

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Escola Técnica Estadual Irmã Agostina
Técnico em Administração

Fernanda Martinez
Giovanna Batista da Silva
Thais Mikaele de Oliveira

Confeitaria Favo de Mel

São Paulo

2021

Fernanda Martinez
Giovanna Batista da Silva
Thais Mikaele de Oliveira

Confeitaria Favo de Mel

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

São Paulo
2021

RESUMO

O projeto consiste na criação da abertura de um negócio comercial, que tem como finalidade oferecer um cardápio de doces para pessoas com condições médicas como, a intolerância a glúten ou lactose, e para pessoas que buscam uma alimentação mais saudável mesmo na hora da sobremesa. Outra vantagem é a possibilidade de um mercado ainda maior voltado para esse público, pensando na individualidade e ao mesmo tempo na coletividade que une todos na hora de uma refeição.

ABSTRACT

The project consists in the creation of the opening of a commercial business, which aims to offer a menu of sweets for people with medical conditions such as gluten or lactose intolerance, and for people who seek a healthier diet even at dessert time. Another advantage is the possibility of an even larger market aimed at this public, thinking of the individuality and at the same time in the collectivity that unites everyone at mealtime.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	
6	
FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	9
1 A SAÚDE DO BRASILEIRO	9
2 PLANO DE NEGÓCIOS	
13	
2.1 Sumário Executivo	
13	
2.1.1 Resumo dos Principais Pontos de Negócio	
13	
2.1.2 Dados dos Empreendedores, Experiência profissional e Atribuições	
13	
2.1.3 Dados do Empreendimento	
14	
2.1.4- Missão da Empresa	16
2.1.7 Enquadramento Tributário	17
2.1.7.1 Âmbito Federal	17
Arrecadação DAS	17
2.1.9 Fontes de Recursos	17
2.2 Análise de Mercado	17
2.2.1 Estudo dos Clientes	19
2.2.2- Estudo dos Concorrentes	23
2.2.3 Estudos dos Fornecedores	25

2.3.1 Descrição dos Principais Produtos e Serviços	25
2.3.2 Preço	26
2.3.3 Estratégia Promocional	27
2.3.5 Localização do Negócio	28
2.4 Plano Operacional	29
2.4.1 Necessidade de Pessoal	30
2.5.1 Estimativa dos Investimentos Fixos	31
3.1 Modelo Canvas	39
3.2 Análise SWOT	41
CONSIDERAÇÕES FINAIS	42
REFERÊNCIAS	43

INTRODUÇÃO

Ao analisar os dados da OMS, podemos observar que, 1 em cada 600 habitantes brasileiros possuem intolerância ao glúten, ou seja, 2 milhões de brasileiros são celíacos. Dado que a intolerância à lactose é ainda mais preocupante, cerca de 35% da população tem o diagnóstico. A partir disso, foi pensado em um plano de negócios para um local onde pessoas com problemas médicos ou que busquem uma alimentação mais saudável possam encontrar um estabelecimento que possa suprir suas necessidades.

O projeto da Confeitaria Favo de Mel leva a inclusão dessas pessoas no mundo gastronômico das sobremesas, preenchendo uma lacuna presente no mercado de doces. Voltado para todos os públicos, localizada em princípio nos grandes centros da cidade de São Paulo, terá opções variadas no cardápio de todos os gostos.

Contando com ambiente externo e interno, a empresa fornecerá alimentos isentos de glúten e lactose, como bolos e tortas, além de bebidas, como café e chá para acompanhar. A seguir será apresentado como isso será possível, apresentando o plano estratégico, de marketing, o financeiro e ao final uma avaliação estratégica para que seja possível a realização de sua abertura contando com êxito.

Assim, ambos os lados poderão se beneficiar, o útil e o agradável poderá reunir conforto e acessibilidade para uma hora corrida do dia ou para um momento de lazer e união comum em que a Confeitaria Favo de Mel poderá proporcionar.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Administração da Produção

Conforme Chiavenato (2005, pg. 02) “As organizações são constituídas de recursos como edifícios, instalações, máquinas, equipamentos, dinheiro etc.” além de que se vê necessidade de pessoas às quais tenham habilidade e capacidade para operar estas organizações de modo que a mesma possa atingir os objetivos estratégicos e operacionais. O ser humano depende das organizações, uma vez que a sociedade é constituída de organizações, pois quase todos os itens de necessidades humanas são produzidos pelas mesmas. Não podemos esquecer que além destas necessidades, o próprio homem passa parte de seu tempo e de sua vida dentro das mesmas. Para alcançar o máximo rendimento de todos os recursos que constituem a organização, é preciso uma série de competências que possam reunir os recursos atingindo assim os objetivos da empresa. As empresas são exemplos de organizações, pois são constituídas de pessoas trabalhando em conjunto, estas que conforme Chiavenato (2005, pg. 02) “[...] essencialmente dinâmicas, passam por mudanças, têm ciclos de prosperidade ou de dificuldade e necessitam de constante renovação [...]”. Quanto à produção das organizações e o que elas produzem, podemos classificar em empresas primárias ou extrativistas, secundárias ou transformadoras e terciárias ou prestadoras de serviços, onde o seu sucesso depende de sua sobrevivência e concorrência perante o mercado ao qual está inserida, a maneira em que se administra o pessoal, as relações estabelecidas com todos envolvidos no processo produtivo até o cliente final.

Segundo Harding (1981) uma boa definição de Administração de Produção proposta como abordagem prática, apareceu no período anterior, logo após a Segunda Guerra Mundial. “Essa abordagem sugeriu que a Administração de Produção fosse relacionada com a fabricação de um produto (ou serviço) na quantidade certa, ao tempo certo e na qualidade certa.”

Conforme Slack et al (2009, pg. 04) “A administração da produção é a atividade de gerenciar recursos destinados à produção e disponibilização de bens e serviços.” Vendo assim as organizações como um sistema ao qual envolve vários setores operando e produzindo resultados que por sua vez devem satisfazer os objetivos estratégicos. Administração da produção soma os interesses estratégicos

aos operacionais, fazendo que haja bom entendimento das necessidades de produção, alocar os recursos necessários para que seja atingido o produto final e para que isto ocorra da melhor maneira envolve-se o Planejamento, lidando com disponibilidade de materiais, verificação a mão-de-obra e capacidade produtiva, análises constantes dos cenários da produção, realizando previsões de necessidades, enfim, liga o sistema de planejamento e produção, e para Harding (1981) objetivo do planejamento de produção é buscar satisfazer as datas de entrega aos clientes com o mínimo custo total, por meio do planejamento da sequência das atividades de produção.

1 A SAÚDE DO BRASILEIRO

De acordo com o Conselho Nacional de Saúde (CNS), estima-se que, 1 em cada 600 habitantes brasileiros possuem intolerância ao glúten, ou seja, 2 milhões de brasileiros são celíacos. A ingestão pode provocar danos permanentes acontecendo com indivíduos com uma predisposição genética.

O glúten está presente no cardápio do povo brasileiro, se encontra na proteína do trigo-presente nos pães, cereais, massas e cervejas- o que engloba 90% dos alimentos mais consumidos, fazendo com que pessoas Celíacas tenham uma dificuldade muito grande de encontrar alimentos alternativos para substituir o trigo. No Brasil -ano de 2018- apenas 15 marcas foram denominadas conhecidas por produzir alimentos sem glúten, por outro lado, seus produtos podem custar até 10 vezes mais caro do que os comuns.

Tais marcas como Daura, Schar, Hêlo, Jasminee e Barilla têm em comum seus produtos que necessitam ser feitos em casa, comercializados em supermercados específicos, de difícil acesso, preço acima do esperado e pouco usados em restaurantes ou lanchonetes.

Dado que a intolerância à lactose é ainda mais preocupante, cerca de 35% da população brasileira tem o diagnóstico, maioria sendo adultos acima de 30 anos pela dificuldade do diagnóstico e a procura tardia ao atendimento. A intolerância à lactose é a incapacidade total ou parcial na digestão da lactose.

Os produtos que dizem ser zero lactose são poucos, como a Italac e a Piracanjuba como mais famosos e acessíveis, com um preço duas ou três vezes mais caros que as marcas comuns. Ainda assim, a procura por restaurantes ou lanchonetes que produzem seus produtos sem lactose são de difícil acesso, normalmente localizados em áreas nobres da cidade.

Além da notoriedade em relação ao aumento da procura de uma alimentação mais saudável ficou em evidência desde o ano de 2015, onde 45% das vendas voltadas a produtos isentos de glúten ou lactose faturaram cerca de 2.3 bilhões de reais. O intuito da população é uma vida longa e saudável, com o mínimo possível de agrotóxicos presentes em suas dietas, onde se encontra o trigo, segundo produto

com mais agrotóxico durante a sua plantação procura agora ser diminuído ou zerado da vida dos brasileiros.

Vera Cardoso, consultora sênior e gerente da Lean Servises Consultorias, afirma que “na produção empurrada, as unidades são produzidas de acordo com previsões de demanda e, então lançadas no mercado. Esses produtos são mantidos em inventário até que sejam vendidos”. Seria assim, a forma que a Confeitaria iria iniciar seu negócio sem perder estoque e vendas.

Já, Laselle e Vison (2005) definem a Gestão Enxuta da Cadeia de suprimentos (GECS) como conjunto de organizações diretamente ligadas por fluxos a montantes e produção de produtos, serviços, finanças e informações, que trabalham de forma colaborativa entre si para reduzir custos e desperdícios de forma eficiente e eficaz.

O projeto da Confeitaria Favo de Mel leva a inclusão dessas pessoas no mundo gastronômico das sobremesas, preenchendo uma lacuna presente no mercado de doces, voltado para todos os públicos, localizada em princípio na cidade de São Paulo terá opções variadas no cardápio de todos os gostos.

Tabela 1 - disponibilidade e acessibilidade de alimentos para pacientes celíacos, 2012- revista da associação brasileira de nutrição

Alimento	Estabelecimento A	Estabelecimento A	Diferença %	Estabelecimento B
	(Com Glúten)	(Sem Glúten)		específico (Sem Glúten)
Macarrão (500g)	R\$ 2,99	R\$ 11,98	400,70%	R\$ 12,50
Pão de Forma (pct)	R\$ 3,48	R\$ 11,49	330,20%	R\$ 21,90
Mix de farinhas para pães (300g)	Não encontrado	R\$ 11,68	-	R\$ 17,90
Massa para bolo (400g)	R\$ 2,99	R\$ 9,48	317,10%	R\$ 12,90
Biscoito tipo cream cracker (150g)	R\$ 3,69	R\$ 11,49	311,40%	R\$ 26,90
Bolacha tipo waffer (50g)	R\$ 2,29	R\$ 7,99	348,90%	R\$ 10,90
Salgadinhos de festa (400g)	R\$ 6,58	Não encontrado	-	R\$ 27,90
Cookies (120g)	R\$ 2,65	R\$ 8,29	312,80%	R\$ 8,50
Chocolate (150g)	R\$ 2,19	Não encontrado	-	R\$ 5,90

Comparativo da diferenciação de preços de alimentos sem glúten em determinados estabelecimentos e sua respectiva porcentagem.

Podemos perceber que o estabelecimento onde se vende produtos sem glúten o preço varia de uma forma visível, fazendo com que pessoas com tais condições necessitem de ter uma renda muita acima para poder obter um produto

que caiba em sua necessidade, além ser produtos que necessitem de um preparo caseiro, ainda pouco encontrado em estabelecimentos.

Comparação de Preços alimentos isentos de glúten		
Confeitaria	Localização	Cookie/ preços
Isabela Akkari	Vila Nova conceição	R\$ 6,33

Podemos observar que mesmo em uma cidade grande como São Paulo, a variedade no mercado de doces sem glúten e sem lactose possui uma diferença em grande escala, com apenas 26% das unidades voltadas para o público com alguma condição médica ou pessoas na busca de uma alimentação mais saudável.

Comparação de Preços alimentos isentos de glúten		
Confeitaria	Localização	Cookie/ preços
Isabela Akkari	Vila Nova conceição	R\$ 6,33
Casa Santa Luzia	Jardim Paulista	R\$ 5,10
A Dora Adora	Vila Olímpia	R\$ 24,14
Chef Sem Glúten	Mooca	Não vende
Clau Natural	Tatuapé	não vende
Pra lá de Bom	Moema	R\$ 18,00
Bolo Bolo	Cerqueira César	Não vende
house of Maya	Campo Belo	R\$ 4,25
Colher de Mel	Brooklin	R\$ 5,90
Padoca Do bem	Moema	R\$ 16,00

Em uma comparação das Confeitarias que vendem Cookie a unidade, podemos perceber a diferença de preço de um cookie em uma confeitaria que faz uso de farinha de trigo , além de sua localização apenas na área nobre de São Paulo o que dificulta o acesso das pessoas de baixa renda com problemas de saúde.

Imagem do maior evento da América Latina FIPAN



Durante 4 dias de evento a FIPAN, feira de negócios voltada para panificação, confeitaria e estabelecimentos que atuam no Food Service, identificada por ser a maior entidade patronal do Mundo. O evento atrai gerentes e donos de negócios que expõem suas ideias de negócios para novas tendências do mercado.

Nos anos de 2012 até o ano de 2020 onde sua exposição foi pela internet por conta do novo Coronavírus, o produto mais destacados foram as farinhas sem glúten e lactoses ideais para o preparo de bolos, tortas, quiches, bolinhos de chuva e qualquer prato que substitua a farinha tradicional, a marca Amafil Alimentos se destaca nesse setor.

2 PLANO DE NEGÓCIOS

2.1 Sumário Executivo

2.1.1 Resumo dos Principais Pontos de Negócio

A Confeitaria Favo de Mel é uma empresa de prestação de serviço, que contará com um ponto comercial para venda de doces. Tem como objetivo a inclusão de intolerantes a glúten, lactose e pessoas à procura de uma alimentação mais saudável no mundo dos doces. A Confeitaria irá contar com um espaço amplo e aconchegante, produtos e equipamentos de primeira linha para um maior conforto e segurança para o cliente. O montante investido no negócio será de R \$300.000,00.

2.1.2 Dados dos Empreendedores, Experiência profissional e Atribuições.

Sócio 1 - Giovanna Batista

Endereço: Rua Engenheiro José Salles, nº 200

Cidade: São Paulo/ SP

Telefone: (11) 9 9824-1960

Perfil: Formação Acadêmica

- Ensino médio (Cursando)
- ETEC Irmã Agostina (Cursando)

Atribuições do Sócio 1: Diretora Operacional da empresa

Sócio 2 - Fernanda Martinez

Endereço: Rua Jardim Friburgo, nº 55

Cidade: São Paulo/SP

Telefone: (11) 9 9142-953

Perfil: Formação Acadêmica

- Ensino médio (Cursando)
- ETEC Irmã Agostina (Cursando)

Atribuições do Sócio 2: Diretora do RH

Sócio 3 - Thaís Mikaelle

Endereço: Rua Santa Maria, nº 89 Cidade: São Paulo/SP

Telefone: (11) 9 95562-617

Perfil: Formação Acadêmica

- Ensino Médio (Cursando)

- ETEC Irmã Agostina

Atribuição a Sócia 3: Diretora Financeira da empresa

Sócio 4 - Helena Souza

Endereço: Av. Santos Dummont, nº 122

Cidade: São Paulo/SP

Telefone: (11) 9 9504-2376

Perfil: Formação Acadêmica

- Ensino Médio (Cursando)

- ETEC Irmã Agostina

Atribuição a Sócia 4: Diretora de Marketing

2.1.3 Dados do Empreendimento

Nome da empresa: Confeitaria Favo de Mel

2.1.4- Missão da Empresa

Inclusão das pessoas com condições médicas de intolerância a glúten e lactose, ou para pessoas que buscam uma alimentação mais saudável mesmo nas sobremesas, confiança e lazer.

2.1.5- Setores de Atividade

A Confeitaria Favo de Mel é uma empresa comercial, onde o foco é a inclusão de pessoas com deficiências alimentares com o glúten ou a lactose, atendimento ao cliente e prestação de serviços.

2.1.6 Forma Jurídica

Simplex nacional- MEI

2.1.7 Enquadramento Tributário

Simples Nacional

2.1.7.1 Âmbito Federal

Arrecadação DAS

2.1.8 Capital Social

	Nome	Valor (R\$)	% de participação
Sócio 1	Giovana Batista	R\$ 100.000,00	33%
Sócio 2	Fernanda Martinez	R\$ 100.000,00	33%
Sócio 3	Thaís Mikaelle	R\$ 100.000,00	33%
Total		R\$ 300.000,00	100%

2.1.9 Fontes de Recursos

A Confeitaria Favo de Mel irá buscar por investimentos na linha de crédito bancário e credores tradicionais, para começar seu investimento.

2.2 Análise de Mercado

O estudo industrial sobre o relatório “Pesquisa de Mercado Global Consumo de alimentos sem lactose 2020-2027” explica uma avaliação aprofundada de todas as perspectivas de crescimento no mercado global de consumo de alimentos sem lactose. O relatório da indústria apresenta as definições de mercado, classificações, visão geral do mercado, aplicativos, tipos, especificações de produto, processos de fabricação, matérias-primas e assim por diante. Também analisou as principais condições de mercado da região mundial, com o preço do produto, produção, demanda, lucro e taxa de crescimento do mercado. Além disso, o relatório lança luz sobre o cenário competitivo essencial do mercado mundial de consumo de alimentos sem lactose. O relatório de pesquisa sobre o mercado global de consumo de alimentos sem lactose fornece o panorama competitivo abrangente da indústria internacional. Além disso, o relatório fornece uma visão geral detalhada das

principais empresas acelerando suas estratégias de marketing importantes, desenvolvimentos atuais e contribuição industrial Consumo de alimentos sem lactose em condições históricas e atuais.

Mencionamos o fato do aumento do uso de agrotóxicos nos alimentos, atualmente o trigo é o segundo produto mais atingido por agrotóxicos, resultados de pesquisas de grandes universidades e da revista científica Interdisciplinar Toxicóloga, concluem que esse trigo modificado pode causar essa intolerância. Nos Estados Unidos e na Inglaterra o número de habitantes com essa condição chega a 5% da população e aqui no Brasil 2% da população.

A intenção de compra de alimentos isentos de glúten aumentou com o passar dos anos, principalmente nos EUA, onde 28,5% dos habitantes afirmam que pretendem consumir menos glúten e recorrer a produtos isentos. No Brasil esse número chega a 15,2% de acordo com os dados do Conselho Nacional de Saúde.

Outro fator de extrema importância é o valor desses produtos modificados e sua variedade. No caso da farinha de trigo que pode ser usada em todos os alimentos, como os bolos, tortas, cookies, cheesecakes, pão de mel, pizzas e molhos, seu preço varia de R \$3,09 a 4,99. Embora a variedade seja ampla em questão das farinhas sem glúten, podemos listar a farinha de arroz, farinha de aveia, farinha de amêndoas, farinha de milho, polvilho doce ou azedo, grão de bico, farinha de linhaça, farinha de chia, farinha de maca peruana, entre outras. Seus preços variam de R \$7,88 a 22,00 o quilo.



Fonte: A Vida sem glúten

Podemos então concluir, que por ser um valor mais caro e de difícil acesso, a procura para se alimentar de produtos especiais fora de casa aumenta, porém, o consumidor se depara com um mercado pouco explorado e que atende uma classe determinada, com poucas unidades e difícil acesso. A Confeitaria Favo de Mel atenderia a demanda e a variedade no cardápio seria atraente para todos os públicos.

O mercado para a busca de alimentos sem lactose está em um crescente ainda maior com 40% da população apresentando algum grau de intolerância, a variedade de produtos é maior com um aumento de 93% em comparação a 10 anos atrás, pesquisas feitas pelo Euromonitor International Latin America, mostrou que foram fabricados cerca de 2,7 milhões de produtos sem lactose no ano de 2016, o que equivale a 6,1 bilhões de dólares em venda e 29% do consumo vinda da América Latina.

Com essa grande variedade de produtos, o nicho de mercado atrai os intolerantes e também pessoas que buscam sabores diferentes e uma alimentação mais regrada, por outro lado é difícil acesso a estabelecimentos que ofereçam comidas prontas adequadas, o que nossa Confeitaria poderia atender.

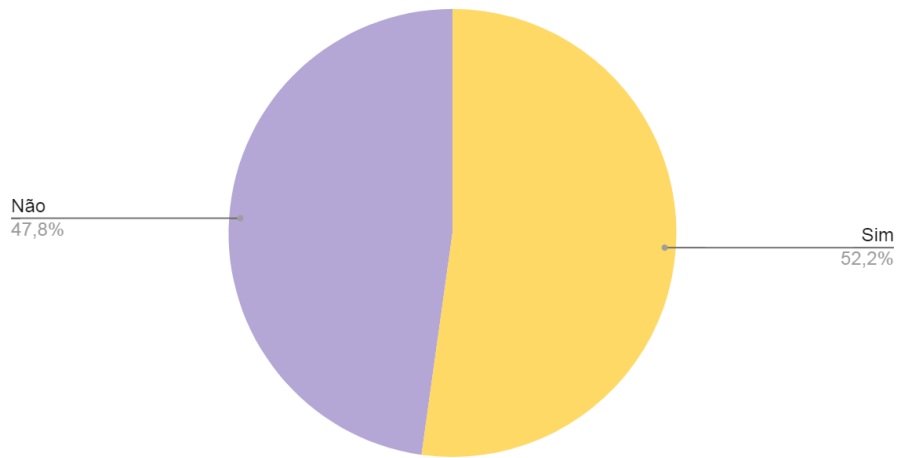
Ao oferecer uma alimentação mais inclusiva, os clientes que se deslocam para confeitarias mais conhecidas podem optar por conhecer novos locais que possuem um cardápio mais inclusivo voltado para todos os públicos, o que significa que, mesmo com fortes concorrentes a Confeitaria Favo de Mel poderá chamar uma atenção maior, principalmente pela forte divulgação.

2.2.1 Estudo dos Clientes

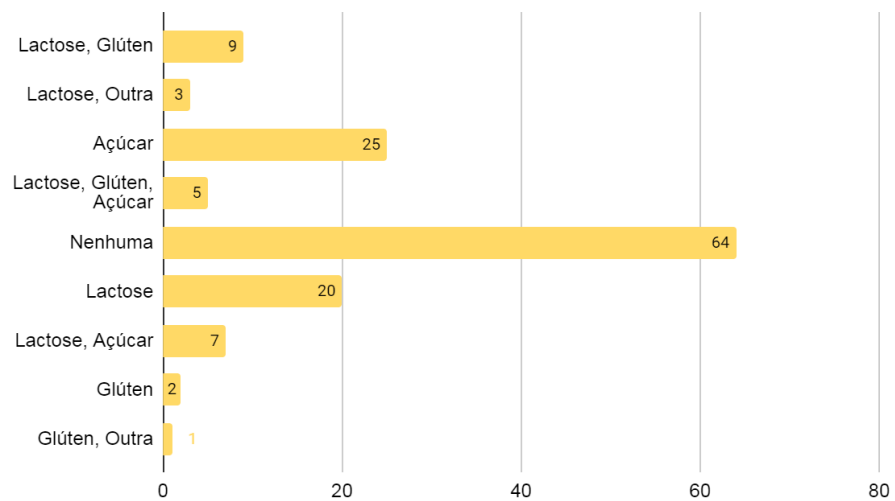
O serviço será oferecido para pessoas de todas as classes, da Região Metropolitana de São Paulo, e terá como público alvo principalmente pessoas com deficiências médicas como as intolerâncias a glúten e lactose, sendo eles de todas as idades, já que a Confeitaria disponibilizará um cardápio amplo e para todos os gostos.

O que levará os consumidores a consumir nossos produtos será a inclusão, conforto e lazer, sendo diferentes das marcas concorrentes.

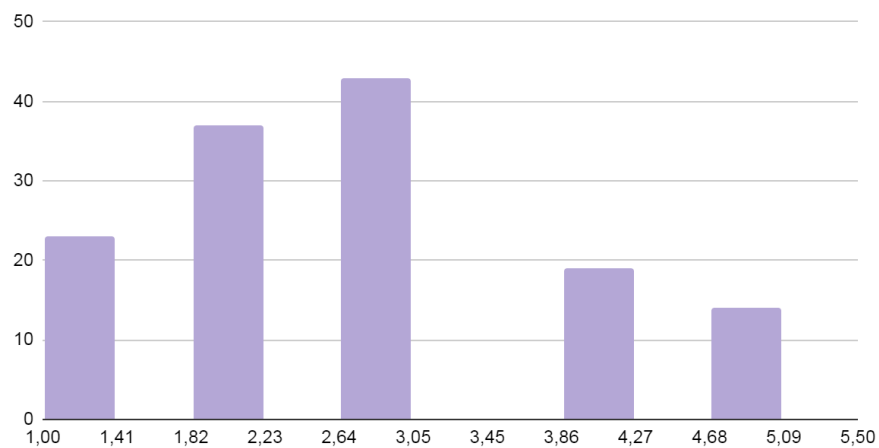
Você, algum familiar ou amigo próximo possui restrição a glúten, lactose ou açúcar?



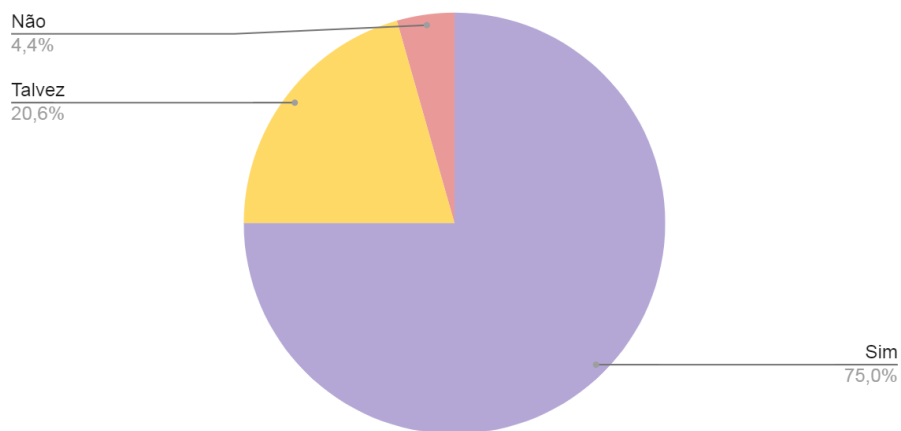
Se sim quais?



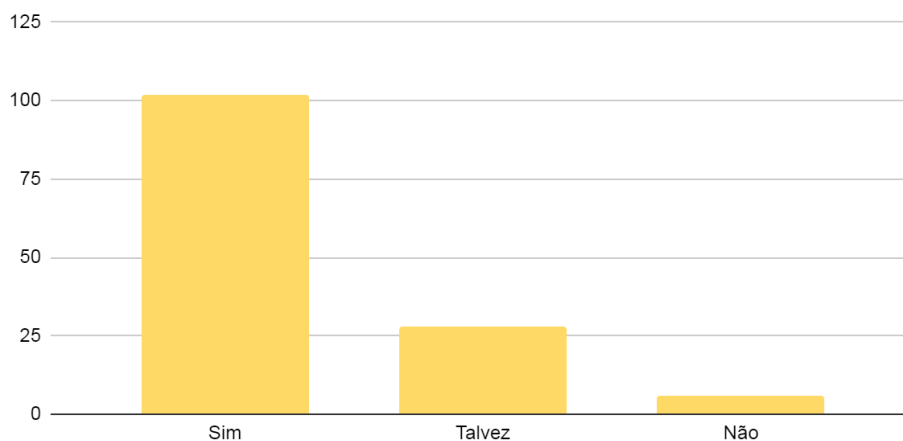
Histograma de Em uma escala de dificuldade, quão difícil é encontrar doces com as restrições necessária?



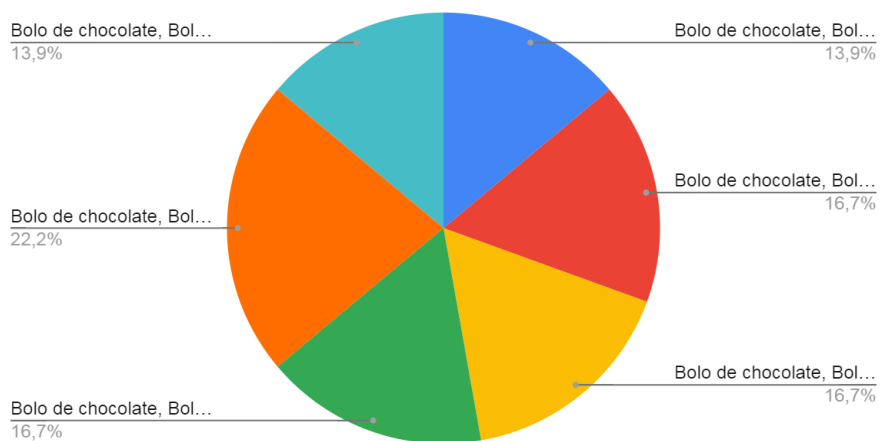
Você frequentaria uma confeitaria especializada em produtos para pessoas com alguma restrição alimentar? (mesmo sem possuir nenhuma restrição)



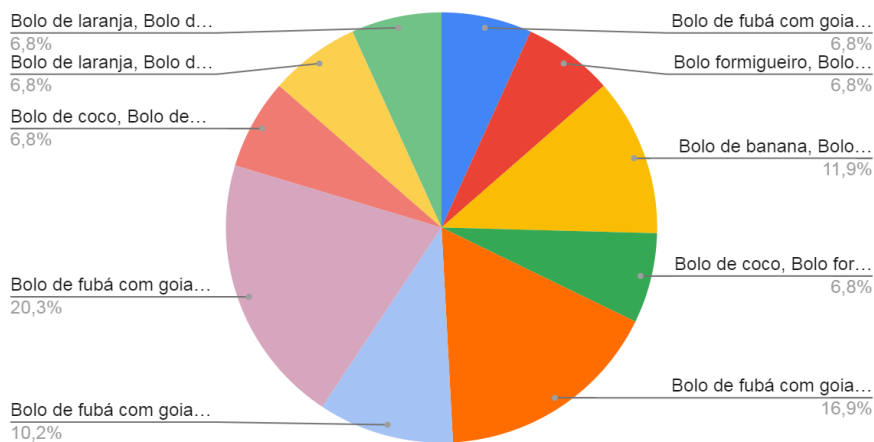
Você frequentaria uma confeitaria especializada em produtos para pessoas com alguma restrição alimentar? (mesmo sem possuir nenhuma restrição)



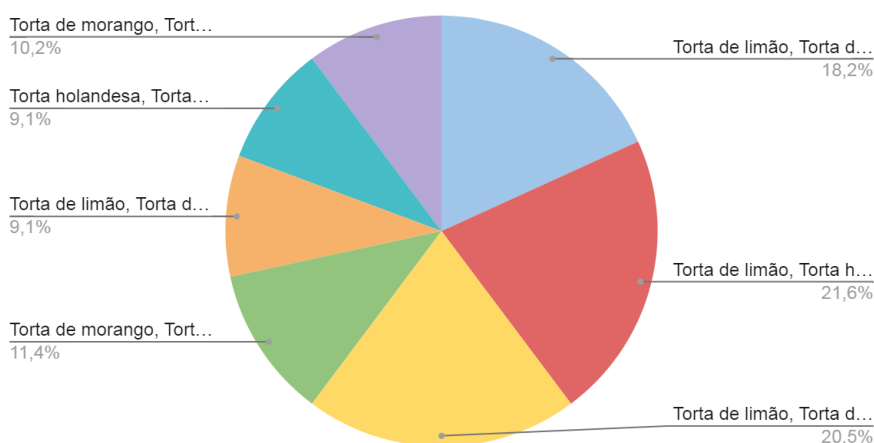
Contagem de Quais sabores de bolo seriam de sua preferência principal? Escolha três.



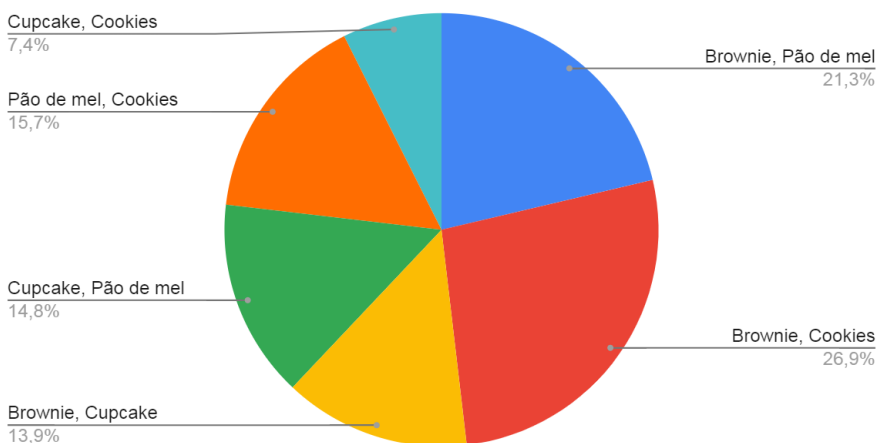
Contagem de Entre os bolos caseiros, quais seriam suas preferências? Escolha até duas.

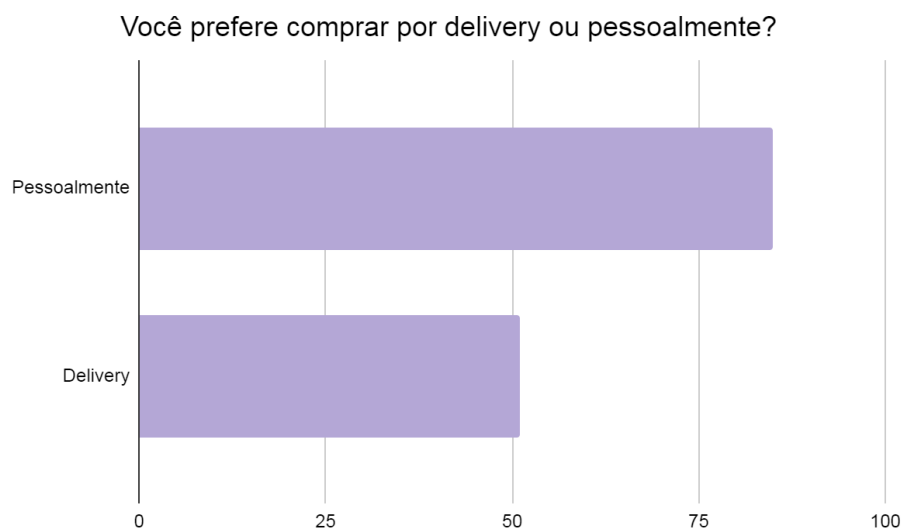


Contagem de Quais tortas você gostaria de comer em nosso estabelecimento? Escolha duas.



Contagem de Dentre esses doces qual você prefere? Escolha até dois.





2.2.2- Estudo dos Concorrentes

Levando em consideração as concorrentes docerias com produtos considerados tradicionais pela maior trilha traçada e maior número de consumidores como a Sodiê, Osvaldo Bolos, Doce Mania, Carlore Crema, Casa Matilde, Condimento, Bolo e Bule, entre outras. Temos também as docerias com produtos especiais como A Dora Adora, Colher de Mel, Grão Fino, Bolo Bolo, Herói, entre outras.

Empresa	Favo de Mel	Sôdie Doces	Coher de Mel	A Dora Adora
Qualidade	Pretende obter produtos de alta qualidade e excelência no ramo de doces.	Possui avaliações medianas com relação a qualidade dos doces em todos os estabelecimentos.	Possui avaliações medianas em relação a confiabilidade e as variedades de opções.	De acordo com as avaliações sua qualidade é ótima, com produtos frescos a todo momento.

Preço	Preços calculados de acordo com a quantidade e o quilo, acessível para todos.	Calcular seus preços de acordo com o Kg do salgado ou doce de preferência, considerado caro.	Calcular seus preços por unidade, acessível dependendo do produto.	Preços um pouco acima do esperado por estar localizado em uma área nobre de São Paulo.
Condições de pagamento	Dinheiro, cartões de débito, crédito e refeição.	Dinheiro, cartões/debito e crédito, valerefeição	Aceita dinheiro , cartão de débito e crédito.	Aceita Débito, crédito e dinheiro.
Local	Centro comercial de São Paulo a princípio.	Diversas franquias por todo Brasil.	Localizada no Brooklin, conta com uma loja apenas.	Conta com apenas uma loja no momento na Vila Olímpia.
Atendimento	Realizar feedbacks do cardápio, sabores e propostas de melhorias observando sempre o atendimento direto com o cliente.	De acordo com avaliação o atendimento se faz diferente em cada loja, sendo ruim em algumas. Via telefone e internet.	Atendimento considerado mediano.	Atendimento com ótimas avaliações e brindes para os clientes buscando sempre um feedback.
Serviço aos clientes	Oferecer um cardápio variado de todos os doces e bebidas.	Oferece uma grande variedade de produtos doces e salgados	Oferece variedades de produtos, principalmente congelados para produção de dias	Oferece um cardápio amplo e com diversas variedades de bebidas doces e salgados.

posteriores.

Em suma, além das semelhanças que algumas confeitarias apresentam, a Favo de Mel poderá crescer em grande escala com o acompanhamento de grandes marcas, ampliando seu local de atuação, forma de tratamento com o cliente e a qualidade dos produtos, que diz muito sobre o ambiente de trabalho e como isso influencia a decisão do cliente.

2.2.3 Estudos dos Fornecedores

Os fornecedores procurados pela Confeitaria Favo de Mel, será em exclusividade as marcas de matérias primas para uma melhor qualidade dos serviços.

Descrição dos Itens	Conjunto de Matérias Primas
Nome dos Fornecedores	Dois Cunhados, Bom Baiano Humax Alimentos, MegaG Alimentos, PMG, Empório Gênova, Caue Distribuidora.
Preço	80.000,00
Pagamento	7x
Prazo de entrega	1 Mês

2.3- Plano de Marketing

2.3.1 Descrição dos Principais Produtos e Serviços

O serviço prestado pela Confeitaria Favo de Mel será em um estabelecimento físico, em um ponto comercial da cidade de São Paulo, localizado estrategicamente

próximo a um centro comercial, grandes empresários, funcionários, jovens e adultos que busquem um momento de fazer um lanche ou lazer poderá contar com um estabelecimento próximo e que atenda todas as suas necessidades.

Com um espaço de 150 m², dois andares, com balcões e prateleiras onde nossos principais produtos se localizam para uma visibilidade do consumidor, principalmente por ser um comércio alimentício a primeira aparência do que poderá comer influencia diretamente em suas escolhas.

Assim que entrar, o logotipo da Confeitaria estará exposto para o conhecimento da marca, luzes claras e mesas redondas com quatro cadeiras, o cliente poderá escolher livremente onde se sentar e um atendente lhe entregará um cardápio com nossos principais produtos, ou se for de sua escolha, poderá ir até o balcão de bolos e solicitar o sabor e o tamanho da fatia que deseja, escolhido o sabor e o tamanho, a funcionária irá pesar, entregar sua fatia em sua mesa e junto com ela, uma comanda onde ficará registrado seus pedidos.

2.3.2 Preço

A Confeitaria Favo de Mel irá basear seus preços de acordo com a unidade de alguns produtos, como os cookies e os pães de mel, ou pelo quilo do alimento, como os bolos, tortas e cheesecakes. Todas as tabelas serão expostas em nossos cardápios ou no balcão de vendas, onde a funcionária que retirar o pedido irá pesar e automaticamente fazer a conversão de valores.

Confeitaria Favo de Mel DAILY MENU		
BOLOS		
Bolo de nozes recheado	R\$6.72	
Bolo de abacaxi com coco	R\$6.80	
Bolo de prestígio	R\$7.16	
Bolo de maracujá	R\$8.13	
Bolo indiano	R\$7.67	
Bolo de cenoura	R\$7.33	
BEBIDAS		
Chocolate quente		R\$12.36
Chá quente/ gelado		R\$5.50
Água com gás/ sem		R\$1.20
Expresso		R\$6.00
Refrigerantes		R\$6.50
Sucos naturais		R\$6.50
IGUARIAS DOCES		
Cupcake diversos	R\$7.99	
Banoffee	R\$8.60	
Brownie	R\$7.28	
Torta de limão	R\$7.38	
Cheesecake	R\$10.60	
Pão de mel	R\$9.56	
Cookie	R\$5.53	

Especializado em produtos sem glúten e lactose.

Todos os itens do cardápio serão isentos de glúten e lactose, inclusive as bebidas; a Confeitaria Favo de Mel irá assegurar o consumidor de que seus produtos são de alta confiabilidade e sem a intercorrência de cruzamento com o glúten.

2.3.3 Estratégia Promocional



A principal estratégia promocional da Confeitaria Favo de Mel será a de amostra grátis na frente do estabelecimento; ao pegar nosso produto considerado carro-chefe, o Bolo de Nozes Recheado, e cortar em pequenos pedaços um funcionário bem treinado oferecerá na porta de nossa Confeitaria para atrair clientes, além de oferecer uma promoção ao comprá-lo após a degustação.

Dado que a Confeitaria irá estreiar como novidade no local que atuará, para chamar ainda mais a atenção do futuro consumidor, nossos balcões ficarão próximo a

entrada de clientes para que o aroma e o visual sejam aguçados, o visual dos principais bolos e doces farão o desejo ser posto em questão; músicas no som instrumental de baixo volume fará com que o cliente tenha espaço para conversar, ser ouvido e aproveitar seu momento de lazer.

A Confeitaria Favo de Mel irá contar com um cartão fidelidade, onde será distribuído na primeira compra de cada cliente um cartão da loja com lacunas a se preencher, todas as vezes que esse determinado cliente comprar em nossa loja e apresentar no caixa, ganhará um carimbo de compra pelo caixa e após 15 compras poderá optar por ganhar uma caneca com nosso logotipo, ou preencher mais 6, totalizando 21 compras, e ganhar uma unidade de qualquer de nosso produto de graça.



2.3.4 Estrutura de Comercialização

Os canais de distribuição adotados pela Confeitaria Favo de Mel serão presencialmente na loja com o cardápio e espaço oferecidos, via telefone com a funcionária explicando as políticas e opções da loja, anotação de endereço e encaminhamento para o entregador da loja; aplicativos de comida como a Uber eats e o Ifood.

2.3.5 Localização do Negócio

A Confeitaria Favo de Mel irá se localizar próximo ao centro empresarial de São Paulo, zona Sul, Avenida Brigadeiro Faria Lima, 2237, Jardim Paulistano.

Conforme o crescimento da empresa, expandir para outros pontos de São Paulo e futuramente para o Brasil todo.

2.4 Plano Operacional

O estabelecimento contará com dois andares, onde o piso inferior será responsável pelo atendimento ao cliente, amostras dos doces principais e balcão de bebidas, além do espaço para os clientes, caixa para pagamento e dois banheiros. No piso superior ficará a cozinha e seus devidos utensílios, o estoque das mercadorias e a área administrativa da empresa contando com uma sala especial para tal atividade.



A Confeitaria Favo de Mel irá avaliar sempre o desempenho dos funcionários e solicitar na saída de cada cliente um feedback do atendimento, sabor, espaço e sugestões, para que, nosso estabelecimento possa estar em melhoria constante para atender as necessidades de todos.

Abaixo está a representação do logo que está diretamente ligado com o nome da confeitaria, representado por favos de mel e uma abelha. As cores destacadas são o amarelo e o marrom, o amarelo é considerado uma cor acolhedora e otimista enquanto o marrom representa a cor da madeira, terra e está associada a natureza e a alimentação saudável, tudo que nossa confeitaria irá proporcionar para os consumidores que passarão por nossa loja ou que almeja nos visitar.



2.4.1 Necessidade de Pessoal

Giovanna Batista - Diretora operacional da empresa – é responsável por toda parte operacional do negócio. Desenvolvimento do planejamento estratégico e econômico-financeiro, investimento empresarial, monitoramento e implementação de políticas, processos e procedimentos da Confeitaria, análises e aprimoramento do negócio.

Fernanda Martinez - Diretora de RH da empresa- é responsável pela organização de todos os funcionários. Confere desempenhos, aplicando tarefas e treinamentos, com o objetivo de extrair o melhor de cada funcionário para ser aplicado nos consumidores. Ajuda no orçamento, ajuda na garantia da verificação tributária para o funcionamento da confeitaria. Seu objetivo maior é garantir o bom atendimento ao

cliente passando pelos funcionários em uma convivência de harmonia e centralização, resultando em uma força de trabalho eficaz.

Thaís Mikaelle- Diretora financeira da empresa- é responsável pela área administrativa relacionada às finanças e orçamentos; investimentos, fluxos de caixa. Atento a novas tendências e tecnologias; previsão de problemas e suas devidas resoluções. Tudo para o aumento da produtividade financeira da empresa.

Helena Souza- Diretora de marketing da empresa- é responsável pela elaboração do plano estratégico do mercado. Avaliar os serviços prestados, avaliando possíveis melhorias e reformas. Criação do plano de marketing, acompanhando sua rentabilidade e previsões de vendas. Criação de estratégias de comunicação como as propagandas, exposições, promoções, distribuições e relações públicas.

Jorge Falcão- Confeiteiro- é responsável pela elaboração das massas e bolos da empresa. Avalia os sabores, utiliza os ingredientes de forma que todas as receitas tenham o mesmo sabor e aparência.

Melissa Andrade- Balconista- é responsável por anotar os pedidos dos clientes, seja ele bebida ou doce, analisar o quilo e entregar uma comanda; avisar a cozinha a falta de produtos no balcão e algum produto sugerido pelo cliente.

Letícia Camargo- Caixa- é responsável por marcar a comanda para ser paga, analisar a solicitação de pagamento e solicitar um feedback do atendimento e sabor do produto.

Carlos Nogueira- Auxiliar de cozinha- é responsável por auxiliar o confeiteiro para os preparos dos produtos, lavar as louças vindas do salão e cuidar das entregas para o piso inferior.

Cristina Alves- Auxiliar de Limpeza- é responsável pela manutenção da limpeza das mesas, pisos e banheiros.

2.5 Plano Financeiro

2.5.1 Estimativa dos Investimentos Fixos

Investimentos Fixos

Aluguel	R\$	15.000,00
Utensílios da cozinha	R\$	18.385,00
Mesas e cadeiras	R\$	5.355,00
Telefones	R\$	203,20
Computadores	R\$	7.436,00
Total	R\$	46.352,20

2.5.2 Investimentos Pré- operacionais

Investimentos Pré- operacionais	
Registro na Junta Comercial\	R\$472,66
Taxa de Pesquisa da Viabilidade	R\$15,00
Alvará de Funcionamento	R\$160,50
Alvará do Corpo de Bombeiros	R\$1.000,00
Total	R\$1.648,16

Balço Patrimonial			
Ativos		Passivos	
Ativos Circulantes		Passivos Circulantes	
Caixa	R\$ 20.000,00	Impostos	R\$ 1.648,16
Total	R\$ 20.000,00	Salários	R\$ 10.682,00
Ativos não Circulantes		Encargos	R\$ 3.450,00
Computadores	R\$ 7.436,00	Fornecedores	R\$ 80.000,00
Mesas	R\$ 2.667,50	Total	R\$ 97.780,16
Cadeiras	R\$ 2.667,50	Passivo não Circulante	
Telefones	R\$ 203,20	Capital social	R\$ 300.000,00
Utensílios	R\$ 18.385,00	Total	R\$ 300.000,00

Total	R\$ 31.359,20	Total de Passivos	R\$ 397.780,16
Total de Ativos	R\$ 102.718,40	Patrimônio Líquido	-R\$ 397.480,16

Receita Bolo de Maracujá		
Item	Preço	Quantidade
Suco concentrado de maracujá	R\$ 51,73	3,12 L
Oléo de girassol	R\$ 36,00	3,12 L
ovos	R\$ 15,99	39 unid.
Açúcar demerara	R\$ 17,95	4,68 kg
Farinha de arroz	R\$ 11,97	2,08 Kg
Polvilho doce	R\$ 40,00	1,56 Kg
fermento	R\$ 4,60	130 g

Polpa de maracujá	R\$ 71,91	1,56 Kg
Amido de milho	R\$ 11,75	195 g
Total	R\$ 261,90	104 fatias
Custo uniário:	R\$ 2,52	

Receita de Bolo de Prestígio		
Item	Preço	Quantidade
Farinha de coco	R\$ 26,82	315 g
Farinha de amendoim	R\$ 9,80	420 g
Polvilho doce	R\$ 20,00	735 g
Fermento	R\$ 4,60	105 g
Cacau em pó	R\$ 59,90	427 g
Ovos	R\$ 8,61	21 unid
Açúcar demerara	R\$ 3,59	325 g

Leite de coco	R\$ 98,91	4,2 L
Óleo de girassol	R\$ 9,29	840 ml
Coco fresco ralado	R\$ 68,09	1,05 Kg
Essência de baunilha	R\$ 6,96	35 g
Sal	R\$ 2,19	35 g
Total:	R\$ 318,76	112 fatias

Custo unitário:	R\$ 2,85	
-----------------	----------	--

Receita de Bolo Indiano

Item	Preço	Quantidade
Farinha de arroz	R\$ 3,99	945 g
Farinha de aveia	R\$ 15,54	840 g
Polvilho doce	R\$ 14,78	840 g
Chá de canela	R\$ 39,00	105 g
Nóz moscada	R\$ 19,49	35 g
Cravo em pó	R\$ 3,00	35 g
Cha de goma xantana	R\$ 11,00	35 g
Fermento	R\$ 4,60	105 g
Ovos	R\$ 11,48	28 unid
Oleo vegetal	R\$ 14,38	1,26 L
Açúcar mascavo	R\$ 16,98	1,26 Kg
Leite de coco	R\$ 70,20	4,48 L
essência de baunilha	R\$ 13,92	70 ml

Chá de gengibre	R\$ 45,60	105 g
Amido de milho	R\$ 9,75	280 g
Total:	R\$ 293,71	112 fatias

Custo unitário:	R\$ 2,62	
-----------------	----------	--

cheesecake de morango

Item	Preço	Quantidade
Biscoito maisena	R\$ 31,90	3,9 Kg
Óleo de coco	R\$ 58,80	780 ml
Ovos	R\$ 5,33	13 unid
Tofu	R\$ 95,60	3,25 Kg
Mel	R\$ 52,00	585 g
Essência de Baunilha	R\$ 48,72	195 g
Morangos	R\$ 208,00	6,5 Kg
Limões	R\$ 3,79	900 g
Adoçante culinário	R\$ 48,00	195 g
Total:	R\$ 552,14	104 fatias

Custo unitário:	R\$ 5,31	
-----------------	----------	--

Receita de Brownie

Item	Preço	Quantidade
Manteiga	R\$ 32,76	700g
Chocolate em pó	R\$ 101,43	1,4 Kg
Açúcar mascavo	R\$ 8,49	700 g
Essência de baunilha	R\$ 6,96	35 g
Farinha de amendoas	R\$ 64,28	700 g
Fermento	R\$ 2,45	35 g

Ovos	R\$ 5,74	14 unid
Total:	R\$ 222,11	112 fatias

Receita de café expresso		
Item	Preço	Quantidade
Café	R\$ 14,65	150 g
Açúcar refinado	R\$ 5,38	1,2 Kg
Leite	R\$ 98,54	25,2 L
Total:	R\$ 118,57	105 porções

Custo unitário:	R\$ 1,13	

Confeitaria Favo de Mel		
Utensílios da cozinha	Preço	Quantidade
Batedeira Profissional	R\$ 10.680,00	5 unidades
Colheres Medidoras	R\$ 99,95	5 unidades
Balança	R\$ 179,00	3 unidades
Espátulas de silicone	R\$ 60,41	7 unidades
Pincéis	R\$ 31,60	4 unidades
Fouets/ pequeno/ médio	R\$ 59,88	6 unidades
Peneiras/ pequenas/ médias	R\$ 11,40	6 unidades
Tigelas/ médias/	R\$ 154,42	6 unidades

grandes		
Espátulas de recheio	R\$ 44,90	4 unidades
Mesa giratória	R\$ 320,60	7 unidades
Base para bolo	R\$ 336,00	7 unidades
Faca de serra longa	R\$ 123,76	1 unidade
Formas/removível/ média	R\$ 237,80	12 unidades
Assadeira	R\$ 627,46	12 unidades
Termometro de forno	R\$ 41,09	1 unidade
Cake test	R\$ 139,00	1 unidade
Massarico	R\$ 94,50	1 unidade
Bicos de confeitar	R\$ 189,40	56 unidades
Saco de confeitar	R\$ 54,80	100 unid.
Cookie Scoop	R\$ 106,99	1 unidade
Ralador	R\$ 71,80	2 unidades
Sil Pat	R\$ 240,00	3 unidades
Grades para bolo	R\$ 138,84	3 unidades
Rolo	R\$ 119,76	2 unidades
Xícaras medidas	R\$ 222,00	6 unidades
Cafeteira/ chaleira	R\$ 3.999,79	3 unidades
Total	R\$ 18.385,15	

Confeitaria Favo de Mel

Confeitaria Favo de Mel				
Custos diretos			Projeção de vendas	Valor
Materia-prima			112 UNID PREÇO Final	
Mão de obra			Custos	Valor
Embalagem			Custo de produção	
Subtotal			Margem de contribuição	
Custos indiretos			Custos/despesas fixas	Valor
Depreciação			Aluguel	R\$ 12.000,00
Gás			Água	R\$ 200,00
Ovos			Energia elétrica	R\$ 650,00
Subtotal			Entregador	R\$ 1.650,00
Custo total de produção			Internet e telefone	R\$ 200,00
			Depreciação	
Custo unitário			Propaganda	R\$ 1.000,00
Custo total/ 112			IPTU	R\$ 491,00
			Lucro ou prejuízo	

2.6 Avaliação Estratégica

Definição: A Confeitaria Favo de Mel é uma empresa especializada em alimentos doces que não contém glúten e lactose, além de uma vasta opção de bebidas para o acompanhamento.

Missão: Inclusão de pessoas com condições médicas na área das sobremesas, ou que busquem uma maior variedade de produtos saudáveis.

Visão: Ser uma Confeitaria especializada e conhecida por todo o Brasil.

Valores: A Confeitaria Favo de Mel trará o compromisso com o cliente, de uma sobremesa sem cruzamento com glúten, responsabilidade com a comunidade e fidelidade com o cliente.






- **Confiança-** A confiança da seriedade do nosso estabelecimento no cumprimento de todas nossas promessas.
- **Qualidade-** produtos de primeira linha para uma maior satisfação, sem contaminação cruzada e a garantia do sabor prometido.
- **Ética e responsabilidade** com a comunidade e clientes para sempre satisfazer suas necessidades e ouvir suas opiniões.





Planos de curto prazo: Em um primeiro momento tornar a Confeitaria conhecida por toda a comunidade e atingir a grande São Paulo, para atender a demanda de pessoas que gostariam de conhecer a variedade de nossos produtos, principalmente nosso público-alvo. O conhecimento da Confeitaria está sendo feito por divulgação via internet, aplicativos de comida e pelo feedback dos clientes que já frequentam.

- **Metas:**
- Atender a demanda da grande São Paulo
- Expandir para todo Brasil
- Ser a melhor empresa no ramo das Confeitarias especializadas
- Expandir para o mundo

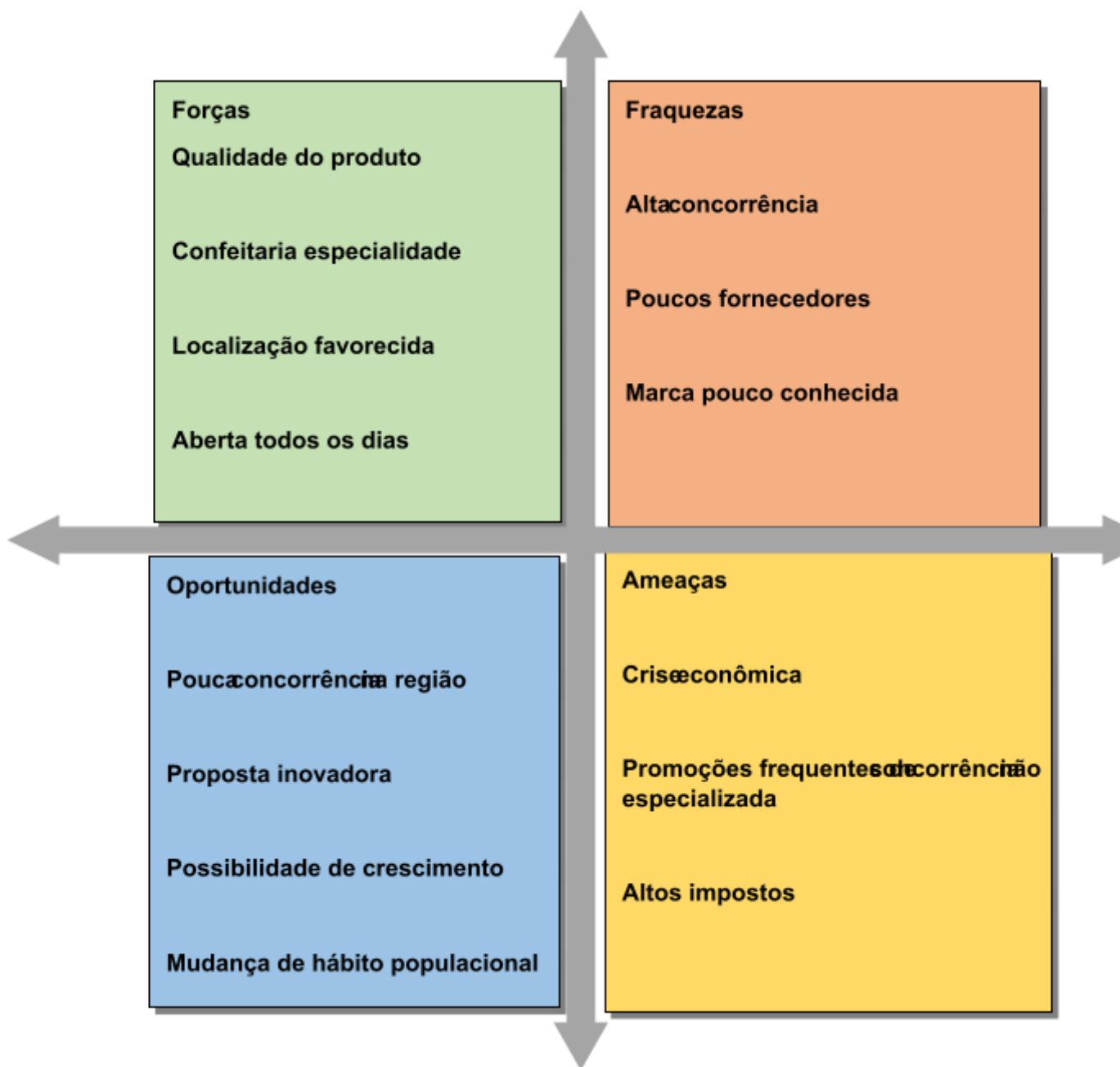
3.1 Modelo Canvas

Modelo Canvas de Negócio / *Business Model Canvas*/ Confeitaria Favo de Mel

Parceiros Chave 	Atividades Chave 	Proposta de Valor 	Rel. com o Cliente 	Segmento de Clientes 
Pareira com produtos	Bolos, cookies, tortas, banoffee, cheesecake, brownie, pão de mel, cupcakes e chocolates.	Para atender a demanda e oferecer um cardápio mais saudável para nossos clientes, a confeitaria Favo	Assistência pessoal, indicação, feedback e comunidade de apoio.	de Adolescentes, adultos e pessoas da terceira idade.

<p>Nestlé, ovos de pequenos produtores e Viva Salue(produtora de farinhas).</p>	<p>Recursos Chave</p>  <p>Batedeira, contador, matérias-primas (ovos,leite açúcar), talheres,medidores, colheres, cafeteira e chaleira.</p>	<p>de Mel é especializada em produtos sem glúten e sem lactose, assim, nossos clientes desfrutam de uma alimentação diferenciada saborosa.</p>	<p>Canais</p>  <p>Acessibilidade, investimento massivo em propagandas televisionadas e por via rádio e site de vendas.</p>	<p>Pessoas intolerantes à glúten ou lactose ou que procurem uma alimentação mais saudável.</p>
<p>Estrutura de Custos</p> 		<p>Fluxo de Receitas</p> 		
<p>Salários, custos fixos, custos variáveis e marketing</p>		<p>Vendas por encomenda, venda no estabelecimento e boa divulgação dos produtos.</p>		

3.2 Análise SWOT



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após todas as pesquisas realizadas para a criação da Confeitaria Favo de Mel , os fatos foram notórios de que o projeto tem grandes possibilidades de dar certo e ser muito conhecido no ramo dos doces especializados, principalmente por atender a demanda de pessoas com condições médicas e buscam por uma vida mais saudável. Todas essas informações possibilitaram que houvesse uma visão mais ampla de um plano de negócio de sucesso e que ajudaria a vida de diversas pessoas, nossos futuros consumidores.

REFERÊNCIAS

Empresa Júnior; Fundação Getúlio Vargas-como abrir um negócio,5 informações que o empreendedor precisa saber. Disponível em: Como abrir um negócio: 5 informações que o empreendedor precisa saber antes de investir – EJFGV

Loja Brasil; Principais novidades da gastronomia e mundo do empreendedorismo- Como montar uma confeitaria de sucesso gastando pouco dinheiro. Disponível em: Como montar uma confeitaria de sucesso (gastando pouco dinheiro)? (lojabrazil.com.br)

Sebrae; Empreendedorismo- Como montar um empreendedorismo, dia 24/8/2017. Disponível em: Como montar uma confeitaria - Sebrae

Quipo; orientações para início do negócio Alvarás, licenças de funcionamentos, bombeiros, etc. dezembro/20/12/2013. Disponível em: Orientações para início do negócio - Alvarás, Licenças de Funcionamento, Bombeiros etc. (qipu.com.br)

Mercado livre; consulta de preços. Disponível em: Computadores | Mercado Livre Brasil, Telefones | Mercado Livre Brasil, Jogo Bistrô Regulável Madeira E Ferro - 1 Mesa + 4 Banquetas | Mercado Livre.

Zap móveis- consulta de imóvel. Disponível em: Loja / Salão / Ponto Comercial 120 m² na Zona Oeste em Jardim Paulistano, São Paulo - ZAP Imóveis (zapimoveis.com.br)

Roldão Atacadista- O marketing das padarias. Disponível em: Marketing para padarias: 7 ideias de ações práticas e baratas (roldao.com.br)

Sebrae- como conseguir fornecedores; 8/9/2020. Disponível em: Onde buscar fornecedores? - Sebrae Respostas

Mercado azul- consulta de preços. Disponível em: Grãos, Cereais e Castanhas | Mercado Azul - Divulgação de serviços e produtos (sebrae.com.br), Mercado Azul - Divulgação de serviços e produtos (sebrae.com.br), Mercado Azul - Divulgação de serviços e produtos (sebrae.com.br).

Confeitaria sem glúten- pesquisas. Disponível em: Cardapio – Casa Santa Luzia, Colher de Mel | Doceria sem glúten, Lilóri Padaria Artesanal Delivery | Levamos até você (lilori.com.br), Início | Doces de Davi Confeitaria Vegana Sem Glúten | Doces de Davi | Brasil, Bolos Clássicos e Funcionais, Bolos para Festas e Doces Gourmet | Bolo Bolo Confeitaria.

Confeitaria com produtos tradicionais- Disponível em: Confeitaria Marilia Zylbersztajn (mariliaconfeitaria.com.br), DAMA – Confeitaria (confeitariadama.com.br), Confeitaria Christina.