

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL IRMÃ AGOSTINA
Técnico em Administração

BEATRIZ SANTOS RIBEIRO
DIEGO SANTOS SILVA
ESTHER BRAGA DOS SANTOS

INSHALA MASSAS

SÃO PAULO
2021

BEATRIZ SANTOS RIBEIRO
DIEGO SANTOS SILVA
ESTHER BRAGA DOS SANTOS

INSHALA MASSAS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Administração da Etec Irmã Agostina, orientado pelo Prof. Adriano Barbosa, com requisito parcial para a obtenção do título de Técnico em Administração.

SÃO PAULO

2021

RESUMO

A empresa Inshalá Massas foi criada e originada em prol de um excelente atendimento. O motivo de orgulho para a cultura milenar dos países, essa culinária apresenta uma forte personalidade, a qual reflete ainda hoje na culinária mundial os seus ingredientes, técnicas e sabores. Os primeiros alimentos que formaram a base alimentar da cultura árabe foram trigo, cevada, tâmaras, carne, arroz e alguns produtos derivados do leite. Com as migrações do Oriente Médio os ingredientes ganharam maior diversificação, principalmente com povoamento das áreas próximas aos rios Tigre e Eufrates, o que facilitou a prática da pesca, agricultura e domesticação de animais. Há um tempo a culinária árabe tem marcado sua contribuição para o desenvolvimento da identidade nacional brasileira. A esfilha, o quibe e a coalhada se tornaram alimentos populares ao paladar brasileiro, difundidos inclusive pelo surgimento de restaurantes típicos e redes de fast-food espalhado por todo país. Data-se por muitos pesquisadores que a imigração árabe no Brasil teve início no século XIX, e a partir do século XX o número de imigrantes árabe cresceu rapidamente, concentrando-se principalmente nos grandes centros urbanos. Desde então, essa culinária teve grande participação no desenvolvimento da cultura brasileira e até hoje vem conquistando o paladar brasileiro e mais espaço em nossas mesas.

Palavras-chave: Alimentos, Culinária, Árabe, Imigrantes, Inserção.

ABSTRACT

The company Inshalá Pasta was created and originated in favor of excellent service. A source of pride for the millennial culture of the countries, this cuisine presents a strong personality, which still reflects today in the world cuisine, its ingredients, techniques, and flavors. The first foods that formed the food base of the Arab culture were wheat, barley, dates, meat, rice, and some milk products. With the migrations from the Middle East, the ingredients became more diversified, mainly with the settlement of the areas near the Tigris and Euphrates rivers, which the practice of fishing, agriculture, and domestication of animals. For some time Arabian cuisine has marked its contribution to the development of the Brazilian national identity. The esfiha, the kibbe, and the curd became popular foods to the Brazilian widespread, including the emergence of typical restaurants and fast-food chains throughout Brazil. and fast-food chains throughout the country. It is dated by many researchers that the Arab immigration century, and from the 20th century on the number of Arab immigrants grew rapidly, concentrated in the century the number of Arab immigrants grew rapidly, concentrating mainly in large urban centers. These Urban centers are since then, this cuisine has had great participation in the development of Brazilian culture and until today has been conquering that the Brazilian palate and more space in our tables.

Keywords: Food, Culinary, Arab, Immigrants, Insertion.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	6
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	6
3 PLANO DE NEGÓCIO	7
3.1 Sumário Executivo	7
3.1.1 Classificação Tributária	7
3.1.2 Missão, Visão, Valores e Foco.....	8
3.2 PLANO OPERACIONAL.....	9
3.2.1 Planejamento Estratégico, Tático e Operacional	11
3.2.2 Layout.....	13
3.2.3 Fluxograma	16
3.2.4 Organograma	17
3.3 PESQUISA DE MERCADO	18
3.3.1 Análise dos clientes	18
3.3.2 Análise dos concorrentes	20
3.3.3 Análise de fornecedores	22
3.3.4 Análise SWOT	21
3.4 PLANO DE MARKETING	22
3.4.1 Produto.....	23
3.4.2 Preço	23
3.4.3 Praça	24
3.4.4 Promoção.....	24
3.5 PLANO FINANCEIRO.....	24
3.5.1 Depreciação	24
3.5.2 Folha de pagamento	24
3.5.3 Balanço.....	25
3.5.4 Balanço.....	26
3.5.5 Preço dos Produtos.....	27
3.5.6 Projeção	28
3.5.7 Fluxo de Caixa	28
3.5.8 DRE.....	29
CONSIDERAÇÕES FINAIS	30
REFERÊNCIAS.....	31

INTRODUÇÃO

Os árabes estão inseridos em um grupo de povos que chegaram no Brasil no fim do século XIX, início do século XX, trazendo e expondo sua cultura e contribuindo para inserção da diversidade no nosso país. De modo geral, quando no país se fala sobre cultura árabe, é comum fazer uma menção aos imigrantes (HADJAB, 2014)

A Inshala Massas vem apresentar este projeto de inserir a sua empresa em São Paulo, este investimento tem como objetivo atender e surpreender todo o público que busca um local diferenciado, e que abrange experiências vindas de uma cultura divergente da que estamos inseridos diariamente. Não estamos focados somente na culinária árabe, temos como finalidade proporcionar a real vivência de estar inserido no país, sendo assim, agregando bagagem cultural para o cliente.

Para montar uma empresa que seja reconhecida é importante ficar atento a todos os detalhes que lhes ajudarão a construir um ambiente agradável, onde podemos incluir a localização, os equipamentos de qualidade dentro da cozinha e até mesmo fora dela, com isso nosso intuito é ter uma estrutura que remete totalmente a cultura, como por exemplo o traje dos garçons, recordando e ocasionando lembranças vinda da Arábia.

Fundamentação Teórica

Para o desenvolvimento de todo o trabalho e da nossa empresa, foram apresentadas as informações básicas desta pesquisa, destacando-se pontos e referências pertencentes a cultura Árabe, associados, correlacionados e conectados a ancestralidade ao país, e por fim nos baseamos nas questões simplificadas no quadro abaixo, afim de constituir a empresa, ao conectar os fatores de produção e circulação de bens e serviços.

Detalhamos o quadro abaixo, conforme as condutas nas quais estabelecemos nosso restaurante, baseado em: tema; culinária; país, imigrantes e inserção

Tema	Embasamento	Fonte
Alimentos, Culinária	culinária apresenta uma forte personalidade, a qual reflete ainda hoje na culinária mundial os seus ingredientes, técnicas e sabores.	http://www.acomidaenossa.ufpr.br/portal/comida-arabe-memoria-cultura-e-sabores/
Árabe, Imigrantes	Os árabes estão inseridos em um grupo de povos que chegaram no Brasil no fim do século XIX, início do século XX, trazendo e expondo sua cultura e contribuindo para inserção da diversidade no nosso país.	https://pt.wikipedia.org/wiki/Imigra%C3%A7%C3%A3o_%C3%A1rabe_no_Brasil
Inserção	A inserção se encaixa no nosso planejamento operacional, onde há um atendimento dinâmico, dançarinas, contratação de imigrantes árabes e uniformes no qual os caracterizam de acordo com nosso plano de negócio.	https://www.google.com/search?q=gar%C3%A7ons+restaurante+arabe+&ibm=isch&ved=2ahUKEwid_KP5osDxAhV2rJUChdUIYQ2-cCegQIABAA&og=gar%C3%A7ons+restaurante+arabe+&gs_lcp=CgNpbWwQAzocCAAB8BAqAEB48BggAEAUQHjoGCAAQCBAeULWabFI69gRg5PsEaANwAHgAgAG8A4gB_y-SAQswLjE0LiExLilUjMzqBAKABAqBC2d3cy13aXotaW1nsAEAwAEB&scient=img&ei=T97cYJ0Z9iiVwxA_bx26wBQ&rlz=1C1SQJL_pt-brBR895BR895#imgrc=zLXJLfvkt7JoM

Plano de Negócios

3.1 Sumário Executivo

Esse plano de negócio tem como objetivo principal a execução de um restaurante árabe em um ponto muito bem localizado na cidade de São Paulo, na Av. Horácio Leifert, 436 - região do Itaim Bibi, onde integra grande número de teatros, cinemas, empresas, shoppings, hotéis, bancos entre outros

Com um investimento total de R\$ 435.000,00 para a realização do projeto, incluindo capital de giro e estoque inicial. O restaurante foi planejado para comportar cerca de 110 pessoas, realizando uma média de atendimento diário de 80 pessoas no espaço físico obteríamos:

NPV - Net Present Value = R\$ 7.000,00

IRR - Internal Rating Return = 0,18.

27,66% de lucratividade.

(Variação percentual de custo X receita), sendo possível recuperar esse valor investido em 1 ano e 5 meses. Por referir-se de um restaurante com âmago na qualidade dos serviços prestados aos seus clientes, funcionários capacitados e localidade como um excelente atributo visualizamos esse investimento com um baixo grau de risco.

3.1.1 Investimento inicial

	Nome do Sócio	Valor (R\$)	%de participação
Sócio 1	Beatriz Santos Ribeiro	145.000,00	33,4
Sócio 2	Diego Santos Silva	145.000,00	33,4
Sócio 3	Esther Braga dos Santos	145.000,00	33,4
TOTAL		435.000,00	100,00

3.1.2 Classificação Tributária

Nome da Empresa: Inshala Massas Ltda.

CNPJ: 07.476.259/0001-36

Setor de atividade: Comércio

Forma jurídica: Sociedade Limitada

Âmbito federal: Regime Simples

3.1.2 Missão, Visão, Valores e Foco

MISSÃO

Trata-se de disponibilizar diariamente, com qualidade, criatividade e rentabilidade, produtos e serviços inovadores e acessíveis, onde buscamos promover a saúde e bem-estar dos consumidores, com a colaboração de funcionários motivados e acima de tudo que tenham respeito às pessoas e ao meio ambiente.

Com isso temos como missão oferecer produtos e serviços na área gastronômica, valorizando o aspecto nutritivo, a qualidade e o sabor, para contribuir com a saúde dos nossos clientes, oferecendo um sistema de atendimento diferenciado.

VISÃO

A Inshalá Massas, tem como alvo surpreender seus clientes, com refeições e um ambiente que remete a cultura árabe, onde os façam viajar pela ancestralidade da cultura.

- Alimentos de qualidade
- Atendimento dinâmico
- Segurança e conforto.

VALORES

- 1 - Excelência no atendimento por meio do respeito e da transparência
- 2 - Dedicção e atenção;
- 3 - Capacitação contínua;
- 4 - Valorização do ser humano;
- 5 - Atuar com ética e honestidade;
- 6 - Valorização do meio ambiente.

FOCO

O projeto é fazer algo inovador, que possibilite aos nossos clientes usufruírem de uma estrutura totalmente elaborada voltada para o cotidiano árabe, permitindo diversidade da população, podendo reunir diferentes públicos num mesmo lugar.

3.2 Plano Operacional

Dados dos empreendedores, experiência profissional e atribuições

SÓCIO 1

Nome: Beatriz Santos Ribeiro
Endereço: Brooklin – Rua Indiana, 340
Estado: São Paulo
Estado: São Paulo
Telefone: (11) 95256-6042
Experiência: Administradora

PERFIL

Cursos Extras Curriculares: ETEC Irmã Agostina Técnico em Administração.

Carga horária: Longa duração.

Atribuições do sócio 1: A sócia, Beatriz Santos Ribeiro, ficará na área Administrativa da organização, sendo responsável por controlar e fiscalizar as ações da empresa, para garantir um bom desempenho coletivo.

SÓCIO 2

Nome: Diego Santos Silva
Endereço: Relíquia do oceano, 3
Cidade: São Paulo
Estado: São Paulo
Telefone: (11) 97244-1514
Experiência: Contabilista

PERFIL

Cursos Extras Curriculares: ETEC Irmã Agostina Técnico em Administração.

Carga horária: Longa duração.

Atribuições do sócio 2: O sócio, Diego Santos Silva, ocupará o cargo de Diretor Financeiro da organização, sendo responsável pelo gerenciamento completo da área administrativa e financeira, além de ser responsável pelas áreas contábil e financeira, realizando análises e apurações de impostos e obrigações trabalhistas e previdenciárias.

SÓCIO 3

Nome: Esther Braga dos Santos
Endereço: Avenida Capecê, 6062
Cidade: São Paulo
Estado: São Paulo
Telefone: (11) 94568-7999
Experiência: Administradora, RH

PERFIL

Cursos Extras Curriculares: ETEC Irmã Agostina Técnico em Administração.

Carga horária: Longa duração.

Atribuições do sócio 3: A sócia, Esther Braga dos Santos, ocupará o cargo de Administradora da área de Recursos Humanos, sendo responsável pela gestão dos funcionários da empresa, delegando suas funções e cuidando do andamento do trabalho e da adequação dos empregados a suas funções.

LOGO -



3.2.1 Planejamento Estratégico, Tático e Operacional

Nossa tática engloba inteiramente a cultura, incluindo a inserção de um atendimento dinâmico, para que a experiência se faça completa.



Sendo assim, nosso espaço contará com apresentações de dançarinas aos finais de semana, contribuindo para uma vivência única e criativa.



Todos nossos funcionários possuem uniformes no qual os caracterizam de acordo com a proposta abordada pelo nosso plano de negócio.

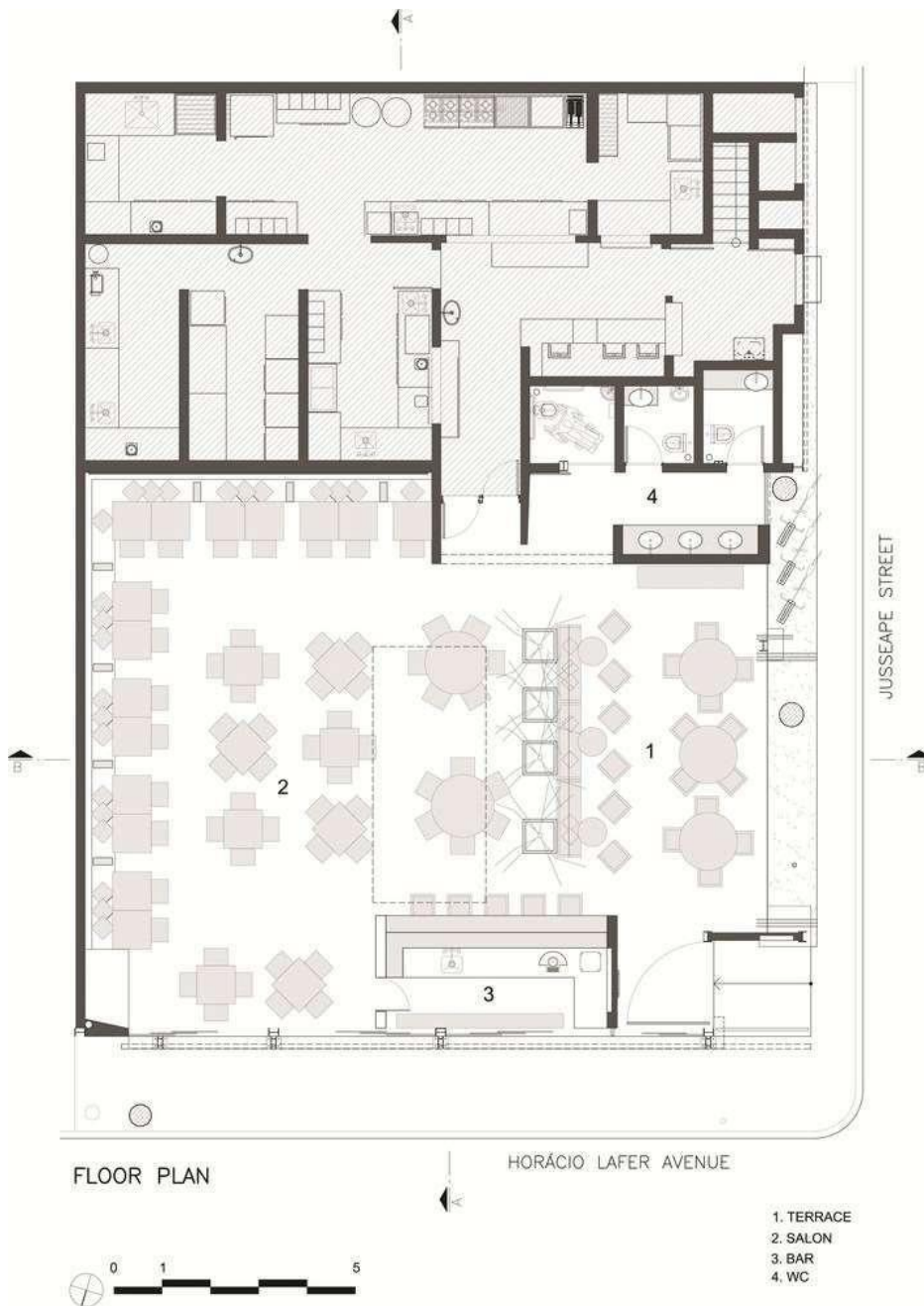


Temos como objetivo a contratação de imigrantes árabes para auxilia-los na inserção do mercado e contribuir positivamente na proposta que apresentamos em ser um restaurante que ofereça imersão completa nessa cultura tão rica em costumes e tradições.



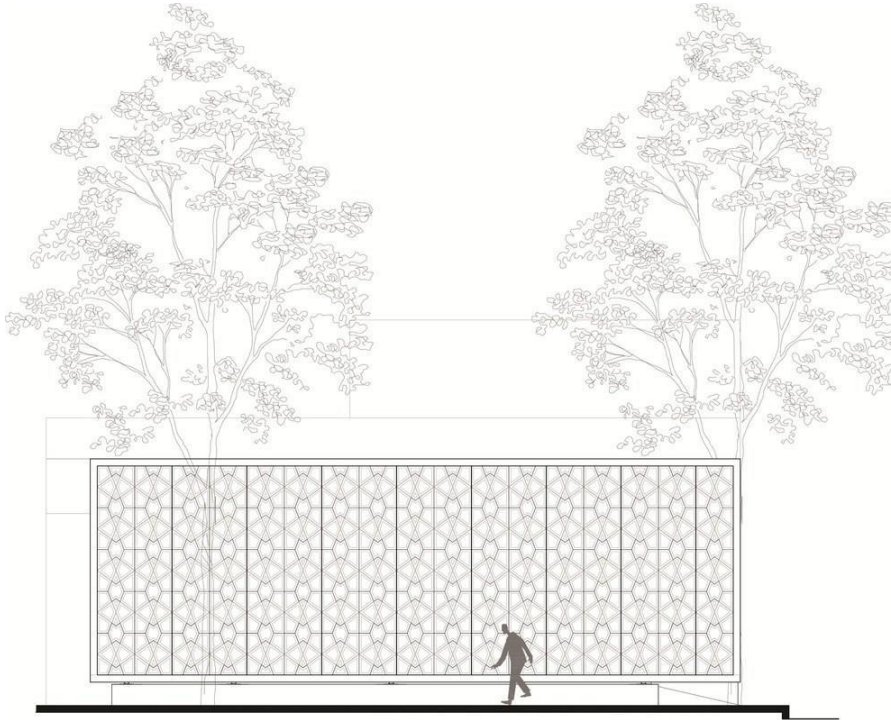
3.2.2 Layout

Layout adaptado para atender a quantidade de usuários diário, de forma confortável e segura. Os mobiliários, planejados para maior conforto e acolhimento de nossos clientes, com cadeiras e bancos ao redor das mesas, possibilitando o atendimento de um número maior de pessoas.

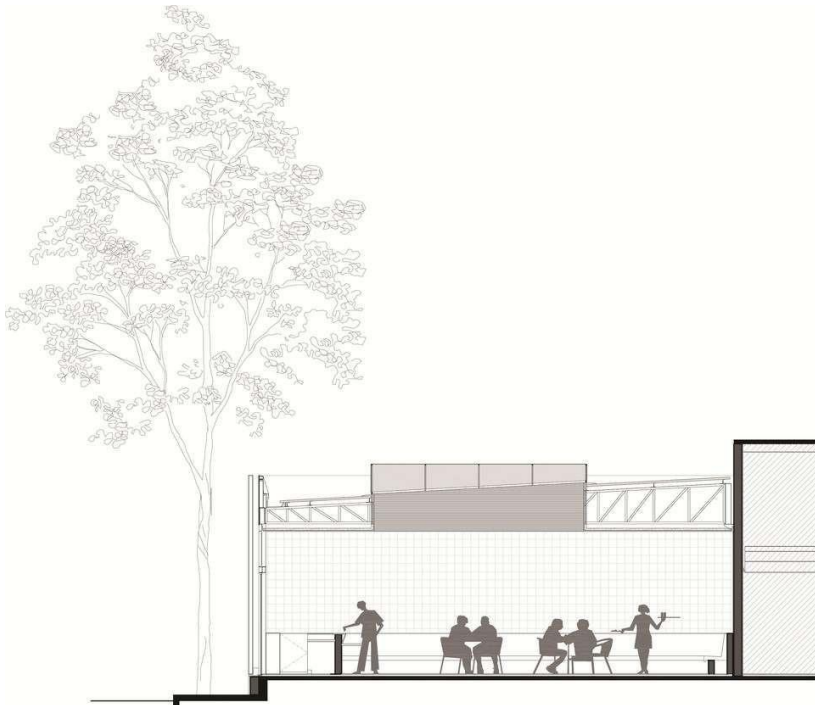


Estruturas voltadas ao consumo consciente e sustentável dos recursos hídricos e naturais, tendo as fachadas sul e leste com grandes aberturas, facilitando o uso de iluminação e ventilação natural.

Trazendo uma característica arquitetônica e moderna, o uso de cobogós foi instalado em uma das fachadas (fachada sul), trazendo para dentro do ambiente uma iluminação difusa e inovadora.



ELEVATION

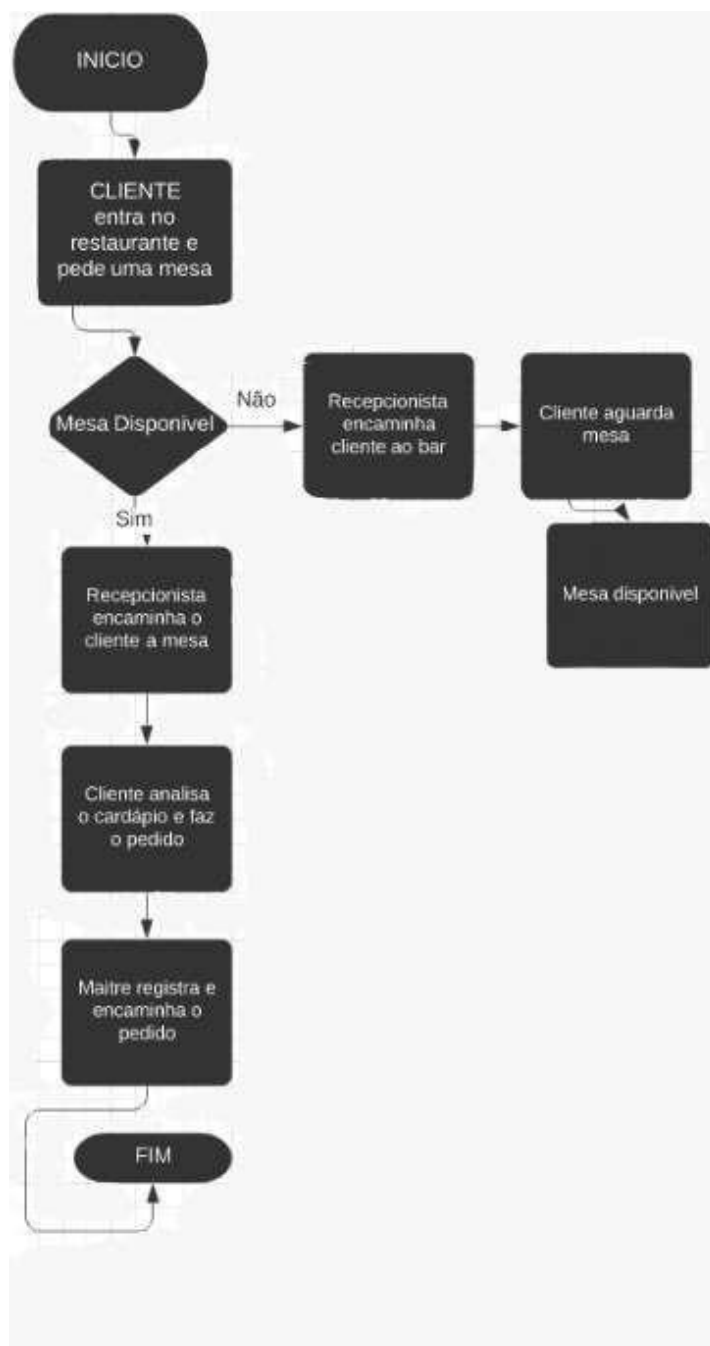


SECTION A



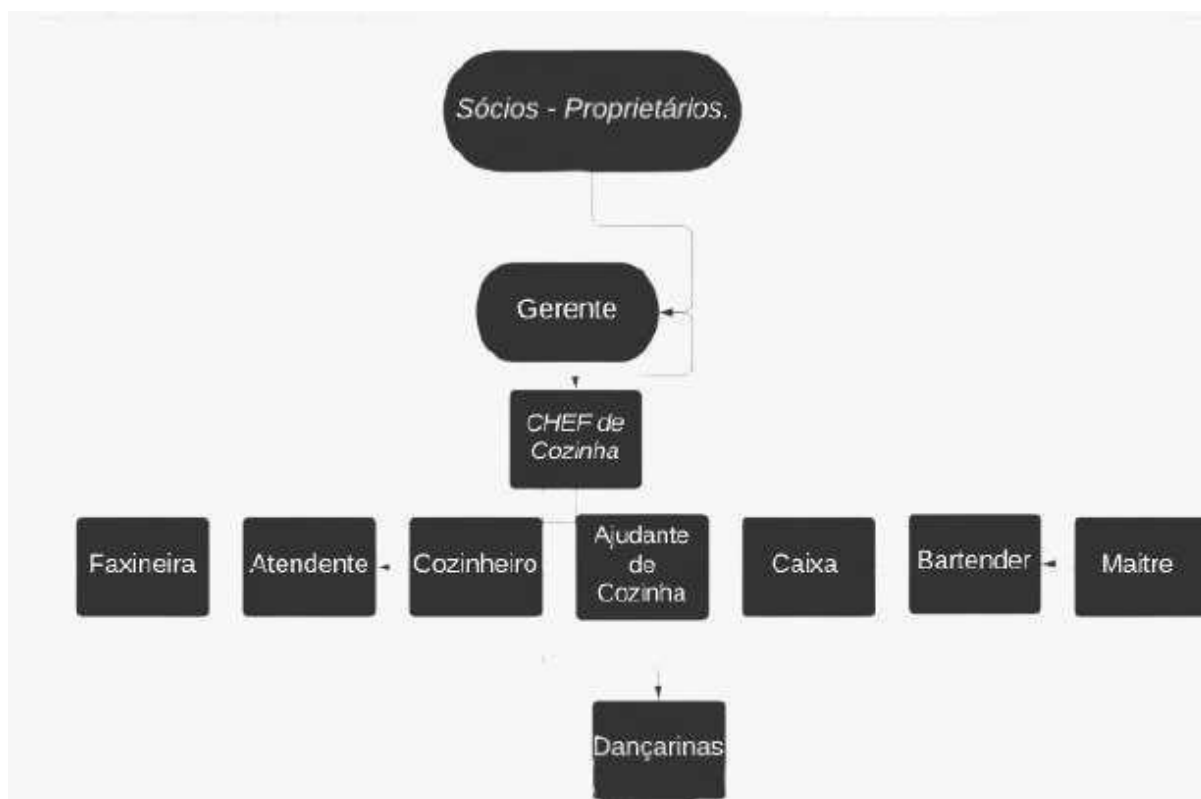
3.2.3 Fluxograma

Por meio deste fluxograma é possível visualizar o setor de atendimento do restaurante.



3.2.4 Organograma

Através deste organograma pode-se visualizar todo o quadro de colaboradores do restaurante bem como sua hierarquia.

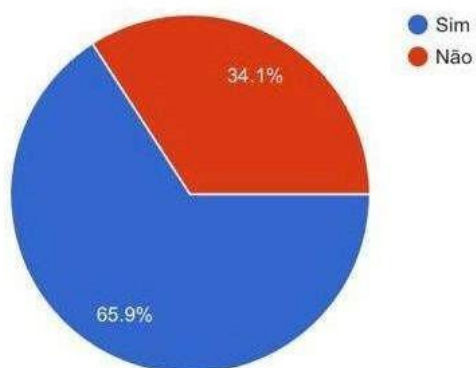


3.3 Pesquisa de Mercado

3.3.1 Análise dos clientes

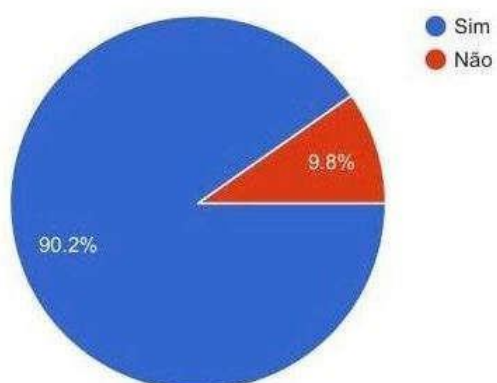
Você já experimentou comida árabe?

82 respostas



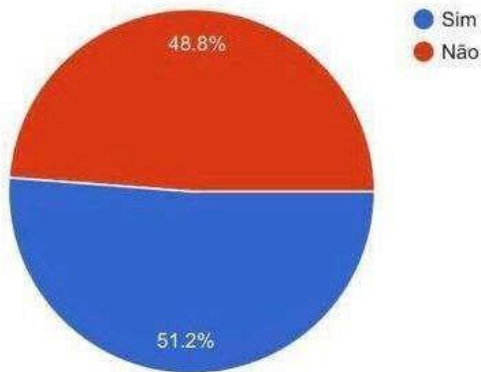
Você é aberto para experimentar novas comidas?

82 respostas



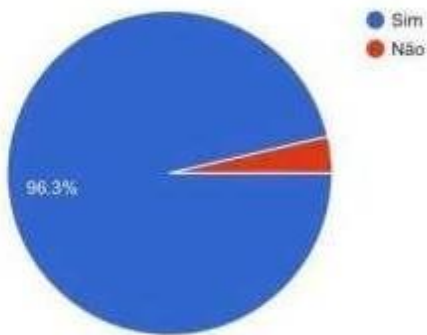
Você acha que a comida árabe hoje no Brasil é fácil de ser encontrada?

82 respostas



Você frequentaria um restaurante com animações e estrutura totalmente voltada para o país que aquelas comidas foram originadas?

82 respostas



3.3.2 Análise dos concorrentes

Concorrente 1 – Baruk Cozinha Árabe

Qualidade: Baruk Cozinha Árabe trabalha com pratos e fornecem rodízio, fazendo comidas por encomendas e delivery. Possuem site, onde oferecem atendimento aos clientes..

Preço: A partir de R\$ 6,90.

Condições de pagamento: Os produtos adquiridos pelos clientes podem ser pagos em dinheiro ou cartão de crédito/débito.

Localização: 1,3km.

Serviços aos clientes: Almoço: todos os dias, das 11:45h as 16:45h / Jantar: de Terça a Sábado das 19:00h as 23:00 0

Concorrente 2 – Paco Esfiha.

Qualidade: Paco Esfiha faz atendimento no local e por meio de delivery.

Preço: A partir de R\$: 6,50.

Condições de pagamento: Os produtos adquiridos pelos clientes podem ser pagos em dinheiro ou cartão de crédito/débito.

Localização: 1,3km.

Serviços aos clientes: O estabelecimento abre de segunda-feira a segunda-feira das 14h às 22h.

Concorrente 2 – Barakah Cozinha Árabe.

Qualidade: Barakah, aposta na cozinha contemporânea com inovações que agradam o paladar brasileiro.

Preço: A partir de R\$: 4,50.

Condições de pagamento: Os produtos adquiridos pelos clientes podem ser pagos em dinheiro ou cartão de crédito/débito.

Localização: 1,1km.

Serviços aos clientes: O estabelecimento abre dom 12:00 às 22:00, ter 11:30 às 21:00, qua 11:30 às 22:00, qui 11:30 às 22:00, sex 11:30 às 22:00, sab 11:30 às 22:00.

4.7 Análise dos fornecedores

As compras serão realizadas neste estabelecimento:

Nome do fornecedor: Extra hipermercado

Endereço: Rua João Cachoeira, 899 - Vila Nova Conceição - São Paulo - SP

3.3.4 Análise SWOT

<p>S</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diferenciação no atendimento • Boa localização • Inserção da cultura • Ambiente sustentável 	<p>W</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concorrência • Estar sujeito as condições de mercado • Fidelizar clientes
<p>O</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oferecer novas experiências • Incluir imigrantes ao mercado de trabalho 	<p>T</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crise econômica aumenta sensibilidade de preço do consumidor

3.4 Plano de Marketing

Nome: Inshalá Massas

Redes Sociais:

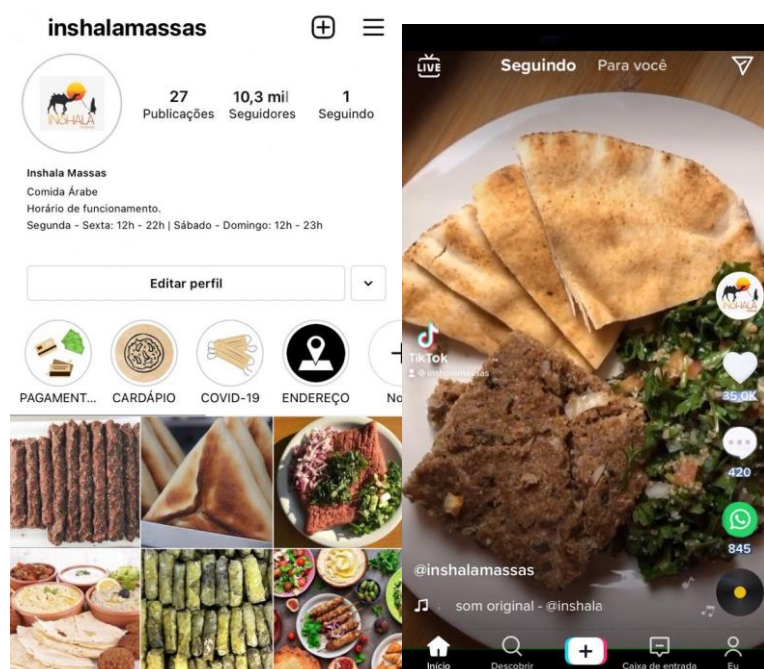
Instagram: @InshalaMassas.

Tik Tok: @InshalaMassas

Servimos almoço e jantar:

Horário de atendimento: De segunda a sexta das 12h às 22h e aos finais de semana das 12h às 23h.

3.4.1 Produto



3.4.2 Preço

Investimento total de R\$ 435.000,00, incluindo capital de giro e estoque inicial. Com base na variação percentual de custo X receita, obteríamos: 27,66% de lucratividade. Sendo a taxa interna de retorno girando em 0,18 e o valor presente líquido em R\$ 7.000,00.

3.4.3 Praça

O local do Inshalá Massas está estabelecido em um espaço encontrado na Av. Horácio Leifert, 436 - Itaim Bibi, São Paulo – SP.

3.4.4 Promoção

A empresa estabeleceu ferramentas de divulgação por intermédio das mídias sociais, como por exemplo: Instagram e TikTok

3.5.3 Balanço Patrimonial

Relatório que demonstra de maneira clara e precisa a situação financeira da Inshalá Massas.

ATIVOS			
Equipamentos	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Impressora	1	R\$ 1.214,00	R\$ 1.214,00
Telefone	2	R\$ 39,90	R\$ 79,80
Fogão industrial	2	R\$ 2.164,00	R\$ 4.328,00
Frezzer	2	R\$ 3.049,00	R\$ 6.098,00
Geladeira	2	R\$ 2.999,00	R\$ 5.998,00
Processadores de alimentos	1	R\$ 549,79	R\$ 549,79
Liquidificadores Industriais	2	R\$ 627,09	R\$ 1.254,18
Máquina de massas	3	R\$ 6.399,20	R\$ 19.197,60
Balcões térmicos frio e a vapor	1	R\$ 5.794,91	R\$ 5.794,91
Utensílios de cozinha	1	R\$ 13.000,00	R\$ 13.000,00
Caixas registradoras	1	R\$ 2.660,00	R\$ 2.660,00
Mesas e cadeiras	10	R\$ 3.000,00	R\$ 30.000,00
Embalagens	1	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00
Computadores	2	R\$ 2.500,00	R\$ 5.000,00
Ar Condicionado - Cozinha Industrial	2	R\$ 6.503,00	R\$ 13.006,00
Coifa	1	R\$ 1.380,00	R\$ 1.380,00
Mesa de Inox com pia	1	R\$ 1.880,50	R\$ 1.880,50
			R\$ 117.440,78
Veículos			
Fiat Ducato 2.8	1	R\$ 49.990,00	R\$ 49.990,00
Reforma			
Adaptações	0	R\$ 5.980,00	R\$ 5.980,00
Aluguel de Espaço			
Aluguel de Espaço		R\$ 40.000,00	R\$ 40.000,00
Escritório			
500fl. Papel A4 cx c/ 10	2	R\$ 190,00	R\$ 380,00
Caixa clips	2	R\$ 13,30	R\$ 26,60
Armário - arquivo	1	R\$ 834,00	R\$ 834,00
Tinta p/ impressora	4	R\$ 54,98	R\$ 219,90
Caixa de Canetas	4	R\$ 33,60	R\$ 134,40
Carimbos	4	R\$ 19,19	R\$ 76,76
Tintas para Carimbo	2	R\$ 22,50	R\$ 45,00
TOTAL DE ATIVO			R\$ 332.568,22

3.5.4 Balanço Patrimonial

PASSIVOS	
Contas a Pagar	Mensal
Salários	R\$ 33.884,58
Água	R\$ 1.453,65
Luz	R\$ 1.256,40
Telefone + Internet	R\$ 169,99
Sistemas	R\$ 189,00
Papelaria do Escritório	R\$ 1.716,66
Aluguel e IPTU	R\$ 39.000,00
Impostos (INSS+FGTS)	R\$ 7.650,61
Sistema operacional e armazenamento	
Sistema	R\$ 189,00
Aluguel	
Aluguel	R\$ 40.000,00
TOTAL DE PASSIVO	R\$ 125.509,89
Fornecedores	R\$ 38.440,64
Estimativa de venda	R\$ 190.060,35
Despesas	R\$ 163.950,53
Lucro liquido	R\$ 26.109,82

3.5.5 Preço dos Produtos

Essa tabela trata-se do custo de produção do produto X valor final que será comercializado

CARDÁPIO		
		Custo de Produção
Entrada		
Homus	R\$ 20,00	R\$ 8,56
Babaganush.	R\$ 20,00	R\$ 8,50
Coalhada seca	R\$ 20,00	R\$ 8,50
Chandliche	R\$ 27,00	R\$ 12,89
Kibe cru	R\$ 28,00	R\$ 10,41
Pratos Tradicionais		
Kibe frito	R\$26,00	R\$ 8,57
Kibe assado	R\$25,00	R\$ 11,56
Charutos de repolho	R\$35,00	R\$ 14,47
Charutos vegetarianos	R\$34,00	R\$ 14,32
Mussaka	R\$39,00	R\$ 14,89
Fatteh	R\$43,00	R\$ 15,23
Esfiha aberta:		
Carne	R\$12,00	R\$5,63
Mozarela	R\$12,00	R\$5,63
Coalhada	R\$15,00	R\$6,13
Queijo de cabra	R\$17,00	R\$6,24
Esfiha fechada:		
Carne	R\$12,00	R\$5,63
Mozarela	R\$12,00	R\$5,63
Ricota	R\$12,00	R\$5,63
Escarola	R\$12,00	R\$5,63
Sobremesa		
Baklava	R\$35,00	R\$5,53
Malabie	R\$34,00	R\$13,86
Total	R\$490,00	R\$193,44

3.5.6 Projeção

Essa tabela trata-se da expectativa que foi calculada, de forma racional, para a obtenção da evolução que a Inshalá Massas teria em seu plano de negócio.

Projeção de vendas/mês	Por ano
R\$ 254.065,48	R\$ 3.048.785,76
Custos	Valor
Alimentos	R\$ 25.564,12
Bebidas	R\$ 12.876,52
Total	R\$ 38.440,64
Custos/Despesas fixas	
Aluguel	R\$ 40.000,00
Água	R\$ 1.453,65
Energia elétrica	R\$ 1.256,40
Salários	R\$ 33.884,58
Internet + telefone	R\$ 169,99
Depreciação	R\$ 1.570,24
Impostos	R\$ 6.000,00
INSS	R\$ 4.295,96
Vale Transporte	R\$ 1.997,88
FGTS	R\$ 3.354,65
subtotal	R\$ 93.983,35
Total	R\$ 121.641,49

3.5.7 Fluxo de Caixa

Tabela detalhada das entradas e saída efetuadas pela empresa no período de janeiro a dezembro

		JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO
		Previsão de Vendas	Previsão de Vendas	Previsão de Vendas	Previsão de Vendas	Previsão de Vendas
Entradas	Vendas a vista	R\$ 106.089,23	R\$ 112.056,89	R\$ 116.325,65	R\$ 119.562,30	R\$ 120.561,32
	A prazo	R\$ 61.453,12	R\$ 65.231,00	R\$ 62.458,35	R\$ 65.892,13	R\$ 67.045,20
	A receber	R\$ 22.518,00	R\$ 25.689,32	R\$ 27.856,43	R\$ 28.564,25	R\$ 30.045,65
	Subtotal	R\$ 190.060,35	R\$ 202.977,21	R\$ 206.640,43	R\$ 214.018,68	R\$ 217.652,17
Saídas	Custos Fixos	R\$ 93.983,35	R\$ 93.983,35	R\$ 93.983,35	R\$ 93.983,35	R\$ 93.983,35
	Saldo	R\$ 96.077,00	R\$ 108.993,86	R\$ 112.657,08	R\$ 120.035,33	R\$ 123.668,82

JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
Previsão de Vendas	Previsão de Vendas	Previsão de Vendas	Previsão de Vendas	Previsão de Vendas	Previsão de Vendas	Previsão de Vendas
R\$ 122.562,38	R\$ 124.056,21	R\$ 124.089,80	R\$ 125.210,36	R\$ 125.894,60	R\$ 128.964,25	R\$ 134.895,20
R\$ 68.526,42	R\$ 69.035,25	R\$ 69.550,35	R\$ 69.689,25	R\$ 69.852,25	R\$ 70.065,45	R\$ 75.698,70
R\$ 32.056,35	R\$ 33.210,50	R\$ 33.265,00	R\$ 34.652,35	R\$ 35.259,75	R\$ 36.058,45	R\$ 39.086,29
R\$ 223.145,15	R\$ 226.301,96	R\$ 226.905,15	R\$ 229.551,96	R\$ 231.006,60	R\$ 235.088,15	R\$ 249.680,19
R\$ 93.983,35	R\$ 93.983,35	R\$ 93.983,35	R\$ 93.983,35	R\$ 93.983,35	R\$ 93.983,35	R\$ 93.983,35
R\$ 129.161,80	R\$ 132.318,61	R\$ 132.921,80	R\$ 135.568,61	R\$ 137.023,25	R\$ 141.104,80	R\$ 155.696,84

3.5.8 DRE

No relatório contábil da projeção de janeiro, pode-se observar a lucratividade da Inshalá Massas

DRE		
Receita de Vendas		R\$ 190.060,35
IRPJ/CSLL/Cofins-PIS/Pasep/ CPP/ICMS	R\$ 7.275,00	
Receita Operacional Líquida		R\$ 182.785,35
Custos envolvidos na produção	R\$ 51.440,64	
Lucro Bruto		R\$ 131.344,71
Despesas	R\$ 80.332,74	R\$ 51.011,97
Resultado antes dos Impostos		
Resultado depois dos Impostos (INSS)(IRF)	R\$ 13.650,61	R\$ 37.361,36
Total		R\$ 37.361,36

IRPJ: Imposto de Renda de Pessoa Jurídica

CSLL: Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido

PASEP: Programa de Formação do Patrimônio do Servidor Público

COFINS: Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social

CPP: Contribuição Patronal Previdenciária.

Considerações Finais

Nos dias atuais vivenciamos um mercado muito competitivo, portanto, é de suma importância para qualquer administrador efetuar um planejamento de negócios para observar a viabilidade do projeto, pois a estratégia fornece todas as informações necessárias ao empreendedor em sua implantação. Na elaboração da montagem de um restaurante é determinante que todo o trabalho possa contemplar o escopo do projeto, nesta oportunidade podemos observar que o trabalho em equipe proporciona o alcance do êxito, sempre preponderante como resultado esperado, seja pela contribuição teórica ou pela experiência prática. O resultado obtido com a realização do serviço, faz com que todo projeto faça sentido e constitua sua essência. Nossa proposta aborda uma estrutura e organização em que é constituída afim de englobar uma bagagem cultural, na qual acolha o cliente e o faça viver novas experiências, com a contribuição de um atendimento dinâmico e criativo.

Referências

<https://br.depositphotos.com/166323270/stock-photo-muslim-woman-talking-by-phone.html>

<https://www.wordreference.com/pten/tradutor>

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSer-VSVIRCD7WFdHF_Two3VMvZyAWPvNDIQzxHygtDJzHbYFg/viewform?fbzx=6207575433288010040

https://www.vivareal.com.br/aluguel/sp/sao-paulo/zona-sul/itaim-bibi/ponto-comercial_comercial/

<https://www.historiadomundo.com.br/arabe/arabes.htm#:~:text=A%20civiliza%C3%A7%C3%A3o%20%C3%A1rabe%20ou%20isl%C3%A2mica,a%20%C3%81sia%20e%20a%20%C3%81frica.&text=At%C3%A9%20o%20s%C3%A9culo%20VI%2C%20os,do%20pastoreio%20e%20do%20comercio>

<https://massamadreblog.com.br/know-how/curiosidades/mergulhando-na-historia-da-culinaria-arabe/>

https://www.researchgate.net/publication/319972185_Identidade_e_comida_gastronomia_tradicional-de-Florianopolis-apreciada-como-patrimonio-cultural-imaterial