



## **CURSO TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO**

Ana Paula Muniz dos Santos

Beatriz Jesus Alves

Dayane Mesquita Cirino da Silva

Iris Amorim Conceição

Isabella de Lima Dionizio

Mikaelly Isis Silva Moura

Thomas Yuri Urushibata

**ESPAÇO CAFEZITO**

**SÃO PAULO – SP**

**2024**

Ana Paula Muniz dos Santos  
Beatriz Jesus Alves  
Dayane Mesquita Cirino da Silva  
Iris Amorim Conceição  
Isabella de Lima Dionizio  
Mikaelly Isis Silva Moura  
Thomas Yuri Urushibata

## **ESPAÇO CAFEZITO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Etec Professor André Bogasian, do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, como requisito parcial para a obtenção da habilitação profissional de Técnico de Nível Médio em Administração sob a orientação da(s) Professora(s) Carlos Feitosa e Abel José Mendes.

**SÃO PAULO - SP**  
**2024**

**PLANO DE NEGÓCIOS: ESPAÇO CAFEZITO**

Aprovada em: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Conceito: \_\_\_\_\_

Banca de Validação:

\_\_\_\_\_  
Professor.....  
Etec Osasco  
Orientador

\_\_\_\_\_  
Professor .....  
Etec Osasco

\_\_\_\_\_  
Professor .....  
Etec Osasco

SÃO PAULO – SP  
2024

## **DEDICATÓRIA**

Aqui você faz dedicatória àqueles que julgar  
merecedores.

## **AGRADECIMENTOS**

Ao longo dessa etapa, contamos com o auxílio de muitos e a estes expressamos nossa gratidão.

Aos professores orientadores, nós agradecemos por terem nos mantido no trilho e a todo corpo docente, nós somos gratos pela dedicação e empenho para conosco.

De modo geral, obrigado por nos recepcionarem, por contribuírem além de nossas vidas acadêmicas. Entregamos esse trabalho de conclusão de curso mais virtuosos e confiantes que há de se encontrar boas alternativas nesse mundo.

*“O mundo é um livro, e quem fica sentado em casa lê somente uma página”*

*Santo Agostinho*

## RESUMO

O presente trabalho trata-se de um plano de negócio de um espaço híbrido, que explora a combinação de uma cafeteria, clube do livro e espaço coworking, criando assim, um ambiente acolhedor, produtivo e sociável. Inicialmente foram analisados os benefícios individuais de cada serviço, como leitura em conjunto, conexões profissionais, experiências gastronômicas e conceitos correlacionados com a atmosfera administrativa, que colaboram com o desenvolvimento da empresa. O objetivo é proporcionar uma análise profunda e empreendedora, em criar um local versátil e atrativo para os clientes. Seguidamente, elaborou-se o plano de negócio e sua definição. Utilizou-se pesquisas por meio de coleta de dados, incluindo materiais bibliográficos disponíveis online, além disso, foram consideradas percepções de pesquisas de tendências de mercado, interpretativas e estatísticas. Com essas informações, considera-se que o empreendimento terá uma procura adequada para sua operação e atrairá clientes, com base nas estimativas de custo e demanda apresentadas, completa-se que o empreendimento é viável.

**Palavras-chave:** Plano de negócio. Cafeteria. Clube do Livro. Espaço Coworking.

## **ABSTRACT**

This work is a business plan for a hybrid space, which explores the combination of a café, book club and coworking space, thus creating a welcoming, productive and sociable environment. Initially, the individual benefits of each service were analyzed, such as reading together, professional connections, gastronomic experiences and concepts correlated with the administrative atmosphere, which contribute to the company's development. The objective is to provide a deep and entrepreneurial analysis, creating a versatile and attractive place for customers. Next, the business plan and its definition were drawn up. Research was used as a means of data collection, including bibliographic materials available online, in addition, insights from market trend, interpretative and statistical research were considered. With this information, it is considered that the enterprise will have adequate demand for its operation and will attract customers, based on the cost and demand estimates presented, it is concluded that the enterprise is viable.

**Keywords:** Business Plan. Coffee shop. Book Club. Coworking.



## **LISTA DE ABREVIATURAS / SIGLAS**

CDC – Código de Defesa do Consumidor

CEU – Centros Educacionais Unificados

CLT – Consolidação das Leias Trabalhistas

CNAE – Classificação Nacional de Atividades Econômicas

CVS – Centro de Vigilância Sanitária

DIEESE – Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos

ETEC – Escolas Técnicas Estaduais

ME – Microempresa

RAIS – Relação Anual de Informações Sociais

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SNDC – Sistema Nacional de Defesa do Consumidor

TCC – Trabalho de Conclusão de Curso

VSM – Value Stream Mapping (Mapeamento do Fluxo de Valor)

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	12
2. ESTRATÉGIA .....	14
3. EMBASAMENTO TEÓRICO .....	15
4. DESENVOLVIMENTO .....	16
4.1. Sumário Executivo.....	16
4.2. Pesquisa de Mercado.....	23
4.3. Plano de Marketing.....	33
4.4. Plano Operacional.....	43
4.5. Plano Financeiro.....	45
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	55
REFERÊNCIAS.....	56

# 1. INTRODUÇÃO

## 1.1. Tema

Este projeto tem como objetivo a elaboração de um plano de negócios, que é um espaço híbrido que abordará a ligação de três conceitos em ascensão: cafeteria, clube do livro e espaço coworking, em São Paulo. Pesquisas minuciosas foram feitas sobre esses elementos que têm se mostrado cada vez mais relevantes no período atual, como locais de encontro, sociabilidade e espaço de trabalho flexível. Neste estudo, acompanha-se a viabilidade e os benefícios de combinar/mesclar esses três segmentos em um único empreendimento, com a finalidade de criar um ambiente inovador e reconfortante para todo o público-alvo e suas diferentes necessidades.

## 1.2. Problematização e hipóteses

Segundo pesquisas, no Brasil o aumento do consumo de café está estimado em 4,1% para 2024. Isso se dá por conta dos hábitos dos brasileiros, que costumam tomar café com frequência. Na história do café, as cafeterias tiveram papel importante na popularização da bebida. Os efeitos estimulantes do café incentivaram a socialização, que é resultado da interação entre as pessoas. Muitos escritores encontravam refúgio em cafés, onde alugavam salas privadas para trabalhar, pioneiras dos espaços coworking e de leitura.

O Espaço Cafezito foi idealizado levando em conta as necessidades dos moradores e frequentadores regulares da região do Jaguaré, SP, onde foi notada uma carência significativa dos três segmentos propostos neste respectivo plano de negócio, considerando preços acessíveis aos produtos e serviços fornecidos pelo espaço, local estratégico e o alcance de um público-alvo geral, possibilitando desenvolver atividades a "cada público" para que sigam seu próprio ritmo, seus próprios hábitos.

### **1.3. Justificativas**

O Espaço Cafezito foi escolhido como um negócio lucrativo devido aos diferenciais planejados, que aumentam a qualidade e inovação. São hábitos presentes na vida de todos, pois neles estão necessidades básicas a serem supridas: se alimentar, se informar, se estabilizar e se conectar. Além de trazer um projeto criativo, o empreendimento entrega como proposta de valor tornar cada experiência única e afetiva por mais rotineira que seja. Proposta cuja teoria é ensinada ao longo do curso Técnico de Administração, uma vez ensinada, justifica o desenvolvimento e a realização deste trabalho. A decisão de abrir um espaço híbrido na região foi baseada em estudo, pesquisa e conhecimento sobre o tema e a região.

### **1.4. Objetivos**

#### **1.4.1. Objetivo Geral**

- Analisar viabilidade empreendedora nos ramos de cafeterias, clubes do livro e espaços coworking;
- Visualizar negócios inovadores no mercado;

#### **1.4.2. Objetivos Específicos**

- Análise de obtenção de recursos financeiros e materiais em prol do empreendimento;
- Análise SWOT-FOFA;
- Estratégias de marketing;
- Plano de Canvas.

## 2. ESTRATÉGIA

A estratégia para desenvolver e elaborar a proposta do espaço híbrido foi a utilização de fontes múltiplas, como pesquisas online, artigos acadêmicos e pesquisa de campo, seguindo as métricas de um plano de negócio bem estruturado agregado aos conceitos administrativos.

De maneira sólida, elaborou-se diferentes recursos para cada segmento proposto no empreendimento.

Para a cafeteria, considerou-se o estudo sobre qualidade dos grãos de café, degustações e atendimento ao cliente.

Já para o clube do livro, analisou-se hábitos de leitura, seleção de livros e a possibilidade de realizar eventos literários.

Por fim, para incorporar o espaço coworking, elementos como infraestrutura, flexibilidade de planos e facilidades adicionais foram muito bem analisados.

Estes foram alguns dos conceitos importantes que constituíram a viabilidade do negócio, visando garantir a satisfação de todo o público-alvo em seus respectivos interesses nos produtos e serviços promovidos pelo empreendimento proposto.

### 3. EMBASAMENTO TEÓRICO

O nicho do mercado de café teve muitas vertentes ao longo de sua existência, é interessante saber que os espaços de café sempre tiveram um grande papel social e neles já foram criadas grandes coisas que marcaram nossa história. O primeiro relato de cafeteria surgiu na Turquia, em 1945 onde as pessoas se socializavam e apreciavam a bebida, muitos anos depois, esses lugares eram muito procurados. Depois, o café chegou na Europa no século XVII e lá foi fundada a primeira cafeteria. Pode-se dizer que a primeira cafeteria literária surgiu na França, pois as pessoas desenvolveram o hábito de discutir ideias, recitar poemas e ler livros. Boa parte da literatura inglesa foi desenvolvida em espaços de café, pois eram abrigos seguros e confortáveis para os intelectuais. Além de tudo isso, o café influenciou a economia mundial, sendo uma das commodities mais negociadas no mercado internacional. É fascinante observar como o café, ao longo dos séculos, transcendeu seu papel inicial como uma simples bebida e se tornou um elemento importante da cultura e da sociedade. Atualmente o conceito de cafeteria se diversificou, possibilitando ainda mais, o empreendimento proposto nesse trabalho, tendo o diferencial de combinar os três segmentos em um único local.

## 4. DESENVOLVIMENTO

### 4.1. Sumário executivo

#### 4.1.1. Dados dos Empreendedores

<b>Nomes</b>	<b>Idade</b>	<b>Experiência Profissional</b>
Ana Paula Muniz	18	Tem experiência informal em vendas e atualmente cursando Técnico de Administração.
Beatriz Jesus	20	Tem experiência na área de contabilidade, logística e rotinas administrativas, atualmente cursando Técnico de Administração.
Dayane Mesquita	36	Tem experiência profissional de trabalho com vendas e empreendedorismo individual, atualmente cursando Técnico de Administração.
Iris Amorim	18	Tem experiência como Jovem Aprendiz de administração, atualmente cursando Técnico de Administração.
Isabella Dionizio	20	Tem experiência com atendimento ao cliente, vendas e organização de estoque, atualmente cursando Técnico de Administração.
Mikaelly Isis	22	Tem experiência em auxiliar de escritório, logística e vendas, atualmente cursando Técnico de Administração.

Thomas Yuri	17	Tem experiência informal em atendimento ao cliente, atualmente cursando Técnico de Administração.
-------------	----	---

#### 4.1.2. Resumo do Empreendimento

Cafeteria híbrida que responde como microempresa, se encontra no bairro do Jaguaré, na cidade de São Paulo/SP. Tem conceito inovador, pois além de ser designada à comercialização de alimentos e bebidas, possui um clube do livro e um espaço compartilhado e estruturado para coworking.

De acordo com as pesquisas desenvolvidas, o público-alvo do Espaço Cafezito é composto por jovens e adultos, estudantes, trabalhadores e famílias, todos próximos da região, que apreciam café, pessoas que apreciam ler e socializar suas leituras e pessoas que trabalham na modalidade home office ou como *free lancers* e que, precisam utilizar a estrutura de um ambiente de coworking, em caráter eventual ou frequente.

O horário de funcionamento é das 8h às 22h de segunda a sábado, possibilitando a ida ao estabelecimento dentre as atividades do dia a dia, como a entrada na escola, entrada e saída no trabalho e pausa para o almoço. Durante o horário comercial, o espaço coworking será disponibilizado aos respectivos clientes.

##### 4.1.2.1. Diferenciais

###### Ambiente apropriado:

Mesmo sendo uma empresa multifuncional, o espaço se divide em três áreas seguindo uma logística. Consiste em uma sala compartilhada para o coworking, totalmente estruturada ao seu respectivo público, separadamente, o Clube do livro, e a Cafeteria centralizada no espaço, sendo o maior local por ser a principal fonte do negócio. Logo, as atividades de "cada público" seguem seu próprio ritmo.



#### Aniversário do cliente:

Nada melhor do que ser lembrado por pessoas que gostamos em lugares que temos afeto. Os clientes ganham uma bebida e um acompanhamento de sua preferência.

#### Cardápio QR code:

Possibilitando que o cliente selecione paciente e confortavelmente o que lhe agrada, sem interrupções, podendo chamar um atendente quando estiver escolhido seu pedido.

#### Cartão de pontos da Cafeteria:

O cliente terá um cartão e a cada compra na cafeteria, acumulará um ponto, após preencher todos os pontos do cartão, o cliente ganhará uma bebida de 700ml de sua escolha.

#### Combos especiais:

Pensamos nos clientes que ficam indecisos sobre seu pedido, aqueles que enamoram o cardápio antes de pedir, nos que já tem seu pedido de cor e nos clientes que confiam na indicação, seja de outros clientes e até dos próprios funcionários. Por isso elaboramos promoções e combos com precisão para cada área do nosso espaço. Com muita criatividade, essas ofertas foram elaboradas de acordo com os serviços que são fornecidos e o público-alvo correspondente, são meios de relacionamento direto com os clientes, auxiliam na escolha dos próprios e a probabilidade de lucrarmos mais, é bem maior.

#### Computadores no Espaço Coworking:

Em casos de imprevistos ou contratempo, terão computadores disponíveis na sala compartilhada (sujeito a taxas), mantendo a ideia primária do cliente levar seu próprio equipamento.

#### Kindle no clube do livro:

O eletrônico com o objetivo de viabilizar a leitura digital por meio de um aparelho compacto, semelhante a um tablet, com bateria durável e tela diferenciada. Possui

áudio, o que pode abrir portas para acessibilidade, mantendo a ideia principal que é o consumo de livros físicos.

#### **4.1.3. Dados do Empreendimento**

<b>Nome</b>	Espaço Cafezito
<b>Razão social:</b>	Silva Cafeteria e Livraria Ltda — ME
<b>Localização:</b>	Rua Irmã Pia, 422 – Jaguaré
<b>CNPJ:</b>	49.900.765.0001-15
<b>Ramo:</b>	Alimentício/Cafeteria/Livraria

#### **4.1.4. Declaração Institucional**

##### **4.1.4.1. Missão**

Proporcionar aos clientes uma experiência única, o prazer de saborear um bom café e produtos de boa qualidade, resgatar o hábito da leitura de livros físicos, gerar entrosamento social, disponibilizar também um espaço coworking, agindo sempre com responsabilidade para com os clientes. Em resumo, inspirar e nutrir o espírito humano.

##### **4.1.4.2. Visão**

Ser referência de negócio pela proposta inovadora de empreendimento e se tornar uma nova tendência no mercado.

##### **4.1.4.3. Valores**

Os valores almeçados são princípios básicos para com os clientes, funcionários e demais partes interessadas:

- Qualidade e excelência;

- Respeito e responsabilidade entre todos os envolvidos;
- Segurança e satisfação dos clientes;
- Transparência e integridade nas relações comerciais.

#### 4.1.5. Setor de atividade de forma jurídica

O Espaço Cafezito é uma empresa que atua no ramo de comercialização de alimentos, como cafeteria; e prestação de serviços como o clube do livro; e no espaço coworking que se destaca no ramo de escritório virtual. É uma sociedade limitada, cujo sócios compartilham a responsabilidade pela gestão, conforme estabelecido em contrato social, enquadrada como Microempresa – EM.

#### 4.1.6. Enquadramento Tributário

A empresa atua sob o CNAE número 5611-2/03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares. Atua também sob o CNAE número 8211-3/00 - Coworking; Serviços combinados de escritório e apoio administrativo.

#### 4.1.7. Capital Social

<b>Investimento Total</b>	
<b>Descrição dos Investimentos</b>	<b>Valor R\$</b>
Investimentos Fixos	R\$ 61.519,15
Capital de Giro	R\$ 17.087,83
Investimentos Pré-Operacionais	R\$ 42.656,00
<b>Total</b>	<b>R\$ 121.262,98</b>

#### 4.1.8. Aspectos Jurídicos

Contratos com fornecedores e prestadores de serviços:

É necessário estabelecer contratos com fornecedores de alimentos e bebidas para a cafeteria, além de contratos com profissionais que possam prestar serviços no clube do livro e no coworking.

### Contratos de locação:

Se o espaço for alugado, é importante ter contratos de locação adequados tanto para a área da cafeteria quanto para as áreas destinadas ao clube do livro e coworking.

### Fundamentação legal:

Decreto Federal nº 2.181, de 20 de março de 1997 – Dispõe sobre a organização do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor – SNDC;

Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

### Licenças e autorizações:

É necessário obter as licenças e autorizações necessárias para operar o espaço, como alvará de funcionamento, licença sanitária, autorização para realização de eventos, entre outras.

### Normas trabalhistas:

Caso o espaço tenha funcionários, é fundamental cumprir as normas trabalhistas, como registro dos funcionários, pagamento de salários, jornada de trabalho, férias, entre outros direitos trabalhistas.

### Proteção de dados:

Caso o espaço colete informações pessoais dos clientes ou membros do clube do livro e coworking, é importante estar em conformidade com as leis de proteção de dados.

### Regulamentações específicas:

Dependendo das atividades realizadas no espaço, podem existir regulamentações específicas a serem seguidas, como regras de segurança contra incêndio, acessibilidade para pessoas com deficiência, entre outras.

### Regularização sanitária:

O café precisa passar por uma inspeção da vigilância sanitária e é necessário obter um Alvará ou Licença Sanitária. Para conseguir esses documentos, é preciso fazer

uma solicitação na Secretaria Municipal de Vigilância Sanitária e seguir as orientações sobre a documentação necessária para regularizar as atividades.

Vigilância Sanitária:

A legislação paulista, especificamente a Portaria CVC-6/99 do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde, estabelece requisitos para o funcionamento de cafeterias, incluindo áreas separadas para recebimento e armazenagem de mercadorias, produção e manipulação de alimentos, instalações sanitárias e vestiários separados por sexo, lavatórios exclusivos para higienização das mãos dos funcionários, revestimento das áreas com material liso e impermeável, iluminação uniforme e boa ventilação. A legislação também abrange temas como controle de vetores e pragas urbanas, higiene pessoal, elaboração de Manual de Boas Práticas e implantação do Procedimento Operacional Padronizado. É essencial consultar os órgãos competentes para garantir o cumprimento das normas, o que é fundamental para o sucesso e segurança do negócio. São fundamentais medidas como espaço adequado para armazenagem dos alimentos, com controle de temperatura, quando for o caso; espaço para armazenagem do lixo fora da cozinha; uso de telas de proteção nas janelas da cozinha para evitar a entrada de insetos; fornecimento de aventais, luvas e toucas para os funcionários envolvidos na manipulação dos alimentos, entre outras medidas práticas.

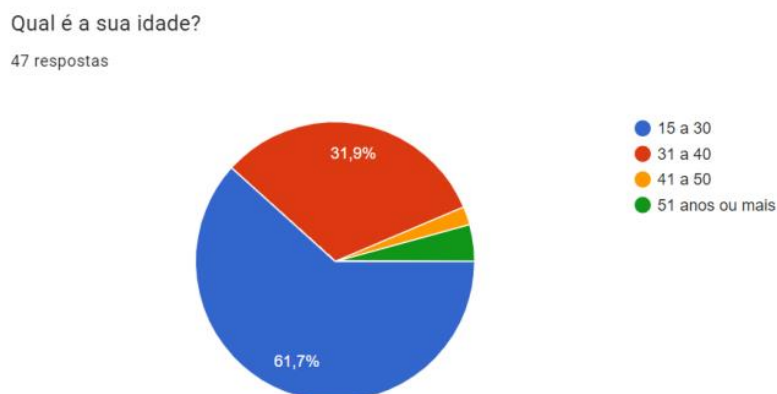
## 4.2. Pesquisa de mercado

### 4.2.1. Clientes

#### Questionário

Para auxiliar na elaboração do empreendimento, foi realizada uma pesquisa no formato formulário, com roteiro de perguntas direcionadas para clientes em potencial, o período da respectiva pesquisa ocorreu no dia 15 de março a 15 de maio de 2024. A pesquisa foi distribuída para todos os públicos como frequentadores de cafeterias, leitores, alunos da Instituição Etec e trabalhadores que trabalham de forma virtual. Com um total de 47 respostas que moram no bairro ou que possuem uma certa frequência na região do Jaguaré, SP, obtivemos os seguintes resultados:

Gráfico 1 – Resultado da idade do público

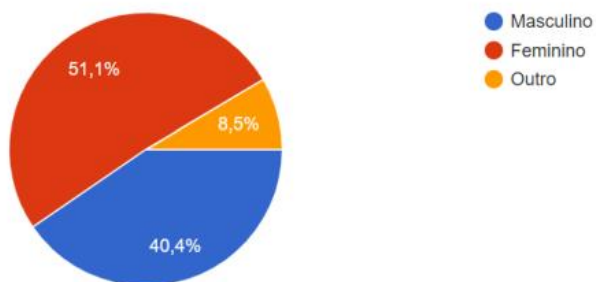


Fonte: dos autores

## Gráfico 2 – Resultado do gênero do público

É importante para nós sabermos, qual é o seu gênero?

47 respostas

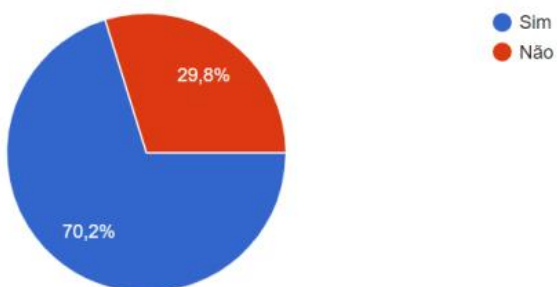


Fonte: dos autores

## Gráfico 3 – Resultado da rotina do público

De acordo com a sua rotina de trabalho/estudo/passeio, você passa mais tempo fora de casa?

47 respostas

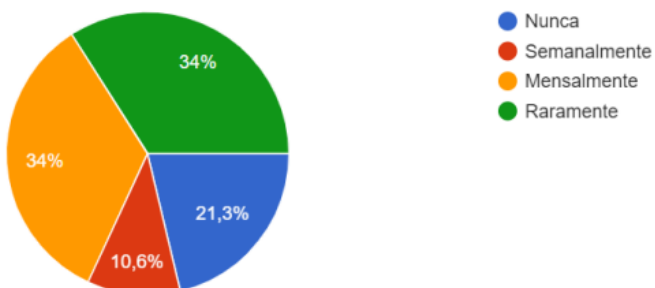


Fonte: dos autores

#### Gráfico 4 – Resultado da frequência do público a uma cafeteria

Com que frequência costuma ir uma Cafeteria?

47 respostas

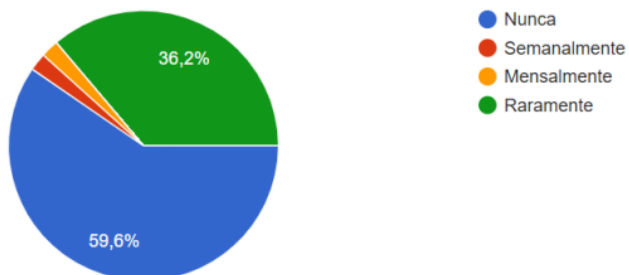


Fonte: dos autores

#### Gráfico 5 – Resultado da frequência do público a um clube do livro

Com que frequência você vai a um Clube do Livro?

47 respostas



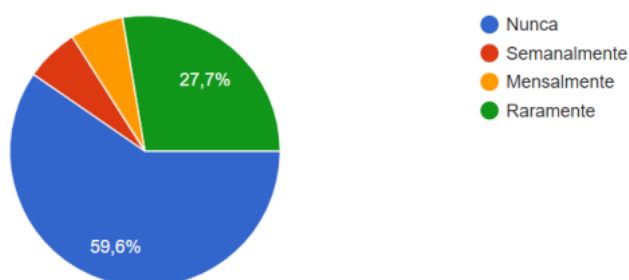
Fonte: dos autores



Gráfico 6 – Resultado da familiaridade e frequência do público a um espaço coworking

Você já conhecia o termo Coworking (espaço de trabalho compartilhado), se sim com que frequência você costuma ir?

47 respostas

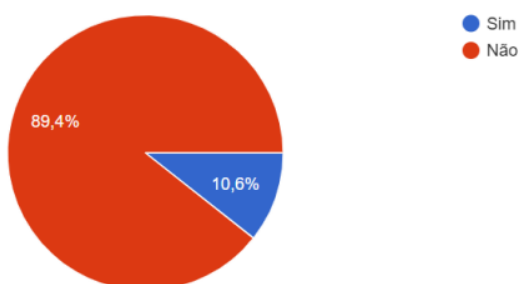


Fonte: dos autores

Gráfico 7 – Resultado da experiência do público de ir a um lugar que fosse híbrido semelhante ao Espaço Cafezito

Você já foi a um estabelecimento que oferecesse exatamente esses três nichos juntos (Cafeteria, Coworking, Clube do Livro)?

47 respostas

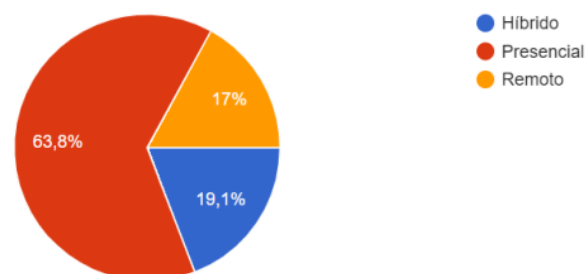


Fonte: dos autores

### Gráfico 8 – Resultado do tipo de trabalho do público

Qual é o seu tipo de trabalho?

47 respostas

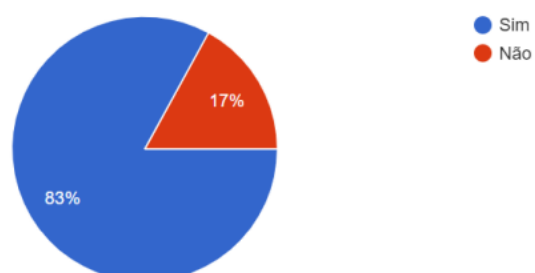


Fonte: dos autores

### Gráfico 9 – Resultado do hábito de leitura do público

Você tem o hábito de ler?

47 respostas

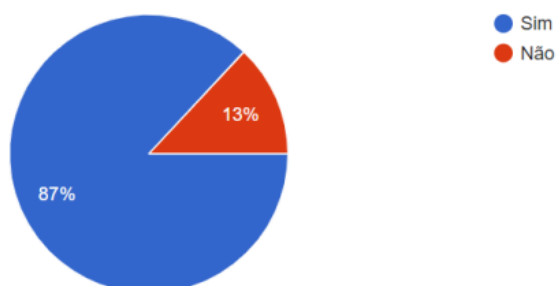


Fonte: dos autores

### Gráfico 10 – Resultado do hábito de tomar café e/ou bebidas parecidas do público

Você tem o hábito de tomar café e/ou bebidas parecidas?

46 respostas



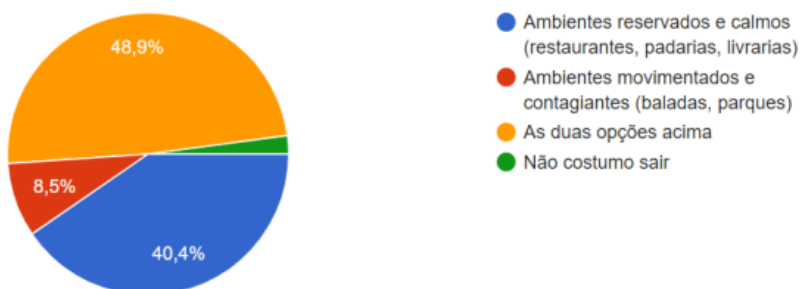
Fonte: dos autores

### Gráfico 11 – Resultado da preferência de passeio do público

Você tem o hábito de sair, se sim, que tipo de ambiente você costuma ir?



47 respostas



Fonte: dos autores

Gráfico 12 – Resultado de o fator do público visitar um novo local

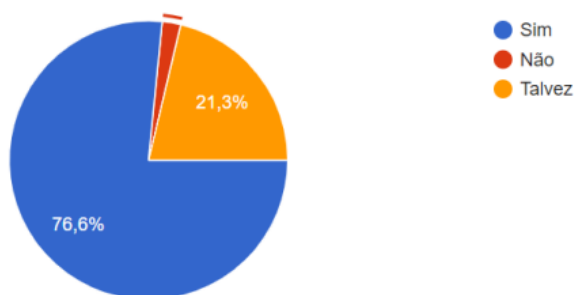


Fonte: dos autores

Gráfico 13 – Resultado do fator de frequência do público

Considerando que o Espaço Cafezito é um lugar versátil, apropriado para lazer, trabalho e cultura, tem bom custo nos produtos e serviços e é um local próximo, você frequentaria?


47 respostas




Fonte: dos autores

#### 4.2.2. Fornecedores


##### Atacadão SA

	Produtos	Produtos variados tanto no Atacado como Varejo.
	Localização	Av. Hilário Pereira de Souza, 588/652 - Industrial Autonomistas, Osasco, SP
	Site	<a href="https://www.atacado.com.br">https://www.atacado.com.br</a>
	Condições de pagamento	Os pagamentos podem ser realizados através de cartões de crédito e débito, dinheiro à vista e vale alimentação.
	Preços	Variam de acordo com inflação dos produtos solicitados.
	Prazos de entrega	Entrega por meio de aplicativos de transportes ou retirada no local.


##### Casa de livros

	Produtos	Variedades de livros para todas as idades e todos os estilos literários; Romance, Ficção científica, Histórias em quadrinhos, entre outros.
	Localização	Rua Bragança Paulista, 103 – São Paulo
	Site	<a href="https://www.distribuidoracasadelivros.com.br">https://www.distribuidoracasadelivros.com.br</a>
	Condições de pagamento	O pagamento é realizado através de cartões de crédito, débito online ou boleto.
	Preços	Variam de acordo com a escolha variada e a quantidade do produto solicitado.
	Prazos de entrega	Depende da escolha de frete, pode variar.


Claro

	Produtos	Operadora que disponibilizará o acesso a rede de Internet na empresa.
	Localização	R. Domingos de Morais, 2564 - Vila Mariana, São Paulo
	Site	<a href="https://www.claro.com.br">https://www.claro.com.br</a>
	Condições de pagamento	O pagamento é realizado através do boleto, faturas digital, pix e outros.
	Preços	Variam de acordo com o plano de Internet negociado com a operadora.
	Prazos de entrega	Até 3 dias para a instalação.

Dona Deôla

	Produtos	Salgados, sanduíches, pizzas e doces
	Site	<a href="https://www.donadeola.com.br">https://www.donadeola.com.br</a>
	Localização	Avenida Pompeia, 1937 – Vila Pompeia, São Paulo – SP, 05.023-001
	Condições de pagamento	Podem ser realizados através de cartões de crédito e débito e dinheiro à vista
	Preços	Variam de acordo com o produto
	Prazos de entrega	Entrega por meio de aplicativos de transportes ou retirada no local

Nestle

	Produtos	Variedades de produtos e cafés. Café com nuances de frutas, Cafés torrados, Cafés em Cápsulas, Cafés em sachê, cappuccino, entre outros.
	Localização	Av. Dr. Mauro Lindemberg Monteiro, 628 - Santa Fé, Osasco

	Site	<a href="https://www.nestle.com.br">https://www.nestle.com.br</a>
	Condições de pagamento	O pagamento engloba todos os cartões de crédito, débito online e até boleto.
	Preços	Variam de acordo com a escolha dos produtos e quantidade.
	Prazos de entrega	Entrega por meio de aplicativos de transportes ou retirada no local.

### 4.2.3. Concorrente

#### Rede Starbucks:

Localização	Diversos lugares estratégicos
Tempo de mercado	52 anos
Produtos e serviços fornecidos	Variedades de comidas e bebidas
Pontos fortes	Rede grande e estruturada com mais de 30 mil lojas em mais de 80 mercados
Pontos fracos	Custo relativamente alto de seus produtos em comparação com outras opções no mercado

### **4.3. Plano de Marketing**

#### **4.3.1. Análise do ambiente**

##### Análise Econômica

O consumo de café fora de casa aumentou muito nos últimos 10 anos no Brasil, impulsionando o crescimento do negócio de cafeterias. O baixo custo da bebida e a flexibilidade do modelo de negócio são vantagens para empreendedores. De acordo com o site Sebrae (24 jul. 2019), o país possui cerca de 3,5 mil cafeterias, a maioria formada por pequenos empreendimentos. O consumo interno de café no Brasil é de 21 milhões de sacas, o que torna o país o segundo maior consumidor mundial. Apesar da redução na oferta e oscilação nos preços, os brasileiros continuam consumindo bastante café.

##### Ambiente legal

Para que o empreendimento exista de forma legalizada, deve seguir alguns aspectos importantes:

- Caso o estabelecimento não aceite cartões de débito e crédito ou cheques, os clientes deverão ter fácil acesso a esse tipo de informação;
- Conservar adequadamente os produtos perecíveis e evitar qualquer dano à saúde do consumidor em virtude da má conservação desses produtos;
- Manter os preços dos produtos e serviços visíveis e acessíveis;
- Os 10% cobrados ao final da conta já são considerados gorjeta e por isso, ela não é obrigatória;
- Preservar e agir sempre de forma respeitosa em relação à publicidade do espaço;
- Ter cautela com a integridade e a validade dos produtos.

Os Órgãos de Defesa do Consumidor e os Órgãos Sanitários têm a responsabilidade de fiscalizar as relações de consumo e aplicar penalidades aos fornecedores que não seguirem as práticas adequadas. As penalidades podem incluir multa, apreensão e inutilização do produto, suspensão do fornecimento de produtos ou serviços, suspensão temporária de atividade, cassação de licença do estabelecimento ou



atividade, interdição total ou parcial do estabelecimento e imposição de contrapropaganda.

### Análise sociocultural

A experiência de tomar café com amigos e familiares é enriquecedora, proporcionando momentos de conexão e partilha. Os apreciadores de leitura buscam ambientes tranquilos para desfrutar de seus livros. As modalidades de trabalho como home office e freelancer encontram no Espaço Coworking uma opção versátil e inspiradora.

#### **4.3.2. Análise S.W.O.T**

Ferramenta de gestão composta pela análise de 4 fatores (do inglês Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats). São eles, forças, fraquezas, oportunidades e ameaças.

#### Forças:

- Ambientes planejados para as necessidades de cada público: café, clube do livro e espaço coworking
- Combos, promoções, ofertas e programas de fidelidade personalizados para cada perfil de cliente
- Espaço híbrido, multifuncional
- Ambiente agradável, com vista para um jardim
- Localização em área movimentada
- Produtos e serviços de qualidade

#### Oportunidades:

- Ascensão de modalidades de trabalho como *home office* e *freelancer*
- Aumento no consumo de café entre os brasileiros
- Eventos no Espaço Cafezito
- Parcerias com fornecedores, editoras e outras empresas

#### Fraquezas:

- Ainda não possui serviço como delivery
- Ser um novo empreendimento no mercado, com capacidade de investimento limitada

#### Ameaças:

- Aumento da preferência por ebooks
- Concorrência
- Mudanças nas políticas de trabalho remoto
- Problemas econômicos podem alterar hábitos de consumo

### **4.3.3. Perfil do cliente**

O Espaço Cafezito atende a vários públicos, mas necessariamente não frequentam os mesmos nichos e utilizam dos mesmos serviços e produtos.

#### **4.3.3.1. Clientes da Cafeteria**

Os apreciadores de café, adoram experimentar diferentes tipos de grãos e métodos de preparo, além de iguarias. Buscam por um espaço que não ofereça apenas um ótimo café ou uma simples refeição, mas também um ambiente aconchegante para relaxar e desfrutar de momentos afetivos, de lazer ou de interação com amigos. Apreciam um cardápio diversificado que inclua opções leves como saladas ou saborosas como bolos, crepes, doces e salgados.

#### **4.3.3.2. Clientes do Clube do Livro**

Esses estão sempre em busca de novos livros e espaços tranquilos para mergulhar em suas leituras. Valorizam um local que ofereça uma boa seleção de livros e um ambiente propício para a concentração, confortável, inspirador e que possibilite o entrosamento social de forma descontraída e saudável. Apreciam e costumam

frequentar eventos como lançamentos de livros, palestras, debates e outras atividades culturais que podem ser sediadas no Clube do Livro.

#### 4.3.3.3. Clientes do Coworking

Já esses clientes buscam espaços alternativos para trabalhar e que atendam às suas necessidades específicas de trabalho, como internet estável e potente, por exemplo. Valorizam a flexibilidade, a interação com outros profissionais e a infraestrutura adequada para suas atividades, o que inclui cadeiras ergonômicas e confortáveis.

#### 4.3.4. Identidade da empresa

**Nome:** Espaço Cafezito – “Espaço” ressalta a proposta dos três segmentos, cafeteria, clube do livro e coworking. “Cafezito” tem aspecto brasileiro, por ser uma forma afetiva de diminutivo (sonoridade e adaptação linguística), para trazer familiaridade aos clientes.

**Logo:**

Figura 1 – Logo



Fonte: dados do autor

**Elementos:** Uma xícara de café à esquerda, um notebook aberto no meio e um livro à direita. O conceito de “Espaço” se solidifica em uma fonte espaçada e “Cafezito” se destaca com uma cor mais forte, lembrando o café.

**Cores:** O logo acompanha uma paleta de cor, que é composta por cores frias, com tons de verde, cinza e marfim e o uso dessas cores sugere conforto, aconchego, elegância e sofisticação. A ideia de não haver uma cor fixa é poder personalizar cada nicho do Espaço, inovando a identidade visual.

**Slogan:** “Desfrute de um lugar onde o cotidiano se transforma em prazer”.

Figura 2 – Desing e conceito



Fonte: dados do autor

#### 4.3.5. Mix de Marketing

##### 4.3.5.1. Produto

Na cafeteria, há uma variedade de itens, pois uma das propostas da empresa é oferecer um cardápio diversificado:

- bebidas à base de café, como expresso, cappuccino, latte, *macchiato*
- chás
- croissants, pães de queijo, empanados, tortas salgadas
- doces como bolos caseiros, tortas de frutas, cheesecakes, cookies, brownies, muffins e pudins.

- opções de sanduíches, como queijo grelhado (misto quente), sanduíches naturais e outros
- saladas frescas, para os que preferem opções mais leves
- vitaminas e sucos de frutas (polpa e naturais)

O clube do livro é um espaço versátil que poderá abrigar eventos culturais de pequeno porte como

- debates sobre livros e rodas de discussão
- palestras e outros eventos com autores
- lançamentos de livros em parceria com pequenas editoras
- atividades temáticas, ligadas a um livro ou a um autor
- enquetes teatrais
- apresentações musicais
- pessoas interessadas também poderão alugar o espaço para eventos com até 20 pessoas.

O escritório de coworking comporta até 10 pessoas. Para atendê-las, foi planejada uma infraestrutura que inclui

- 2 pontos de internet para garantir uma cobertura adequada
- ambiente separado do café e protegido de ruídos
- apoio para os pés em cada estação de trabalho
- cadeiras ergonômicas com ajuste de altura e de inclinação
- conexão estável para todos os membros, que permitirá distribuir a carga da rede e oferecer conectividade confiável em todo o espaço.
- dois laptops disponíveis para empréstimo, caso seja necessário
- Internet de alta velocidade e estável – plano profissional de 750 mega + wi-fi plus + antivírus grátis para 3 dispositivos + telefone fixo por R\$139,90
- mesa de trabalho compartilhada
- sofá de espera
- tomada para carregador de celular em cada estação de trabalho

Figura 3 – Alguns dos produtos e serviços promovidos pelo Espaço Cafezito



Fonte: Pinterest

#### 4.3.5.2. Praça

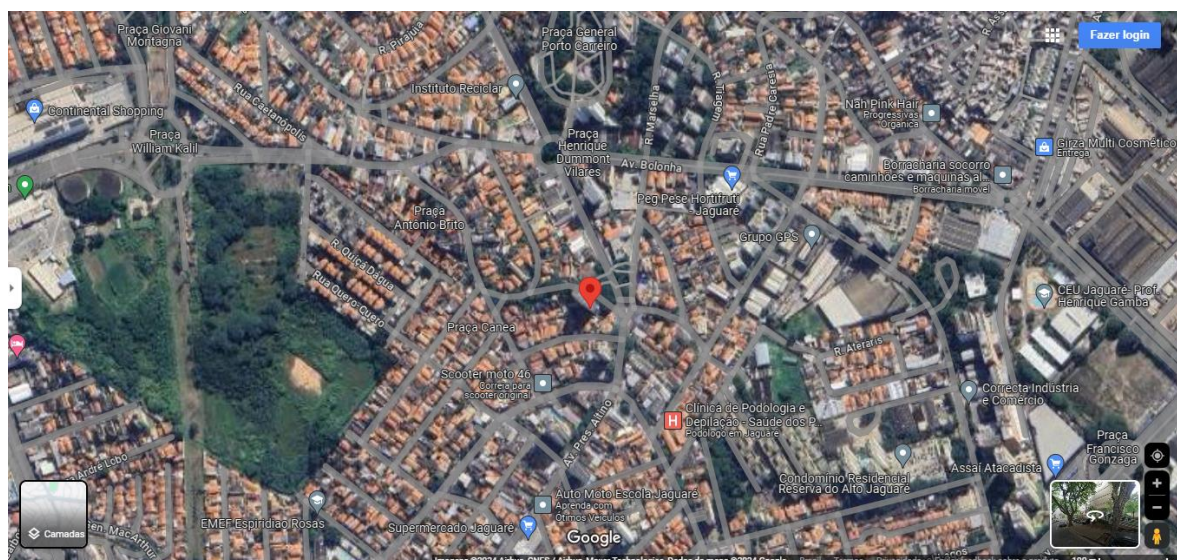
O Espaço Cafezito possui loja física e fica localizada na Rua Irmã Pia, 422 – Jaguaré. O endereço favorece o negócio porque é uma área movimentada, bem servida de transportes públicos, possui diversos pontos como farmácias, academias, escolas, supermercados, hortifrutis, empresas de médio e grande porte. Também é próximo da Avenida Presidente Altino, do Parque Villa Lobos e do CEU Jaguaré.

Figura 4 – Localização



Fonte: dados do autor

Figura 5 – Localização



Fonte: dados do autor

#### 4.3.5.3. Preço

PRODUTOS		Cookie	R\$	4,50
Café Americano	R\$ 5,00	Pavê	R\$	7,00
Café c/ Leite	R\$ 6,00	Croissant de Chocolate	R\$	8,00
Café Espresso	R\$ 4,00	Petit Gateu	R\$	15,00
Expresso Panna	R\$ 10,00	Salada de Frutas	R\$	10,00
Cappucino	R\$ 12,00	Coxinha	R\$	6,00
Mocaccino	R\$ 16,00	Croissant de Presunto/Queijo	R\$	7,00
Macchiato	R\$ 14,00	Empadinha	R\$	6,00
Pingado	R\$ 9,00	Pão de Queijo	R\$	4,00
Affogato	R\$ 15,00	Sanduíches Naturais	R\$	12,00
Frapê	R\$ 13,00	Hamburgueres	R\$	14,00
Chá de Ervas	R\$ 5,00	Ovos Mexidos	R\$	8,00
Chá de Frutas	R\$ 6,00	Ovos Mexidos c/ Acompanhamentos	R\$	10,00
Chocolate Quente	R\$ 7,00	Pão c/ Requeijão	R\$	6,00
Leite de Amêndoas	R\$ 5,00	Pão c/ Manteiga	R\$	7,00
Água	R\$ 8,00	Pão Na Chapa	R\$	6,00
Smoothie de Frutas	R\$ 12,00	Pão c/ Ovo	R\$	10,00
Refrigerante	R\$ 7,00	Misto	R\$	8,00
Vitaminas de Frutas	R\$ 12,00	Torrada c/ Geleia	R\$	6,50
Vitaminas	R\$ 14,00	Torrada c/ Requeijão	R\$	6,00
Fatia de Bolo Simple	R\$ 8,00	Tortas Salgadas	R\$	10,00
Fatia de Bolo Recheado	R\$ 10,00	Tortas Doces	R\$	12,00
Brownie	R\$ 7,00	Tapiocas Salgadas	R\$	12,00
Pudim	R\$ 7,00	Tapiocas Doces	R\$	15,00

Aniversário do cliente:

Ganham uma bebida e um acompanhamento de sua preferência.

#### Cartão de pontos da Cafeteria:

Após o cliente preencher todos os pontos do cartão, ganhará uma bebida de 700ml de sua escolha.

#### Computadores no Espaço Coworking:

Em casos de imprevistos ou contratempo, terão computadores disponíveis na sala compartilhada, havendo taxa de uso de nossos aparelhos.

#### Combos especiais:

Cada segmento terá a opção de um combo pronto, nomeados dos respectivos segmentos (Combo cafeteria, combo clube do livro, combo coworking).

#### Formas de pagamento:

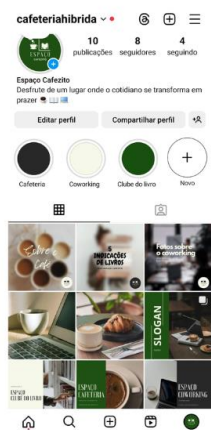
Cartões de crédito, débito, dinheiro, pix e Vale-refeição.

#### **4.3.5.4. Promoção**

- Redes sociais

O Instagram será a nossa principal rede de divulgação profissional (Facebook é vinculado, mas não será o principal meio). Lá, tudo será divulgado: rotina de produção nos storys, informações como endereço, funcionamento, cardápio, sobre o espaço e suas funcionalidades, feedbacks serão adicionados nos destaques do perfil. No feed, terá propagandas sobre nossos produtos e serviços, curiosidades, lançamentos e novas atividades entre fotos e vídeos. Já no TikTok, para obter engajamento, conteúdos serão postados semanalmente. Para pedidos, agendamentos e contatos, temos nosso WhatsApp 11 94002-8922.





INSTAGRAM



FACEBOOK

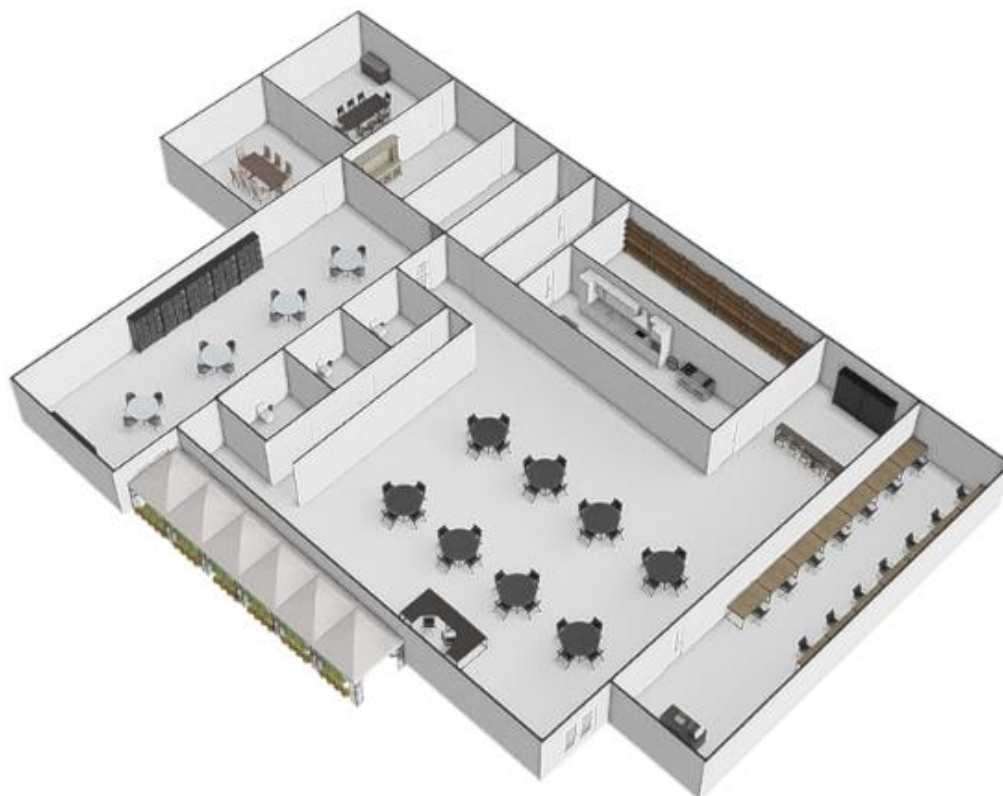


TIKTOK

#### 4.4. Plano Operacional

Layout:

Figura 4 – Planta do Espaço em 3D



Fonte: Floorplanner

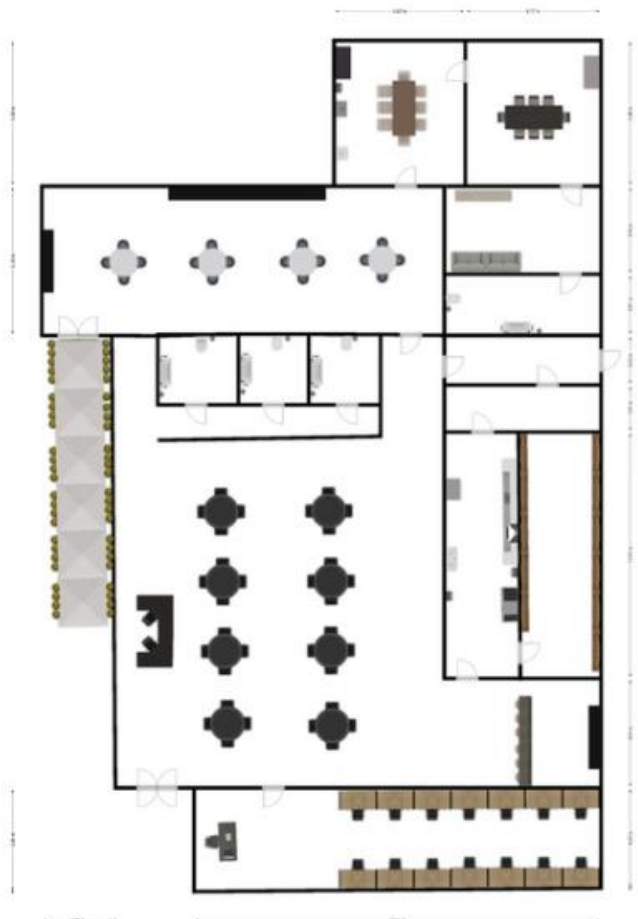
#### Infraestrutura e capacidade de atendimento dos três segmentos:

Na área geral, o Espaço Cafezito possui capacidade de receber em média 80 clientes por dia, na seguinte distribuição:

- Cafeteria – Com capacidade de atender 40 clientes preenchendo mesas principais, canto alemão e balcão.
- Coworking – Com capacidade de atender 18 clientes preenchendo canto de espera e mesa compartilhada.
- Clube do livro – Com capacidade de atender 22 clientes preenchendo todo o ambiente.

Atendendo em média 80 clientes por dia, de segunda a sábado, nossa cafeteria atenderá aproximadamente 24,960 clientes por ano. Esse cálculo considera a média semanal de 480 clientes, ao longo das 52 semanas do ano.

Figura 5 - Planta do Espaço Cafezito - Divisão do espaço



Fonte: Floorplanner

#### Cronograma e operação:

O horário de funcionamento é das 8h às 22h de segunda a sábado, podendo haver abertura em feriados. O regime de horário dos funcionários funcionará da seguinte forma: 6h diárias, com revezamento semanal para os dois turnos (aqueles que trabalharam no primeiro turno de uma semana, trabalharão no segundo turno da semana seguinte e vice-versa).

#### Cargos, funções e colaborações:

Uma atendente, um barista, um caixa, uma garçonete e um auxiliar de limpeza para cada turno.

#### 4.5. Plano Financeiro

**Tabela 1**

<b>Máquinas, Equipamentos e Ferramentas</b>						
<b>Descrição (Características do Item)</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Fornecedor 1</b>	<b>Fornecedor 2</b>	<b>Fornecedor 3</b>	<b>Menor Preço</b>	<b>Valor Total</b>
Ar-Condicionado Wall 9000 BTUs Frio	2	R\$ 949,05	R\$ 999,55	R\$ 1.009,00	R\$ 949,05	R\$ 1.898,10
freezer	2	R\$ 2.359,00	R\$ 1.642,55	R\$ 1.673,07	R\$ 1.642,55	R\$ 3.285,10
geladeira	3	R\$ 1.832,06	R\$ 1.943,10	R\$ 1.769,00	R\$ 1.769,00	R\$ 5.307,00
máquina de café	3	R\$ 579,00	R\$ 475,90	R\$ 386,91	R\$ 386,91	R\$ 1.160,73
chapa para o preparo de lanches	2	R\$ 158,99	R\$ 192,84	R\$ 236,90	R\$ 158,99	R\$ 317,98
forno elétrico	2	R\$ 296,38	R\$ 231,90	R\$ 291,20	R\$ 231,90	R\$ 463,80
micro ondas	2	R\$ 660,00	R\$ 596,00	R\$ 621,00	R\$ 596,00	R\$ 1.192,00
liquidificador	3	R\$ 394,00	R\$ 439,00	R\$ 417,00	R\$ 394,00	R\$ 1.182,00
<b>Subtotal</b>						R\$ 14.806,71

**Tabela 2**

<b>Móveis e Utensílios</b>						
<b>Descrição (Características do Item)</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Fornecedor 1</b>	<b>Fornecedor 2</b>	<b>Fornecedor 3</b>	<b>Menor Preço</b>	<b>Valor Total</b>
Cesto de lixo	7	R\$ 39,60	R\$ 39,60	R\$ 39,60	R\$ 39,60	R\$ 277,20
Extintor de incêndio	3	R\$ 179,61	R\$ 211,38	R\$ 158,90	R\$ 158,90	R\$ 476,70
Bancada	3	R\$ 169,90	R\$ 247,20	R\$ 239,30	R\$ 169,90	R\$ 509,70
Armários para estoque	6	R\$ 213,90	R\$ 265,00	R\$ 259,97	R\$ 213,90	R\$ 1.283,40
Jogo de mesa e cadeiras para clientes	14	R\$ 310,63	R\$ 338,53	R\$ 408,45	R\$ 310,63	R\$ 4.348,82
Cadeiras ergonômicas para coworking	12	R\$ 195,09	R\$ 132,29	R\$ 131,99	R\$ 131,99	R\$ 1.583,88
Espelhos para sanitários	4	R\$ 74,90	R\$ 157,90	R\$ 129,89	R\$ 74,90	R\$ 299,60
Sofás	2	R\$ 549,00	R\$ 639,92	R\$ 544,77	R\$ 544,77	R\$ 1.089,54
Jogo de copos	6	R\$ 65,43	R\$ 62,80	R\$ 63,17	R\$ 62,80	R\$ 376,80
Jogo de xícaras	3	R\$ 109,90	R\$ 126,65	R\$ 111,00	R\$ 109,90	R\$ 329,70
<b>Subtotal</b>						R\$ 10.575,34

Tabela 3

<b>Computadores e Periféricos, Áudio e Vídeo</b>						
Computador Intel Core i5-4690T 500 GB	14	R\$ 2.999,90	R\$ 2.519,10	R\$ 4.472,10	R\$ 2.519,10	R\$ 35.267,40
Maquininha de cartão	3	R\$ 358,80	R\$ 298,80	R\$ 289,90	R\$ 289,90	R\$ 869,70
<b>Subtotal</b>						R\$ 36.137,10

Tabela 4

<b>Caixa Mínimo</b>			
<b>Contas a Receber</b>			
<b>Prazo Médio de Vendas</b>	<b>%</b>	<b>Nº de dias</b>	<b>Média</b>
À vista	70%	0	0
A prazo (1)	30%	30	9
	<b>Prazo Médio Total</b>		9
<b>Fornecedores</b>			
<b>Prazo Médio de Compras</b>	<b>%</b>	<b>Nº de dias</b>	<b>Média</b>
À vista	60%	0	0
A prazo (1)	40%	30	12
	<b>Prazo Médio Total</b>		12

Tabela 5

<b>Estoques</b>	
<b>Necessidade Média de Estoques</b>	<b>Nº de dias</b>
	7

Tabela 6

<b>Estoque Inicial</b>						
<b>Descrição (Características do Item)</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Fornecedor 1</b>	<b>Fornecedor 2</b>	<b>Fornecedor 3</b>	<b>Menor Preço</b>	<b>Valor Total</b>
café em pó	30	18,50	R\$ 16,98	R\$ 17,49	R\$ 16,98	R\$ 509,40
açúcar	30	4,79	R\$ 6,80	R\$ 5,99	R\$ 4,79	R\$ 143,70
leite	50	4,59	R\$ 4,79	R\$ 3,33	R\$ 3,33	R\$ 166,50
leite em pó	20	10	R\$ 11,99	R\$ 12,71	R\$ 10,00	R\$ 200,00
manteiga	20	9,25	R\$ 7,99	R\$ 12,69	R\$ 7,99	R\$ 159,80
adoçante	30	11,47	R\$ 9,95	R\$ 6,69	R\$ 6,69	R\$ 200,70
pão de forma integral	30	8,49	R\$ 8,98	R\$ 9,90	R\$ 8,49	R\$ 254,70
pão de forma comum	40	3,99	R\$ 5,89	R\$ 6,99	R\$ 3,99	R\$ 159,60
laranja	25	19,98	R\$ 6,99	R\$ 7,99	R\$ 6,99	R\$ 174,75
mamão	25	7,99	R\$ 13,99	R\$ 9,40	R\$ 7,99	R\$ 199,75
queijo prato	25	44,99	R\$ 47,89	R\$ 31,90	R\$ 31,90	R\$ 797,50
queijo muçarela	50	34,99	R\$ 27,99	R\$ 49,50	R\$ 27,99	R\$ 1.399,50
embalagens	50	1	R\$ 0,75	R\$ 0,50	R\$ 0,50	R\$ 25,00
presunto	30	32,9	R\$ 29,90	R\$ 39,90	R\$ 29,90	R\$ 897,00
requeijão	20	14,99	R\$ 17,79	R\$ 16,90	R\$ 14,99	R\$ 299,80
guardanapos	900	0,078	R\$ 0,03	R\$ 0,07	R\$ 0,03	R\$ 30,42
papel toalha	32	6,24	R\$ 5,40	R\$ 3,99	R\$ 3,99	R\$ 127,68
papel higiênico	20	13,9	R\$ 16,52	R\$ 15,60	R\$ 13,90	R\$ 278,00
limão	25	6,99	R\$ 5,99	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 125,00
abacaxi	25	13,99	R\$ 9,95	R\$ 12,99	R\$ 9,95	R\$ 248,75
<b>Subtotal</b>						R\$ 6.397,55

Tabela 7

<b>Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias</b>	
<b>Recursos da Empresa Fora do seu Caixa</b>	<b>Nº de dias</b>
Contas a Receber (Prazo Médio de Vendas)	9
Estoques (Necessidade Média de Estoques)	7
Sub-Total	16
<b>Recursos de Terceiros no Caixa da Empresa</b>	<b>Nº de dias</b>
Fornecedores (Prazo Médio de Compras)	12
Sub-Total	12
<b>Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias</b>	<b>4</b>

Tabela 8

<b>Caixa Mínimo</b>	
Custo Fixo Mensal (Estimativa dos Custos Fixos Operacionais Mensais)	R\$ 58.941,86
Custo Variável Mensal (Sub-Total - Demonstrativo de Resultados)	R\$ 21.235,24
Custo Total da Empresa (item 1+ 2)	R\$ 80.177,10
Custo Total Diário (item 3/30)	R\$ 2.672,57
Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	4
<b>Total do Caixa Mínimo (item 4*5)</b>	<b>R\$ 10.690,28</b>

Tabela 9

<b>Capital de Giro</b>	
<b>Descrição</b>	<b>R\$</b>
Estoque Inicial	R\$ 6.397,55
Caixa Mínimo	R\$ 10.690,28
<b>Total de Capital de Giro</b>	<b>R\$ 17.087,83</b>

**Tabela 10**

<b>Investimentos Pré-Operacionais</b>	<b>R\$</b>
Despesas de Legalização	R\$ 5.700,00
Obras Cíveis e/ou Reformas	R\$ 32.000,00
Fachada	R\$ 2.500,00
Plano de Gerenciamento de Resíduos	R\$ 1.600,00
Iluminação de emergência	R\$ 400,00
Sinalização de rota de fuga	R\$ 76,00
Vigilância Sanitária	R\$ 380,00
<b>Total</b>	<b>R\$ 42.656,00</b>

**Tabela 11**

<b>Investimento Total</b>	
<b>Descrição dos Investimentos</b>	<b>Valor R\$</b>
Investimentos Fixos	R\$ 61.519,15
Capital de Giro	R\$ 17.087,83
Investimentos Pré-Operacionais	R\$ 42.656,00
<b>Total</b>	<b>R\$ 121.262,98</b>

**Tabela 12**

<b>Estimativa do Faturamento Mensal do Espaço Coworking/Clube do livro</b>			
<b>Serviço</b>	<b>Qtidade</b>	<b>Preço Unitário da hora (R\$)</b>	<b>Faturamento Total (R\$)</b>
Aluguel do espaço para eventos	4	R\$ 2.000,00	R\$ 8.000,00
Hora avulsa (coworking)	410	R\$ 7,00	R\$ 2.870,00
Plano Semanal (40 horas)	21	R\$ 160,00	R\$ 3.360,00
Plano Mensal (coworking)	9	R\$ 480,00	R\$ 4.320,00
<b>Total</b>			<b>R\$ 18.550,00</b>



Tabela 13

<b>Estimativa do Faturamento Mensal do Café</b>			
Produto/Serviço	Quantidade	Preço de Venda Unitário (R\$)	Faturamento Total (R\$)
Café Americano	320	R\$ 5,00	R\$ 1.600,00
Café c/ Leite	260	R\$ 6,00	R\$ 1.560,00
Café Expresso	250	R\$ 4,00	R\$ 1.000,00
Expresso Panna	100	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00
Cappucino	150	R\$ 12,00	R\$ 1.800,00
Mocaccino	100	R\$ 16,00	R\$ 1.600,00
Macchiato	100	R\$ 14,00	R\$ 1.400,00
Pingado	210	R\$ 9,00	R\$ 1.890,00
Affogato	100	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00
Frapês	100	R\$ 13,00	R\$ 1.300,00
Chá De Ervas	60	R\$ 5,00	R\$ 300,00
Chá De Frutas	50	R\$ 6,00	R\$ 300,00
Chocolate Quente	200	R\$ 7,00	R\$ 1.400,00
Leite De Amêndoas	80	R\$ 5,00	R\$ 400,00
Água	250	R\$ 8,00	R\$ 2.000,00
Smoothie De Frutas	150	R\$ 12,00	R\$ 1.800,00
Refrigerante	300	R\$ 7,00	R\$ 2.100,00
Vitaminas de frutas	200	R\$ 12,00	R\$ 2.400,00
Vitaminas	150	R\$ 14,00	R\$ 2.100,00
Fatia De Bolo Simples	230	R\$ 8,00	R\$ 1.840,00
Fatia De Bolo Rechedo	200	R\$ 10,00	R\$ 2.000,00
Brownie	150	R\$ 7,00	R\$ 1.050,00
Pudim	100	R\$ 7,00	R\$ 700,00
Cookie	250	R\$ 4,50	R\$ 1.125,00
Pavê	150	R\$ 7,00	R\$ 1.050,00
Croissant De Chocolate	200	R\$ 8,00	R\$ 1.600,00
Petit Gateu	150	R\$ 15,00	R\$ 2.250,00
Salada De frutas	250	R\$ 10,00	R\$ 2.500,00
Coxinha	230	R\$ 6,00	R\$ 1.380,00
Croissant presunto/queijo	200	R\$ 7,00	R\$ 1.400,00
Empadinha	230	R\$ 6,00	R\$ 1.380,00
Pão De Queijo	300	R\$ 4,00	R\$ 1.200,00
Sandwiches Naturais	270	R\$ 12,00	R\$ 3.240,00
Hamburgueres	150	R\$ 14,00	R\$ 2.100,00
Ovos Mexidos	200	R\$ 8,00	R\$ 1.600,00
Ovos Mexidos com acompanhamento	150	R\$ 10,00	R\$ 1.500,00
Pão c/Requeijão	100	R\$ 6,00	R\$ 600,00
Pão c/Manteiga (Francês ou Integral)	150	R\$ 7,00	R\$ 1.050,00
Pão Na Chapa	250	R\$ 6,00	R\$ 1.500,00
Pão c/Ovo	160	R\$ 10,00	R\$ 1.600,00
Misto	160	R\$ 8,00	R\$ 1.280,00
Torrada c/Geleia	100	R\$ 6,50	R\$ 650,00
Torrada c/Requeijão	100	R\$ 6,00	R\$ 600,00
Tortas Salgadas	160	R\$ 10,00	R\$ 1.600,00
Tortas Doces	160	R\$ 12,00	R\$ 1.920,00
Tapiocas Salgadas	100	R\$ 12,00	R\$ 1.200,00
Tapiocas Doces	100	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00
<b>Total</b>			R\$ 68.865,00

Tabela 14

Descrição	%	Faturamento Estimado	Custo Total (R\$)
<b>Impostos</b>			
<b>Impostos Federais</b>			
SIMPLES (comércio - cafeteria)	10,70%	R\$ 68.865,00	R\$ 5.493,56
SIMPLES (serviços - coworking)	11,20%	R\$ 18.550,00	R\$ 1.297,60
<b>Subtotal</b>			R\$ 6.791,16
<b>Gastos com Vendas</b>			
Taxa do Cartão de Crédito	3,50%	R\$ 20.659,50	R\$ 723,08
<b>Subtotal</b>			R\$ 723,08
<b>Total</b>			R\$ 7.514,24

Tabela 15

<b>Estimativa do Custo com Depreciação</b>					
Ativos Fixos	Valor do Bem (R\$)	Vida Útil (Em anos)	Depreciação Anual (R\$)	Depreciação Mensal (R\$)	
Máquina, Equipamentos	R\$ 14.806,71	10	R\$ 1.480,67	R\$ 123,39	
Móveis e Utensílios	R\$ 10.575,34	10	R\$ 1.057,53	R\$ 88,13	
Computadores e periféricos	R\$ 36.137,10	5	R\$ 7.227,42	R\$ 602,29	
<b>Total</b>	R\$ 61.519,15		R\$ 9.765,63	R\$ 813,80	

Tabela 16

<b>Estimativa de Custos Fixos Operacionais Mensais</b>	
Descrição	Custo Total Mensal (R\$)
Aluguel/Condomínio/IPTU	R\$ 4.300,00
Água	R\$ 157,68
Energia Elétrica	R\$ 3.672,00
Internet	R\$ 139,90
Honorários do Contador	R\$ 1.500,00
Pró-labore	R\$ 3.000,00
Manutenção dos Equipamentos	R\$ 307,60
Salários + Encargos	R\$ 34.535,88
Material de Limpeza	R\$ 440,00
Material de Escritório	R\$ 140,00
Serviços de Terceiros	R\$ 9.600,00
Depreciação	R\$ 813,80
Licença de software de gestão	R\$ 335,00
<b>Total</b>	R\$ 58.941,86

Tabela 17

<b>Custos Variáveis (café)</b>			
<b>Produto/Serviço</b>	<b>Qtidade</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Custo total</b>
Café Americano	320	R\$ 1,00	R\$ 320,00
Café c/ Leite	260	R\$ 1,00	R\$ 260,00
Café Expresso	250	R\$ 0,80	R\$ 200,00
Expresso Panna	100	R\$ 2,00	R\$ 200,00
Cappucino	150	R\$ 2,40	R\$ 360,00
Mocaccino	100	R\$ 3,20	R\$ 320,00
Macchiato	100	R\$ 2,80	R\$ 280,00
Pingado	210	R\$ 1,80	R\$ 378,00
Affogato	100	R\$ 3,00	R\$ 300,00
Frapês	100	R\$ 2,60	R\$ 260,00
Chá De Ervas	60	R\$ 1,00	R\$ 60,00
Chá De Frutas	50	R\$ 1,20	R\$ 60,00
Chocolate Quente	200	R\$ 1,40	R\$ 280,00
Leite De Amêndoas	80	R\$ 1,00	R\$ 80,00
Água	250	R\$ 1,60	R\$ 400,00
Smoothie De Frutas	150	R\$ 2,40	R\$ 360,00
Refrigerante	300	R\$ 1,40	R\$ 420,00
Vitaminas de frutas	200	R\$ 2,40	R\$ 480,00
Vitaminas	150	R\$ 2,80	R\$ 420,00
Fatia De Bolo Simples	230	R\$ 1,60	R\$ 368,00
Fatia De Bolo Rechedo	200	R\$ 2,00	R\$ 400,00
Brownie	150	R\$ 1,40	R\$ 210,00
Pudim	100	R\$ 1,40	R\$ 140,00
Cookie	250	R\$ 0,90	R\$ 225,00
Pavê	150	R\$ 1,40	R\$ 210,00
Croassant De Chocolate	200	R\$ 1,60	R\$ 320,00
Petit Gateu	150	R\$ 3,00	R\$ 450,00
Salada De frutas	250	R\$ 2,00	R\$ 500,00
Coxinha	230	R\$ 1,20	R\$ 276,00
Croassant presunto/queijo	200	R\$ 1,40	R\$ 280,00
Empadinha	230	R\$ 1,20	R\$ 276,00
Pão De Queijo	300	R\$ 0,80	R\$ 240,00
Sanduches Naturais	270	R\$ 2,40	R\$ 648,00
Hamburgueres	150	R\$ 2,80	R\$ 420,00
Ovos Mexidos	200	R\$ 1,60	R\$ 320,00
Ovos Mexidos com acompanhamento	150	R\$ 2,00	R\$ 300,00
Pão c/Requeijão	100	R\$ 1,20	R\$ 120,00
Pão c/Manteiga (Francês ou Integral)	150	R\$ 1,40	R\$ 210,00
Pão Na Chapa	250	R\$ 1,20	R\$ 300,00
Pão c/Ovo	160	R\$ 2,00	R\$ 320,00
Misto	160	R\$ 1,60	R\$ 256,00
Torrada c/Geleia	100	R\$ 1,30	R\$ 130,00
Torrada c/Requeijão	100	R\$ 1,20	R\$ 120,00
Tortas Salgadas	160	R\$ 2,00	R\$ 320,00
Tortas Doces	160	R\$ 2,40	R\$ 384,00
Tapiocas Salgadas	100	R\$ 2,40	R\$ 240,00
Tapiocas Doces	100	R\$ 3,00	R\$ 300,00
<b>Total</b>			<b>R\$ 13.721,00</b>

Tabela 18

Qtde	Cargo	Salário	FGTS	40% FGTS	Férias	1/3 de férias	13º salário	Vale transporte	VT - Func	Vale aliment	Subtotal	Total
2	Caixa	R\$ 1.830,00	R\$ 146,40	R\$ 58,56	R\$ 152,50	R\$ 50,83	R\$ 152,50	R\$ 211,20	-R\$ 109,80	R\$ 300,00	R\$ 2.792,19	R\$ 5.584,39
2	Barista	R\$ 2.000,00	R\$ 160,00	R\$ 64,00	R\$ 166,67	R\$ 55,56	R\$ 166,67	R\$ 211,20	-R\$ 120,00	R\$ 300,00	R\$ 3.004,09	R\$ 6.008,18
2	Atendente	R\$ 1.938,00	R\$ 155,04	R\$ 62,02	R\$ 161,50	R\$ 53,83	R\$ 161,50	R\$ 211,20	-R\$ 116,28	R\$ 300,00	R\$ 2.926,81	R\$ 5.853,62
3	Limpeza	R\$ 1.750,00	R\$ 140,00	R\$ 56,00	R\$ 145,83	R\$ 48,61	R\$ 145,83	R\$ 211,20	-R\$ 105,00	R\$ 300,00	R\$ 2.692,48	R\$ 8.077,43
3	Garçoneiro	R\$ 2.000,00	R\$ 160,00	R\$ 64,00	R\$ 166,67	R\$ 55,56	R\$ 166,67	R\$ 211,20	-R\$ 120,00	R\$ 300,00	R\$ 3.004,09	R\$ 9.012,27
<b>Total</b>												R\$ 34.535,88

Tabela 19

<b>Estimativa do Demonstrativo do Resultado do Exercício</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Mensal</b>	<b>Anual</b>
Receita Total com Vendas (cafeteria)	R\$ 68.865,00	R\$ 826.380,00
Receita Total com Serviços	R\$ 18.550,00	R\$ 222.600,00
Total das Receitas	R\$ 87.415,00	R\$ 1.048.980,00
Custos Variáveis Totais		
(-) Custos variáveis	R\$ 13.721,00	R\$ 164.652,00
(-) Simples (comércio)	R\$ 5.493,56	R\$ 65.922,66
(-) Simples (serviço)	R\$ 1.297,60	R\$ 15.571,20
(-) Gastos com Vendas	R\$ 723,08	R\$ 8.676,99
Subtotal de Custos e Tributos	R\$ 21.235,24	R\$ 254.822,85
Margem de Contribuição		
	R\$ 66.179,76	R\$ 794.157,15
(-) Custos Fixos Totais		
	R\$ 58.941,86	R\$ 707.302,33
Resultado Operacional (Lucro/Prejuízo)		
	R\$ 7.237,90	R\$ 86.854,82

Tabela 20

<b>Indicadores de Viabilidade</b>			
<b>Ponto de Equilíbrio</b>			
<b>Custo Fixo Total</b>	<b>Índice da Margem de Contribuição</b>		<b>Total</b>
R\$ 707.302,33	R\$ 0,96	R\$ 736.001,06	
<b>Índice da Margem de Contribuição</b>			
<b>Receita Total - Custo Variável</b>	<b>Receita Total</b>	<b>Total</b>	
R\$ 794.157,15	R\$ 826.380,00	0,96	
<b>Lucratividade</b>			
<b>Lucro Líquido (Por ano)</b>	<b>Receita Total (Por ano)</b>	<b>Total (%)</b>	
R\$ 86.854,82	R\$ 826.380,00	10,51%	
<b>Rentabilidade</b>			
<b>Lucro Líquido (Por ano)</b>	<b>Investimento Total</b>	<b>Total (%)</b>	
R\$ 86.854,82	R\$ 121.262,98	71,63%	
<b>Prazo do Retorno do Investimento</b>			
<b>Lucro Líquido (Por ano)</b>	<b>Investimento Total</b>	<b>Total (anos)</b>	
R\$ 86.854,82	R\$ 121.262,98	1,40	

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este plano de negócios procurou reunir, em um espaço adequado, um café, um ambiente de trabalho remoto (coworking) e um espaço para eventos dedicado especialmente aos amantes de livros. O desafio foi planejar cada um desses ambientes para atender as necessidades específicas de cada um dos públicos atendidos, sem deixar de aproveitar possíveis sinergias entre cada proposta. O café propõe um cardápio diversificado, com opções de bebidas quentes, sucos, saladas, salgados, doces e outros itens; um ambiente agradável para as pessoas desfrutarem sozinhas ou acompanhadas; cuidado na escolha dos fornecedores, no treinamento de funcionários e no atendimento às normas sanitárias. O clube do livro demandou o planejamento de um espaço versátil, capaz de abrigar desde uma roda de leitura e discussão até pequenas apresentações musicais. O coworking exigiu o planejamento de uma infraestrutura profissional, com banda larga de internet, pontos de acesso, mesa de trabalho, cadeiras ergonômicas e outras funcionalidades reunidas em um ambiente que favorecesse a concentração, isolado dos ruídos da cafeteria.

As pesquisas de campo indicam que há demanda para as três propostas. Reunir os três ambientes em um mesmo negócio pode ser complexo em termos de gestão, mas é uma ideia inovadora que deve atrair um público diversificado.

Neste TCC, tivemos a oportunidade de aprender a importância da integração de diferentes propostas de negócio em um único espaço, bem como a complexidade e desafios inerentes a essa abordagem. Além disso, adquirimos conhecimentos valiosos em administração, especialmente no que diz respeito à gestão estratégica, gestão de operações e gestão de marketing. A compreensão das necessidades específicas de cada público-alvo e a busca por sinergias entre as diferentes áreas de atuação foram aspectos fundamentais que destacamos como relevantes para o sucesso desse empreendimento híbrido. A aplicação prática dos conceitos estudados ao longo do curso foi essencial para a viabilização e planejamento eficaz desse modelo de negócio inovador.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Informação e documentação – citações em documentos – apresentação**: NBR 6023. Rio de Janeiro, 2002b. Janeiro, 2002a.

BRASIL. **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências — Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8078compilado.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm). Acesso em: 13 de outubro.

CAFE DO SÍTIO. **História do café 4: As cafeterias** — Disponível em: <https://www.cafedositio.com.br/mundo-do-cafe/historia-do-cafe-4-as-cafeterias>. Acesso em: 10 de outubro de 2023.

CONTABILIZEI. **Álvara de funcionamento: Entenda e tire todas as dúvidas sobre o documento**. Disponível em: <https://www.contabilizei.com.br/contabilidade-online/alvara-de-funcionamento> Acesso em: 23 de outubro de 2023.

CONTABILIZEI. **Comércio varejista de livros**. Disponível em: <https://www.contabilizei.com.br/consulta-cnae/comercio-varejista>. Acesso em: 26 de outubro de 2023

CONTRA FOGO. **Vistoria do corpo de bombeiros: Como sua empresa deve se preparar**. — Disponível em: <https://www.contrafogosolucoes.com.br/blog/vistoria-do-corpo-de-bombeiros-como-sua-empresa-deve-se-preparar>. Acesso em: 19 de outubro de 2023.

LIMA, Bruno Henrique Oliveira. **Coworking: o que é e como surgiu?** — Disponível em: <https://www.mangotree.com.br/coworking-o-que-e-e-como-surgiu>. Acesso em: 12 de outubro de 2023.

LINKEDIN. **Número de coworkings cresceu 63% entre 2019 e 2023** — Disponível em: <https://www.linkedin.com/news/story/n%C3%BAmero-de-coworkings-cresceu>. Acesso em: 13 de outubro de 2023.

MBD - Consultoria e Engenharia Ambiental. **Quais as licenças necessárias para o funcionamento de uma empresa**. — Disponível em: <https://www.mbdambiental.com.br/post/quais-as-licen%C3%A7as-necess%C3%A1rias-para-o-funcionamento-de-uma-empresa>. Acesso em: 23 de outubro de 2023.

SEBRAE. **Estudo traz o panorama do mercado de cafés e cafeteiras no Brasil** — Disponível em: <https://www.sebrae-sc.com.br/blog/cafe-cafeterias>. Santa Catarina: Sebrae 2023. Acesso em 10 de outubro de 2023.

WOBA. **O que é coworking?** — Disponível em: <https://woba.com.br/o-que-e-coworking>. Acesso em: 13 de outubro de 2023.