode, também,
alcançar."

(William Clement Stone)

RESUMO

Tendo em vista a falta de empreendimentos gastronômicos temáticos na região metropolitana de Santo André, principalmente espaços culturais que representem tal período o que contribui para a formação de uma lacuna cultural, foi desenvolvida uma empresa gastronômica temática que tem como propósito disseminar a cultura dos anos 80. Para a elaboração deste empreendimento fez-se necessária a criação de um plano de negócios e, por meio deste, foram definidos os custos. Foram delineados os seguintes objetivos, proporcionar uma experiência gastronômica que remeta à época, trazendo a sensação de nostalgia aos clientes; disseminar a cultura da época às novas gerações; e trazer conhecimento técnico das preparações típicas brasileiras do período. Por meio da metodologia e das pesquisas em campo foi possível notar a importância deste período para o Brasil e como é indispensável o conhecimento sobre, assim como foi exequível constatar o interesse das pessoas sobre esse assunto e sobre o conhecimento gastronômico da época. Em suma ao longo deste trabalho foi possível verificar a importância da cultura dos anos 80, principalmente para os jovens que, apesar de desconhecerem essa época, tem muito interesse em aprender sobre.

Palavras-chaves: Gastronômicos, anos 80, novas gerações, temáticos, cultura.

ABSTRACT

Considering the lack of thematic gastronomic enterprises in the metropolitan region of Santo André, mainly cultural spaces that represent that period, which contributes to the formation of a cultural gap, a thematic gastronomic enterprise was developed with the purpose of disseminating the culture of the 80s. For the elaboration of this undertaking, it was necessary to create a business plan, and through this the costs were defined. The following objectives were outlined: to provide a gastronomic experience that recalls the time, bringing the feeling of nostalgia to customers; disseminate the culture of the time to new generations; and bring technical knowledge of the typical Brazilian preparations of the period. Through the methodology and field research, it was possible to notice the importance of this period for Brazil and how knowledge about it was essential, as well as it was feasible to verify people's interest in this subject and in the gastronomic knowledge of the time. In short, throughout this work, it was possible to verify the importance of the culture of the 80s, mainly for young people who, despite not knowing a lot of information about that period, are very interested in learning about it.

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO	10
2.	OBJETIVOS	11
2.1.	OBJETIVO GERAL.....	11
	Desenvolver um empreendimento voltado para produção de eventos temáticos focados nos anos 80.	11
2.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
3.	METODOLOGIA.....	12
4.	REFERENCIAL TEÓRICO	14
4.1.	O cenário gastronômico dos anos 80.....	14
4.2.	Ingredientes/receitas comumente utilizadas na época de 1980	14
4.3.	A influência musical dos anos 80	16
4.4.	Vestimenta da época (cores) dos anos 80	18
4.5.	Restaurantes de destaque na década de 80	21
4.5.1.	Rib's	21
5.	RESULTADOS	22
6.	PLANO DE NEGÓCIOS	26
7.	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	46
8.	REFERÊNCIAS	47
9.	APÊNDICES.....	Erro! Indicador não definido.
10.	ANEXOS	48

1. INTRODUÇÃO

Os Anos 80 marcaram uma década de muita importância na cultura brasileira, porém foi gradativamente esquecida pelas gerações atuais. O Brasil possui uma vasta e diversificada riqueza cultural e a gastronomia desta época faz parte dessa diversidade.

As gerações atuais têm conhecimento sobre a gastronomia dessa época? E as pessoas que viveram nesse período, se recordam das comidas que eram comumente consumidas?

A grande maioria das pessoas dão valor somente ao que é recente, desvalorizando os antigos costumes que são referências para os dias atuais. A falta de interesse das pessoas em buscar o passado, os avanços tecnológicos e a ausência de comunicação entre gerações ocasionam uma perda significativa de conhecimento sobre a gastronomia da época.

A década de 1980 foi rica em informações culturais, políticas, gastronômicas e musicais, sendo uma década marcada pelas cores vibrantes e pelo exagero das combinações. Os pratos mais consumidos nesse período remetem ao puro saudosismo, como: o bolo salgado feito com pão de forma e recheado com pasta de frango, atum ou sardinha e batata palha; pickles de legumes e salsicha; barquinhas de maionese, a gelatina colorida, a batatinha em conserva e o famoso pão com carne louca.

Também, nota-se que na região do ABC existe uma falta de espaços culturais ou gastronômicos que representem tal período, colaborando ainda mais com essa lacuna cultural.

Portanto, justifica-se o desenvolvimento desse tema, diante da necessidade de apresentar ao público as experiências vivenciadas nessa época, explorando os elementos gastronômicos, de modo a ofertar as pessoas a possibilidade de degustar dessa nostalgia.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL

Desenvolver um empreendimento voltado para produção de eventos temáticos focados nos anos 80.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar uma experiência gastronômica que remeta à época, trazendo a sensação de nostalgia aos clientes.
- Disseminar a cultura da época às novas gerações.
- Trazer conhecimento técnico das preparações típicas brasileiras do período.

3. METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado entre os meses de agosto e dezembro do ano de 2022, por meio de revisão bibliográfica de pesquisas em sites relacionados ao tema, livros e publicações eletrônicas.

Paralelamente, foi elaborado um questionário visando obter dados relativos ao conhecimento do público em geral quanto aos tópicos relacionados à época, com objetivo de conhecer as necessidades do público-alvo, assim como determinar

Para a coleta de dados, foi elaborado um formulário com questões fechadas que foram respondidas virtualmente entre os dias 27 de outubro a 10 de novembro no qual obteve-se a participação de 153 pessoas.

Participaram pessoas com idades entre 16 e 75 anos, ambos os gêneros, residentes da região de Santo André, SP e com os resultados da pesquisa foi possível definir o público-alvo para o direcionamento do empreendimento gastronômico proposto neste trabalho.

Com base nos dados levantados e analisados foi desenvolvido o plano de negócios para implantação de uma empresa, para orientar o local a ser implantado o empreendimento e as demais questões referentes ao público-alvo, cardápio, formas de atendimentos, horários de funcionamento e embalagens, entre outros itens descritos e estruturados no plano de negócios.

O desenvolvimento desse empreendimento gastronômico será realizado com base em um plano de negócios, trazendo conhecimento técnico das preparações típicas do período, foi obtido conhecimento na literatura profissional, consultando chefes renomados.

Para apresentar a gastronomia desse período serão utilizadas técnicas gastronômicas para fazer a releitura de pratos típicos daquela época. Assim disseminando a cultura da época para as novas gerações, além da parte gastronômica, foi feito um trabalho visual e sensorial, ressaltando as músicas, objetos e cores vibrantes na decoração do evento.

Durante a coleta de dados para a elaboração do empreendimento gastronômico voltado para o tema anos 80 verificou-se a falta de referencial teórico por meio de livros e/ou artigos científicos, e por este motivo fez-se necessário a pesquisa através de blogs, programas da época, sites e pesquisa em campo com pessoas que vivenciaram esse período.

4. REFERENCIAL TEÓRICO

4.1. O cenário gastronômico dos anos 80

Em um artigo feito por Viviane Aguiar, (2016), ela afirma que alguns eletrodomésticos marcaram importantes transformações da cozinha no século 20, dentre eles podemos encontrar: o freezer, congelador separado ou acoplado aos refrigeradores e o micro-ondas; todos esses tendo sido muito destacados em meados dos anos 80.

Aguiar também relata que mesmo quase 30 anos mais tarde muitos desses eletrodomésticos continuam a habitar diversas cozinhas, entretanto o micro-ondas saiu um pouco de todo o foco que antes continha. Já sabendo que os alimentos que são preparados ou esquentados perdem nutrientes e podem até mesmo fazer mal à saúde, o aparelho vai perdendo seu antigo reinado.

4.2. Ingredientes/receitas comumente utilizadas na época de 1980

Essa época ficou marcada por diversas receitas e ingredientes que trazem saudade e são conhecidas até hoje alguns exemplos disso são a famosa gelatina mosaico, o bolo salgado de pão de forma, batatas em conserva, sagu, maria mole e muitos outros (PAULA, 2016).

Os barquinhos de maionese eram uma preparação muito famosa e estavam em praticamente todas as festas, eles eram habitualmente recheados com maionese caseira, legumes e ovos e feitos a mão, mas atualmente foram esquecidos e raramente são vistos. Outro prato muito comum nas antigas festas era o coquetel de camarão que era servido em taças, porém de uma hora para a outra este coquetel foi taxado de brega e sumiu das mesas (GARCIA, 2017).

Muitos doces dos anos 80 marcaram a infância de várias crianças ao longo das décadas como por exemplo os cigarrinhos de chocolate, os famosos dadinhos, as balas 7 belo, os suquinhos de feira, a goma de mascar DinOvo, as balas soft e muitos outros. (Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/produtos-ingredientes/guloseimas-que-marcaram-os-anos-80-e-90/> Acesso em 29 set. 2022).

Imagem 1: Gelatina Mosaico. Prato típico dos anos 80



Fonte: <https://www.daninoce.com.br/wp-content/uploads/2020/01/mosaico-gelatina-colorida-4.jpg>

Acesso: 06 out. 2022

Imagem 2: Bala 7 belo, doce comum dos anos 80



Fonte: <https://www.gebon.com.br/image/media/00200/298/picole-7belo.png> Acesso: 06 out. 2022

Imagem 1: Sidney Magal, cantor famoso da década de 1980. Capa do álbum Magal Espetacular.



Fonte: https://immub-space.nyc3.digitaloceanspaces.com/capas/6279/thumbnails/m_6279ca.jpg

Acesso: 29 set. 2022.

Imagem 2: Gretchen, cantora famosa da década de 1980. Capa do álbum Conga.



Fonte: <https://corta.link/bi5Ce> Acesso: 29 set. 2022.

Na década de 1980, além de ter existido forte presença da música pop internacional e do rock nacional, outros estilos musicais atingiram grande êxito, como a música infantil, a romântica e o samba (com ênfase na vertente do pagode). Como as festas mostram, músicas oriundas de artistas desses segmentos continuaram a fazer parte da memória afetiva de muitas pessoas, inclusive até nos dias atuais — sentimento partilhado não apenas no ambiente dos eventos, mas também via rede mundial de computadores. Estilos de m (ALZER, 2004).

4.4. Vestimenta da época (cores) dos anos 80

Quando se fala da década de 80 logo se pensa em uma época em que as características centrais são marcantes, criativos, coloridos e peculiares, pois suas principais tendências eram peças em neon, mangas bufantes, ombreiras, roupas largas, entre outras opções chamativas. Foi um estilo marcante para a história da moda lembrado por grandes festas que podem ser usadas até os dias de hoje como referência para eventos gastronômicos e restaurantes (ALMENDROS, 2022).

Muito do que se vê na moda hoje é mérito das mulheres daquela época, que lutaram para ganhar seu espaço. Inclusive as cores, as combinações color block e tons completos que voltaram a fazer parte do dia a dia, como é o caso do rosa e laranja que tem feito muito sucesso. A sensação de liberdade eram um contraste com os hippies da década anterior. As maiores influências vinham de videoclipes e as tendências lançadas pelas mulheres executivas que estavam no processo de entrada no mercado de trabalho. (Disponível em: <https://blog.oscarcalçados.com.br/moda-anos-80-as-tendencias-da-epoca-voltaram/#comments> Acesso em: 22 set. 2022).

Muito do que se vê na moda hoje é mérito das mulheres daquela época, que lutaram para ganhar seu espaço. Inclusive as cores, as combinações color block e tons completos que voltaram a fazer parte do dia a dia, como é o caso do rosa e laranja que tem feito muito sucesso. A sensação de liberdade eram um contraste com os hippies da década anterior. As maiores influências vinham de videoclipes e as tendências lançadas pelas mulheres executivas que estavam no processo de entrada no mercado de trabalho. (Disponível em:

<https://blog.oscarcalcados.com.br/moda-anos-80-as-tendencias-da-epoca-voltaram/#comments> Acesso em: 22 set. 2022).

Nesse período os estilos discoteca e *rock'n'roll* predominavam entre os jovens. Mistura de peças, estampas e cores eram sinônimo de modernidade. Composições e sobreposições eram bem comuns com muito jeans, brilho e texturas. As bandas e artistas ditavam a moda. Madonna, David Bowie, Michael Jackson, Cyndi Lauper, entre tantos outros, estavam nas paradas de sucesso, não somente na música, mas nos looks descolados e *super cool*. Roupas comuns da época: Animal print; Ombreira; Manga morcego; Manga bufante; Cores vibrantes; Bandanas e faixas na cabeça; Moda fitness; camisa amarrada/cropped (THEODORO, 2022

Imagem 1: Mangas bufantes, muito usadas nos anos 80



Fonte: <https://i.pinimg.com/564x/00/48/40/004840f1216a2e1c10029144c3c70024.jpg>

Acesso: 06 out. 2022

Imagem 1: Mulher usando ombreiras, roupa comum nos anos 80



Fonte: <https://i.pinimg.com/originals/57/2c/fc/572cfcf952b7869ae5620efe32b07c8a.jpg>

Acesso: 06 out. 2022

Imagem 2: Vestuário dos jovens da década de 1980



Fonte: <https://www.voces lembra.com/wp-content/uploads/2021/04/moda-infancia-e-adolescencia-anos-80-e-90-e1618655963110.jpg> Acesso: 06 out. 2022

4.5. Restaurantes de destaque na década de 80

4.5.1. Rib's

O Rib's nasceu em 1974 e virou uma instituição para a magrinhagem dos anos 80 na Capital. Durou até 2002. Um dos aficionados era o cineasta José Pedro Goulart, de 51 anos, autor do livro Confissões de um Comedor de X. O Rib's praticamente inaugurou para o pessoal da geração da lanchonete que servia hambúrguer à maneira americana. Na cabeça de um jovem de 18 anos, era um restaurante chique que servia hambúrguer. Era o X com status. “Quando um espaço como esse fecha, é uma parte da história da cidade que se perde” - afirma Goulart.¹ (Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/porto-alegre/amp/2013/03/cinco-restaurantes-que-deixaram-saudade-4072958.html> Acesso em 22 set. 2022)

5. RESULTADOS

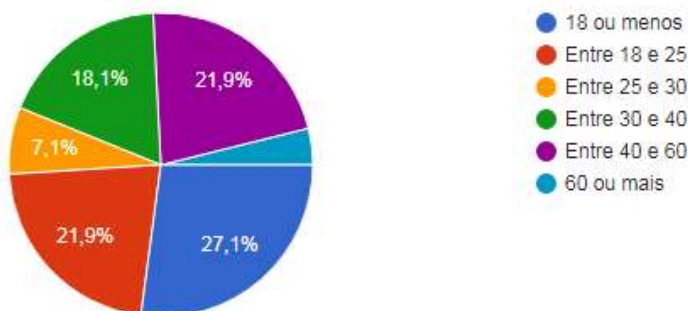
Abaixo se analisa os resultados finais adquiridos após pesquisas realizadas com público geral.

Em relação à faixa etária percebe-se que a maioria dos resultados obtidos tiveram sua origem por meio do público de 18 anos ou menos, sendo assim 42 pessoas (27,1%).

Figura 1. Identificação da faixa etária do público participante.

Qual a sua faixa etária?

155 respostas



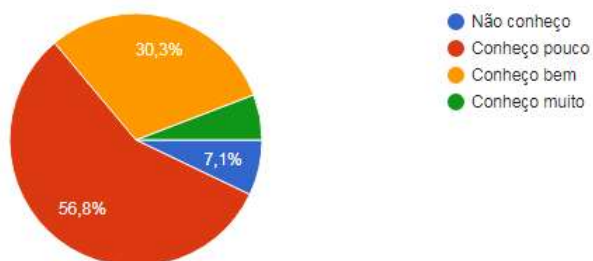
Fonte: Dos autores, 2022

De 155 pessoas (100%) foi analisado que, a grande maioria (67 pessoas – 56,8%) tem pouco conhecimento sobre o tema abordado, e apenas 11 pessoas (7,1%) não tem conhecimento algum sobre o tema.

Figura 2. Conhecimento da cultura dos anos 80.

O quanto você diria que conhece sobre a cultura dos anos 80?

155 respostas



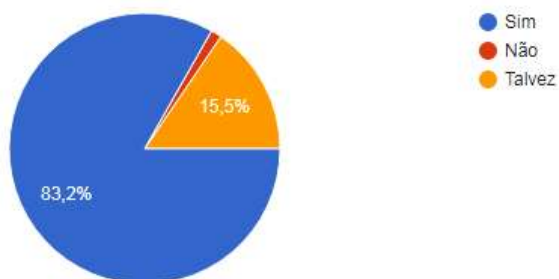
Fonte: Dos autores, 2022

A grande maioria das pessoas que responderam à pesquisa foram jovens (129 pessoas - 83,2%), que relataram ter curiosidade em saber sobre o tema escolhido.

Figura 3. Conhecimento da cultura dos anos 80.

Você gostaria de conhecer a cultura dos anos 80?

155 respostas



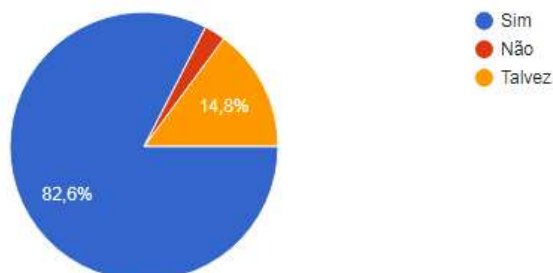
Fonte: Dos autores, 2022

A grande maioria das respostas foram que contrataria o evento. Com cerca de 82,6% das 155 pessoas que participaram, pois se interessarão pelo tema.

Figura 4. Interesse dos entrevistados em contratar um evento gastronômico voltado para os anos 80.

Você contrataria um evento gastronômico ou festa voltada para o tema dos anos 80?

155 respostas



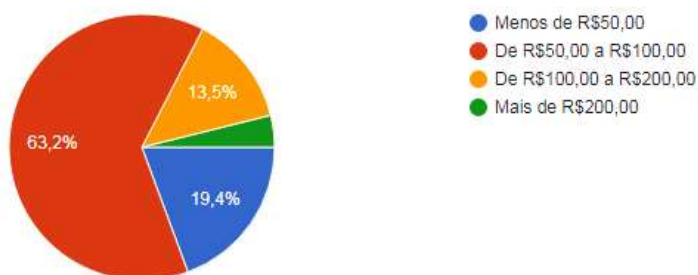
Fonte: Dos autores, 2022

A média que as pessoas pagariam é de R\$50 a R\$100, portanto, cerca de 63,2% das 155 pessoas que participaram da pesquisa. Entende-se então, que esse preço é acessível para as pessoas contratarem tal evento.

Figura 5. Média que os entrevistados estão dispostos a pagar por convidado.

Caso você contrate tal evento, quanto estará disposto a pagar em média por convidado?

155 respostas



Fonte: Dos autores, 2022

Através da pesquisa algumas das preparações mais votadas foram: carne louca, barquinho de maionese, batatinha em conserva e ponche de frutas. Sendo assim, essas preparações são as que mais agradam o paladar do público.

Carne louca – 111 votos (71,6%)

Batatinha em conserva – 87 votos (56,1%)

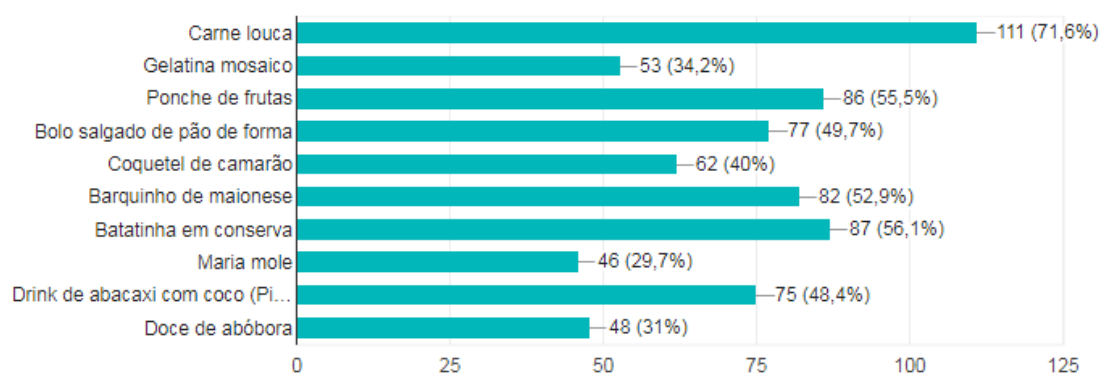
Barquinho de maionese – 82 votos (52,9%)

Figura 6. Preparações que os entrevistados tem mais interesse em provar

Quais dos pratos a seguir você mais gostaria de provar?

 Copiar

155 respostas



Fonte: Dos autores, 2022

6. PLANO DE NEGÓCIOS

PLANO DE NEGÓCIOS PARA GASTRONOMIA

Profª Sandra Lee | Profª Nianza Comenale

Introdução

Para o SEBRAE (2005), um Plano de Negócio é um documento elaborado com o objetivo de estruturar as principais idéias e planos que um empreendedor analisará para se decidir sobre a viabilidade da empresa a ser criada. Ele descreve os motivos da existência da oportunidade de negócio, como o empreendedor pretende agarrá-la e buscar e gerenciar os recursos necessários para aproveitá-la.

Numa visão mais ampliada, o Plano de Negócio tem as seguintes funções:

- Avaliar o novo empreendimento dos pontos de vista mercadológico, técnico, financeiro, jurídico e organizacional;
- Avaliar a evolução do empreendimento ao longo de sua implantação: para cada um dos aspectos definidos no Plano de Negócio, o empreendedor poderá comparar o previsto com o realizado;
- Facilitar, ao empreendedor, a obtenção de capital de terceiros quando o seu capital próprio não é suficiente para cobrir os investimentos iniciais.

Riscos encontrados no setor:

Os riscos do negócio, também presentes no Plano, devem ser estudados com bastante discernimento, uma vez que tais riscos serão definidores da possibilidade e do grau de sucesso do empreendimento. Os riscos mais frequentemente encontrados nos vários setores do mercado, segundo o SEBRAE (2005) são:

Sazonalidade do produto/serviço – caracteriza-se pelo aumento ou redução significativos da demanda pelo produto em determinada época do ano.	Efeitos da economia – a análise da situação econômica é questão importante para a avaliação da oportunidade de negócio, já que alguns deles são	Controles Governamentais – setores submetidos a rigorosos controles do governo, nos quais as regras podem mudar com frequência, oferecem grande grau de risco e são pouco atraentes
--	---	---

Os negócios com maior sazonalidade são perigosos e oferecem riscos que obrigam os empreendedores a manobras precisas;	gravemente afetados, por exemplo, por economias em recessão;	para pequenos investidores;
Existência de Monopólios – alguns empreendimentos podem enfrentar problemas por atuar em áreas em que haja monopólios formados por "mega-organizações", que dominam o mercado, definindo as regras do jogo comercial;	Setores em estagnação ou retração – nestes setores, há uma procura menor que a oferta de bens/ serviços, o que torna a disputa mais acirrada. Nas épocas de expansão e prosperidade de negócios, ao contrário, novos consumidores entram no mercado, promovendo a abertura de novas empresas;	Barreiras à entrada de empresas – referem-se a obstáculos relacionados com: exigência de muito capital para o investimento; alto e complexo conhecimento técnico; dificuldades para obtenção de matéria-prima; exigência de licenças especiais; existência de contratos, patentes e marcas que dificultam a legalização da empresa, entre outros.

Missão, Visão e Valores da empresa

Missão

Nossa missão é servir alimentos que tragam conhecimento e nostalgia sobre os anos 80, com um atendimento personalizado em um ambiente limpo e organizado.

Qual é o seu negócio?	Um empreendimento gastronômico voltado para o tema anos 80 "Donna 80"
Quem é o consumidor?	Público em geral

O que é valor para o consumidor?	É a percepção que o cliente terá sobre o nosso serviço. No momento da contratação ele avaliara a qualidade, atendimento, condições, tempo investido e o próprio preço. É preciso entender as necessidades e desejos do cliente, oferecer uma experiência de compra personalizada, ser transparente na negociação e fazer um excelente atendimento pós-venda.
O que é importante para os empregados, fornecedores, sócios, comunidade, etc.	É importante que os empregados entendam o que estão vendendo, pois eles serão os nossos primeiros consumidores dentro da comunidade. É importante também que os sócios e fornecedores tenham as mesmas metas e ideias para o crescimento da empresa.

Visão

Ser a percursora de eventos temáticos na região de Santo André, oferecendo aos clientes alimentos diversificados que lembrem a gastronomia da década de 1980.

Valores

Igualdade	Criatividade	Atendimento rápido
Apoio a pequenas causas	Respeito	Sustentabilidade
Atendimento personalizado	Qualidade dos produtos	Honestidade

Capital Social

O capital social é representado por todos os recursos (dinheiro, equipamentos, ferramentas, etc.) colocado(s) pelo(s) proprietário(s) para a montagem do negócio. Mais adiante, ao elaborar o plano financeiro do seu empreendimento, você saberá o total do capital a ser aplicado.

Caso você escolha ter uma sociedade, será preciso determinar o valor do capital que cada sócio irá investir e o seu percentual.

Nome do sócio	Valor	% de participação
Júlio Ferreira	R\$ 10.000,00	10%
Lara Crosara	R\$ 10.000,00	10%
Lídia Silva	R\$ 10.000,00	10%
Livia Domingos	R\$ 10.000,00	10%
Lucas Cavalcante	R\$ 10.000,00	10%
Ludmila Santos	R\$ 10.000,00	10%
Maiara de Jesus	R\$ 10.000,00	10%
Nadir Félix	R\$ 10.000,00	10%
Thauane Gomes	R\$ 10.000,00	10%
Valéria Ramos	R\$ 10.000,00	10%
Total	R\$ 100.000,00	100%

Layout para a cozinha:

No nosso segmento, não é necessário manter uma cozinha grande, pois os pratos podem ser preparados previamente ao evento onde serão levados por meio do veículo próprio da empresa.

Deste modo, optamos por uma cozinha compacta de modo a minimizar custos. Tal cozinha poderá inclusive ser executada em uma Dark Kitchen, utilizando equipamentos básicos como forno, fogão, geladeira e microondas.

No caso da dark kitchen, a vantagem é de termos a localização e a infraestrutura do local a nossa disposição, como sistema de exaustão, pontos de elétrica e hidráulica e armários.

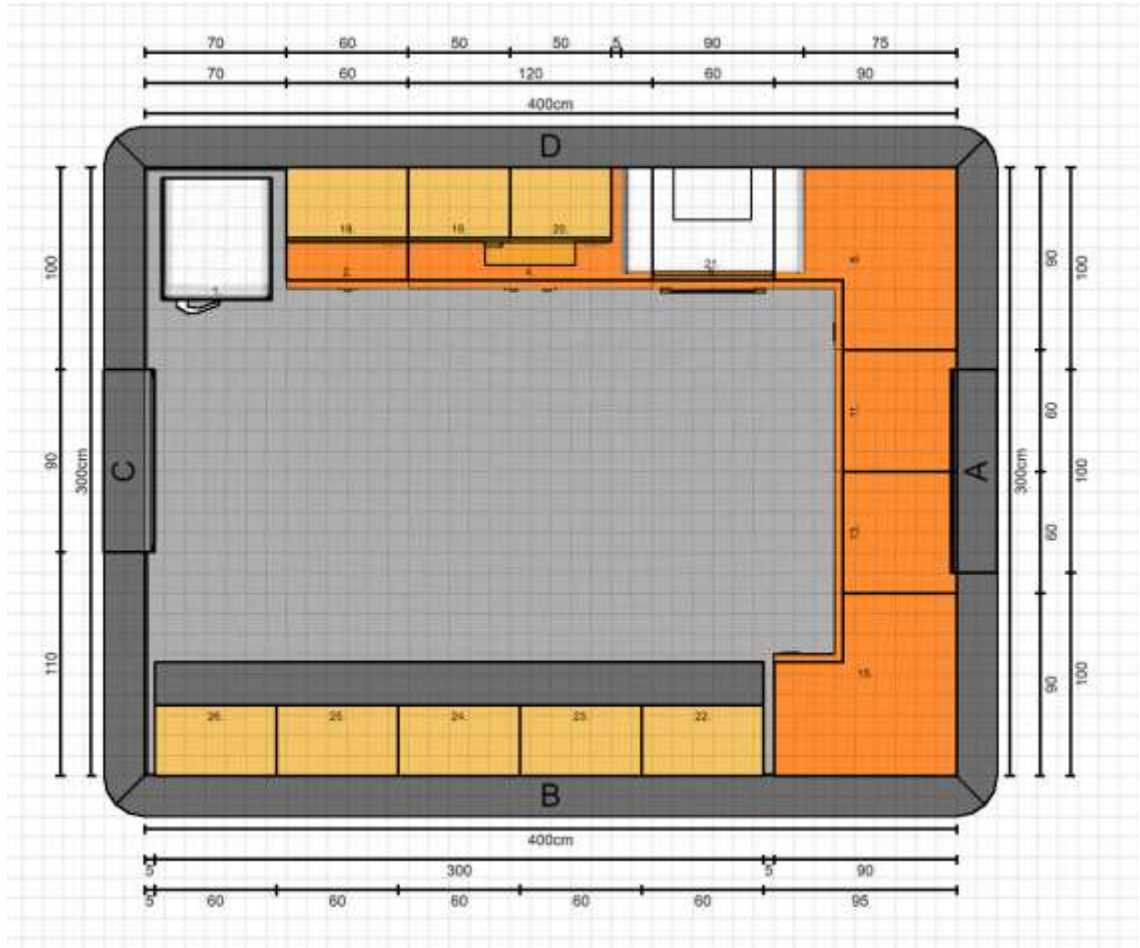


Figura 1: Planta baixa – cozinha tipo 'Dark Kitchen'.



Figura 2: Vista 3D do espaço.

Necessidade de pessoal: Faça a projeção do pessoal necessário para o funcionamento do negócio. Esse item inclui o(s) sócio(s), os familiares (se for o caso) e as pessoas a serem contratadas.

Cargo/função	Qualificação necessária
Gerente	Formação em administração e contabilidade
Cozinheiro	Técnico em gastronomia com experiência na área
Barman	Técnico em harmonização de bebidas com experiência no pré-preparo e confecção de drinks variados
Auxiliar de cozinha	Técnico em gastronomia com experiências anteriores
Garçom	Pessoa comunicativa com experiência no atendimento ao público

Recepcionista	Curso de recepcionista com ou sem experiência
Auxiliar de limpeza	Com ou sem experiência em serviços gerais

Análise de mercado:

1. Estudo dos clientes

Esta é uma das etapas mais importantes da elaboração do seu plano. Os clientes não compram apenas produtos, mas soluções para algo que precisam ou desejam. Você pode identificar essas soluções se conhecê-los melhor. Para isso, responda às perguntas e siga os passos a seguir:

<p>1º passo: identificando as características gerais dos clientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qual a faixa etária? • Na maioria são homens ou mulheres? • Têm família grande ou pequena? • Qual é o seu trabalho? • Quanto ganham? • Qual é a sua escolaridade? • Onde moram? 	<p>2º passo: identificando os interesses e comportamentos dos clientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que quantidade e com qual frequência compram esse tipo de produto ou serviço? • Onde costumam comprar? • Que preço paga atualmente por esse produto ou serviço similar?
<p>3º passo: identificando o que leva essas pessoas a comprar</p> <ul style="list-style-type: none"> • O preço? • A qualidade dos produtos e/ou serviços? • A marca? • O prazo de entrega? 	<p>4º passo: identificando onde estão os seus clientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qual o tamanho do mercado em que você irá atuar? • É apenas sua rua? • O seu bairro? • Sua cidade?

<ul style="list-style-type: none"> • O prazo de pagamento? • O atendimento da empresa? 	<p>Todo o Estado?</p> <ul style="list-style-type: none"> • O País todo ou outros países? • Seus clientes encontrarão sua empresa com facilidade?
--	--

Concorrentes:

Você pode aprender lições importantes observando a atuação da concorrência. Procure identificar quem são seus principais concorrentes. A partir daí, visite-os e examine suas boas práticas e deficiências.

Lembre-se de que concorrentes são aquelas empresas que atuam no mesmo ramo de atividade que você e que buscam satisfazer as necessidades dos seus clientes.

Enumere os pontos fortes e fracos em relação a:

<ul style="list-style-type: none"> • qualidade dos materiais empregados - cores, tamanhos, embalagem, variedade, etc.; 	<ul style="list-style-type: none"> • preço cobrado; 	<ul style="list-style-type: none"> • localização;
<ul style="list-style-type: none"> • condições de pagamento - prazos concedidos, descontos praticados, etc.; 	<ul style="list-style-type: none"> • atendimento prestado; 	<ul style="list-style-type: none"> • serviços disponibilizados - horário de funcionamento, entrega em domicílio, tele atendimento, etc.;

Após fazer essas comparações, tire algumas conclusões.

<ul style="list-style-type: none"> • Sua empresa poderá competir com as outras que já estão há mais tempo no ramo? 	<p>Sim, pois há poucos empreendimentos temáticos que atuam na região.</p>
<p>O que fará com que as pessoas deixem de ir aos concorrentes para comprar de sua empresa?</p>	<p>A falta de empreendimentos gastronômicos voltados para este tema, além de trazer as técnica gastronômicas e oferecer confort food.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Há espaço para todos, incluindo você? 	<p>Sim, é um evento que abrange todos os públicos-alvo</p>

Fornecedores

O mercado fornecedor compreende todas as pessoas e empresas que irão fornecer as matérias-primas e equipamentos utilizados para a fabricação ou venda de bens e serviços. Inicie o estudo dos fornecedores levantando quem serão seus fornecedores de equipamentos, ferramentas, móveis, utensílios, matérias-primas, embalagens, mercadorias e serviços.

Relações de fornecedores podem ser encontradas em catálogos telefônicos e de feiras, sindicatos e no SEBRAE. Outra fonte rica de informações é a Internet.

Mantenha um cadastro atualizado desses fornecedores. Pesquise, pessoalmente ou por telefone, questões como: preço, qualidade, condições de pagamento e o prazo médio de entrega. Essas informações serão úteis para determinar o investimento inicial e as despesas do negócio.

Plano de Marketing

<p>Preço</p> <p>Os ingressos do evento por pessoa são R\$50,00.</p> <p>Receita mensal estimada: R\$ 50.000,00</p> <p>Custos do evento: R\$ 20.000,00</p>	<p>Promoção</p> <p>Internet;</p> <p>A promoção será feita através das redes sociais, participação em feiras e eventos gastronômicos, folhetos e cartões de visita e cardápios.</p>
<p>Venda</p> <p>A empresa irá vender apenas para eventos, em grandes quantidades, irá trabalhar em uma cozinha tipo Dark Kitchen e entregar os serviços no local do evento de acordo com o pedido do cliente.</p> <p>Os clientes entrarão em contato por telefone e pelas redes sociais, mas caso necessário também poderá tratar pessoalmente.</p> <p>Os pedidos serão grandes (feitos para atender a eventos).</p>	<p>Localização</p> <p>Travessa Marcelina, Jardim, Santo André. O imóvel está localizado em um prédio comercial, isso o torna mais seguro. Ao lado das avenidas mais conhecidas de Santo André, Avenida Portugal e Avenida Pereira Barreto, com torre única, com banheiro individual e 1 vaga na garagem, conta com recepção, auditório, sala de reunião, jardins e área de convivência, possui 4 elevadores, sendo 2 panorâmicos, 1 de serviço e 1 com acessibilidade. Imóvel está localizado próximo a linha dos trólebus facilitando o acesso para as cidades vizinhas, farmácias hospitais, restaurantes, Frans Café, Armazém Dona Idalina, Padaria Portugal e Bella Vitória, Swift Mercado da Carne, supermercados Carrefour e Chokolândia, postos de gasolina, Bancos. Aluguel R\$ 2.000,00 Condomínio R\$ 500,00.</p>

Plano financeiro:

Nessa etapa, você irá determinar o total de recursos a ser investido para que a empresa comece a funcionar.

Estimativa dos investimentos fixos

O investimento fixo corresponde a todos os bens que você deve comprar para que seu negócio possa funcionar de maneira apropriada.

No quadro a seguir, relacione os equipamentos, máquinas, móveis, utensílios, ferramentas e veículos a serem adquiridos, a quantidade necessária, o valor de cada um e o total a ser desembolsado.

Descrição	Quantidade	Valor unitário	Total
Geladeira 370L	1	R\$1.897,00	R\$1.897,00
Fogão industrial	1	R\$764,91	R\$764,91
Freezer	1	R\$2.339,00	R\$2.339,00
Micro-ondas	1	R\$500,65	R\$500,65
Forno elétrico	2	R\$440,00	R\$880,00
Jogo de panelas	1	R\$754,00	R\$754,00
Prateleira vazada	3	R\$449,99	R\$1.499,97
Facas	4	R\$84,50	R\$338,00
Conjunto de utensílios	2	R\$159,00	R\$318,00
Conjunto de talheres	1	R\$54,00	R\$54,00
Conjunto de bowl	5	R\$56,90	R\$284,50
Total dos investimentos fixos			R\$9.630,03

Total investido	R\$ 100.000,00
Equipamentos	R\$10.000,00
Veículo	R\$40.000,00
Pró-labore	R\$20.000,00
Custos fixos	R\$10.000,00
Capital de giro	R\$20.000,00

Estimativa do faturamento mensal da empresa

Uma forma de estimar o quanto a empresa irá faturar por mês é multiplicar a quantidade de produtos a serem oferecidos pelo seu preço de venda, que deve ser baseado em informações de mercado.

Para isso, considere:

- o preço praticado pelos concorrentes diretos; e
- o quanto seus potenciais clientes estão dispostos a pagar.

As previsões de vendas devem ser baseadas na avaliação do potencial do seu mercado e em sua capacidade produtiva.	Faça suas estimativas de faturamento para um período de, pelo menos, 12 meses. Seja cauteloso ao projetar as receitas e verifique se há sazonalidade no seu ramo, isto é, se existem épocas em que as vendas aumentam ou diminuem, como no Natal ou férias escolares.	Ao estimar as vendas, foi considerado o preço de mercado. Porém, existem outros meios para se precificar um produto, como por exemplo, fixar uma margem de ganho sobre o custo do produto.
---	---	--

Produto/ Serviço	Quantidade (Estimativa de Vendas)	Preço de Venda Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Sanduíche de carne desfiada	100	R\$ 8,00	R\$ 5,40
Batatinhas em conserva	100	R\$ 5,00	R\$ 4,00
Ponche de frutas	100	R\$ 10,00	R\$ 7,00
Creme brulée de abóbora	100	R\$ 6,00	R\$ 5,00

Ingressos	R\$100,00
Valor unitário	R\$50,00
Dias/mês	10
Receita mensal estimada	R\$50.000,00
Custos do evento	R\$20.000,00
Lucro mensal estimado	R\$30.000,00

Estimativa do custo unitário de matéria-prima, materiais diretos e terceirizações

Aqui, será calculado o custo com materiais (matéria-prima + embalagem) para cada unidade fabricada. Essa informação é importante, caso você deseje abrir uma indústria.

Os gastos com matéria-prima e embalagem são classificados como custos variáveis numa indústria, assim como as mercadorias em um comércio. Como o próprio nome diz, esses custos variam (aumentam ou diminuem) de acordo com o

volume produzido ou vendido.

Material/ insumos usados	Quantidade	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Caixa com divisórias	100	R\$2,05	R\$206,80
Copos descartáveis	100	R\$0,30	R\$30,20
Embalagem para doce de abóbora	100	R\$0,25	R\$24,79
Guardanapos	100	R\$0,15	R\$14,00
Palitos para batatas	200	R\$0,05	R\$3,20
Colheres descartáveis	100	R\$0,10	R\$3,99

Sanduíche de carne louca

Material/ insumos usados	Quantidade	Custo Unitário
Farinha de trigo	3kg	R\$5,00
Sal	84g	R\$0,25
Fermento biológico fresco	120g	R\$6,50
Melhorador de farinha	50g	R\$15,9
Açúcar refinado	48g	R\$0,19
Banha de porco	360g	R\$7,20
Água	2l	R\$3,00
Gergelim	100g	R\$2,15

Miolo de Acém	5,5kg	R\$191,95
Pimentão Vermelho	500g	R\$7,69
Pimentão Amarelo	500g	R\$7,69
Cebola	500g	R\$6,00
Tomate	500g	R\$8,89
Dentes de alho	100g	R\$2,00
Extrato de tomate	500g	R\$10,11
Sal	Q.b	
Pimenta do Reino	25g	R\$0,74
Salsa	1maço	R\$3,00
Cebolinha	1maço	R\$3,00
Molho inglês	150ml	R\$5,00
Azeite de oliva	Q.b	R\$9,00
Água	4l	
Creme de leite sem soro	400g	R\$10,00
Cream Cheese	250g	R\$17,00
Limão Taiti	2uni	R\$4,00
Sal	2,5g	R\$3,00

Doce de Abóbora

Material/ insumos usados	Quantidade	Custo Unitário
Abóbora de pescoço	6kg	R\$ 5,99
Açúcar cristal	1,26kg	R\$ 4,00
Canela em pau	6 uni	R\$8,90
Cravo	Q.b	R\$3,00
Creme de leite	600g	R\$6,00
Sorvete de coco	4,5l	R\$23,00

Batata em Conserva

Material/ insumos usados	Quantidade	Custo Unitário
Batata bolinha	9kg	R\$7,00
Vinagre	960mg	R\$4,00
Azeite	160mg	R\$40,00
Cebola	3 uni	R\$5,00
Salsa	1 maço	R\$3,00
Sal	75g	R\$3,00
Fumaça em pó	Q.b	R\$7,00
Alho	65g	R\$2,00

Ponche de Frutas

Material/insumos usados	Quantidade	Custo Unitário
Água com gás	24l	R\$2,69
Suco de uva Integral	12l	R\$9,13
Morango	2kg	R\$6,00
Abacaxi	3,2kg	R\$5,99
Maça	6,8kg	R\$9,90

ANÁLISE DA MATRIZ F.O.F.A

A matriz F.O.F.A. é um instrumento de análise simples e valioso. Seu objetivo é detectar pontos fortes e fracos, com a finalidade de tornar a empresa mais eficiente e competitiva, corrigindo assim suas deficiências. F.O.F.A. é um acróstico para:

Forças Oportunidades Fraquezas Ameaças

A análise F.O.F.A. levará você pensar nos aspectos favoráveis e desfavoráveis do negócio, dos seus proprietários e do mercado. A matriz F.O.F.A. é sempre feita em quadrantes, ou seja, em quatro quadrados iguais. Em cada quadrado são registrados fatores positivos e negativos para a implantação do negócio.

<p>Forças</p> <p>São características internas da empresa ou de seus donos que representam vantagens competitivas sobre seus concorrentes ou uma facilidade para atingir os objetivos propostos.</p>	<p>Oportunidades</p> <p>São situações positivas do ambiente externo que permitem à empresa alcançar seus objetivos ou melhorar sua posição no mercado.</p>
--	---

<p>Exemplos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atendimento personalizado ao cliente • Preço de venda competitivo • Equipe treinada e motivada • Localização estratégica da empresa 	<p>Exemplos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Existência de linhas de financiamento • Poucos concorrentes na região • Aumento crescente da demanda • Disponibilidade de bons imóveis para locação
<p>Fraquezas</p> <p>São fatores internos que colocam a empresa em situação de desvantagem frente à concorrência ou que prejudicam sua atuação no ramo escolhido.</p> <p>Exemplos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pouca qualificação dos funcionários • Indisponibilidade de recursos financeiros (capital) • Falta de experiência anterior no ramo • Custos de manutenção elevados 	<p>Ameaças</p> <p>São situações externas nas quais se têm pouco controle e que colocam a empresa diante de dificuldades, ocasionando a perda de mercado ou a redução de sua lucratividade.</p> <p>Exemplos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impostos elevados e exigências legais rigorosas • Existência de poucos fornecedores • Escassez de mão de obra qualificada • Insegurança e violência na região

Forças:

- Equipe focada e responsável;
- Funcionários qualificados e com técnicas aperfeiçoadas;
- Atendimento rápido e personalizado;
- Fornecimento de serviço completo;
- Horários flexíveis.

Oportunidades:

- Vagas para estágio;
- Poucos concorrentes na região;
- Crescimento da demanda;
- Disponibilidade de locomoção.

Fraquezas:

- Custos de manutenção elevados;
- Baixo índice de patrocinadores;
- Empresa nova no mercado.

Ameaças:

- Impostos elevados;
- Falta de conhecimento do tema (geração atual);
- Empresas líderes de mercado.

Exercício prático de elaboração - PLANO DE NEGÓCIOS PARA O TCC**Roteiro do trabalho**

1. **Empresa:** nome e dados da empresa (fictício) missão, visão, valores e capital social (determinar qual será o valor de investimento e quando cada integrante do grupo irá contribuir)
2. **Lay out do empreendimento:** planta baixa contendo os setores
3. **Análise de mercado:** clientes, concorrentes e fornecedores
4. **Plano de marketing:** estratégias, promoções, logotipo, cardápio, vídeo, meios e comunicação, etc.

5. **Plano Financeiro:** Estimar o lucro mensal e prazo de retorno de investimento, estimar gasto com móveis e utensílios e incluir o Layout do local.
6. **Análise FOFA (SWOT):** definir quais são as forças, fraquezas, oportunidades e ameaças (utilizar o padrão de matriz swot – pesquisar na internet modelos).

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A década de 1980 foi uma era marcada por uma gastronomia acolhedora que marcou uma geração inteira com suas preparações culturalmente ricas. Entretanto, infelizmente conforme foi passando o tempo e as novas inovações foram chegando, caiu em esquecimento a cultura dos anos 80.

A partir de uma pesquisa de campo por meio de um formulário, se obteve cerca de 153 respostas, sendo assim a maioria das pessoas, são jovens de 18 entre 25 anos que tem pouco conhecimento acerca da cultura dos anos 80, com o interesse de aprofundar o conhecimento sobre a culinária de 1980.

Dentro dos objetivos de resgatar essa cultura para novas gerações, trazer um conhecimento aprofundado sobre as preparações típicas no Brasil nesse período e proporcionar um evento focado nessa época trazendo nostalgia aos clientes; foram concluídos por meio do desenvolvimento de um evento, trazendo interesse ao público e apresentando essa cultura de uma forma técnica.

Portanto, de fato é importante resgatar uma cultura tão rica para os dias atuais, proporcionando a sensação de nostalgia a quem viveu, lembrando os sabores marcantes da década de 80 e trazendo conhecimento a geração mais jovem que desconheciam essa cultura e poderão ter um pouco a mais de contato com algo novo.

O técnico em Gastronomia tem conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos socioculturais e econômicos relacionados à gastronomia, bem como conhecimentos técnicos sobre utensílios, equipamentos e técnicas de preparação de alimentos. Possui habilidades sobre práticas sustentáveis e manejo de resíduos e sobre o cumprimento das legislações relacionadas à produção e à segurança dos alimentos.

Busca sempre manter um trabalho colaborativo, mantendo uma comunicação clara, comprometimento com a sustentabilidade, atitude empreendedora, proatividade, criatividade e flexibilidade para a solução de problemas e situações imprevistas.

8. REFERÊNCIAS

AGUIAR, V. - O que comíamos há trinta anos (era feito no micro-ondas) - Disponível em (<https://lembraria.com/2016/11/18/o-que-comiamos-ha-trinta-anos-era-feito-no-micro-ondas/>) Acesso em: 22 set. 2022.

ALMENDROS, S. Roupas 1980: inclua a tendência em looks atuais. Dicas de Mulher. 2022. Disponível em: <https://www.dicasdemulher.com.br/roupas-anos-80/> Acesso em: 22 set. 2022.

ALZER, L. A.; CLAUDINO, Mariana. Almanaque dos anos 80. Rio de Janeiro: Ediouro, 2004. em: <https://app.uff.br/riuff/bitstream/handle/1/13482/Tese-christiano-rangel-dos-santos.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Blog Oscar. Moda anos 80 – as tendências da moda voltaram. 2021. Disponível em: <https://blog.oscarcalcados.com.br/moda-anos-80-as-tendencias-da-epoca-voltaram/#comments> Acesso em: 22 set. 2022.

CABRERA, Antônio Carlos. Almanaque da música brega. Rio de Janeiro:

GARCIA, R. Veja São Paulo: Doze comidas e bebidas que já foram moda - Disponível em: (<https://vejasp.abril.com.br/coluna/memoria/doze-comidas-e-bebidas-que-ja-foram-moda/>) Acesso: 29 set. 2022.

Jornal Digital GZH Porto Alegre. Cinco restaurantes que deixaram saudade. 2013. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/porto-alegre/amp/2013/03/cinco-restaurantes-que-deixaram-saudade-4072958.html>. Acesso em 22 set. 2022.

Matrix, 2007. Acesso: 22 set. 2022.

PAULA, A. Comidas dos anos 80 que deixam saudade. Meu Criativo. 2016. Disponível em: <https://www.menucriativo.com/2016/08/comidas-dos-anos-80-que-deixam-saudade.html> Acesso em: 29 set. 2022.

THEODORO, L. J. Roupa anos 80: Looks da época + 89 fotos. 2022. Disponível em: <https://olook.com.br/roupas-anos-80/> Acesso em: 22 set. 2022.

9. ANEXOS

The screenshot shows the top section of a survey form. On the left is the 'Donna 80' logo, a colorful globe with the text 'Donna 80' in a stylized font. To its right, the text 'DONNA 80' is displayed in a bold, black, sans-serif font. Below this, the main title of the survey is 'Formulário de pesquisa para trabalho de conclusão de curso de Técnico em Gastronomia', followed by the subtitle 'Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) da empresa DONNA 80'. At the bottom left of this section, it says 'TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO'. On the right side, there is a vertical toolbar with icons for expand, print, translate, zoom, and list. A dropdown menu is open, showing 'Múltipla escolha'.

This screenshot displays two survey questions. The first question is 'Você contrataria um evento gastronômico ou festa voltada para o tema dos anos 80? *'. It has three radio button options: 'Sim', 'Não', and 'Talvez'. The second question is 'Caso você contrate tal evento, quanto estará disposto a pagar em média por convidado? *'. It has four radio button options: 'Menos de R\$50,00', 'De R\$50,00 a R\$100,00', 'De R\$100,00 a R\$200,00', and 'Mais de R\$200,00'. Above the questions, there are navigation tabs: 'Perguntas', 'Respostas' (with a count of 155), and 'Configurações'. On the right side, there is a vertical toolbar with icons for expand, print, translate, zoom, and list.

This screenshot shows a single survey question: 'Qual a sua faixa etária? *'. It has six radio button options: '18 ou menos', 'Entre 18 e 25', 'Entre 25 e 30', 'Entre 30 e 40', 'Entre 40 e 60', and '60 ou mais'. Above the question, there is a toolbar with icons for print, trash, and a toggle for 'Obrigatória' (which is currently turned on). On the right side, there is a vertical toolbar with icons for expand, print, translate, zoom, and list.

O quanto você diria que conhece sobre a cultura dos anos 80? *

Não conheço

Conheço pouco

Conheço bem

Conheço muito

Você gostaria de conhecer a cultura dos anos 80? *

Sim

Não

Talvez

Ponche de frutas




Bolo salgado de pão de forma



Perguntas Respostas 1/3 Configurações

Batatinha em conserva



Maria mole

