

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA
SOUZA
ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL IRMÃ AGOSTINA – CLASSE
DESCENTRALIZADA CEU CIDADE DUTRA
Administração**

Aysha Kanauan Pereira Marques

Diogo de Souza Oliveira

Júlia Diniz Real

Luana Eleutério da Cruz

Mariana Sóra Diniz

PLANO DE NEGÓCIOS: Restaurante Grand Mundi

São Paulo

2023

Aysha Kanauan Pereira Marques

Diogo de Souza Oliveira

Júlia Diniz Real

Luana Eleutério da Cruz

Mariana Sóra Diniz

PLANO DE NEGÓCIOS: Restaurante Grand Mundi

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Administração da Escola Técnica Irmã Agostina – Classe Descentralizada CEU Cidade Dutra, orientado pelo Prof.^a Talita Paula Miranda de Souza, como requisito parcial para obtenção do título de Técnico em Administração.

São Paulo

2023

DEDICATÓRIA

Dedicamos esse Projeto aos amantes de esporte de todo o mundo, que amam os esportes de todo o coração e que vibram ao ponto marcado, dedicamos a todos que amam acompanhar o jogador favorito ou time favorito em campo e que amam cada momento passado com amigos e familiares e por fim que buscam aconchego, uma boa TV e uma boa comida. Dedicamos também aos viventes dos 3 países escolhidos que querem apreciar a comida de sua terra natal e voltar a se sentir em casa.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiramente a deus por toda essa jornada, agradecemos aos nossos pais e familiares que estão conosco desde o início dando apoio e ajudando dentro de todo processo do curso.

Agradecemos os professores que ao decorrer do curso compartilharam conhecimento, conselhos e claro ajudaram ao decorrer desse trabalho, aos professores de TCC Talita e Edilma que fizeram seu máximo para que esse trabalho se tornasse realidade, agradecemos em especial o apoio dos professores Adriano, Neide, Nilton, Cris e Marcos que ajudaram e aconselharam ao decorrer do projeto de negócio. Por fim a toda equipe da ETEC por várias oportunidades que passaram para nós estudantes do curso técnico em administração.

“Há três tipos de empresas: Empresas que tentam levar os seus clientes onde eles não querem ir; empresas que ouvem os seus clientes e depois respondem às suas necessidades; e empresas que levam os seus clientes aonde eles ainda não sabem que querem ir.”

Gary Hamel

RESUMO

O trabalho de conclusão de curso tem como objetivo apresentar o plano de negócio denominado “Grand Mundi LTDA” ou com o nome fantasia “Grand mundi”, elaborado pelos alunos, Aysha Kanauan Pereira Marques, Diogo de Souza Oliveira, Júlia Diniz Real, Luana Eleutério da Cruz e Mariana Sóra Diniz. O grupo teve a principal ideia no tema esportivo e em um restaurante internacional com destaque em 3 países com 3 esportes característicos, Mônaco com Fórmula 1, Canadá com hockey no gelo e Itália com Futebol, visando o público esportivo, por fim as comidas características desses 3 países juntamente com boas bebidas, sendo um dos focos do estabelecimento. A empresa conta com tecnologias e bom atendimento para atender as demandas do negócio. Os ingredientes dos pratos foram escolhidos com cuidado para oferecer o melhor contato com o país e com o cliente, valorizando o aspecto nutritivo e claro o sabor dos pratos. A forma principal de atrair clientes será por meio de redes sociais e parcerias com pequenos influencers que terão descontos no restaurante ao divulgarem. Os principais concorrentes do negócio estão localizados próximos ao restaurante e o primeiro deles é “O Pasquim bar e restaurante”, o segundo é o “São Cristóvão bar/restaurante”, o terceiro é o “Aguzzo Cucina Italiana” e por último o “Ristorantino”. Os pontos fracos da empresa se encontram no custo alto de produção juntamente ao custo alto do aluguel e por último uma demora na confecção dos pratos. O valor inicial investido no restaurante é com base nos custos que terão, sendo assim os custos são ao total de R\$ 684.723,68 será investido uma quantia de de R\$ 700.000,00 sendo que cada sócio tem direito a 20% da empresa, sendo assim cada sócio investiu R\$140.000,00. O retorno desse investimento se dá em 1 ano e 6 meses no estabelecimento.

Palavras-Chave: Países. Tecnologias. Ingredientes. Público.

ABSTRACT

The completion of coursework has the objective is presenting the business plan denominated "Grand Mundi LTDA" or with the fantasy name "Grand Mundi", elaborated by the students, Aysha Kanauan Pereira Marques, Diogo de Souza Oliveira, Júlia Diniz Real, Luana Eleutério da Cruz and Mariana Sóra Diniz. The group had first idea of topic the sportive games at the international restaurant, with three characteristics countries and the famous sports them have, Monaco with Formula 1, Canada with Ice Hockey, and Italy by soccer. The company has focus on the sports public, in the end we have too the foods and drinks, specifically foods and drinks of that countries, and that is one of the focusses of the company. The company will have technology and good service, that is for attend the necessities of the business. The ingredients of the dishes have been carefully chosen to offer the best contact with the country and the customer, valuing the nutritious aspect and of course the flavor of the dishes. The main way to attract customers will be through social networks and partnerships with small influencers who will have discounts in the restaurant when they advertise. The main competitors of the business are located near the restaurant and the first of them is "O Parquim bar/restaurante", The second is "São Cristóvão bar/restaurante", the third is "Aguzzo Cucina Italiana", and the last one is "Ristorantino". The weaknesses of the company are found in the high cost of production along with the high cost of rent and finally a delay in the preparation of the dishes. The initial amount invested in the restaurant is based on the costs they will have, so the costs are a total of R\$ 684,723.68 an amount of R\$ 700,000.00 will be invested and each partner is entitled to 20% of the company, so each partner invested R\$ 140,000.00. The return on this investment takes place in 1 year and 6 months in the establishment.

Keywords: Countries. Technologies. Ingredients. Public.

LISTA DE TABELAS E FIGURAS

Tabela 1 - Investimento inicial e cargos societários.	13
Figura 1 - Localização do estabelecimento.	16
Tabela 2 - Quadro Societário.	17
Figura 2 - Organograma da empresa.	17
Tabela 3 - Produtos, Pratos.....	19
Tabela 4 - Produtos: Bebidas.....	19
Tabela 5 - Produtos: Pizzas20	
Figura 3 - Organograma: Processo de atendimento Delivery.....21	
Figura 4 - Organograma: Processo de atendimento do restaurante21	
Tabela 6 - Comparação de preços dos concorrentes e da empresa.....23	
Figura 5 - Modelo Canvas27	
Tabela 7 - Análise SWOT.....29	
Figura 6 - Cardápio: Pratos34	
Figura 7 - Cardápio: Pizzas35	
Figura 8 - Cardápio: Bebidas.....36	
Figura 9 - Layout: Primeiro andar.....40	
Figura 10 - Layout: Segundo andar.....40	
Tabela 8 - Projeção de vendas: janeiro.....41	
Tabela 9 - Projeção de vendas: fevereiro.....42	
Tabela 10 - Projeção de vendas: março.....43	
Tabela 11 - Projeção de vendas: abril.....44	
Tabela 12 - Projeção de vendas: maio.....45	
Tabela 13 - Projeção de vendas: junho.....46	
Tabela 14 - Projeção de vendas: julho.....47	
Tabela 15 - Projeção de vendas: agosto.....48	
Tabela 16 - Projeção de vendas: setembro.....49	
Tabela 17 - Projeção de vendas: outubro.....50	
Tabela 18 - Projeção de Vendas: novembro.....51	
Tabela 19 - Projeção de vendas: dezembro.....52	
Tabela 20 - Investimento inicial.....55	
Tabela 21 - Máquinas e equipamentos.....56	
Tabela 22 - Móveis e Utensílios.....56	

Tabela 23 - Veículos.	57
Tabela 24 - Usos e Fontes.	57
Tabela 25 - Demonstração de Resultado.....	58
Tabela 26 - Fluxo de caixa anual.....	58
Tabela 27 - Capital de giro.....	59
Tabela 28 - Payback.....	59
Tabela 29 - Ponto de Equilíbrio.....	60

SUMÁRIO

1. SUMÁRIO EXECUTIVO	11
2. O NEGÓCIO	12
2.1. Identificação	12
2.2. Objetivo	14
2.3. Vantagem Competitiva	15
2.4. Localização.	15
2.5. Exigências Legais.....	16
2.6. Estrutura Organizacional	17
3. PRODUTOS	18
3.1. Produtos	18
3.2. Tecnologia e Processos.....	20
3.3. Benefícios e Vantagem Competitiva	22
3.4. Preços.....	22
4. MERCADO	24
4.1. Setor.....	24
4.2. Público-alvo	24
4.3. Fornecedores.....	25
4.4. Concorrentes.	26
4.5. Modelo CANVAS	27
4.6. Análise SWOT	27
5. PLANO DE MARKETING.....	30
5.1. Produtos	30
5.2. Preço.....	33
5.3. Ponto (Distribuição).....	37
5.4. Promoção (Propaganda)	37
6. PLANO OPERACIONAL	39
6.1. Layout.....	39
6.2. Capacidade produtiva/comercial.....	41
6.3. Processos operacionais.....	53
6.4. Necessidade de pessoal	53
7. PLANO FINANCEIRO.....	55

7.1. Investimentos.....	55
7.2. Usos e Fontes	57
7.3. Demonstração de Resultado.	57
7.4. Fluxo de caixa	58
7.5. Capital de Giro	58
7.6. Indicadores Econômico-Financeiros.	59
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS	61
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	62

1. SUMÁRIO EXECUTIVO

O Plano de negócio atua no setor do comércio alimentício, a empresa é nova no mercado com razão social “Grand Mundi LTDA” possuindo o nome fantasia “Grand Mundi”. O diferencial da empresa é o fator do entretenimento esportivo sendo característico de três países (Futebol, Fórmula 1 e hockey no gelo), focado também na culinária dos três países (Mônaco, Itália e Canadá).

A empresa é constituída por cinco sócios proprietários, a contribuição total de todos os sócios é de R\$770.000,00. O Empreendimento se encaixa como Empresa de Pequeno Porte (EPP) de sociedade limitada devido ao seu faturamento e modo de organização dos sócios, o faturamento de um ano é de R\$ 2.843.289,00. A missão da empresa é oferecer conteúdo esportivo de qualidade, visando principalmente os amantes de esporte, e agradar os paladares dos clientes com qualidade, sabor e aspecto gastronômico. O cardápio do restaurante é dividido em 4 categorias, Pratos de entrada, Pratos principais, Sobremesas, Pizzas e Bebidas. A localização é na rua dos Pinheiros, em Pinheiros, na zona oeste de São Paulo – SP, CEP 05422010. Os principais concorrentes da empresa são O Pasquim Bar e Restaurante, São Cristóvão bar/restaurante, Aguzzo Cucina Italiana e Ristorantino. Os fornecedores da empresa Grand Mundi variam de fornecedores de alimento até maquinário, os principais fornecedores seguem como O Assai atacadista, Pão de açúcar, Spicy, Tramontina, Swift, PA. Equipamentos para restaurantes, Imperial Máquinas, Imigrantes Bebidas e Casas Bahia.

As projeções financeiras da empresa consistem nas vendas, para pagamento de contas e faturamento, ao local escolhido o IPTU e Aluguel se torna bem elevado já que o ambiente possui dois andares e um espaço relativamente grande. As contas se tornam bem salgadas graças a toda produção dos produtos, mesmo com dificuldades o faturamento permanece positivo. Dentro disso, o ponto de equilíbrio é extremamente importante sendo de 8e24 pratos, outro fator de destaque é o investimento deve ter um retorno positivo, para isso o demonstrativo de resultado é extremamente necessário, sendo ele de R\$444.242,42 positivos e dividindo-o pelo investimento inicial o tempo de retorno é de 1 ano e 9 meses, um tempo relativamente razoável para que a empresa consiga lucrar.

2. O NEGÓCIO

O negócio consiste em um comércio alimentício denominado “Grand Mundi”, nome escolhido com base no objetivo da empresa e sua diferença no mercado. A empresa tem como foco a culinária e nos conteúdos esportivos de três países que são a Itália, Mônaco e Canadá.

Os tópicos que serão abordados são a identificação da empresa; que seria a origem, o objetivo; detalhando o porquê e o propósito de criação da mesma, vantagem competitiva; que no caso é o diferencial entre os concorrentes, localização; onde está localizado o restaurante com precisão, exigências legais; o necessário para a empresa funcionar e a estrutura organizacional; o capital humano da empresa.

2.1. Identificação

O nome da empresa é “Grand Mundi LTDA” com o nicho focado em restaurantes, o nome fantasia do estabelecimento é “Grand Mundi”. O nome foi escolhido com base no trabalho exercido pelo restaurante. Seu diferencial visa a culinária de três países ao redor do globo, ambos os nomes têm a ver com a proposta do restaurante pensando cuidadosamente entre todos. O CNPJ: 76.089.067/0001-06.

A logo da empresa tem quatro tipos de cores, azul claro, azul, preto e branco, as cores remetem a sofisticação como o estilo da logo que tem foco em esportes e as bandeiras dos países que serão trabalhados no restaurante, seu detalhamento simboliza algo sofisticado, divertido e com foco nas atividades da empresa.

Figura 1 - Logo da empresa.



Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Missão: Proporcionar entretenimento esportivo e novas experiências gastronômicas da cultura estrangeira.

Visão: Ser uma empresa reconhecida nacionalmente no ramo alimentício por unificar esportes, sabores internacionais.

Valores: Ética, suporte ao cliente, empatia, qualidade, respeito e lealdade.

A empresa é do ramo alimentício, pois, de acordo com o produto e ramo seguido pela empresa essa é a melhor escolha que se encaixa perfeitamente no negócio.

Criadores da empresa: Júlia Diniz Real e Diogo de Souza Oliveira, esses dois serão os responsáveis e fundadores da empresa, assinam todos os documentos e são responsáveis por outras funções juntamente com os sócios.

Tabela 1 - Investimento inicial e cargos societários.

CAPITAL SOCIAL			
SÓCIO (S)	FUNÇÃO QUE DESEMPENHARÁ NO NOVO NEGÓCIO	CAPITAL APORTADO	PARTICIPAÇÃO %
Aysha Kanauan Pereira Marques	Diretora de Recursos Humanos-Marketing	R\$ 160.000,00	20,78%
Diogo de Souza Oliveira	Diretor de Marketing e Produção	R\$ 150.000,00	19,48%
Júlia Diniz Real	Diretora de Logística e Produção	R\$ 150.000,00	19,48%
Luana Eleutério da Cruz	Diretora de Administração e Recursos humanos	R\$ 150.000,00	19,48%
Mariana Sóra Diniz	Diretora de Administração e Financeiro	R\$ 160.000,00	20,78%
TOTAL DO CAPITAL SOCIAL		770.000,00	100,00%

Fonte: Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Os sócios exercem tarefas dentro da empresa divididos em cargos para adequar as necessidades da empresa. O total de contribuição é R\$770.000,00, com base nas despesas para ter o negócio que foram de R\$ 757.103,75.

segundo o que foi pesquisado para abrir um investimento parecido como um bar e do porte que a empresa necessita é em torno de R\$50.000,00 á R\$450.000,00, portanto, o total investido cabe para suprir as necessidades da empresa “Grand Mundi”.

“Para o bar temático, a diferença está no valor inicial. Por levar em consideração especificações que um bar simples não precisa se preocupar, o investimento é mais extenso.

Fora as despesas básicas de um bar, outras especificações podem variar tanto nos insumos quanto na decoração.

É possível desenvolver um bar de vinhos, por exemplo. Nesse caso, uma despesa base do seu negócio é o estoque da adega e outros detalhes específicos do segmento.

“Como pode variar dependendo do foco do tema, estimamos que o valor de investimento inicial para um bar temático pode ser de R\$150.000,00 a R\$400.000,00.” (FERRY, 2023).

Com base no que foi dito e no faturamento de um ano da empresa que é de R\$ 2.843.289,00, a empresa se adequa a uma Empresa de Pequeno Porte (EPP) de sociedade limitada devido à como os sócios são categorizados no estabelecimento.

2.2. Objetivo

O Grand Mundi é um restaurante internacional temático, que aborda esportes populares de três países, sendo eles: Canadá, Mônaco e Itália. Ele consiste em proporcionar diversão e entretenimento para todos os públicos, visando também, conquistar clientes através do amor pelo conteúdo esportivo e pelo sabor dos preparos. Foi pensado e criado por uma paixão em comum entre os sócios, que seriam os países e os seus hobbies populares.

Com um cardápio amplo, o restaurante possui o intuito de compor pratos típicos de cada país e diversas opções de bebidas. Pensando ainda mais em

satisfazer os consumidores, foi criado um programa de fidelização de clientes, promoções válidas para o feriado de cada país e promoções kids.

O ambiente interno foi elaborado com os melhores equipamentos e personalizado com as cores das bandeiras de cada país, foram colocadas Tvs de alta definição para que os clientes assistam jogos enquanto aguardam os pedidos, novos maquinários para melhorar o atendimento e praticidade, entre outros. No ambiente externo, é oferecido estacionamento aberto e fechado, com manobristas que auxiliam no que os clientes precisarem. O Grand Mundi trata-se de um comércio no ramo alimentício, que disponibiliza franquias da empresa, para empresários que tenham interesse.

2.3. Vantagem Competitiva

No restaurante os pratos e bebidas são decorados conforme o país e seu respectivo esporte, fazendo com que o visual dos pratos fique mais interessantes e chamem mais a atenção dos consumidores, que ficam ansiosos e curiosos para verem as decorações e saborear as comidas típicas. Além disso, nos feriados de cada país, são oferecidas promoções com descontos e muitas variedades.

O estabelecimento é totalmente decorado para chamar a atenção dos clientes e para que seja um local de aconchego e lazer, com televisões, ambiente amplo e boa localização. Outro ponto a destacar é o atendimento dinâmico e diferente, o intuito é proporcionar ao cliente uma experiência de “viagem” por esses países e conhecimento de novos esportes. Com isso, os funcionários forneçam toda assistência necessária aos clientes e ao final da experiência, pedem um feedback para que os mesmos se sintam à vontade em dar sua opinião e dicas de melhorias.

Por ser um restaurante diversificado e mais dinâmico, os clientes preferem frequentá-lo com o objetivo de se distrair no seu horário de almoço e tirar um pouco o foco do trabalho, que muitas vezes pode ser cansativo e desgastante. Aos finais de semana é uma boa escolha para quem quer conhecer um ambiente novo, para ir com amigos e família, provar comidas e bebidas diferentes e ainda assistir aos jogos, tirar fotos e ter uma experiência incrível.

2.4. Localização

O empreendimento é um restaurante voltado para a culinária de 3 países, Itália, Mônaco e Canadá, tendo o nome “Grand Mundi”, localizado na Rua dos

Pinheiros, 1174 - Pinheiros, Zona Oeste de São Paulo – SP, CEP: 05422010. O estabelecimento será dividido em 3 partes, que irão compor os locais específicos de cada país, será representado no cardápio e nos conteúdos esportivos dos países. Sendo assim o cardápio é dividido em três tópicos: Prato de entrada, prato principal e sobremesa. Também serão servidos os melhores drinks no bar e poderão ser personalizados conforme o país desejado. O local foi escolhido pelo fácil acesso ao transporte público, bem movimentado, perto de várias empresas, próximo a algumas avenidas mais importantes de São Paulo, como Paulista e Rebouças. O estabelecimento fica próximo também da estação Fradique Coutinho do metrô, assim facilitando a chegada dos clientes.

Figura 1 - Localização do estabelecimento.



Fonte: Google MAPS, 2023.

2.5. Exigências Legais

As exigências legais necessárias para abrir um estabelecimento são imprescindíveis para a consistência entre organização, estado e a parte interna da empresa, por tanto, são necessários documentos específicos, entre eles, os mais adequados para o estabelecimento são:

Alvará de funcionamento: Esse é um documento que permite o restaurante a funcionar em determinado local, de acordo com as normas estabelecidas. Fazendo tudo dentro da lei e garantindo segurança aos clientes.

Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB): Este documento certifica que a empresa siga as regras de combate ao incêndio.

Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS): O documento certifica que a empresa siga as regras de combate ao incêndio.

CNPJ: Um documento de identificação que precisa ter antes de iniciar as atividades. É um número registrado pela Receita Federal e funciona como um CPF, onde as outras empresas ou governo podem ter acesso às informações.

Cópia do Contrato de Locação ou Compra e Venda: O contrato de locação é o documento em que o proprietário (locador) cede seu imóvel urbano para outra pessoa (locatária) para que lá comece seu comércio ou serviço. Deve constar nesse documento o valor do aluguel e a duração total da locação, junto com os direitos e deveres de cada parte envolvida.

Folha espelho do IRPF: Seria sobre o Imposto de Renda de Pessoa Física.

Manual de Boas Práticas de Fabricação: O documento seria para descrever os procedimentos realizados no estabelecimento, como o controle da água de abastecimento, a manutenção e higienização das instalações, equipamentos e dos utensílios.

Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs): Este documento detalha (em ordem) todos os processos do estabelecimento, para garantir produtividade, eliminar desperdícios, manter uma rotina eficiente e foco.

2.6. Estrutura Organizacional

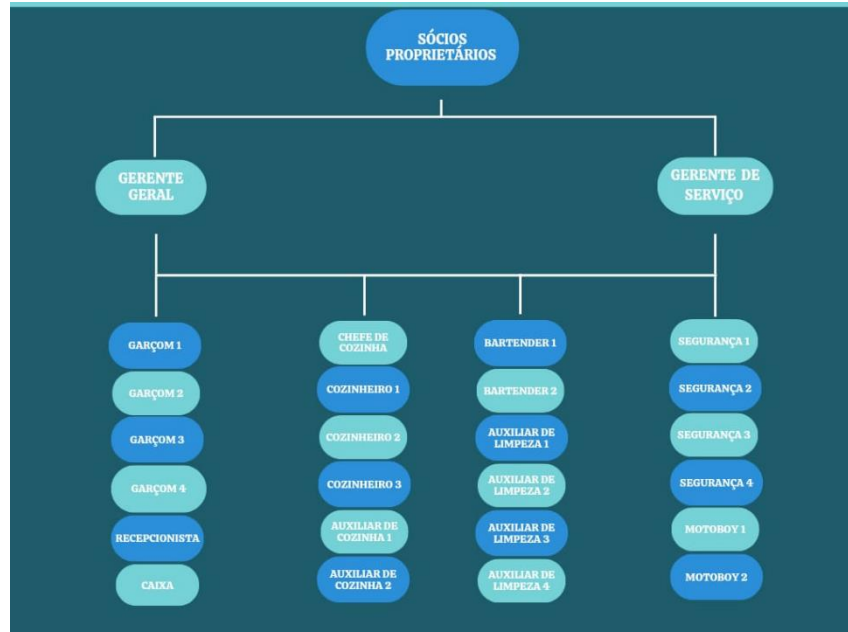
Os anúncios de vagas serão por meio de cartazes nas redes sociais do restaurante. O organograma dos funcionários está abaixo.

Tabela 2 - Quadro Societário.

SÓCIO (S)	FUNÇÃO QUE DESEMPENHARÁ NO NOVO NEGÓCIO
Aysha Kanauan Pereira Marques	Diretora de Recursos Humanos-Marketing
Diogo de Souza Oliveira	Diretor de Marketing e Produção
Júlia Diniz Real	Diretora de Logística e Produção
Luana Eleutério da Cruz	Diretora de Administração e Recursos humanos
Mariana Sóra Diniz	Diretora de Administração e Financeiro

Fonte: Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Figura 2 - Organograma da empresa.



Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

3. PRODUTOS

Nos produtos e/ou serviços inicialmente serão destacados o que será vendido no estabelecimento e o que é oferecido ao consumidor pelo restaurante “Grand Mundi”. Inicialmente sua culinária, seus serviços de atendimento diversificado, e claro, seu fator principal: conteúdo esportivo de qualidade.

Após o que foi mencionado acima, serão apresentados: a tecnologia e processos; como tudo ocorre, benefícios e vantagem competitiva; o que diferencia o estabelecimento dos outros e os preços; que serão detalhados o valor dos produtos, maquinários e assim por diante.

3.1. Produtos

Dividido em três tipos de pratos, o restaurante terá como sua principal fonte de renda, a culinária e bebidas características dos países, os três tipos de pratos que serão servidos aos clientes são: prato de entrada, prato principal e sobremesa. Para a entrada temos as seguintes comidas: Arancino, Ravioli, Bannock, Brandamincium e Butter tarte. Para o prato principal serão: Lasagna/lasanha, Piza ou pizza, Stocafi, Poutine e Tourtière. E por fim as sobremesas que teremos: Struffoli, Gelato, Fugassa de Munegu, Nanaimo bars e Beaver tail.

O estabelecimento também contará com um cardápio limitado de algumas pizzas, tal como, pizza de calabresa, mozzarella, calzone, portuguesa, parmegiana e

frango com catupiry. O cliente pode escolher como deseja a pizza com base nesses sabores, podendo dividir a pizza em 2 partes ou até 3 sabores.

“É em torno dos produtos que a empresa trabalha suas estratégias de marketing e vendas, são eles que movimentam o caixa do negócio e que promovem a relação da marca com os consumidores. Sem um produto, a empresa não tem o que entregar ao mercado.” (CASAROTTO, 2022 - ROCKCONTENT).

A empresa oferece drinks personalizados de acordo com o país que o cliente desejar e claro outros drinks para variar o cardápio e deixar o bartender livre para preparar bebidas exóticas e diferenciadas. Além de tudo, serão vendidos sucos naturais para aqueles que não gostam de bebidas alcoólicas ou não tomam refrigerantes e cerveja para o público maior de 18 anos, com a mesma exigência para drinks e as demais bebidas.

O último produto que a empresa oferece são pizzas, as clássicas italianas e as mais conhecidas pela população brasileira, a pizza é um prato tradicional italiano, portanto ser vendido no estabelecimento com a temática esportiva é um grande diferencial entre os concorrentes da empresa.

Tabela 3 - Produtos, Pratos

Entrada	Ingredientes	Preço:
Arancino	Massa de pastel; Arroz; Carne bovina e Molho de tomate.	R\$ 70,00
Ravioli	Carne bovina; Peixe; Queijo; Cenoura; Repolho e Molho de tomate.	R\$ 75,00
Brandamincium	Bacalhau seco, Alho, azeite e creme de leite.	R\$ 73,00
Bannock	Farinha de trigo; Levedura; Ervas.	R\$ 68,00
Butter Tarte	Manteiga; Ovos; Açúcar; Xarope e Massa folheada.	R\$ 70,00
Prato Principal	Ingredientes	Preço
Lasagna/Lasanha	Massa alimentícia com fitas largas; Queijo; Presunto; Carne moída e Molho de tomate.	R\$ 80,00
Stocafi	Bacalhau Seco; Molho de tomate; Vinho; Azeitonas e conhaque.	R\$ 179,00
Poutine	Batata; Carne e Queijo.	R\$ 105,00
Tourtière	Farinha de trigo; Leite; Sal; Pimenta; Carne; Frango; Repolho; Tomate; Cogumelo e Ervas.	R\$ 80,00
Sobremesa	Ingredientes	preços
Suffroli	Farinha de trigo; Açúcar; Leite; Mel e Morango.	R\$ 20,00
Gelato	Leite; Creme e Açúcar.	R\$ 15,00
Beaver Tail	Farinha de trigo; Oreo, Nutella; Pasta de amendoim; Chocolate; Amêndoas; Maçã e Canela.	R\$ 50,00
Fugassa de Munegu	Pão francês; Avelã; Amendoim; Pinhão; Anis Branco e Anis vermelho.	R\$ 30,00
Nanaimo bars	Chocolate; Coco; Nozes; Creme de baunilha e Ganache de chocolate.	R\$ 66,00

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 4 - Produtos: Bebidas.

Drinks, cervejas e sucos	Ingredientes	Marca	Tipo de bebida	Preço
Double - Double	Café e Creme.	-	Drink.	R\$ 7,00
Caesar	Vodka; Gelo; Tomate; Limão; Molho inglês; Sal e Pimenta.	-	Alcoólica.	R\$ 65,50
Ice wine	-	-	Vinho.	R\$ 152,10
Negroni	Gim; Vermute tinto doce; Campari (Licor amargo) e Gelo.	-	Alcoólica.	R\$ 73,40
Garibaldi	Campari (Licor Amargo); Suco de laranja e Gelo.	-	Alcoólica.	R\$ 79,00
Orange Spritz	Aperol (licor italiano); Suco de Laranja; Água comgás; Gelo e Laranja.	-	Alcoólica.	R\$ 58,00
L'orangerie 750Ml.	-	-	Licor.	R\$ 150,00
Suco de Laranja	Laranja	-	Suco natural.	R\$ 6,50
Suco de Maracujá	Maracujá	-	Suco natural.	R\$ 5,00
Limonada	Limão	-	Suco natural.	R\$ 4,00
Suco de Goiaba	Goiaba	-	Suco natural.	R\$ 5,00
Skol Beats 269ml – garrafa	-	Skol	Cerveja	R\$ 8,00
Brahma - 350ml Latinha	-	Brahma	Cerveja	R\$ 5,00.
Cerveja Pilsen Puro Malte	-	Império	Cerveja	R\$ 9,00.
Heineken -Garrafa de vidro	-	Heineken	Cerveja	R\$ 13,50.
Refrigerante de Soda – 2l	Soda	Coca Cola	Refrigerante.	R\$ 12,00
Refrigerante de laranja – 2L	Laranja	Fanta	Refrigerante.	R\$ 10,00

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 5 - Produtos: Pizzas

Pizzas	ingredientes	Tipo da pizza	Tamanho das pizzas	Preços
Calabresa	Massa de pizza; Molho de tomate; Mussarela ralada ou fatiada; Linguiça calabresa; Cebola (opcional); Azeitonas pretas (opcional) e orégano.	Pequena, média e grande.	Pequena: 20cm; Média: 30cm e Grande: 50cm.	R\$30,00 - R\$20,00.
Marguerita	Massa de pizza; Molho de tomate, Mussarela de búfala, Manjericão fresco, Azeite extra virgem e sal.	Média e grande.	Média: 30cm e Grande: 50cm.	R\$45,00 - R\$34,00.
Portuguesa	Mussarela ralada ou fatiada; Presunto fatiado; Ovo; Cebola; pimentão; azeitonas pretas; linguiça calabresa ou chouriço.	Pequena, média e grande.	Pequena: 20cm; Média: 30cm e Grande: 50cm.	R\$47,00 - R\$ 36,00.
Frango com catupiry	Massa de pizza; Molho de tomate; Mussarela ralada ou fatiada; Frango; Temperos; Catupiry; Cebola; Tomate em cubos (opcional) e Orégano.	Pequena, média e grande.	Pequena: 20cm; Média: 30cm e Grande: 50cm.	R\$42,00 - R\$34,00
Mainara	Massa de pizza; Molho de tomate; alho; orégano; Azeite extra virgem e sal.	Média e grande.	Média: 30cm e Grande: 45cm.	R\$48,00 - R\$37,00
Capricciosa	Massa de pizza; Molho de tomate; Mussarela; Presunto cozido; Cogumelos frescos e Azeite extra virgem.	Pequena, média e grande.	Pequena: 20cm; Média: 30cm e Grande: 45cm.	R\$46,00 - R\$32,00
Quatto Formaggi	Massa de pizza; Mussarela; Gorgonzola; Parnessão e Provolone.	Média e grande.	Média: 30cm e Grande: 45cm.	R\$42,00 - R\$32,00
Diavola	Massa de pizza; Molho de tomate; Mussarela; Salame picante; Pimenta Calabresa; Azeitonas pretas e Azeite extra virgem.	Pequena e média.	Pequena: 20cm; Média: 30cm	R\$39,00 - 29,00
Calzone	Massa de pizza; Molho de tomate; Queijo mussarela ou ricota; Presunto ou pepperoni; Cogumelos; Pimentão; Cebola e Azeitonas	Pequena e média.	Pequena: 20cm; Média: 30cm	R\$35,00 - R\$25,00

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

3.2. Tecnologia e Processos

O processo de produção dos pratos é feito na cozinha, pelo chefe, com a ajuda dos auxiliares. Já os drinks e coquetéis são preparados no bar, pelo bartender.

Para fazer os pedidos, os clientes escolhem o meio em que mais preferem, são eles: cardápio digital (escaneando o Qr code), delivery ou cardápio físico. Cada prato é originado e preparado conforme o seu país, com temperos e finalizações para dar água na boca. São várias opções de entradas, pratos principais, sobremesas e bebidas, que fazem os clientes ficarem com aquele gostinho de quero mais, pois o menu promete agradar o paladar de todos.

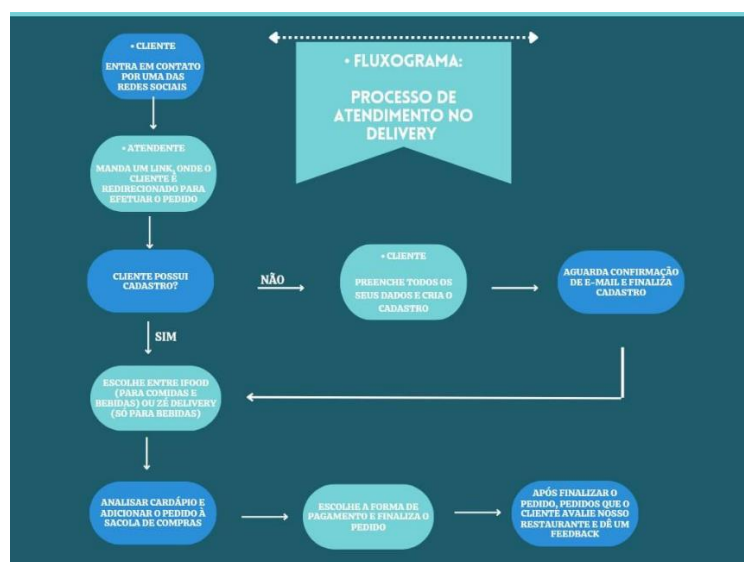
Para que tudo ocorra bem, é necessário fechar negócios e parcerias com os fornecedores, alguns deles são: PMG Atacadista de Alimentos e Bebidas; Spiegelau; Sambonet; Alliance Foods; All Shopping das Bebidas e Thonart.

No restaurante os pedidos dos clientes são feitos rapidamente, graças a agilidade dos funcionários e no delivery, o prazo de entrega é de 30 a 90 minutos, pois a demanda é alta.

O estoque dos produtos fica no armazém nos fundos do estabelecimento, e é sempre reabastecido toda semana, para que nada falte.

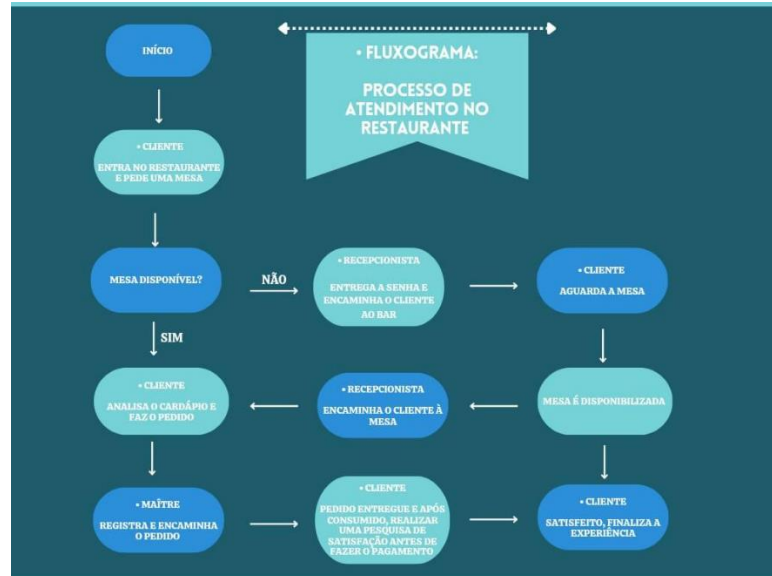
Por fim, a tecnologia usada é a melhor e mais avançada, fazendo com que os computadores, televisores e tablets funcionem o mais rápido possível. Abaixo se encontra os fluxogramas detalhados do processo de atendimento no restaurante e processo de pedido pelo delivery:

Figura 3 - Organograma: Processo de atendimento Delivery



Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Figura 4 - Organograma: Processo de atendimento do restaurante



Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

3.3. Benefícios e Vantagem Competitiva

O estabelecimento fornece conforto, agilidade nos preparos dos pratos, bebidas e qualidade nos produtos, fazendo com que os clientes sintam-se à vontade para voltar. Além disso, o restaurante proporciona entretenimento, com jogos, televisões, espaço interno amplo e por ser novo no mercado, chama a atenção dos clientes, já que é muito bem avaliado e indicado pelo público.

O cliente escolherá o estabelecimento pela qualidade dos produtos, bom atendimento, local de fácil acesso, ambiente confortável, preços que cabem dentro do bolso e por ser um lugar seguro para levar a família e ir com os amigos.

Como o restaurante trabalha com pratos estrangeiros, o consumidor ficará interessado nos produtos e serviços que serão fornecidos, além de ter a experiência de viver uma espécie de "viagem" pelos três países escolhidos como temática da empresa, trazendo conhecimento de novas culturas, sensação de estar de fato em outro país e satisfação em poder vivenciar tudo isso.

3.4. Preços

O preço foi escolhido com base em uma pesquisa feita entre os preços dos concorrentes e foram escolhidos devido aos valores dos ingredientes. Com isso, foi decidido que os preços seriam na média, nem tão caros, nem tão baratos, assim os clientes terão a opção de escolher uma comida de boa qualidade e com preços que

cabem no bolso. O estabelecimento é para todos que tenham curiosidade e interesse em conhecer o ambiente.

Tabela 6 - Comparação de preços dos concorrentes e da empresa.

PRODUTO:	COMPARATIVOS					QUALIDADE DO ATENDIMENTO DO CONCORRENTE PARA OS CLIENTES	LOCALIZAÇÃO DO NOSSO NEGÓCIO
EMPRESAS CONCORRENTES (DIRETOS E INDIRETOS)	QUALIDADE DO PRODUTO CONCORRENTE	PREÇO DO PRODUTO CONCORRENTE (R\$)	PREÇO DO NOSSO PRODUTO (R\$)	CONDIÇÃO DE PAGAMENTO QUE O CONCORRENTE OFERECE AOS CLIENTES (EM DIAS)	CONDIÇÃO DE PAGAMENTO QUE OFERECEMOS AOS CLIENTES (DIAS)		
O Pasquim bar e restaurante	Boa	R\$ 26,00 a R\$42,00	R\$15,00 a R\$179,00	Cartão de Crédito e débito.	Dinheiro, Cartão de crédito/débito e Pix.	Ruim	R. Aspiqueita, 524 - Vila Macalena.
São Cristóvão bar/restaurante	Muito boa	R\$53,00 a R\$112,00		Cartão de Crédito.		Boa	R. Purpurina, 370 - Pinheiros.
Aguzzo Cucina Italiana	Muito Boa	R\$49,00 a R\$250,00		Cartão de Crédito.		Muito boa	R. Simão Álvares, 325 - Pinheiros.
Ristorantino	Muito boa	R\$65,00 a R\$108,00		Cartão de Crédito e débito.		Muito boa	R. Dr. Melo Alves, 674 - Cerqueira César.

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

4. MERCADO

O mercado vai definir o setor que a empresa opera, os motivos que levaram a essa escolha, falar sobre como o mercado pode ter crescido ou entrado em decadência ao decorrer dos anos, em seguida o público-alvo, quem a empresa irá investir e vender os produtos.

Em seguida os últimos dois: os fornecedores são aqueles que produziram matéria prima para as vendas da empresa, os produtos necessários para serem vendidos e lucrados, por fim os concorrentes são aqueles que podem prejudicar o negócio é uma fonte de inspiração para melhorar o comércio do estabelecimento.

4.1. Setor

O setor alimentício cresceu nos últimos anos. "Indústria de alimentos: faturamento anual ultrapassa R\$ 1 trilhão, com aumento das vendas nos mercados interno e externo. São Paulo, 9 de fevereiro de 2023 - A indústria de alimentos do Brasil encerrou 2022 com faturamento de R\$ 1,075 trilhão, superando em 16,6% o apurado no ano anterior." (ABAS - 09/02/2023).

Com isso esse setor criou muitos empregos e ajudou muitas pessoas.

4.2. Público-alvo

A empresa tem como foco conquistar todos os públicos, mas principalmente, aqueles que amam esportes, adoram experimentar comidas novas e ter novas experiências, se o cliente está em busca dessas coisas, então estará no lugar certo. As crianças são bem-vindas no ambiente e amaram o espaço kids, com piscina de bolinha (indicada para crianças com idades de 2 à 5 anos), carrinhos elétricos que se movem acompanhados a uma tela onde passa a corrida para representar a fórmula 1 (indicado para crianças com idades de 5 à 10 anos) e um minicampo de futebol tematizado e muito bem decorado (indicado para crianças e pré-adolescentes com idade de 11 à 14 anos).

Para os adultos o espaço é ótimo, o intuito é que os mesmos se distraiam de um dia cansativo, degustem de ótimas comidas e bebidas, assistam os esportes de sua preferência nos telões, enquanto as preparações dos pratos são feitos, após as finalizações, eles saboreiam, apreciam o ambiente e tiram boas fotos no estabelecimento, como muitas pessoas gostam.

Para os amantes de videogame, há também o espaço de jogos que acompanham telas e videogames para que os clientes possam jogar enquanto aguardam seu pedido ou até mesmo após finalizar a refeição. O espaço tem uma média de idade entre 16-60 anos e promete deixar os consumidores vidrados e sem vontade de ir embora.

4.3. Fornecedores

PA Equipamentos para Restaurantes Ltda: Rua Marco Aurélio, 416 - Vila Romana, São Paulo - SP, 05048-000.

Assaí Atacadista: Av. das Nações Unidas, 22777 - Vila Almeida, São Paulo - SP, 04795-100.

Spicy: Morumbi Shopping - Av. Roque Petroni Júnior, 1089 - Loja 114 - Chácara Santo Antônio (Zona Sul), São Paulo - SP, 04707-000.

Tramontina Store: Avenida Giovanni Gronchi, 5930 - Terreo, Loja 008A/B/C - Vila Andrade, São Paulo - SP, 05724-002.

Swift: Av. Washington Luís, 1415 - Santo Amaro, São Paulo - SP, 04626-001

Pão de Açúcar: Av. Washington Luís, 3919 - Santo Amaro, São Paulo - SP, 04627-001.

Imperial Máquinas: Rua dos Goitacazes, 1727 - Barro Preto, Belo Horizonte - MG, 30190-052.

Imigrantes Bebidas: R. Baluarte, 38 - Itaim Bibi, São Paulo - SP, 04549-010.

Americanas: Av. Interlagos, 2255 - C Grande, São Paulo - SP, 04661-200.

Honda Comstar Interlagos: Av. Interlagos, 2001 - Jardim Umuarama, São Paulo - SP, 04661-100.

E.dona: Rua Palmeira Batua, 243, 2º andar, São Paulo - SP, 03575-110.

Foram escolhidos, pois preservam a qualidade dos produtos, possuem rapidez nas entregas e trabalham com excelência. Como citado acima, além de manter a qualidade e rapidez, eles são ótimos profissionais, entendem o que o Grand Mundi precisa, oferecem e dão grandes ideias que contribuem como pontos fortes. Mas também existem os pontos fracos, como acidentes que causam congestionamento e possíveis greves e paralisações.

Os equipamentos são os melhores possíveis, pois os fornecedores trabalham com muita qualidade, se caso algum equipamento quebrar ou parar de funcionar, eles dão toda a assistência necessária, fornecem peças resistentes e máquinas de

última geração. O atendimento é prático e muito bom, o que faz com que eles resolvam o problema rapidamente, prazos de entrega são de 1 a 4 dias (dependendo do lugar) e os preços variam entre R\$600,00 à R\$9.000,00 reais, incluindo peças, maquinários, entre outros.

4.4. Concorrentes

O primeiro a ser listado como concorrente é "O Pasquim" bar e restaurante, estabelecimento temático com diversos drinks e cardápio diversificado, para acesso é necessário reserva já que o ambiente é cheio todos os dias, muito prestigiado pela temática de músicas dos anos 80/90 e caracterizado com caricaturas de cantores da época no estilo artístico conhecido como "Cartoon".

O segundo concorrente e o mais desafiador é o "São Cristóvão" bar/restaurante com a temática de futebol, muito prestigiado com a visita do próprio Pelé o "Rei do Futebol" no estabelecimento, sua temática consiste somente em conteúdo esportivo, com telões no local, diversas bebidas e drinks em cardápio.

Os dois últimos concorrentes são "Aguzzo Cucina Italiana", localizado no bairro de Pinheiros - São Paulo- SP. E "Ristorantino" que fica localizado no bairro dos jardins - São Paulo - SP. Os restaurantes têm como diferencial competitivo o fato de servirem comida italiana, ambos os estabelecimentos consistem em um ambiente refinado e arriscam a fundo no cardápio de culinária italiana, por isso, se tornam concorrentes, devido a variedade e qualidade.

"Seus concorrentes são as empresas que desenvolvem uma atividade no mesmo ramo que você, procurando atender as necessidades dos seus clientes. Conhecendo o perfil do seu cliente, nas características de consumo, nível de exigência e quanto podem pagar, seu concorrente fica mais evidente. (SANTOS, 2017 - SEBRAE).

Com base na citação, esses estabelecimentos são os concorrentes do restaurante Grand Mundi pelo vasto cardápio de comidas italianas, no qual também são servidas no mesmo, e pelas temáticas/decorações esportivas que o restaurante também tem. Para ter um diferencial dos concorrentes, os preços do Grand Mundi são acessíveis, existem diversas promoções e o sabor é irresistível. Tudo é pensado para que os consumidores saiam satisfeitos, gastem um valor dentro do orçamento deles e voltem sempre que quiserem.

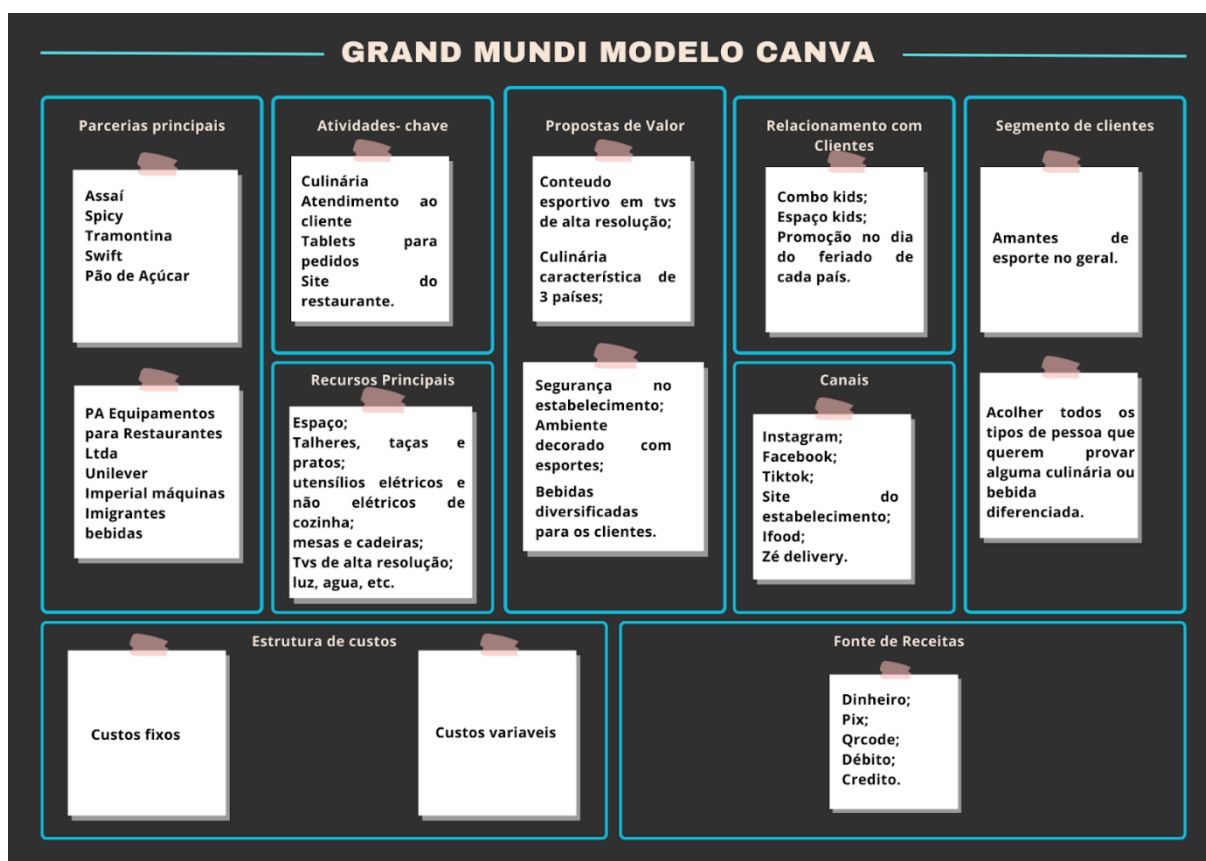
4.5. Modelo CANVAS

O modelo canvas do plano de negócio é dividido em nove partes cada um explicando de forma simples qual o plano inicial da empresa para chegar a viabilidade do negócio com êxito.

O primeiro tópico é o segmento de clientes, no caso o público-alvo do restaurante, os clientes a serem foco no restaurante se trata de amantes de esporte, que queiram apreciar um bom jogo em uma TV em um ambiente diferente, seja com amigos ou família, o estabelecimento visa acolher todos os tipos de pessoas, o segundo foco é a culinária de três países (Mônaco, Itália e Canadá), a culinária consiste em pratos dos países em questão juntamente com o esporte mais popular do país.

O Segundo tópico é a Proposta de valor, consiste em o que a empresa pretende oferecer ao público, no caso o Restaurante oferecerá a culinária dos países juntamente com as bebidas desses 3 países escolhidos, terá segurança para os clientes e o ambiente é decorado com a temática esportiva para que os clientes se sintam à vontade. Abaixo segue o modelo canvas.

Figura 5 - Modelo Canvas



Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

4.6. Análise SWOT

O Grand Mundi tem como força maior: o atendimento ao cliente; pois todos gostam de ser bem atendidos e recepcionados, assim o consumidor se sentirá à vontade para voltar ao restaurante mais vezes e também trazer ou indicar o mesmo aos amigos e familiares, cardápio diferenciado; pois chama a atenção dos clientes, já que os preparos contam com a culinária internacional, além de ser o diferencial dentre os outros restaurantes, pois todos têm curiosidades e interesses em experimentar, desde as comidas típicas dos 3 países até os pratos, ambiente amplo e aconchegante; foi pensado em trazer mais conforto e bem estar aos consumidores, para que além de desfrutar do cardápio possam apreciar também o ambiente e se sentirem confortáveis, boa localização e fácil acesso; são pontos fortes para a empresa, a localização fácil e segura conta muito para que o cliente decida ir ou não ao estabelecimento, com o fácil acesso a região, tendo ônibus e metrô para que todos consigam chegar e estacionamento no ambiente externo, para deixarem os carros em segurança, chefe de cozinha e auxiliares; os mais conceituados e experientes, que elaboram e trabalham muito, garantindo o melhor sabor aos pratos.

Como fraquezas o Grand Mundi enfrenta: o alto custo de produção; pois alguns ingredientes são específicos e o valor desses produtos são altos, a mão de obra da confecção dos pratos; também não é algo muito barato, pois há qualificações necessárias para a contratação dos cozinheiros, o aluguel; demanda uma boa parte do lucro da empresa, pois a localização do restaurante é boa e isso faz com que o valor do aluguel seja alto e a demora na confecção dos pratos; algo que possa trazer desconforto e causar estresse nos clientes, por ser um restaurante temático com atividades relacionadas a esportes, os funcionários podem perder um pouco o foco, trazendo atrasos na entrega dos pratos e até mesmo não se empenhando a recepcionar os clientes bem.

Algumas das grandes oportunidades de crescimento e conhecimento da empresa são: parcerias com influencers, visando a divulgação do estabelecimento e o aumento do interesse do público em conhecer o mesmo, seus produtos diferenciados e ambiente decorado fora dos padrões; proporcionando ao consumidor a sensação de “viagens” para outro país, alta procura por comidas estrangeiras; o público que busca por comidas de outros países é extremamente grande, com isso, o restaurante acredita que demonstrar que a culinária de outros países também são

muito boas, é uma oportunidade de crescimento, ambiente diferente para um passeio em família ou entre amigos; o Grand Mundi tem como principal oportunidade o valor elevado dos concorrentes, já que a maioria das pessoas preferem pagar mais barato e consumir produtos de qualidade, por isso optam muitas vezes pelo restaurante Grand Mundi.

Mesmo com grandes oportunidades de crescimento o estabelecimento tem algumas ameaças, sendo elas: concorrentes na região; por ser um local de fácil acesso e centralizado existem mais restaurantes próximos ao Grand Mundi, o aumento do valor dos produtos para a produção dos pratos; é uma grande ameaça, pois se os ingredientes aumentam os preços, o mesmo acontece com os valores dos pratos, fazendo com que o restaurante se iguale nos preços dos outros restaurantes, e a dificuldade em achar pessoas qualificadas para trabalhar na cozinha; é uma grande ameaça, pois sem cozinheiros não há restaurante.

Tabela 7 - Análise SWOT.

ANÁLISE SWOT		
PONTOS	POSITIVOS	NEGATIVOS
Internos (Empresa)	PONTOS FORTES	PONTOS FRACOS
	Bom atendimento;	Alto custo de produção;
	Entretenimento;	Aluguel alto;
	Cardápio diferenciado;	Demora na confecção dos pratos;
	Ambiente amplo e aconchegante;	
	Boa localização e fácil acesso;	
	Qualidade nos equipamentos;	
	Cozinheiros conceituados.	
Externos (Ambiente)	OPORTUNIDADES	AMEAÇAS
	Novo no mercado;	Concorrentes na região;
	Produtos diferenciados;	Aumento nos produtos;
	Alta procura;	Dificuldade em achar chefes de cozinha renomados e experientes em comidas estrangeiras;
	Concorrentes com preços elevados;	

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

5. PLANO DE MARKETING

O plano de marketing tem o objetivo de mostrar o produto da empresa para as pessoas, para que atraia clientes e pessoas interessadas em algum tipo de alimentação diferente, visando principalmente os clientes que não conhecem o estabelecimento e os atraindo para o restaurante.

Com base nesses fatores o plano de marketing se divide em quatro partes, produto que é aquilo que será utilizado como marketing para a empresa, preço, quanto cada produto custará de acordo com seu preparo, ponto é a forma de comercialização do produto e promoção, as promoções serão divulgadas ao público.

5.1. Produtos

Os produtos são a parte mais importante da empresa, afinal, é através deles que a mesma vai obter lucro de todo o capital investido. Devido a todos os produtos serem alimentos em estoque, eles se classificam como perecíveis, portanto, serão vendidos com rapidez.

“O Produto é tudo aquilo que pode ser oferecido a um mercado visando sua atenção, aquisição, uso ou consumo, de forma a satisfazer um desejo ou uma necessidade. Muitas variáveis estão envolvidas na análise do produto de uma empresa. Desse modo, o estudo e avaliação de cada uma delas são de suma importância para um posicionamento competitivo.” (Autor: NAUFEL, 2019 - MARKETING JÚNIOR USP – Editor: Vinicius Baradi.)

O primeiro passo é a listagem de tudo o que será comercializado. Começando pelo “Prato principal”, que são quatro opções. A “Lasagna/Lasanha” é o primeiro prato da lista, sendo uma massa em camadas recheadas, o tamanho da lasanha varia através da quantidade de camadas desejadas, mas está em torno de 20 cm de largura e 30 cm de comprimento, podendo servir seis ou oito pessoas.

O segundo é o “Stocafi” diretamente de Mônaco, é feito com bacalhau seco e salgado, cozido com batatas, cebolas, alho e azeite, seu tamanho varia com base no número de pessoas a serem servidas, mas geralmente é preparado em uma panela média e pode servir de quatro a seis pessoas.

O terceiro é o “Poutine” é um prato canadense feito com batatas fritas, queijo e carne, seu tamanho pode variar dependendo das porções, em resumo não existe um tamanho exato, mas pode ser compartilhado por várias pessoas.

O último prato principal é o “Tourtière” com origem canadense, é uma torta salgada feita com carne, cebola e tempero a gosto, seu tamanho varia da quantidade de pessoas a serem servidas, mas geralmente é feita em uma assadeira de tamanho médio e serve em torno de 6 ou 8 pessoas.

Também tem as entradas em que são servidos os petiscos, geralmente os clientes pedem para degustar enquanto apreciam e assistem algum esporte, essas entradas são divididas em cinco pratos, o primeiro prato é o “Arancino”, um prato originalizado da ilha Sicília na Itália, é um tipo de bolinho de arroz com o formato redondo, recheado com carne e molho de tomate. O tamanho do prato varia de como é preparado, chegando a ter 8 ou 10 centímetros, a quantidade de pessoas a serem servidas depende do quanto pedirem, mas o Arancino médio pode ser considerado uma porção individual. O segundo é o “Ravioli”, de origem italiana. Composto de finas folhas de massa de ovo recheadas com carne bovina, queijo, cenoura e molho de tomate. O tamanho do ravioli pode variar do preparo, mas geralmente é pequeno, sendo um círculo de massa com cerca de 3 a 5 centímetros, o tamanho pode ser ajustado conforme o preparo. A quantidade de pessoas a serem servidas depende da quantidade a ser pedida.

O terceiro prato é o “Brandamincium”, com origem no Mônaco, esse preparo é feito de bacalhau salgado, alho, azeite, nata (creme de leite) e envolto com cardos, uma planta comestível típica da região. O prato é finalizado com um molho branco.

O quarto prato é o “Bannock”, sua origem é da América do Norte, mais precisamente o Canadá, os seus ingredientes incluem farinha de trigo, levedura e algumas ervas, pode-se adicionar outros ingredientes a gosto do cliente, um bannock pode servir em torno de 4 a 6 pessoas.

O quinto e último prato de entrada é o “butter Tarte”, prato característico do Canadá consiste em manteiga, ovos, açúcar, xarope e massa folheada para sua constituição. As pessoas que serve depende de quantos forem pedidos.

A terceira e última são as sobremesas, pós refeição o cliente se delicia com alguma delícia para completar a alimentação. A primeira sobremesa do cardápio é o “Stuffedoli”, é uma sobremesa napolitana típica da Itália, é uma massa doce frita em formato de bolinhas, que pode ser servida com mel por cima.

A segunda sobremesa é o “Gelato”, umas das sobremesas mais conhecidas da Itália, na qual consiste em uma massa de sorvete com base de leite e açúcar, além de ser aromatizada com purê de frutas ou nozes e outros aromas.

A terceira sobremesa é o “Beaver Tail” uma sobremesa canadense, que é um bolinho feito com cobertura que é feito com uma massa de farinha de trigo integral, e frita em óleo quente, parecendo muito com nossa massa de pastel só que doce.

A quarta sobremesa é o “Fagassa de Munegu” um dos doces mais famosos de Mônaco que consiste em uma massa de pão doce assado coberto de avelãs, amêndoas, pinhões e anis.

A quinta e última sobremesa é a “Nanaimo Bars” típica no Canadá é uma sobremesa com três camadas simples de chocolate misturado com coco e nozes, creme de baunilha no meio e uma camada de ganache de chocolate por cima.

O outro destaque principal e um dos mais atrativos é a variedade de bebidas, sucos e drinks no local. A primeira bebida do cardápio é a “Double Double”, uma bebida cafeinada, composta de café e creme. Essa bebida é muito típica no Canadá, ela é feita com café, duas colheres de açúcar e duas de creme.

A segunda bebida é a “Caesar”, uma bebida canadense alcoólica, que é feita de vodka, clamato (que é um tipo de suco de tomate com amêijoas e especiarias) molho tabasco e molho worcestershire (que também é conhecido como molho inglês).

A terceira bebida é a “Ice Wine”, é um vinho licoroso, doce, feito a partir de uvas congeladas naturalmente nos vinhedos.

A quarta bebida é a “L’Orangerie”, é um licor da região de Mônaco, composta por sucos de laranjas e meio amargo. Ótimo pra os amantes de sabores amargos.

A quinta bebida é a “Negroni”, é uma bebida alcoólica feita de parte de gim, uma parte de vermute rosso, e uma parte de Campari, enfeitado com casca de laranja. A sexta bebida é a “Garibaldi”, é um drink feito com Campari e suco de laranja. A sétima e última bebida é a “Orange Spritz”, uma bebida alcoólica feita de gim, xarope de laranja, água com gás, espumante e gelo.

O último destaque se encontra nas pizzas, tipicamente da Itália. A primeira pizza do cardápio é a tradicional “Calabresa”, uma pizza clássica feita com massa, molho de tomate e fatias de linguiça calabresa defumada levemente, proporcionando um sabor levemente picante e defumado.

A segunda pizza é a “Marguerita”, uma pizza tradicional italiana com massa, molhos de tomate, queijo muçarela fresca, folhas de manjericão fresco e um toque de azeite de oliva. Uma opção simples, mas muito saborosa.

A terceira é a “Portuguesa”, uma pizza popular no Brasil, mas típica de Portugal por isso o nome. Ela consiste em massa, molho de tomate, queijo, presunto, fatias de linguiça calabresa, cebola, pimentão, azeitona e ovo. Uma combinação equilibrada de sabores.

A quarta é a “Frango com Catupiry”, uma pizza deliciosa com massa, molho de tomate, queijo, frango desfiado e temperado e catupiry cremoso. O catupiry traz um sabor suave e cremosidade ao frango.

A quinta pizza do cardápio é a “Marinara”, uma pizza italiana clássica com massa, molho de tomate, alho, orégano e azeite de oliva. É uma opção simples e aromática, perfeita para os amantes de sabores mais tradicionais.

A sexta pizza é a “Quattro Formaggi”, uma pizza gourmet com quatro queijos: muçarela, gorgonzola, parmesão e provolone. Essa combinação de queijo resulta em uma pizza rica. Cremosa e cheia de sabor.

A sétima pizza é a “Diavola”, uma pizza levemente picante com molho de tomate, queijo, salame picante, pimenta calabresa, azeitonas pretas e azeite de oliva. É uma opção para quem gosta de um toque de pimenta em sua pizza.

E a oitava pizza do cardápio “Calzone”, uma pizza em forma de meia-lua recheada com molho de tomate, queijo e uma variedade de ingredientes de sua escolha, como presunto, cogumelos, cebola, pimentão, entre outros. É uma opção prática e deliciosa.

5.2. Preço

Os preços do produto que serão oferecidos no restaurante Grand Mundi, será estabelecida de acordo com a sofisticação dos pratos. Os preços não são abusivos, pois aprendemos o grande público, mas os preços são em comparação aos concorrentes diretos.

Os preços oferecidos aos consumidores serão com base nos custos que o restaurante vai ter com a compra de produtos de qualidade, chefes renomados e preparação dos pratos que requer muito cuidado e dedicação dos profissionais que vão preparar.

Figura 6 - Cardápio: Pratos



MENU



ENTRADA

ARANCINO  R\$ 70,00
Um pastel de arroz frito com um diâmetro de 8 e 10 cm, recheado com molho de carne picada

RAVIOLI  R\$ 75,00
São pequenos pastels, recheados com carne, peixe, vegetais ou queijo e cozidos em algum tipo de molho.

BRANDAMINCIUM  R\$ 73,00
Feito com bacalhau salgado, alho, azeite, nata (creme de leite) e envolto com cardos.

BANNOCK  R\$ 68,00
Entrada leve e saborosa com farinha de trigo, leveduras e ervas.

BUTTER TARTE  R\$ 70,00
É feita com manteiga, ovos, açúcar, xarope e uma massa folheada.

PRINCIPAL

LASAGNA/LASANHA  R\$ 80,00
Massa alimentícia formada por fitas largas colocadas em camadas, e entremeadas com recheio (queijo, presunto, carne moída) e molho, com acompanhamento sugerido pelo garçom.

STOCAFI  R\$ 179,00
É constituído por bacalhau seco, molho de tomate, vinho, azeitonas e conhaque.

POUTINE  R\$ 105,00
O prato consiste em batatas fritas (oleosa e mole), acompanhado por um molho de carne e queijo.

TOURTIÈRE  R\$ 80,00
Empada com leve toque de pimenta. Recheado com carne, frango ou porco e temperado com legumes e ervas.



SOBREMESAS



STRUFFOLI  R\$ 28,00
Uma sobremesa napolitana feito com bolinhos fritos de massa doce.

GELATO  R\$ 12,00
É um tipo de sorvete feito no estilo italiano.

BEAVER TAIL  R\$ 28,00
Um bolinho frito com cobertura que é feito com uma massa de farinha de trigo integral, e frito em óleo quente, parece muito com uma massa de pastel.

FUGASSA DE MUNEGU  R\$ 25,00
Essa sobremesa consiste em um pão que é coberto com avelã, amêndoas, pinhão, anis branco e vermelha.

NANAIMO BARS  R\$ 15,00
Uma sobremesa com três camadas simples e deliciosas de chocolate misturado com coco e nozes, creme de baunilha no meio e uma camada de ganache de chocolate por cima.



Figura 7 - Cardápio: Pizzas



PIZZAS

CALABRESA Pequena/Média R\$ 20,00 - Grande: R\$30,00
 Uma pizza clássica com molho de tomate e fatias de linguiça calabresa defumado, que proporcionam um sabor levemente picante e defumado.

MARGUERITA Média R\$ 34,00 - Grande R\$45,00
 Uma pizza tradicional italiana com molho de tomate, queijo mussarela fresco, folhas de manjeriço fresco e um toque de azeite de oliva. É uma opção simples, mas cheia de sabor.

PORTUGUESA Pequena/Média R\$36,00 - Grande R\$45,00
 Uma pizza popular no Brasil com molho de tomate, queijo derretido, presunto, fatias de linguiça calabresa, cebola, pimentão, azeitonas e ovo. É uma combinação equilibrada de sabores

FRANGO COM CATUPIRY Pequena/Média R\$34,00 - Grande R\$42,00
 Uma pizza deliciosa com molho de tomate, queijo derretido, frango desfiado temperado e catupiry cremoso. O catupiry confere um sabor suave e cremoso ao frango.

MARIANA Média R\$37,00 - Grande R\$48,00
 Uma pizza italiana clássica com molho de tomate, alho, orégano e azeite de oliva. É uma opção simples e aromática, perfeita para os amantes de sabores mais tradicionais.

CAPRICCIOSA Pequena/Média R\$32,00 - Grande R\$46,00
 Uma pizza italiana clássica com molho de tomate, alho, orégano e azeite de oliva. É uma opção simples e aromática, perfeita para os amantes de sabores mais tradicionais.

QUATTO FORMAGGI Média R\$32,00 - Grande R\$42,00
 Uma pizza gourmet com quatro tipos de queijos: mussarela, gorgonzola, parmesão e provolone. Essa combinação de queijos resulta em uma pizza rica, cremosa e cheia de sabor.

DIAVOLA Pequena R\$29,00 - Média R\$39,00
 Uma pizza levemente picante com molho de tomate, queijo derretido, salame picante, pimenta calabresa, azeitonas pretas e azeite de oliva. É uma opção para quem gosta de um toque de pimenta em sua pizza.

CALZONE Pequena R\$25,00 - Média R\$35,00
 Uma pizza em forma de meia-lua recheada com molho de tomate, queijo derretido e uma variedade de ingredientes de sua escolha, como presunto, cogumelos, cebola, pimentão, entre outros. É uma opção prática e deliciosa.





Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Figura 8 - Cardápio: Bebidas.



BEBIDAS



CANADA

DOUBLE- DOUBLE  **R\$ 7,00**
Café com creme.

CAESAR   **R\$ 65,00**
Bebida alcoólica com Vodka, suco de tomate, pimenta e molho inglês.

ICE WINE   **R\$ 152,10**
Vinho doce, licoroso, sua composição consiste de uvas congeladas naturalmente da videira.

ITALIA

NEGRONI   **R\$ 73,40**
Composto de Campari, Gim e vermute tinto.

GARIBALDI   **R\$ 79,00**
Uma mistura de Campari e suco de laranja.

ORANGE SPRITZ   **R\$ 58,00**
Mistura de vinho prosecco, Bitter de laranja e água com gás.

SUCOS E REFRIS

MONACO

L'ORANGERIE   **R\$ 150,00**
Um licor da região de Monaco, composto de suas laranjeiras com um gosto amargo.

SUCO DE LARANJA **R\$ 6,50**

LIMONADA **R\$ 4,00**

SUCO DE MARACUJA **R\$ 5,00**

SUCO DE GOIABA **R\$ 5,00**

COCA COLA - 2L **R\$ 12,00**

FANTA LARANJA - 2L **R\$ 10,00**

 **BEBIDAS COM ESSE SIMBOLO SÃO ALCOOLICAS.**



OUTRAS MISTURAS OU BEBIDAS? FALE COM OS BARTENDERS.



Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

5.3. Ponto (Distribuição)

A forma de comercialização do restaurante Grand Mundi é através da internet. Com o avanço da mesma e o crescimento das vendas, é de suma importância que o restaurante se adapte a essas inovações. Com isso, o site, as redes sociais e os aplicativos de delivery, facilitam a vida dos clientes, fazendo com que otimize tempo, proporcionando uma entrega mais rápida e mantendo a qualidade do produto.

O site destaca todos os produtos, horários de atendimento, marcas que usamos, fornecedores e parceiros, conta a história do restaurante, disponibiliza o cardápio para o pedido, formas de pagamento, e reservas. As redes sociais - que são os principais meios de divulgação dos produtos – oferecem promoções, link para o pedido, formas de pagamento e através da atendente, os clientes também tiram suas dúvidas.

E os aplicativos de delivery integram o site e as redes sociais, para que o cliente não precise se preocupar em sair de casa e esteja ciente de que seu pedido chegará da melhor forma possível. O transporte de produtos é feito apenas de motocicleta, com um protocolo explicando ao motoboy a forma que deve ser transportado e detalhando todo o cuidado que deve ser mantido. Quanto aos prazos de entrega, dependem da região e são de acordo com a demanda dos pedidos, pois tudo é preparado com muito cuidado, dedicação e além de tudo, excelência. O cliente é informado o tempo em que a entrega chegará a sua residência após a conclusão do pedido, para regiões próximas o tempo estimado é de 30 a 50 minutos e para as demais regiões 60 a 90 minutos.

5.4. Promoção (Propaganda)

O Grand Mundi terá como base propagandas em redes sociais como: TikTok, Facebook e Instagram, o Instagram sugere R\$10,00 por três dias seguidos, já o TikTok e Facebook não cobram nada e são simples de usar. Nas redes sociais os anúncios serão via “storys” e posts diariamente, demonstrando os pratos, promoções e ambiente para os clientes, e dúvidas também serão sanadas por essas redes sociais, como horário de atendimento, forma de pagamento entre outros. Outra ferramenta de propaganda será anúncio no YouTube que tem um valor entre R\$ 0,10 e R\$ 0,30 por visualização.

A maior ferramenta de anúncios que o Grand Mundi trabalha é com o Google Ads que são links patrocinados, um diferencial dessa plataforma é que ela permite a

forma de cobrança, sendo por clics, visualizações ou ligação para a sua empresa; essa plataforma não tem um valor fixo, seu investimento é a partir de 5,00 por dia. O Google Ads permite que a sua empresa ou seus produtos apareça para o consumidor no momento certo, quando ele procurar pelo produto aparecerá no campo de resultados do Google.

O Grand Mundi também terá parcerias com pequenos influencers, que tenham no mínimo 10 mil seguidores para que eles possam ajudar na divulgação do restaurante. Os influencers ganharão combos se trouxerem em média 21 a 25 novos clientes para o estabelecimento, e de 10 a 20 clientes cupons de descontos em produtos do estabelecimento.

Além disso, o restaurante terá o famoso “comemore seu aniversário conosco “que se baseia em quando uma pessoa decide comemorar o aniversário no estabelecimento e entra em contato em alguma das redes sociais do restaurante para fazer sua reserva e ver a disponibilidade do restaurante na data escolhida, quanto mais pessoas levarem ganharão combos, por exemplo, se o aniversariante levar 10 pessoas ganhará um combo com 5 cervejas Heineken. Isso facilitará a propaganda do ambiente e os clientes optaram pelo estabelecimento quando for comemorar um dia tão especial.

Como o público-alvo são amantes de esportes e pessoas que gostam de conhecer novos lugares, esses canais de propaganda farão o estabelecimento alcançar mais clientes e ser um restaurante reconhecido no ramo da gastronomia.

6. PLANO OPERACIONAL

O plano operacional irá trabalhar a parte interna da empresa em questões como contratação, ambiente interno da empresa, retratando a parte de dentro do estabelecimento com cada detalhe a ser revisado e considerado. O layout que retrata a questão de planejamento do local, o ambiente do estabelecimento. A capacidade produtiva trata basicamente do quanto o estabelecimento comporta de clientes quando cheio e a projeção de vendas sendo assim os produtos produzidos pelos funcionários, a quantidade e o total de cada um ao decorrer do ano. Os processos operacionais tratam de como ocorre a confecção de pratos e como chegam ao cliente. Por fim a necessidade de clientes, basicamente trata da função dos funcionários que serão contratados.

6.1. Layout

O layout da empresa consiste basicamente como tudo estará posicionado dentro da empresa fazendo com que a matéria prima percorra o ambiente e seja produzida de forma eficiente e chegue ao cliente em perfeitas condições.

“Layout ou arranjo físico é a técnica de administração de operações cujo objetivo é aumentar a eficiência do sistema de produção. Um fluxo bem ajustado permite a rápida movimentação dos produtos através do sistema produtivo. Desta forma, menos tempo é perdido em cada etapa, ocorrendo a rápida transformação da matéria-prima em produto final, reduzindo o *lead time* da produção.” (CARLETTO, 2021 – SEBRAE DIGITAL.)

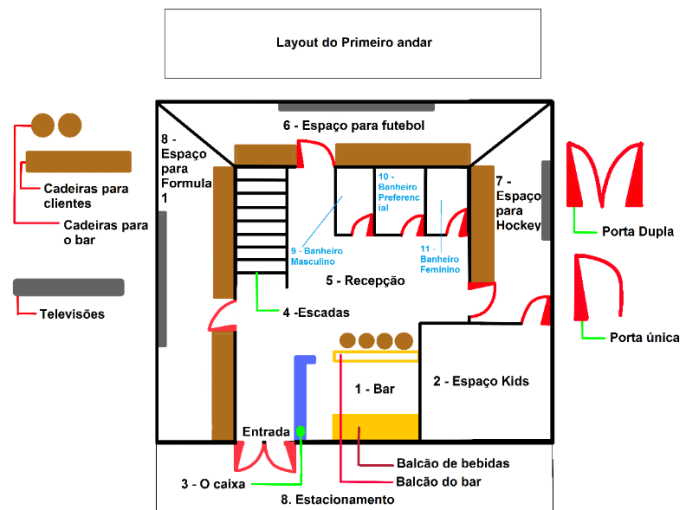
O estabelecimento é composto de dois andares com diferentes objetivos, o primeiro andar é o local no qual os clientes estarão e se deliciaram com as refeições e ambientação. A primeira parte é a entrada e saída que ao lado terá o caixa para saída de clientes que queiram pagar as contas, atrás do caixa se localiza o bar, no qual se pode se deliciar com formidáveis bebidas e ir em seguida assistir algum jogo em uma das 3 televisões. O primeiro andar é dividido em 3 partes para os clientes sendo eles, Espaço para futebol, Espaço para Hockey e Espaço para Fórmula 1, no qual será exibido os jogos em cada um desses espaços que podem ser acessados cada um por uma parte do restaurante. O espaço Kids tem acesso na parte do Hockey e é destinado a crianças, para brincarem e se divertirem. Por fim os banheiros para clientes, divididos em 3 (três), banheiro masculino, banheiro feminino

e o banheiro preferencial. O último item do primeiro andar é um pequeno estacionamento para clientes.

O segundo andar é o local de produção, local no qual os funcionários como cozinheiros e chefs se localizaram, pois, a cozinha se encontra no segundo andar, juntamente a esse fato também se localiza o armazenamento de comida e claro o armazenamento de limpeza no segundo andar, complementando o espaço com um banheiro para os funcionários, espaço para se vestirem e claro guardarem objetos pessoais em armários, por fim um espaço para funcionários almoçarem e conversarem e interagirem.

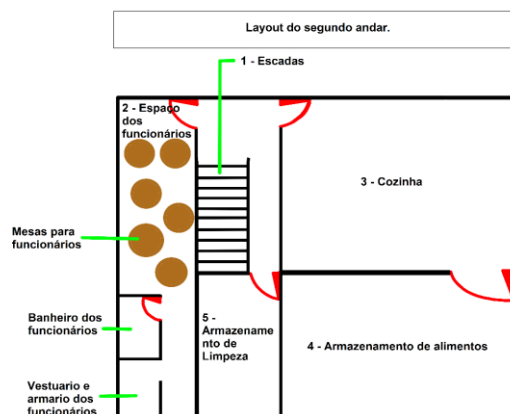
Figura 10 - Layout do estabelecimento, Primeiro andar.

Figura 9 - Layout: Primeiro andar.



Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Figura 10 - Layout: Segundo andar.



Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

6.2. Capacidade Produtiva/Comercial

No ambiente da empresa se comporta entre 50 á 60 pessoas, mas a capacidade de atendimento ao decorrer do dia varia da quantidade de pessoas que passam pelo restaurante e da quantidade pedida, uma diferença é que mesmo que a capacidade do estabelecimento cheio seja 60 pessoas, ao decorrer do dia pessoas entram e saem, portanto pode aumentar o atendimento de 70 para 80 e assim por diante.

A capacidade produtiva com os ingredientes comprados é de no máximo 100 a 280 pratos ou bebidas, com uma projeção de vendas por mês é possível entender quanto pode ser vendido, mas claro em 1 mês pode nem chegar a esse resultado. O gráfico abaixo demonstra uma projeção de vendas de todos os itens.

Tabela 8 - Projeção de vendas: janeiro.

Tipo do cardápio	Descrição	Preço Unitário	Quantidades	
			Janeiro	total
Entrada	Arancino	R\$ 70,00	120	R\$ 8.400,00
	Ravioli	R\$ 75,00	140	R\$ 10.500,00
	Brandamincium	R\$ 73,00	150	R\$ 10.950,00
	Bannock	R\$ 68,00	137	R\$ 9.316,00
	Butter Tarte	R\$ 70,00	150	R\$ 10.500,00
Prato principal	Lasagna/Lasanha	R\$ 80,00	100	R\$ 8.000,00
	Stocafi	R\$ 179,00	141	R\$ 25.239,00
	Poutine	R\$ 105,00	109	R\$ 11.445,00
	Tourtière	R\$ 80,00	143	R\$ 11.440,00
Sobremesa	Suffroli	R\$ 20,00	125	R\$ 2.500,00
	Gelato	R\$ 15,00	146	R\$ 2.190,00
	Beaver Tail	R\$ 50,00	145	R\$ 7.250,00
	Fugassa de Munegu	R\$ 30,00	138	R\$ 4.140,00
	Nanaïmo bars	R\$ 66,00	135	R\$ 8.910,00
Pizzas	Calabresa - Pequena/Média	R\$ 20,00	146	R\$ 2.920,00
	Portuguesa - Pequena/Média	R\$ 36,00	117	R\$ 4.212,00
	Frango com catupiry - Pequena/Média	R\$ 34,00	19	R\$ 646,00
	Capricciosa - Pequena/Média	R\$ 32,00	100	R\$ 3.200,00
	Quatto Formaggi - Média	R\$ 32,00	144	R\$ 4.608,00
	Diavola - Pequena/Média	R\$ 29,00	148	R\$ 4.292,00
	Calzone - Pequena/Média	R\$ 25,00	150	R\$ 3.750,00
	Marinara - Média	R\$ 37,00	27	R\$ 999,00
	Marguerita - Media	R\$ 34,00	72	R\$ 2.448,00
	Calabresa - Grande	R\$ 30,00	130	R\$ 3.900,00
	Marguerita - Grande	R\$ 45,00	125	R\$ 5.625,00
	Portuguesa - Grande	R\$ 47,00	133	R\$ 6.251,00
	Frango com catupiry - Grande	R\$ 42,00	28	R\$ 1.176,00
	Marinara - Grande	R\$ 48,00	66	R\$ 3.168,00
Capricciosa - Grande	R\$ 46,00	114	R\$ 5.244,00	
Quatto Formaggi - Grande	R\$ 42,00	58	R\$ 2.436,00	
Bebidas	Double - Double	R\$ 7,00	80	R\$ 560,00
	Caesar	R\$ 65,50	55	R\$ 3.602,50
	Ice wine	R\$ 152,10	41	R\$ 6.236,10
	Negroni	R\$ 73,40	50	R\$ 3.670,00
	Garibaldi	R\$ 79,00	74	R\$ 5.846,00
	Orange Spritz	R\$ 58,00	110	R\$ 6.380,00
	L'orangerie 750ml.	R\$ 150,00	21	R\$ 3.150,00
	Suco de Laranja	R\$ 6,50	59	R\$ 383,50
	Suco de Maracujá	R\$ 5,00	95	R\$ 475,00
	Limonada	R\$ 4,00	81	R\$ 324,00
	Suco de Goiaba	R\$ 5,00	51	R\$ 255,00
	Skol Beats 269ml – garrafa de vidro	R\$ 8,00	81	R\$ 648,00
	Brahma - 350ml Latinha	R\$ 5,00	22	R\$ 110,00
	Cerveja Pilsen Puro Malte Império	R\$ 9,00	45	R\$ 405,00
	Heineken	R\$ 13,50	105	R\$ 1.417,50
	Refrigerante de Soda – 2l	R\$ 12,00	129	R\$ 1.548,00
	Refrigerante de laranja – 2L pet	R\$ 10,00	14	R\$ 140,00
	Vinho SANTOMÉ SUAVE	R\$ 35,00	113	R\$ 3.955,00
	Vinho SANTOMÉ SECO	R\$ 30,00	40	R\$ 1.200,00
	Vinho Pata negra	R\$ 250,00	12	R\$ 3.000,00
Total mensal				R\$ 228.960,60

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 9 - Projeção de vendas: fevereiro.

Tipo no cardápio	Descrição	Preço Unitário	Quantidades	
			Fevereiro	total
Entrada	Arancino	R\$ 70,00	110	R\$ 7.700,00
	Ravioli	R\$ 75,00	120	R\$ 9.000,00
	Brandamincium	R\$ 73,00	130	R\$ 9.490,00
	Bannock	R\$ 68,00	105	R\$ 7.140,00
	Butter Tarte	R\$ 70,00	160	R\$ 11.200,00
Prato principal	Lasagna/Lasanha	R\$ 80,00	152	R\$ 12.160,00
	Stocafi	R\$ 179,00	131	R\$ 23.449,00
	Poutine	R\$ 105,00	128	R\$ 13.440,00
	Tourtière	R\$ 80,00	196	R\$ 15.680,00
Sobremesa	Suffroli	R\$ 20,00	82	R\$ 1.640,00
	Gelato	R\$ 15,00	98	R\$ 1.470,00
	Beaver Tail	R\$ 50,00	92	R\$ 4.600,00
	Fugassa de Munegu	R\$ 30,00	46	R\$ 1.380,00
	Nanaimo bars	R\$ 66,00	34	R\$ 2.244,00
Pizzas	Calabresa - Pequena/Média	R\$ 20,00	150	R\$ 3.000,00
	Portuguesa - Pequena/Média	R\$ 36,00	122	R\$ 4.392,00
	Frango com catupiry -	R\$ 34,00	178	R\$ 6.052,00
	Capricciosa - Pequena/Média	R\$ 32,00	143	R\$ 4.576,00
	Quatto Formaggi - Média	R\$ 32,00	152	R\$ 4.864,00
	Diavola - Pequena/Média	R\$ 29,00	147	R\$ 4.263,00
	Calzone - Pequena/Média	R\$ 25,00	197	R\$ 4.925,00
	Marinara - Média	R\$ 37,00	150	R\$ 5.550,00
	Marguerita - Media	R\$ 34,00	160	R\$ 5.440,00
	Calabresa - Grande	R\$ 30,00	150	R\$ 4.500,00
	Marguerita - Grande	R\$ 45,00	116	R\$ 5.220,00
	Portuguesa - Grande	R\$ 47,00	115	R\$ 5.405,00
	Frango com catupiry - Grande	R\$ 42,00	163	R\$ 6.846,00
	Marinara - Grande	R\$ 48,00	121	R\$ 5.808,00
	Capricciosa - Grande	R\$ 46,00	165	R\$ 7.590,00
Quatto Formaggi - Grande	R\$ 42,00	115	R\$ 4.830,00	
Bebidas	Double - Double	R\$ 7,00	123	R\$ 861,00
	Caesar	R\$ 65,50	175	R\$ 11.462,50
	Ice wine	R\$ 152,10	160	R\$ 24.336,00
	Negroni	R\$ 73,40	144	R\$ 10.569,60
	Garibaldi	R\$ 79,00	122	R\$ 9.638,00
	Orange Spritz	R\$ 58,00	114	R\$ 6.612,00
	L'orangerie 750ml.	R\$ 150,00	157	R\$ 23.550,00
	Suco de Laranja	R\$ 6,50	123	R\$ 799,50
	Suco de Maracujá	R\$ 5,00	140	R\$ 700,00
	Limonada	R\$ 4,00	159	R\$ 636,00
	Suco de Goiaba	R\$ 5,00	114	R\$ 570,00
	Skol Beats 269ml – garrafa de vidro	R\$ 8,00	133	R\$ 1.064,00
	Brahma - 350ml Latinha	R\$ 5,00	115	R\$ 575,00
	Cerveja Pilsen Puro Malte Império	R\$ 9,00	56	R\$ 504,00
	Heineken	R\$ 13,50	117	R\$ 1.579,50
	Refrigerante de Soda – 2l	R\$ 12,00	157	R\$ 1.884,00
	Refrigerante de laranja – 2L pet	R\$ 10,00	113	R\$ 1.130,00
	Vinho SANTOMÉ SUAVE	R\$ 35,00	113	R\$ 3.955,00
	Vinho SANTOMÉ SECO	R\$ 30,00	142	R\$ 4.260,00
Vinho Pata negra	R\$ 250,00	113	R\$ 28.250,00	
Total mensal				R\$ 336.790,10

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 10 - Projeção de vendas: março.

Tipo no cardápio	Descrição	Preço Unitário	Quantidades	
			Março	total
Entrada	Arancino	R\$ 70,00	50	R\$ 3.500,00
	Ravioli	R\$ 75,00	10	R\$ 750,00
	Brandamincium	R\$ 73,00	17	R\$ 1.241,00
	Bannock	R\$ 68,00	13	R\$ 884,00
	Butter Tarte	R\$ 70,00	20	R\$ 1.400,00
Prato principal	Lasagna/Lasanha	R\$ 80,00	33	R\$ 2.640,00
	Stocafi	R\$ 179,00	50	R\$ 8.950,00
	Poutine	R\$ 105,00	100	R\$ 10.500,00
	Tourtière	R\$ 80,00	39	R\$ 3.120,00
Sobremesa	Suffroli	R\$ 20,00	54	R\$ 1.080,00
	Gelato	R\$ 15,00	44	R\$ 660,00
	Beaver Tail	R\$ 50,00	75	R\$ 3.750,00
	Fugassa de Munegu	R\$ 30,00	105	R\$ 3.150,00
	Nanaimo bars	R\$ 66,00	15	R\$ 990,00
Pizzas	Calabresa - Pequena/Média	R\$ 20,00	18	R\$ 360,00
	Portuguesa - Pequena/Média	R\$ 36,00	2	R\$ 72,00
	Frango com catupiry -	R\$ 34,00	15	R\$ 510,00
	Capricciosa - Pequena/Média	R\$ 32,00	140	R\$ 4.480,00
	Quattro Formaggi - Média	R\$ 32,00	2	R\$ 64,00
	Diavola - Pequena/Média	R\$ 29,00	29	R\$ 841,00
	Calzone - Pequena/Média	R\$ 25,00	60	R\$ 1.500,00
	Marinara - Média	R\$ 37,00	117	R\$ 4.329,00
	Marguerita - Media	R\$ 34,00	31	R\$ 1.054,00
	Calabresa - Grande	R\$ 30,00	2	R\$ 60,00
	Marguerita - Grande	R\$ 45,00	15	R\$ 675,00
	Portuguesa - Grande	R\$ 47,00	27	R\$ 1.269,00
	Frango com catupiry - Grande	R\$ 42,00	8	R\$ 336,00
	Marinara - Grande	R\$ 48,00	6	R\$ 288,00
	Capricciosa - Grande	R\$ 46,00	4	R\$ 184,00
Quattro Formaggi - Grande	R\$ 42,00	26	R\$ 1.092,00	
Bebidas	Double - Double	R\$ 7,00	120	R\$ 840,00
	Caesar	R\$ 65,50	30	R\$ 1.965,00
	Ice wine	R\$ 152,10	28	R\$ 4.258,80
	Negroni	R\$ 73,40	13	R\$ 954,20
	Garibaldi	R\$ 79,00	10	R\$ 790,00
	Orange Spritz	R\$ 58,00	22	R\$ 1.276,00
	L'orangerie 750ml.	R\$ 150,00	9	R\$ 1.350,00
	Suco de Laranja	R\$ 6,50	15	R\$ 97,50
	Suco de Maracujá	R\$ 5,00	52	R\$ 260,00
	Limonada	R\$ 4,00	23	R\$ 92,00
	Suco de Goiaba	R\$ 5,00	20	R\$ 100,00
	Skol Beats 269ml – garrafa de vidro	R\$ 8,00	27	R\$ 216,00
	Brahma - 350ml Latinha	R\$ 5,00	26	R\$ 130,00
	Cerveja Pilsen Puro Malte Império	R\$ 9,00	16	R\$ 144,00
	Heineken	R\$ 13,50	24	R\$ 324,00
	Refrigerante de Soda – 2l	R\$ 12,00	15	R\$ 180,00
	Refrigerante de laranja – 2L pet	R\$ 10,00	21	R\$ 210,00
	Vinho SANTOMÉ SUAVE	R\$ 35,00	13	R\$ 455,00
	Vinho SANTOMÉ SECO	R\$ 30,00	92	R\$ 2.760,00
	Vinho Pata negra	R\$ 250,00	50	R\$ 12.500,00
Total mensal				R\$ 88.631,50

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 11 - Projeção de vendas: abril.

Tipo no cardápio	Descrição	Preço Unitário	Quantidades	
			Abril	total
Entrada	Arancino	R\$ 70,00	144	R\$ 10.080,00
	Ravioli	R\$ 75,00	122	R\$ 9.150,00
	Brandamincium	R\$ 73,00	114	R\$ 8.322,00
	Bannock	R\$ 68,00	157	R\$ 10.676,00
	Butter Tarte	R\$ 70,00	123	R\$ 8.610,00
Prato principal	Lasagna/Lasanha	R\$ 80,00	140	R\$ 11.200,00
	Stocafi	R\$ 179,00	159	R\$ 28.461,00
	Poutine	R\$ 105,00	114	R\$ 11.970,00
	Tourtière	R\$ 80,00	133	R\$ 10.640,00
Sobremesa	Suffroli	R\$ 20,00	115	R\$ 2.300,00
	Gelato	R\$ 15,00	117	R\$ 1.755,00
	Beaver Tail	R\$ 50,00	157	R\$ 7.850,00
	Fugassa de Munegu	R\$ 30,00	113	R\$ 3.390,00
	Nanaimo bars	R\$ 66,00	131	R\$ 8.646,00
Pizzas	Calabresa - Pequena/Média	R\$ 20,00	30	R\$ 600,00
	Portuguesa - Pequena/Média	R\$ 36,00	15	R\$ 540,00
	Frango com catupiry - Pequena/Média	R\$ 34,00	81	R\$ 2.754,00
	Capricciosa - Pequena/Média	R\$ 32,00	119	R\$ 3.808,00
	Quatto Formaggi - Média	R\$ 32,00	105	R\$ 3.360,00
	Diavola - Pequena/Média	R\$ 29,00	93	R\$ 2.697,00
	Calzone - Pequena/Média	R\$ 25,00	116	R\$ 2.900,00
	Marinara - Média	R\$ 37,00	87	R\$ 3.219,00
	Marguerita - Media	R\$ 34,00	63	R\$ 2.142,00
	Calabresa - Grande	R\$ 30,00	26	R\$ 780,00
	Marguerita - Grande	R\$ 45,00	107	R\$ 4.815,00
	Portuguesa - Grande	R\$ 47,00	105	R\$ 4.935,00
	Frango com catupiry - Grande	R\$ 42,00	37	R\$ 1.554,00
	Marinara - Grande	R\$ 48,00	148	R\$ 7.104,00
	Capricciosa - Grande	R\$ 46,00	65	R\$ 2.990,00
Quatto Formaggi - Grande	R\$ 42,00	55	R\$ 2.310,00	
Bebidas	Double - Double	R\$ 7,00	138	R\$ 966,00
	Caesar	R\$ 65,50	81	R\$ 5.305,50
	Ice wine	R\$ 152,10	83	R\$ 12.624,30
	Negroni	R\$ 73,40	98	R\$ 7.193,20
	Garibaldi	R\$ 79,00	79	R\$ 6.241,00
	Orange Spritz	R\$ 58,00	119	R\$ 6.902,00
	L'orangerie 750ml.	R\$ 150,00	141	R\$ 21.150,00
	Suco de Laranja	R\$ 6,50	19	R\$ 123,50
	Suco de Maracujá	R\$ 5,00	43	R\$ 215,00
	Limonada	R\$ 4,00	125	R\$ 500,00
	Suco de Goiaba	R\$ 5,00	86	R\$ 430,00
	Skol Beats 269ml – garrafa de vidro	R\$ 8,00	145	R\$ 1.160,00
	Brahma - 350ml Latinha	R\$ 5,00	138	R\$ 690,00
	Cerveja Pilsen Puro Malte Império	R\$ 9,00	135	R\$ 1.215,00
	Heineken	R\$ 13,50	46	R\$ 621,00
	Refrigerante de Soda – 2l	R\$ 12,00	17	R\$ 204,00
	Refrigerante de laranja – 2L pet	R\$ 10,00	79	R\$ 790,00
	Vinho SANTOMÉ SUAVE	R\$ 35,00	100	R\$ 3.500,00
Vinho SANTOMÉ SECO	R\$ 30,00	150	R\$ 4.500,00	
Vinho Pata negra	R\$ 250,00	10	R\$ 2.500,00	
Total mensal				R\$ 256.388,50

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 12 - Projeção de vendas: maio.

Tipo no cardápio	Descrição	Preço Unitário	Quantidades	
			Maio	total
Entrada	Arancino	R\$ 70,00	10	R\$ 700,00
	Ravioli	R\$ 75,00	20	R\$ 1.500,00
	Brandamincium	R\$ 73,00	30	R\$ 2.190,00
	Bannock	R\$ 68,00	50	R\$ 3.400,00
	Butter Tarte	R\$ 70,00	60	R\$ 4.200,00
Prato principal	Lasagna/Lasanha	R\$ 80,00	52	R\$ 4.160,00
	Stocafi	R\$ 179,00	31	R\$ 5.549,00
	Poutine	R\$ 105,00	28	R\$ 2.940,00
	Tourtière	R\$ 80,00	96	R\$ 7.680,00
Sobremesa	Suffroli	R\$ 20,00	82	R\$ 1.640,00
	Gelato	R\$ 15,00	98	R\$ 1.470,00
	Beaver Tail	R\$ 50,00	12	R\$ 600,00
	Fugassa de Munegu	R\$ 30,00	46	R\$ 1.380,00
	Nanaimo bars	R\$ 66,00	134	R\$ 8.844,00
Pizzas	Calabresa - Pequena/Média	R\$ 20,00	150	R\$ 3.000,00
	Portuguesa - Pequena/Média	R\$ 36,00	122	R\$ 4.392,00
	Frango com catupiry -	R\$ 34,00	178	R\$ 6.052,00
	Capricciosa - Pequena/Média	R\$ 32,00	143	R\$ 4.576,00
	Quatto Formaggi - Média	R\$ 32,00	152	R\$ 4.864,00
	Diavola - Pequena/Média	R\$ 29,00	150	R\$ 4.350,00
	Calzone - Pequena/Média	R\$ 25,00	197	R\$ 4.925,00
	Marinara - Média	R\$ 37,00	150	R\$ 5.550,00
	Marguerita - Media	R\$ 34,00	160	R\$ 5.440,00
	Calabresa - Grande	R\$ 30,00	150	R\$ 4.500,00
	Marguerita - Grande	R\$ 45,00	116	R\$ 5.220,00
	Portuguesa - Grande	R\$ 47,00	115	R\$ 5.405,00
	Frango com catupiry - Grande	R\$ 42,00	163	R\$ 6.846,00
	Marinara - Grande	R\$ 48,00	121	R\$ 5.808,00
	Capricciosa - Grande	R\$ 46,00	165	R\$ 7.590,00
Quatto Formaggi - Grande	R\$ 42,00	115	R\$ 4.830,00	
Bebidas	Double - Double	R\$ 7,00	123	R\$ 861,00
	Caesar	R\$ 65,50	175	R\$ 11.462,50
	Ice wine	R\$ 152,10	160	R\$ 24.336,00
	Negroni	R\$ 73,40	144	R\$ 10.569,60
	Garibaldi	R\$ 79,00	122	R\$ 9.638,00
	Orange Spritz	R\$ 58,00	114	R\$ 6.612,00
	L'orangerie 750ml.	R\$ 150,00	157	R\$ 23.550,00
	Suco de Laranja	R\$ 6,50	123	R\$ 799,50
	Suco de Maracujá	R\$ 5,00	140	R\$ 700,00
	Limonada	R\$ 4,00	159	R\$ 636,00
	Suco de Goiaba	R\$ 5,00	114	R\$ 570,00
	Skol Beats 269ml – garrafa de vidro	R\$ 8,00	133	R\$ 1.064,00
	Brahma - 350ml Latinha	R\$ 5,00	115	R\$ 575,00
	Cerveja Pilsen Puro Malte Império	R\$ 9,00	156	R\$ 1.404,00
	Heineken	R\$ 13,50	117	R\$ 1.579,50
	Refrigerante de Soda – 2l	R\$ 12,00	157	R\$ 1.884,00
	Refrigerante de laranja – 2L pet	R\$ 10,00	113	R\$ 1.130,00
	Vinho SANTOMÉ SUAVE	R\$ 35,00	113	R\$ 3.955,00
	Vinho SANTOMÉ SECO	R\$ 30,00	142	R\$ 4.260,00
	Vinho Pata negra	R\$ 250,00	113	R\$ 28.250,00
Total mensal				R\$ 263.437,10

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 13 - Projeção de vendas: junho.

Tipo no cardápio	Descrição	Preço Unitário	Quantidades	
			Junho	total
Entrada	Arancino	R\$ 70,00	117	R\$ 8.190,00
	Ravioli	R\$ 75,00	271	R\$ 20.325,00
	Brandamincium	R\$ 73,00	117	R\$ 8.541,00
	Bannock	R\$ 68,00	120	R\$ 8.160,00
	Butter Tarte	R\$ 70,00	150	R\$ 10.500,00
Prato principal	Lasagna/Lasanha	R\$ 80,00	139	R\$ 11.120,00
	Stocafi	R\$ 179,00	116	R\$ 20.764,00
	Poutine	R\$ 105,00	274	R\$ 28.770,00
	Tourtière	R\$ 80,00	111	R\$ 8.880,00
Sobremesa	Suffroli	R\$ 20,00	233	R\$ 4.660,00
	Gelato	R\$ 15,00	289	R\$ 4.335,00
	Beaver Tail	R\$ 50,00	46	R\$ 2.300,00
	Fugassa de Munegu	R\$ 30,00	113	R\$ 3.390,00
	Nanaimo bars	R\$ 66,00	104	R\$ 6.864,00
Pizzas	Calabresa - Pequena/Média	R\$ 20,00	242	R\$ 4.840,00
	Portuguesa - Pequena/Média	R\$ 36,00	255	R\$ 9.180,00
	Frango com catupiry -	R\$ 34,00	247	R\$ 8.398,00
	Capricciosa - Pequena/Média	R\$ 32,00	263	R\$ 8.416,00
	Quatto Formaggi - Média	R\$ 32,00	295	R\$ 9.440,00
	Diavola - Pequena/Média	R\$ 29,00	138	R\$ 4.002,00
	Calzone - Pequena/Média	R\$ 25,00	262	R\$ 6.550,00
	Marinara - Média	R\$ 37,00	230	R\$ 8.510,00
	Marguerita - Media	R\$ 34,00	282	R\$ 9.588,00
	Calabresa - Grande	R\$ 30,00	253	R\$ 7.590,00
	Marguerita - Grande	R\$ 45,00	131	R\$ 5.895,00
	Portuguesa - Grande	R\$ 47,00	230	R\$ 10.810,00
	Frango com catupiry - Grande	R\$ 42,00	215	R\$ 9.030,00
	Marinara - Grande	R\$ 48,00	281	R\$ 13.488,00
	Capricciosa - Grande	R\$ 46,00	119	R\$ 5.474,00
Quatto Formaggi - Grande	R\$ 42,00	105	R\$ 4.410,00	
Bebidas	Double - Double	R\$ 7,00	293	R\$ 2.051,00
	Caesar	R\$ 65,50	116	R\$ 7.598,00
	Ice wine	R\$ 152,10	287	R\$ 43.652,70
	Negroni	R\$ 73,40	263	R\$ 19.304,20
	Garibaldi	R\$ 79,00	26	R\$ 2.054,00
	Orange Spritz	R\$ 58,00	107	R\$ 6.206,00
	L'orangerie 750ml.	R\$ 150,00	105	R\$ 15.750,00
	Suco de Laranja	R\$ 6,50	137	R\$ 890,50
	Suco de Maracujá	R\$ 5,00	148	R\$ 740,00
	Limonada	R\$ 4,00	165	R\$ 660,00
	Suco de Goiaba	R\$ 5,00	155	R\$ 775,00
	Skol Beats 269ml – garrafa de vidro	R\$ 8,00	138	R\$ 1.104,00
	Brahma - 350ml Latinha	R\$ 5,00	181	R\$ 905,00
	Cerveja Pilsen Puro Malte Império	R\$ 9,00	183	R\$ 1.647,00
	Heineken	R\$ 13,50	198	R\$ 2.673,00
	Refrigerante de Soda – 2l	R\$ 12,00	179	R\$ 2.148,00
	Refrigerante de laranja – 2L pet	R\$ 10,00	190	R\$ 1.900,00
	Vinho SANTOMÉ SUAVE	R\$ 35,00	113	R\$ 3.955,00
	Vinho SANTOMÉ SECO	R\$ 30,00	23	R\$ 690,00
Vinho Pata negra	R\$ 250,00	22	R\$ 5.500,00	
Total mensal				R\$ 392.623,40

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 14 - Projeção de vendas: julho.

Tipo no cardápio	Descrição	Preço Unitário	Quantidades	
			Julho	total
Entrada	Arancino	R\$ 70,00	70	R\$ 4.900,00
	Ravioli	R\$ 75,00	40	R\$ 3.000,00
	Brandamincium	R\$ 73,00	50	R\$ 3.650,00
	Bannock	R\$ 68,00	37	R\$ 2.516,00
	Butter Tarte	R\$ 70,00	80	R\$ 5.600,00
Prato principal	Lasagna/Lasanha	R\$ 80,00	19	R\$ 1.520,00
	Stocafi	R\$ 179,00	41	R\$ 7.339,00
	Poutine	R\$ 105,00	19	R\$ 1.995,00
	Tourtière	R\$ 80,00	43	R\$ 3.440,00
Sobremesa	Suffroli	R\$ 20,00	125	R\$ 2.500,00
	Gelato	R\$ 15,00	86	R\$ 1.290,00
	Beaver Tail	R\$ 50,00	145	R\$ 7.250,00
	Fugassa de Munegu	R\$ 30,00	138	R\$ 4.140,00
	Nanaimo bars	R\$ 66,00	135	R\$ 8.910,00
Pizzas	Calabresa - Pequena/Média	R\$ 20,00	46	R\$ 920,00
	Portuguesa - Pequena/Média	R\$ 36,00	17	R\$ 612,00
	Frango com catupiry - Pequena/Média	R\$ 34,00	79	R\$ 2.686,00
	Capricciosa - Pequena/Média	R\$ 32,00	100	R\$ 3.200,00
	Quatto Formaggi - Média	R\$ 32,00	44	R\$ 1.408,00
	Diavola - Pequena/Média	R\$ 29,00	48	R\$ 1.392,00
	Calzone - Pequena/Média	R\$ 25,00	56	R\$ 1.400,00
	Marinara - Média	R\$ 37,00	27	R\$ 999,00
	Marguerita - Media	R\$ 34,00	72	R\$ 2.448,00
	Calabresa - Grande	R\$ 30,00	30	R\$ 900,00
	Marguerita - Grande	R\$ 45,00	25	R\$ 1.125,00
	Portuguesa - Grande	R\$ 47,00	33	R\$ 1.551,00
	Frango com catupiry - Grande	R\$ 42,00	78	R\$ 3.276,00
	Marinara - Grande	R\$ 48,00	66	R\$ 3.168,00
	Capricciosa - Grande	R\$ 46,00	14	R\$ 644,00
Quatto Formaggi - Grande	R\$ 42,00	58	R\$ 2.436,00	
Bebidas	Double - Double	R\$ 7,00	80	R\$ 560,00
	Caesar	R\$ 65,50	55	R\$ 3.602,50
	Ice wine	R\$ 152,10	41	R\$ 6.236,10
	Negroni	R\$ 73,40	1	R\$ 73,40
	Garibaldi	R\$ 79,00	74	R\$ 5.846,00
	Orange Spritz	R\$ 58,00	10	R\$ 580,00
	L'orangerie 750ml.	R\$ 150,00	21	R\$ 3.150,00
	Suco de Laranja	R\$ 6,50	59	R\$ 383,50
	Suco de Maracujá	R\$ 5,00	95	R\$ 475,00
	Limonada	R\$ 4,00	81	R\$ 324,00
	Suco de Goiaba	R\$ 5,00	51	R\$ 255,00
	Skol Beats 269ml – garrafa de vidro	R\$ 8,00	81	R\$ 648,00
	Brahma - 350ml Latinha	R\$ 5,00	22	R\$ 110,00
	Cerveja Pilsen Puro Malte Império	R\$ 9,00	45	R\$ 405,00
	Heineken	R\$ 13,50	5	R\$ 67,50
	Refrigerante de Soda – 2l	R\$ 12,00	29	R\$ 348,00
	Refrigerante de laranja – 2L pet	R\$ 10,00	144	R\$ 1.440,00
	Vinho SANTOMÉ SUAVE	R\$ 35,00	13	R\$ 455,00
Vinho SANTOMÉ SECO	R\$ 30,00	9	R\$ 270,00	
Vinho Pata negra	R\$ 250,00	34	R\$ 8.500,00	
Total mensal				R\$ 119.944,00

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 15 - Projeção de vendas: agosto.

Tipo no cardápio	Descrição	Preço Unitário	Quantidades	
			Agosto	total
Entrada	Arancino	R\$ 70,00	72	R\$ 5.040,00
	Ravioli	R\$ 75,00	30	R\$ 2.250,00
	Brandamincium	R\$ 73,00	25	R\$ 1.825,00
	Bannock	R\$ 68,00	33	R\$ 2.244,00
	Butter Tarte	R\$ 70,00	78	R\$ 5.460,00
Prato principal	Lasagna/Lasanha	R\$ 80,00	66	R\$ 5.280,00
	Stocafi	R\$ 179,00	14	R\$ 2.506,00
	Poutine	R\$ 105,00	58	R\$ 6.090,00
	Tourtière	R\$ 80,00	80	R\$ 6.400,00
Sobremesa	Suffroli	R\$ 20,00	19	R\$ 380,00
	Gelato	R\$ 15,00	41	R\$ 615,00
	Beaver Tail	R\$ 50,00	50	R\$ 2.500,00
	Fugassa de Munegu	R\$ 30,00	60	R\$ 1.800,00
	Nanaimo bars	R\$ 66,00	50	R\$ 3.300,00
Pizzas	Calabresa - Pequena/Média	R\$ 20,00	16	R\$ 320,00
	Portuguesa - Pequena/Média	R\$ 36,00	15	R\$ 540,00
	Frango com catupiry -	R\$ 34,00	63	R\$ 2.142,00
	Capricciosa - Pequena/Média	R\$ 32,00	21	R\$ 672,00
	Quatto Formaggi - Média	R\$ 32,00	65	R\$ 2.080,00
	Diavola - Pequena/Média	R\$ 29,00	15	R\$ 435,00
	Calzone - Pequena/Média	R\$ 25,00	23	R\$ 575,00
	Marinara - Média	R\$ 37,00	28	R\$ 1.036,00
	Marguerita - Media	R\$ 34,00	13	R\$ 442,00
	Calabresa - Grande	R\$ 30,00	10	R\$ 300,00
	Marguerita - Grande	R\$ 45,00	22	R\$ 990,00
	Portuguesa - Grande	R\$ 47,00	9	R\$ 423,00
	Frango com catupiry - Grande	R\$ 42,00	15	R\$ 630,00
	Marinara - Grande	R\$ 48,00	52	R\$ 2.496,00
Capricciosa - Grande	R\$ 46,00	23	R\$ 1.058,00	
Quatto Formaggi - Grande	R\$ 42,00	50	R\$ 2.100,00	
Bebidas	Double - Double	R\$ 7,00	10	R\$ 70,00
	Caesar	R\$ 65,50	17	R\$ 1.113,50
	Ice wine	R\$ 152,10	13	R\$ 1.977,30
	Negroni	R\$ 73,40	20	R\$ 1.468,00
	Garibaldi	R\$ 79,00	33	R\$ 2.607,00
	Orange Spritz	R\$ 58,00	50	R\$ 2.900,00
	L'orangerie 750ML.	R\$ 150,00	100	R\$ 15.000,00
	Suco de Laranja	R\$ 6,50	39	R\$ 253,50
	Suco de Maracujá	R\$ 5,00	54	R\$ 270,00
	Limonada	R\$ 4,00	44	R\$ 176,00
	Suco de Goiaba	R\$ 5,00	12	R\$ 60,00
	Skol Beats 269ml – garrafa de vidro	R\$ 8,00	14	R\$ 112,00
	Brahma - 350ml Latinha	R\$ 5,00	11	R\$ 55,00
	Cerveja Pilsen Puro Malte Império	R\$ 9,00	5	R\$ 45,00
	Heineken	R\$ 13,50	4	R\$ 54,00
	Refrigerante de Soda – 2l	R\$ 12,00	1	R\$ 12,00
	Refrigerante de laranja – 2L pet	R\$ 10,00	2	R\$ 20,00
	Vinho SANTOMÉ SUAVE	R\$ 35,00	2	R\$ 70,00
Vinho SANTOMÉ SECO	R\$ 30,00	2	R\$ 60,00	
Vinho Pata negra	R\$ 250,00	3	R\$ 750,00	
Total mensal				R\$ 89.002,30

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 16 - Projeção de vendas: setembro.

Tipo no cardápio	Descrição	Preço Unitário	Quantidades	
			Setembro	total
Entrada	Arancino	R\$ 70,00	107	R\$ 7.490,00
	Ravioli	R\$ 75,00	105	R\$ 7.875,00
	Brandamincium	R\$ 73,00	137	R\$ 10.001,00
	Bannock	R\$ 68,00	148	R\$ 10.064,00
	Butter Tarte	R\$ 70,00	65	R\$ 4.550,00
Prato principal	Lasagna/Lasanha	R\$ 80,00	55	R\$ 4.400,00
	Stocafi	R\$ 179,00	138	R\$ 24.702,00
	Poutine	R\$ 105,00	81	R\$ 8.505,00
	Tourtière	R\$ 80,00	83	R\$ 6.640,00
Sobremesa	Suffroli	R\$ 20,00	98	R\$ 1.960,00
	Gelato	R\$ 15,00	79	R\$ 1.185,00
	Beaver Tail	R\$ 50,00	90	R\$ 4.500,00
	Fugassa de Munegu	R\$ 30,00	82	R\$ 2.460,00
	Nanaimo bars	R\$ 66,00	98	R\$ 6.468,00
Pizzas	Calabresa - Pequena/Média	R\$ 20,00	92	R\$ 1.840,00
	Portuguesa - Pequena/Média	R\$ 36,00	246	R\$ 8.856,00
	atupiry - Pequena/Média	R\$ 34,00	234	R\$ 7.956,00
	Pequena/Média	R\$ 32,00	150	R\$ 4.800,00
	Quattro Formaggi - Média	R\$ 32,00	125	R\$ 4.000,00
	Diavola - Pequena/Média	R\$ 29,00	33	R\$ 957,00
	Calzone - Pequena/Média	R\$ 25,00	78	R\$ 1.950,00
	Marinara - Média	R\$ 37,00	66	R\$ 2.442,00
	Marguerita - Media	R\$ 34,00	114	R\$ 3.876,00
	Calabresa - Grande	R\$ 30,00	58	R\$ 1.740,00
	Marguerita - Grande	R\$ 45,00	80	R\$ 3.600,00
	Portuguesa - Grande	R\$ 47,00	55	R\$ 2.585,00
	atupiry - Grande	R\$ 42,00	141	R\$ 5.922,00
	Grande	R\$ 48,00	145	R\$ 6.960,00
	Grande	R\$ 46,00	123	R\$ 5.658,00
aggi - Grande	R\$ 42,00	144	R\$ 6.048,00	
Bebidas	Double - Double	R\$ 7,00	122	R\$ 854,00
	Caesar	R\$ 65,50	114	R\$ 7.467,00
	Ice wine	R\$ 152,10	157	R\$ 23.879,70
	Negroni	R\$ 73,40	123	R\$ 9.028,20
	Garibaldi	R\$ 79,00	140	R\$ 11.060,00
	Orange Spritz	R\$ 58,00	159	R\$ 9.222,00
	L'orangerie 750ml.	R\$ 150,00	114	R\$ 17.100,00
	Suco de Laranja	R\$ 6,50	133	R\$ 864,50
	Suco de Maracujá	R\$ 5,00	115	R\$ 575,00
	Limonada	R\$ 4,00	117	R\$ 468,00
	Suco de Goiaba	R\$ 5,00	157	R\$ 785,00
	Skol Beats 269ml – garrafa de vidro	R\$ 8,00	113	R\$ 904,00
	Brahma - 350ml Latinha	R\$ 5,00	131	R\$ 655,00
	Cerveja Pilsen Puro Malte Império	R\$ 9,00	30	R\$ 270,00
	Heineken	R\$ 13,50	134	R\$ 1.809,00
	Refrigerante de Soda – 2l	R\$ 12,00	136	R\$ 1.632,00
	de laranja – 2L pet	R\$ 10,00	150	R\$ 1.500,00
	MÉ SUAVE	R\$ 35,00	23	R\$ 805,00
	MÉ SECO	R\$ 30,00	13	R\$ 390,00
	agra	R\$ 250,00	11	R\$ 2.750,00
Total mensal				R\$ 262.008,40

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 17 - Projeção de vendas: outubro.

Tipo no cardápio	Descrição	Preço Unitário	Quantidades	
			Outubro	total
Entrada	Arancino	R\$ 70,00	104	R\$ 7.280,00
	Ravioli	R\$ 75,00	42	R\$ 3.150,00
	Brandamincium	R\$ 73,00	55	R\$ 4.015,00
	Bannock	R\$ 68,00	47	R\$ 3.196,00
	Butter Tarte	R\$ 70,00	63	R\$ 4.410,00
Prato principal	Lasagna/Lasanha	R\$ 80,00	95	R\$ 7.600,00
	Stocafi	R\$ 179,00	138	R\$ 24.702,00
	Poutine	R\$ 105,00	62	R\$ 6.510,00
	Tourtière	R\$ 80,00	3	R\$ 240,00
Sobremesa	Suffroli	R\$ 20,00	82	R\$ 1.640,00
	Gelato	R\$ 15,00	53	R\$ 795,00
	Beaver Tail	R\$ 50,00	131	R\$ 6.550,00
	Fugassa de Munegu	R\$ 30,00	30	R\$ 900,00
	Nanaimo bars	R\$ 66,00	15	R\$ 990,00
Pizzas	Calabresa - Pequena/Média	R\$ 20,00	81	R\$ 1.620,00
	Portuguesa - Pequena/Média	R\$ 36,00	119	R\$ 4.284,00
	Frango com catupiry - Pequena/Média	R\$ 34,00	105	R\$ 3.570,00
	Capricciosa - Pequena/Média	R\$ 32,00	93	R\$ 2.976,00
	Quatto Formaggi - Média	R\$ 32,00	116	R\$ 3.712,00
	Diavola - Pequena/Média	R\$ 29,00	87	R\$ 2.523,00
	Calzone - Pequena/Média	R\$ 25,00	63	R\$ 1.575,00
	Marinara - Média	R\$ 37,00	147	R\$ 5.439,00
	Marguerita - Media	R\$ 34,00	105	R\$ 3.570,00
	Calabresa - Grande	R\$ 30,00	52	R\$ 1.560,00
	Marguerita - Grande	R\$ 45,00	55	R\$ 2.475,00
	Portuguesa - Grande	R\$ 47,00	124	R\$ 5.828,00
	Frango com catupiry - Grande	R\$ 42,00	74	R\$ 3.108,00
	Marinara - Grande	R\$ 48,00	113	R\$ 5.424,00
	Capricciosa - Grande	R\$ 46,00	93	R\$ 4.278,00
Quatto Formaggi - Grande	R\$ 42,00	75	R\$ 3.150,00	
Bebidas	Double - Double	R\$ 7,00	82	R\$ 574,00
	Caesar	R\$ 65,50	59	R\$ 3.864,50
	Ice wine	R\$ 152,10	117	R\$ 17.795,70
	Negroni	R\$ 73,40	128	R\$ 9.395,20
	Garibaldi	R\$ 79,00	117	R\$ 9.243,00
	Orange Spritz	R\$ 58,00	65	R\$ 3.770,00
	L'orangerie 750ml.	R\$ 150,00	58	R\$ 8.700,00
	Suco de Laranja	R\$ 6,50	126	R\$ 819,00
	Suco de Maracujá	R\$ 5,00	123	R\$ 615,00
	Limonada	R\$ 4,00	111	R\$ 444,00
	Suco de Goiaba	R\$ 5,00	50	R\$ 250,00
	Skol Beats 269ml – garrafa de vidro	R\$ 8,00	60	R\$ 480,00
	Brahma - 350ml Latinha	R\$ 5,00	50	R\$ 250,00
	Cerveja Pilsen Puro Malte Império	R\$ 9,00	16	R\$ 144,00
	Heineken	R\$ 13,50	15	R\$ 202,50
	Refrigerante de Soda – 2l	R\$ 12,00	63	R\$ 756,00
	Refrigerante de laranja – 2L pet	R\$ 10,00	21	R\$ 210,00
	Vinho SANTOMÉ SUAVE	R\$ 35,00	65	R\$ 2.275,00
Vinho SANTOMÉ SECO	R\$ 30,00	15	R\$ 450,00	
Vinho Pata negra	R\$ 250,00	23	R\$ 5.750,00	
Total mensal				R\$ 193.057,90

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 18 - Projeção de Vendas: novembro.

Tipo no cardápio	Descrição	Preço Unitário	Quantidades	
			Novembro	total
Entrada	Arancino	R\$ 70,00	113	R\$ 7.910,00
	Ravioli	R\$ 75,00	131	R\$ 9.825,00
	Brandamincium	R\$ 73,00	109	R\$ 7.957,00
	Bannock	R\$ 68,00	100	R\$ 6.800,00
	Butter Tarte	R\$ 70,00	39	R\$ 2.730,00
Prato principal	Lasagna/Lasanha	R\$ 80,00	115	R\$ 9.200,00
	Stocafi	R\$ 179,00	137	R\$ 24.523,00
	Poutine	R\$ 105,00	126	R\$ 13.230,00
	Tourtière	R\$ 80,00	128	R\$ 10.240,00
Sobremesa	Suffroli	R\$ 20,00	116	R\$ 2.320,00
	Gelato	R\$ 15,00	121	R\$ 1.815,00
	Beaver Tail	R\$ 50,00	101	R\$ 5.050,00
	Fugassa de Munegu	R\$ 30,00	130	R\$ 3.900,00
	Nanaimo bars	R\$ 66,00	127	R\$ 8.382,00
Pizzas	Calabresa - Pequena/Média	R\$ 20,00	119	R\$ 2.380,00
	Portuguesa - Pequena/Média	R\$ 36,00	192	R\$ 6.912,00
	Frango com catupiry -	R\$ 34,00	122	R\$ 4.148,00
	Capricciosa - Pequena/Média	R\$ 32,00	133	R\$ 4.256,00
	Quatto Formaggi - Média	R\$ 32,00	100	R\$ 3.200,00
	Diavola - Pequena/Média	R\$ 29,00	120	R\$ 3.480,00
	Calzone - Pequena/Média	R\$ 25,00	130	R\$ 3.250,00
	Marinara - Média	R\$ 37,00	127	R\$ 4.699,00
	Marguerita - Media	R\$ 34,00	117	R\$ 3.978,00
	Calabresa - Grande	R\$ 30,00	122	R\$ 3.660,00
	Marguerita - Grande	R\$ 45,00	128	R\$ 5.760,00
	Portuguesa - Grande	R\$ 47,00	124	R\$ 5.828,00
	Frango com catupiry - Grande	R\$ 42,00	111	R\$ 4.662,00
	Marinara - Grande	R\$ 48,00	127	R\$ 6.096,00
	Capricciosa - Grande	R\$ 46,00	124	R\$ 5.704,00
Quatto Formaggi - Grande	R\$ 42,00	124	R\$ 5.208,00	
Bebidas	Double - Double	R\$ 7,00	133	R\$ 931,00
	Caesar	R\$ 65,50	276	R\$ 18.078,00
	Ice wine	R\$ 152,10	254	R\$ 38.633,40
	Negroni	R\$ 73,40	271	R\$ 19.891,40
	Garibaldi	R\$ 79,00	70	R\$ 5.530,00
	Orange Spritz	R\$ 58,00	101	R\$ 5.858,00
	L'orangerie 750ml.	R\$ 150,00	81	R\$ 12.150,00
	Suco de Laranja	R\$ 6,50	125	R\$ 812,50
	Suco de Maracujá	R\$ 5,00	89	R\$ 445,00
	Limonada	R\$ 4,00	61	R\$ 244,00
	Suco de Goiaba	R\$ 5,00	98	R\$ 490,00
	Skol Beats 269ml – garrafa de vidro	R\$ 8,00	130	R\$ 1.040,00
	Brahma - 350ml Latinha	R\$ 5,00	239	R\$ 1.195,00
	Cerveja Pilsen Puro Malte Império	R\$ 9,00	280	R\$ 2.520,00
	Heineken	R\$ 13,50	243	R\$ 3.280,50
	Refrigerante de Soda – 2l	R\$ 12,00	222	R\$ 2.664,00
	Refrigerante de laranja – 2L pet	R\$ 10,00	298	R\$ 2.980,00
	Vinho SANTOMÉ SUAVE	R\$ 35,00	144	R\$ 5.040,00
Vinho SANTOMÉ SECO	R\$ 30,00	34	R\$ 1.020,00	
Vinho Pata negra	R\$ 250,00	11	R\$ 2.750,00	
Total mensal				R\$ 312.655,80

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 19 - Projeção de vendas: dezembro.

Tipo no cardápio	Descrição	Preço Unitário	Quantidades	
			Dezembro	total
Entrada	Arancino	R\$ 70,00	137	R\$ 9.590,00
	Ravioli	R\$ 75,00	150	R\$ 11.250,00
	Brandamincium	R\$ 73,00	117	R\$ 8.541,00
	Bannock	R\$ 68,00	120	R\$ 8.160,00
	Butter Tarte	R\$ 70,00	145	R\$ 10.150,00
Prato principal	Lasagna/Lasanha	R\$ 80,00	139	R\$ 11.120,00
	Stocafi	R\$ 179,00	116	R\$ 20.764,00
	Poutine	R\$ 105,00	144	R\$ 15.120,00
	Tourtière	R\$ 80,00	111	R\$ 8.880,00
Sobremesa	Suffroli	R\$ 20,00	133	R\$ 2.660,00
	Gelato	R\$ 15,00	289	R\$ 4.335,00
	Beaver Tail	R\$ 50,00	246	R\$ 12.300,00
	Fugassa de Munegu	R\$ 30,00	113	R\$ 3.390,00
	Nanaimo bars	R\$ 66,00	104	R\$ 6.864,00
Pizzas	Calabresa - Pequena/Média	R\$ 20,00	42	R\$ 840,00
	Portuguesa - Pequena/Média	R\$ 36,00	55	R\$ 1.980,00
	Frango com catupiry -	R\$ 34,00	47	R\$ 1.598,00
	Capricciosa - Pequena/Média	R\$ 32,00	163	R\$ 5.216,00
	Quatto Formaggi - Média	R\$ 32,00	95	R\$ 3.040,00
	Diavola - Pequena/Média	R\$ 29,00	138	R\$ 4.002,00
	Calzone - Pequena/Média	R\$ 25,00	162	R\$ 4.050,00
	Marinara - Média	R\$ 37,00	123	R\$ 4.551,00
	Marguerita - Media	R\$ 34,00	182	R\$ 6.188,00
	Calabresa - Grande	R\$ 30,00	153	R\$ 4.590,00
	Marguerita - Grande	R\$ 45,00	131	R\$ 5.895,00
	Portuguesa - Grande	R\$ 47,00	130	R\$ 6.110,00
	Frango com catupiry - Grande	R\$ 42,00	115	R\$ 4.830,00
	Marinara - Grande	R\$ 48,00	181	R\$ 8.688,00
	Capricciosa - Grande	R\$ 46,00	119	R\$ 5.474,00
	Quatto Formaggi - Grande	R\$ 42,00	105	R\$ 4.410,00
Bebidas	Double - Double	R\$ 7,00	93	R\$ 651,00
	Caesar	R\$ 65,50	116	R\$ 7.598,00
	Ice wine	R\$ 152,10	87	R\$ 13.232,70
	Negroni	R\$ 73,40	63	R\$ 4.624,20
	Garibaldi	R\$ 79,00	26	R\$ 2.054,00
	Orange Spritz	R\$ 58,00	107	R\$ 6.206,00
	L'orangerie 750ml.	R\$ 150,00	105	R\$ 15.750,00
	Suco de Laranja	R\$ 6,50	37	R\$ 240,50
	Suco de Maracujá	R\$ 5,00	148	R\$ 740,00
	Limonada	R\$ 4,00	65	R\$ 260,00
	Suco de Goiaba	R\$ 5,00	55	R\$ 275,00
	Skol Beats 269ml – garrafa de vidro	R\$ 8,00	138	R\$ 1.104,00
	Brahma - 350ml Latinha	R\$ 5,00	81	R\$ 405,00
	Cerveja Pilsen Puro Malte Império	R\$ 9,00	83	R\$ 747,00
	Heineken	R\$ 13,50	98	R\$ 1.323,00
	Refrigerante de Soda – 2l	R\$ 12,00	79	R\$ 948,00
	Refrigerante de laranja – 2L pet	R\$ 10,00	90	R\$ 900,00
	Vinho SANTOMÉ SUAVE	R\$ 35,00	113	R\$ 3.955,00
	Vinho SANTOMÉ SECO	R\$ 30,00	123	R\$ 3.690,00
	Vinho Pata negra	R\$ 250,00	122	R\$ 30.500,00
Total mensal				R\$ 299.789,40

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

6.3. Processos Operacionais

Os sócios do Grand Mundi têm cuidado e zelo, não só pelo restaurante, mas também por cada produção e funcionário. Contando com um chefe excelente e seus auxiliares, na cozinha são preparados os deliciosos pratos e separados para serem entregues aos clientes.

Um exemplo dos diversos pratos seria o prato de entrada Ravioli, feito da seguinte forma: dois auxiliares do chefe, cortam, descascam, lavam, separam e colocam em recipientes todos os ingredientes, sendo eles: carne bovina, peixe, queijo, cenoura, repolho e molho de tomate. Após esse processo é dado início à preparação, onde os auxiliares fazem as misturas, sovam a massa e deixam descansar para finalizar a receita. Dessa forma, assim que pronta, o próximo passo é entregar ao cliente.

Se o cliente fez o pedido pelo restaurante, após a finalização do preparo, o chefe pega e entrega o pedido ao garçom para que o garçom leve o pedido até o cliente. No delivery, o cliente escolhe o pedido e faz o pagamento, para que comecem os preparos... o tempo de entrega é estipulado e entregue no prazo ao cliente, assim que concluir o preparo.

O caixa do restaurante Grand Mundi é extremamente restrito e seguro, coordenado por apenas um funcionário da confiança dos sócios. É através dele que são feitos e recebidos os pagamentos, e administradas as negociações por meio do programa de fidelização. Aceitando cartão (crédito e débito), pix e dinheiro.

O bar oferece um momento relaxante aos amantes de bebidas, contando com o bartender que prepara os melhores drinks e coquetéis já provados. Além de obter um cardápio amplo com as mais diversas e diferentes bebidas, o cliente também pode montar a sua própria bebida, nisso o bartender o ajuda e faz indicações.

6.4. Necessidade de Pessoal

O Grand Mundi trabalha com um grupo completo de funcionários, para que a agilidade, qualidade e bom atendimento seja um diferencial da empresa, visto isso temos 5 sócios, que cuidam da parte administrativa da empresa, sendo eles:

Aysha Kanauan Pereira Marques é diretora de Recursos Humanos e faz parte do Marketing; Diogo de Souza Oliveira é diretor de Marketing e cuida da Produção, Julia Diniz Real é diretora de logística e auxilia na Produção, Luana

Eleutério da Cruz é diretora Administrativa e presta apoio aos Recursos Humanos, Mariana Sóra Diniz é diretora de Administração de Finanças.

A empresa também é composta por uma equipe de funcionários, são eles: 2 gerentes; que ficam responsáveis pela organização e andamento da mesma, levando aos sócios e donos, informações necessárias que contribuam para o crescimento do estabelecimento, além disso, os gerentes cuidam do estabelecimento quando os donos e sócios não estão no local. Quando o cliente precisar de algum auxílio é o gerente quem ajuda e soluciona o problema, passando segurança e confiança ao consumidor. Um gerente é responsável por todos os funcionários, é ele quem observa os serviços, mostra o que deve ser feito e distribui as funções. Já o outro gerente, é responsável pelo recebimento de mercadorias, coordenação da logística de distribuição e serviço ao cliente, garçons; sendo 2 para servir os pratos e bebidas de cada país, eles serão responsáveis pela entrega dos pratos à mesa e anotação dos pedidos, recepcionista; responsável por levar os clientes até a mesa e ver a disponibilidade da mesma, caixa; é a pessoa que ficará responsável pelo recebimento dos pagamentos e cuidará dos pedidos (via delivery), chefe de cozinha; responsável por liderar os demais cozinheiros, auxiliando na supervisão e administração da cozinha, cozinheiros; responsáveis pelo preparo dos pratos, trazendo uma boa apresentação e sabor aos preparos, além de, cada um preparar os pratos de um país, assistentes de cozinha; são encarregados de lavar os pratos e utensílios necessários para a confecção dos mesmos, auxiliar de limpeza; para manter um ambiente limpo e agradável aos consumidores, seguranças; cuidarão para que nenhuma ameaça chegue dentro ou fora do estabelecimento e que nada coloque a vida dos clientes em risco, motoboys; contratados da casa, extremamente ágeis e profissionais, e por fim, os bartenders; o restaurante terá bartenders responsáveis pelo armazenamento e preparo das bebidas.

7. PLANO FINANCEIRO

O plano financeiro da empresa Grand Mundi demonstra de forma clara como irá ocorrer o processo para que todos os utensílios, maquinário e outros processos funcionaram para que aconteçam, além disso, o plano financeiro demonstra os investimentos necessários para que a empresa chegue a funcionar, o capital de giro, o DRE da empresa e outros processos muito importantes.

A principal questão do plano financeiro é demonstrar resultados e processos em questões econômicas da empresa, no caso é como a empresa pode funcionar com o investimento atual e com futuros investimentos, demonstrando os resultados e esforço dos sócios para criação.

7.1. Investimentos

Os investimentos é parte da empresa no qual demonstrará todos os gastos para que o estabelecimento chegue em sua versão final, no caso o primeiro ponto é o maquinário e equipamentos, sendo assim, a empresa é focada no comercio alimentício, utensílios como fogões e algo para refrigera a matéria prima (Comida) é necessário, visando o melhor cuidado com alimentos que não produtos perecíveis e claro o trabalho dos funcionários. O gráfico abaixo demonstra o que será necessário para que a empresa funcione, definido o investimento inicial, a quantidade necessária para que caiba no estabelecimento e o total a ser investido de cada produto pelos fornecedores.

Tabela 20 - Investimento inicial.

CAPITAL SOCIAL			
SÓCIO (S)	FUNÇÃO QUE DESEMPENHARÁ NO NOVO NEGÓCIO	CAPITAL APORTADO	PARTICIPAÇÃO %
Aysha Kanauan Pereira Marques	Diretora de Recursos Humanos-Marketing	R\$ 160.000,00	20,78%
Diogo de Souza Oliveira	Diretor de Marketing e Produção	R\$ 150.000,00	19,48%
Júlia Diniz Real	Diretora de Logística e Produção	R\$ 150.000,00	19,48%
Luana Eleutério da Cruz	Diretora de Administração e Recursos humanos	R\$ 150.000,00	19,48%
Mariana Sóra Diniz	Diretora de Administração e Financeiro	R\$ 160.000,00	20,78%
TOTAL DO CAPITAL SOCIAL		770.000,00	100,00%

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Tabela 21 - Máquinas e equipamentos.

Maquinas e Equipamentos			
Descrição	QTDE	Valor unitário	Total
Amaciador de Carne	2	R\$ 2.550,00	R\$ 5.100,00
Camara fria	1	R\$ 27.207,81	R\$ 27.207,81
Balanças	2	R\$ 697,00	R\$ 1.394,00
Bebedouro	2	R\$ 1.889,00	R\$ 3.778,00
Cervejeira	1	R\$ 9.997,00	R\$ 9.997,00
Cilindros Elétricos para Massas	2	R\$ 3.440,00	R\$ 6.880,00
Cuttler (tritador)	2	R\$ 3.633,00	R\$ 7.266,00
Descascadores	3	R\$ 2.650,00	R\$ 7.950,00
Exaustores	3	R\$ 277,00	R\$ 831,00
Extratores de Suco	3	R\$ 399,00	R\$ 1.197,00
Fogões Industriais	3	R\$ 1.259,00	R\$ 3.777,00
Fritadeiras	2	R\$ 659,00	R\$ 1.318,00
Liquidificadores	3	R\$ 1.299,00	R\$ 3.897,00
Moedores	3	R\$ 849,00	R\$ 2.547,00
Pass Through	2	R\$ 6.117,82	R\$ 12.235,64
Picadores de Carne	2	R\$ 1.173,00	R\$ 2.346,00
Raladores	3	R\$ 1.545,00	R\$ 4.635,00
Fogão	1	R\$ 1.083,20	R\$ 1.083,20
Televisões	3	R\$ 2.374,05	R\$ 7.122,15
Computador	1	R\$ 1.223,91	R\$ 1.223,91
total			R\$ 111.785,71

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Os moveis e utensílios, essa parte define todos os equipamentos para os clientes e dentro da empresa, mesas, cadeiras e assim por diante, demonstrando a quantidade necessária para que o ambiente seja agradável.

Tabela 22 - Móveis e Utensílios.

Moveis e Utensílios			
Descrição	QTDE	Valor unitário	Total
Marmiteiros	1	R\$ 1.097,00	R\$ 1.097,00
Mesas Inox	5	R\$ 450,00	R\$ 2.250,00
Estantes	10	R\$ 963,55	R\$ 9.635,50
Pias	2	R\$ 1.491,65	R\$ 2.983,30
Cubas	2	R\$ 1.491,65	R\$ 2.983,30
Carrinhos Inox	2	R\$ 763,59	R\$ 1.527,18
Taça de cerveja - 300ml - 6 peças	5	R\$ 8.950,00	R\$ 44.750,00
Taça de água - 580ml - 6 peças	5	R\$ 10.950,00	R\$ 54.750,00
Taça de vinho tinto - 667ml - 4 peças	2	R\$ 44.925,00	R\$ 89.850,00
Taça de vinho tinto - 425ml - 6 peças	5	R\$ 12.450,00	R\$ 62.250,00
Taça de vinho tinto - 560ml - 6 peças	5	R\$ 14.950,00	R\$ 74.750,00
Taça de vinho tinto - 850ml - 6 peças	5	R\$ 14.950,00	R\$ 74.750,00
para Café em Aço Escovado	2	R\$ 699,00	R\$ 1.398,00
nte - 1,75 Litros Maxwell Willians	7	R\$ 179,00	R\$ 1.253,00
Faqueiro Tramontina - 48 peças	5	R\$ 389,00	R\$ 1.945,00
Kit Pizza Tramontina - 14 Peças	3	R\$ 214,00	R\$ 642,00
crystal para cerveja - 210 ml	30	R\$ 144,90	R\$ 4.347,00
crystal para água ou suco - 400 ml	30	R\$ 169,00	R\$ 5.070,00
tal para vodka - 50ml	15	R\$ 214,00	R\$ 3.210,00
total			R\$ 439.441,28

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Por fim como teremos delivery será necessário motos para os motoboys na empresa, sendo assim abaixo os custos de motos.

Tabela 23 - Veículos.

Veículos			
Descrição	QTDE	Valor unitário	Total
Honda CG 160 Fan 2023 - Moto	3	R\$ 14.570,00	R\$ 43.710,00

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

7.2. Usos e Fontes

Usos e fontes é a demonstração da empresa “Grand Mundi” de qual a quantidade em valor de investimentos que terão que ser pagos e qual será a disponibilidade de recursos próprios para pagá-los. Com essas informações listadas o necessário para pagar é de R\$757.103,75 e os recursos próprios, os investimentos iniciais dos sócios no caos, adentram e pagam esse valor com R\$770.000,00 e sobra um pouco para investimentos futuros.

Tabela 24 - Usos e Fontes.

Usos e fontes				
Tipo	descrição	QTDE	valor a pagar	total
Imóveis	Aluguel	1	R\$ 22.500,00	R\$ 37.356,00
	IPTU	1	R\$ 4.856,00	
	Obras	1	R\$ 10.000,00	
Maquinas e equipamentos	Todos os equipamentos e maquinas registradas	44	R\$ 111.785,71	R\$ 111.785,71
Moveis e utencilios	Todos os moveis e utencilios registrados	141	R\$ 439.441,28	R\$ 439.441,28
Veiculos	Honda CG 160 Fan 2023 - Moto	3	R\$ 43.710,00	R\$ 43.710,00
capital de giro			R\$ 124.810,76	R\$ 124.810,76
Total de usos			R\$	757.103,75
Recursos próprios			R\$	770.000,00
Recursos de terceiros			R\$	900,00
total				770.900,00

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

7.3. Demonstração de Resultado

A demonstração de resultado serve para indicar se a empresa pode lucrar ou criar despesas, todas as empresas fazem o DRE para demonstrar as perdas do ano ou do mês, a empresa Grand Mundi constituiu a própria demonstração de resultado pelo ano através de despesas e lucros, após o cálculo o lucro anual da empresa se tornou positivo sendo e o lucro de R\$444.242,42.

Tabela 25 - Demonstração de Resultado.

Demonstração Do Resultado do Exercício no ano	
Receitas de Vendas	R\$ 2.843.289,00
(-) Impostos	R\$ 540.224,91
Receitas Líquidas de Vendas	R\$ 2.303.064,09
(-) Custo de Produção	R\$ 211.021,79
(=) Lucro Bruto	R\$ 2.092.042,30
(-)CMV	R\$ 74.256,43
(-) Despesas	R\$ 1.303.543,45
(-) Despesas administrativas	R\$ 10.000,00
(-) Despesas financeiras	R\$ 230.000,00
(-) Depreciação	R\$ 30.000,00
(=) Lucro/Prejuízo Operacional	R\$ 444.242,42

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

7.4. Fluxo de Caixa

O fluxo de caixa é a demonstração de lucros a vista e a prazo, despesas fixas, financiamentos com bancos e afins, tudo a fim de descobrir o quanto no mês a empresa realmente lucra após pagar todas as dívidas necessárias, sendo assim, a empresa “Grand Mundi” tem o próprio fluxo de caixa anual, abaixo segue a tabela.

Tabela 26 - Fluxo de caixa anual.

FLUXO DE CAIXA													
SALDO INICIAL	Meses												
	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	
Caixa	R\$ 142.780,49	R\$ 202.074,06	R\$ 79.768,35	R\$ 25.638,85	R\$ 28.978,08	R\$ 157.049,36	R\$ 92.356,88	R\$ 56.961,47	R\$ 230.567,39	R\$ 42.472,74	R\$ 103.176,41	R\$ 44.968,41	
Bancos	R\$ 142.780,49	R\$ 134.716,04	R\$ 8.863,15	R\$ 230.749,65	R\$ 234.459,02	R\$ 235.574,04	R\$ 27.587,12	R\$ 32.040,83	R\$ 31.441,01	R\$ 150.585,16	R\$ 209.479,39	R\$ 254.820,99	
TOTAL	R\$ 285.560,99	R\$ 336.790,10	R\$ 88.631,50	R\$ 256.388,50	R\$ 263.437,10	R\$ 392.623,40	R\$ 119.944,00	R\$ 89.002,30	R\$ 262.008,40	R\$ 193.057,90	R\$ 312.655,80	R\$ 299.789,40	
ATIVIDADES OPERACIONAIS													
RECEBIMENTOS OPERACIONAIS													
Vendas a vista	R\$ 137.376,36	R\$ 101.037,03	R\$ 70.905,20	R\$ 179.471,95	R\$ 237.093,39	R\$ 294.467,55	R\$ 27.587,12	R\$ 8.010,21	R\$ -	R\$ 115.834,74	R\$ 281.390,22	R\$ 194.863,11	
Vendas a prazo	R\$ 91.584,24	R\$ 235.753,07	R\$ 17.726,30	R\$ 76.916,55	R\$ 26.343,71	R\$ 98.155,85	R\$ 92.356,88	R\$ 80.992,09	R\$ 262.008,40	R\$ 77.223,16	R\$ 31.265,58	R\$ 104.926,29	
Outras receitas	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
TOTAL	R\$ 228.960,60	R\$ 336.790,10	R\$ 88.631,50	R\$ 256.388,50	R\$ 263.437,10	R\$ 392.623,40	R\$ 119.944,00	R\$ 89.002,30	R\$ 262.008,40	R\$ 193.057,90	R\$ 312.655,80	R\$ 299.789,40	
PAGAMENTOS OPERACIONAIS													
Pagamento a fornecedores	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 89.786,69	
Salários + E. Sociais	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 39.885,93	
Aluguel	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 22.500,00	
TOTAL	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 152.172,62	
ATIVIDADE DE INVESTIMENTOS													
Obras civis	R\$ 10.000,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
Maquinas e equipamentos	R\$ 111.785,71	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
Movéis e utensílios	R\$ 439.441,28	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
Aplicações financeiras	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 50.000,00	R\$ 50.000,00	R\$ -	R\$ -	R\$ 10.000,00	R\$ 50.000,00	R\$ 20.000,00	R\$ 50.000,00	R\$ -	
TOTAL	R\$ 561.226,99	R\$ -	R\$ -	R\$ 50.000,00	R\$ 50.000,00	R\$ -	R\$ -	R\$ 10.000,00	R\$ 50.000,00	R\$ 20.000,00	R\$ 50.000,00	R\$ -	
ATIVIDADE DE FINANCIAMENTOS													
Financiamentos	R\$ -	R\$ -	R\$ 100.000,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 40.000,00	R\$ 90.000,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
Descontos de títulos	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
Recursos próprios	R\$ 770.000,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
TOTAL	R\$ 770.000,00	R\$ -	R\$ 100.000,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 40.000,00	R\$ 90.000,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
SALDO LÍQUIDO DE CAIXA	R\$ 285.560,99	R\$ 184.617,48	R\$ 36.458,88	R\$ 54.215,88	R\$ 61.264,48	R\$ 240.450,78	R\$ 7.771,38	R\$ 16.829,68	R\$ 59.835,78	R\$ 20.885,28	R\$ 110.483,18	R\$ 147.616,78	

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

7.5. Capital de Giro

O Grand Mundi trabalha com muito planejamento, fazendo com que o ambiente fique mais produtivo e focado. A empresa receberá de vendas 228.960,60 reais e o valor que a mesma possui em estoque é de 20.626,81 reais o total dessa soma é de 249.587,41 reais. Como todo estabelecimento o Grand Mundi também tem suas contas, despesas e impostos a pagar, o valor das contas é de 124.341,64 reais e o valor das despesas e impostos é de 435,03 reais dando o total de 124.776,65 reais. Sendo assim, o restaurante possui um capital de giro no valor de 124.810,76 reais de capital de giro.

Tabela 27 - Capital de giro.

Capital de giro	
Contas a receber	R\$ 228.960,60
Valor que possui no estoque	R\$ 20.626,81
TOTAL	R\$ 249.587,41
Contas a pagar	R\$ 124.341,62
Valor a pagar de impostos e despesas	R\$ 435,03
TOTAL	R\$ 124.776,65
CAPITAL DE GIRO	R\$ 124.810,76

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

7.6. Indicadores Econômico-Financeiros

O Payback é extremamente necessário para definir o tempo que a empresa levará para reaver todo investimento do negócio. O payback é definido pelo investimento dividido pelo Demonstrativo de resultado, sendo assim a empresa “Grand Mundi” tem em torno de 1 ano e 9 meses projetados para reaver todo o investimento de capital investido pelos sócios da empresa

Tabela 28 - Payback.

PAYBACK		TEMPO DE RECUPERAÇÃO	
CAPITAL INVESTIDO (EM R\$)	R\$ 770.000,00	21	Meses
(÷) Lucro DRE	R\$ 444.242,42	Visão geral	
total:	1,73	1 ano e 9 meses	
Tempo (Regra de três):	20,80		

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

Outro fator importante para os indicadores econômicos é o ponto de equilíbrio é a quantidade necessária de pratos para serem vendidos e alcançarem

uma margem positiva na empresa, dessa forma a empresa lucrará por cima das vendas dos produtos, no caso da “Grand Mundi” o ponto de equilíbrio é 8324 pratos para vender, mas mesmo não vendendo essa quantidade é possível pagar as despesas e ter novamente o investimento do local.

Tabela 29 - Ponto de Equilíbrio.

Ponto de Equilíbrio	
Preço de venda	R\$ 50,76
(-) Custos variáveis	R\$ 37,71
Margem de contribuição	R\$ 13,05
(+) Custos fixo	R\$ 88.249,17
(+) Despesas fixas	R\$ 20.379,45
Total	R\$ 108.628,62
Ponto de equilíbrio	8324

Fonte: Elaborado pelos Autores, 2023.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O restaurante Grandi Mundi trabalha com culinária e esportes de três países, sendo eles, Monaco, Itália e Canada. O estabelecimento traz a paixão pelo esporte, a união de familiares e amigos, novas experiências aos clientes, entretenimento, bem-estar e uma boa comida. O diferencial dessa empresa é a sua paixão pelo esporte e culturas internacionais, com o estabelecimento decorado e pronto para receber os consumidores. Por ser uma empresa nova no mercado e com características diferentes de outros estabelecimentos, o restaurante chama a atenção da clientela.

Toda empresa corre um risco, mas com planejamento e autoconfiança e trabalho duro é possível fazer dar certo. Portanto, logo após as pesquisas feitas, planejamento, conhecimento do mercado e conhecimento dos sócios a empresa Grandi Mundi tem um futuro brilhante pela frente, sendo assim, viável para o mercado. Com isso, entendemos que a construção deste plano de negócio foi vital para entendermos se a ideia é viável ou não, nos mostrando promissor seguir com esta empresa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARLETTO, Andrei. Ajustando o layout na empresa: O arranjo físico é o ponto-chave quando o assunto é eficiência da produção. **SEBRAE DIGITAL**. Disponível em: <https://digital.sebraers.com.br/blog/processos/ajustando-o-layout-na-empresa/>. Acesso em: 23 abr. 2023.

CASAROTTO, Camila. O que é gestão de produtos e por que ela é tão importante para a sua empresa. **ROCKCONTENT**. Disponível em: <https://rockcontent.com/br/blog/gestao-de-produtos/>. Acesso em: 8 abr. 2023.

FERRY, Marianna. Bar temático: as melhores ideias para o seu negócio!: Quanto custa abrir um bar temático?. **Saipos**. Disponível em: <https://saipos.com/bar/bar-tematico>. Acesso em: 24 mai. 2023.

NAUFEL, Raul. O que é o Mix de Marketing e como o Produto atua dentro dele?. **Marketing Júnior USP**. Disponível em: <https://www.marketingjr.com.br/marketing-produtoempresa-estrategias/#:~:text=O%20Produto%20é%20tudo%20aquilo,do%20produto%20de%20uma%20empresa>. Acesso em: 9 abr. 2023.

SANTOS, Mayara Fernanda. Como faço para identificar os concorrentes da minha empresa. **SEBRAE**. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ap/artigos/como-faco-para-identificar-os-concorrenda-minha-empresa,aedd3a3a410ef510VgnVCM1000004c00210aRCRD#:~:text=Identifique%20seus%20principais%20concorrentes.,as%20necessidades%20dos%20seus%20clientes>. Acesso em: 8 abr. 2023.