

ESCOLA SUPERIOR DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO
ESAGS-FGV

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO



Administração de empresas, 8º ciclo:
CARLOS HENRIQUE DE SOUSA E SILVA
ELOAH DIAS FIORE
GABRIELA MACHADO COSTA
GIORGIA BAZANI PINTO
HENRIQUE DE MATOS OLIVEIRA

Santo André

2015

LISTA DE GRÁFICOS, TABELAS E FIGURAS

Gráfico 1: Alimentação fora do lar x renda familiar	05
Gráfico 2: Despesas das famílias brasileiras	06
Gráfico 3: Gênero	08
Gráfico 4: Frequência em estabelecimentos pagos.....	09
Gráfico 5: Qualidade do Atendimento.....	09
Gráfico 6: Qualidade das Refeições	09
Gráfico 7: Desejo por uma refeição ao assistir um filme	10
Gráfico 8: Investimentos Iniciais.....	23
Gráfico 9: Drivers de Custo Mais Provável.....	25
Gráfico 10: Evolução dos Resultados nos Três Cenários.....	26
Tabela 1: Análise Comparativa	12
Tabela 2: Plano de Mídia de Lançamento	18
Tabela 3: Quantidade de Funcionários durante 5 anos.....	21
Tabela 4: Salários dos Funcionários durante 5 anos	21
Tabela 5: Capacidade Produtiva	22
Tabela 6: Média de Vendas Atual de Refeições Outback Steakhouse e Paris 6	24
Tabela 7: DRE Resumo dos Cinco Anos no Cenário Mais Provável.....	26
Tabela 8: Indicadores Financeiros	27
Tabela 9: Cálculo CAPM	27
Figura 1: Fluxo do Trabalho Diário	13
Figura 2: Atendimento por Área	14
Figura 3: Logotipo Lumière's.....	16
Figura 4: Organograma Lumière's	19
Figura 5: Treinamento Funcionários	23

SUMÁRIO

1. SUMÁRIO EXECUTIVO	4
2. VISÃO GERAL DO MERCADO ALIMENTÍCIO NO BRASIL	5
2.1 Lacuna de Mercado.....	6
3. CONCEITO DO NEGÓCIO	7
3.1 Proposição de Valor	7
3.2 Missão.....	8
3.3 Visão	8
3.4 Valores.....	8
3.5 Validação do Conceito	8
3.6 Análise Comparativa.....	10
4. PLANO OPERACIONAL	12
4.1 Fornecedores e Parceiros.....	13
4.2 Atendimento ao cliente.....	14
4.3 Execução do serviço	15
4.4 Recebimento.....	15
4.5 Feedback	15
5. PLANO MERCADOLÓGICO	16
5.1 Marca e Logotipo	16
5.2 Produto.....	16
5.3 Preço.....	17
5.4 Praça.....	18
5.5 Promoção	18
6. PLANO ORGANIZACIONAL	18
6.1 Organograma.....	18
6.2 Capacidade de Pessoal	19
6.3 Custo do Funcionário e Aumento de Headcount.....	21
6.4 Capacidade De Atendimento E Produção.....	22
6.5 Treinamento.....	22
7. PLANO FINANCEIRO	23
7.1 Investimentos Iniciais.....	23
7.2 Validação da Demanda	24
7.3 Composição da Receita	25
7.4 Demonstração de Resultados.....	25

7.5 Indicadores Financeiros.....	27
7.6 Análise de Riscos Operacionais.....	28
8. BIBLIOGRAFIA.....	30
APÊNDICE	32
Apêndice 1.....	32
Apêndice 2.....	35
Apêndice 3.....	38
Apêndice 4.....	45
Apêndice 5.....	46
Apêndice 6.....	47
Apêndice 7.....	48
Apêndice 8.....	49
Apêndice 9.....	53
Apêndice 10.....	54
Apêndice 11.....	55
Apêndice 12.....	57
Apêndice 13.....	58
Apêndice 14.....	63
Apêndice 15.....	65
Apêndice 16.....	66
Apêndice 17.....	68
Apêndice 18.....	69
Apêndice 19.....	74

1. SUMÁRIO EXECUTIVO

O Lumière's atuará no mercado de Food Service, sendo um restaurante temático, localizado na cidade de Santo André, que oferecerá um cardápio com reproduções de pratos de filmes clássicos e novos sucessos de bilheteria.

O propósito é oferecer um local com um ambiente descontraído para os momentos de lazer e boa comida, além de trazer um novo conceito de experiência para os clientes.

Foi detectada a necessidade de um restaurante temático na região do Grande ABC para o público crescente das classes B e C, identificando uma lacuna a ser preenchida no mercado com projeções de crescimento promissoras para os próximos anos.

O projeto demanda um investimento inicial de R\$ 960.790,54. No cenário mais provável, o PayBack deste investimento é obtido em um ano e sete meses, sua taxa interna de retorno (TIR) é de 94,14% contra 17,85% do custo de capital (CAPM), o valor presente líquido desta operação (VPL) é de R\$ 2.681.052,38.

Conclui-se que o restaurante Lumière's é viável financeiramente e possui aceitação no mercado comprovada por pesquisa.

2. VISÃO GERAL DO MERCADO ALIMENTÍCIO NO BRASIL

A Alimentação Fora do Lar (Food Service) envolve toda a cadeia de produção e distribuição de alimentos, bebidas, insumos, equipamentos e serviços orientados a atender estabelecimentos que preparam e fornecem alimentações fora do lar.

A força do Food Service fica evidente ao observarmos seu crescimento entre 2011 e 2014, que foi de um faturamento de R\$ 121 bilhões para R\$ 157 bilhões, segundo pesquisa realizada pela GS&MD – Gouvêa de Souza. A evolução do segmento demonstra forte correlação com o crescimento do PIB, Varejo, Renda, Emprego e Confiança, o que permite projetar a sua evolução para os próximos anos, que deve alcançar o patamar de R\$ 230 bilhões em 2019.

A proporção de alimentos consumidos fora do domicílio tem aumentado no Brasil. Em 1995, o consumo alimentício da população brasileira, feito fora de casa, era de 19%. No ano de 2013, esse número era de 32,9%, e a projeção é de que este gasto aumente e atinja 40% até 2025, de acordo com a Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), ou seja, um crescimento vertiginoso e sólido, que aponta para o potencial de desenvolvimento deste mercado. Estima-se que 23% da distribuição do canal de Alimentação Fora do Lar (Food Service) está voltado aos restaurantes comerciais e, cerca de 15%, para o segmento das padarias. Bares, lanchonetes e fast food, juntos, representam outros 18% da distribuição do canal.

Em geral, o consumidor está mais disposto a gastar no jantar, em horários de lazer. Onde 60% das refeições são feitas no local, 30% das pessoas preferem levar para casa (take away), 3% compram pelo drive thru e 7% solicitam o serviço de entrega (delivery).

O aumento do consumo de refeições prontas está relacionado diretamente ao aumento da renda familiar. Além de fatores sociais, demográficos e econômicos, como maior participação da mulher no mercado de trabalho, urbanização, escassez de tempo da sociedade moderna e diminuição do preço de alimentos prontos para consumo continuarão a impulsionar a fração das despesas com esse tipo de alimentação. Para exemplificar, o gráfico abaixo mostra a relação entre renda e gasto com alimentação fora do lar.

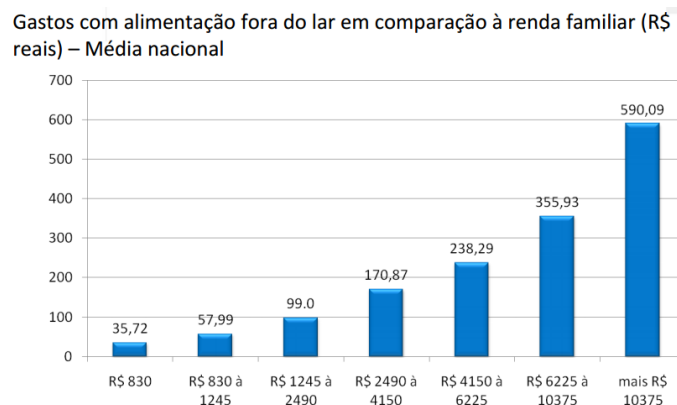


Gráfico 1: Alimentação fora do lar x renda familiar
Fonte: IBGE – POF (2008-2009)

Segundo o IBGE, em sua Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009, o gasto com alimentação representa a segunda maior despesa das famílias brasileiras, atrás apenas dos gastos com habitação.

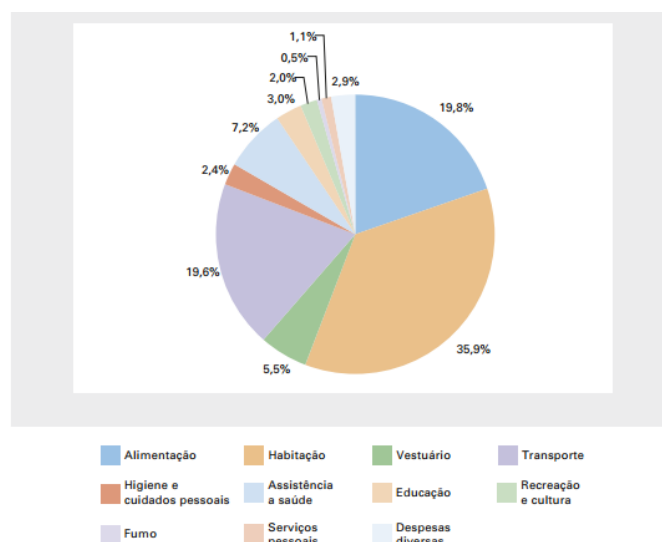


Gráfico 2: Despesas das famílias brasileiras
Fonte: IBGE – POF (2008-2009)

Sendo que o estado de São Paulo é o que apresenta maior despesa com alimentação. Atraindo, portanto, maiores investimentos nesse setor.

O grande ABC faz parte da região metropolitana de São Paulo e é o terceiro maior polo econômico do Brasil, com uma população de cerca de 1,6 milhão de pessoas, onde o volume de famílias da classe B é de 56,6%, enquanto 34,4% das famílias ocupam a classe C e apenas 2% pertencem às classes D/E, segundo pesquisa do Inpes (Instituto de Pesquisas da Universidade Municipal de São Caetano).

Considerando que as classes econômicas B e C representam 91% da população da região, e considerando os dados do IFB (Instituto Food Service do Brasil) 65,9% da população do sudeste tende a consumir fora de casa nos horários de almoço e janta. Com base no público alvo (20 a 29 anos de idade), e devidas proporções, é possível dizer que há aproximadamente 169.285 pessoas no horizonte de oportunidade do negócio.

A pesquisa IPC Maps 2012, realizada pela empresa de consultoria IPC Marketing, aponta que as cidades da região do ABC ocupam as 100 primeiras posições dos municípios com maior potencial de consumo. As cidades mostram uma maturidade econômica e situação do mercado de trabalho bem superior, dadas as suas proporções, do que o País.

2.1 Lacuna de Mercado

Considerando que a maioria da população da região pertence às classes B e C, e que o poder aquisitivo das mesmas vem aumentando, e que não há a variedade de opções

de restaurantes temáticos quando comparado a Capital, foi encontrada uma lacuna para a instalação do restaurante Lumière's na região da Rua Santo André, na Vila Assunção, em Santo André. "A região escolhida, hoje é tida como um dos mais importantes centros comerciais do município. O bairro deixou de ser estritamente residencial, por isso, ao caminhar pelas ruas e avenidas de um dos mais antigos locais da cidade, é possível observar diversidade entre os inúmeros pontos comerciais, além de novos prédios residenciais", conforme reportagem do jornal Diário do Grande ABC (Apêndice 1).

3. CONCEITO DO NEGÓCIO

O Lumière's será um restaurante com uma temática cinematográfica, ou seja, uma união entre cinema e gastronomia, que oferecerá um cardápio com reproduções de filmes específicos que darão nome às preparações. Sendo seu público alvo as classes econômicas B e C, pessoas de todos os sexos, com idade entre 20 e 30 anos e que estejam à procura de um bom local para levar parceiros (as) e/ou amigos que queiram experimentar comidas diferentes em um ambiente descontraído.

O restaurante terá como intuito oferecer não só boas refeições, mas também uma experiência completa aos seus clientes, que será a soma da qualidade dos pratos servidos, do atendimento diferenciado e do ambiente e decoração do local.

3.1 Proposição de Valor

O Lumière's tem como objetivo oferecer produtos de qualidade, com um atendimento personalizado num ambiente descontraído a fim de proporcionar uma experiência completa. Entende-se que, dessa forma, o restaurante será capaz de conquistar e reter clientes fiéis.

✓ Qualidade dos Pratos Servidos

O restaurante contará com um chefe de cozinha e uma equipe altamente qualificada, visando proporcionar aos clientes o preparo dos melhores pratos da cinematografia, aliados a uma seleção premium de ingredientes. Juntos irão gerar a sensação de estarem presenciando a cena do prato escolhido, assim atingindo e excedendo suas expectativas.

✓ Atendimento Diferenciado

A ideia é que a magia do cinema esteja presente no restaurante a todo o momento, desse modo, o atendimento será personalizado conforme a escolha de prato do cliente. Os funcionários serão treinados para reproduzirem pequenas falas de cenas do filme em questão durante o atendimento, proporcionando ao cliente a sensação de estar realmente dentro do longa.

✓ Ambiente e Decoração

Os papéis de parede serão dos sucessos de bilheteria mundial e todos os funcionários serão caracterizados como personagens de filmes, inclusive os da cozinha,

que terão a temática do filme Ratatouille. Os toaletes serão decorados como camarins, com a intenção de proporcionar aos clientes repleta satisfação em relação a sua temática. Além disso, o cardápio será ilustrado através de tablets, para o cliente ter a opção de assistir a cena do filme antes de escolher seu prato.

3.2 Missão

“Oferecer produtos e serviços na área gastronômica, proporcionando aos clientes uma alimentação de sabor incomparável, um serviço cortês e personalizado e um ambiente alegre e descontraído proporcionando experiências únicas”.

3.3 Visão

“Ser reconhecido como o melhor restaurante temático do estado de São Paulo, com expansão contínua no mercado. Tornando-se referência de qualidade gastronômica, atendimento e bom relacionamento com clientes, colaboradores e fornecedores”.

3.4 Valores

- ✓ Conforto, perfeito para reuniões com familiares, amigos e comemorações.
- ✓ Experiência, para o cliente experimentar diferentes sensações e emoções, vivendo bons momentos.
- ✓ Sabores, para proporcionar o prazer de comer bem.
- ✓ Variedade, para oferecer opções com qualidade para todos os gostos.
- ✓ Atendimento com excelência e diferenciado, buscando sempre a melhor opção para o bem-estar do cliente.
- ✓ Qualidade, para somar todos nossos valores e resultar na satisfação dos nossos clientes.

3.5 Validação do Conceito

Para validar a aceitação de um restaurante como o Lumiere's, definir e entender o seu público alvo, assim como suas características de consumo e preferências, foi disponibilizado na internet um questionário que pode ser visualizado no apêndice 3.

Foi coletada uma amostra de 301 respostas, sendo o sexo feminino predominante com 56,8% do total e masculino 43,2%. Dos entrevistados, temos que 70% possuem idade entre 20 e 30 anos.

SEXO

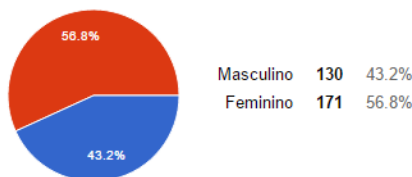


Gráfico 3: Gênero

Fonte: Elaboração Própria

Por meio das respostas obtidas, temos que 33,2% das pessoas possuem até 2 salários mínimos de renda individual, 30,9% de 2 a 4 salários, 25,2% de 4 a 10 salários, 6,6% de 10 a 20 salários e 4% acima de 20 salários. A maioria dos entrevistados (39,2%) disponibiliza de até 10% de sua renda para se alimentar fora de casa, mas com pouco mais de 2% de diferença, outros 36,9% disponibilizam de 10% a 20%.

Conclui-se também que quase 40% dos entrevistados se alimentam de 2 a 3 vezes por semana fora de casa, independentemente da ocasião, mas sendo as sextas, sábados e domingos os dias da semana preferidos para ir a um restaurante.

Com que frequência você come fora de casa em estabelecimentos pagos?

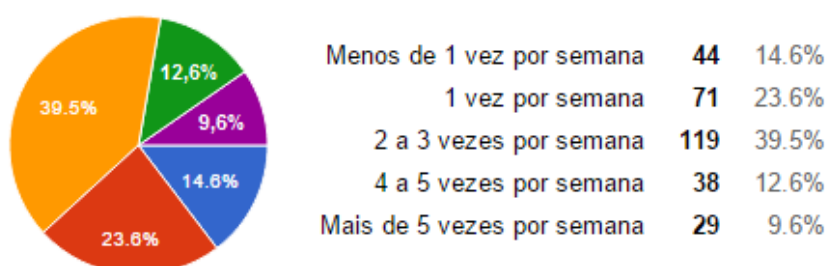


Gráfico 4: Frequência em estabelecimentos pagos

Fonte: Elaboração Própria

Em relação aos itens que consideram mais importante na hora de escolher um restaurante, a qualidade do atendimento e das refeições servidas foram considerados os mais importantes da lista. Em contrapartida, estacionamento no local não foi um item de extrema importância.

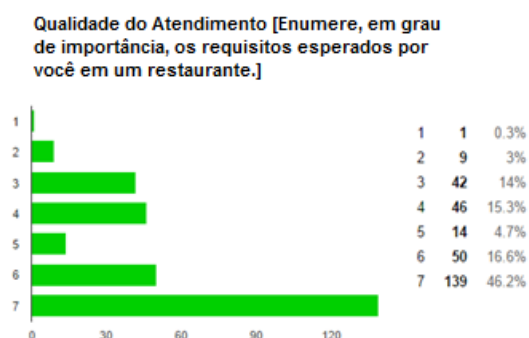


Gráfico 5: Qualidade do Atendimento

Fonte: Elaboração Própria

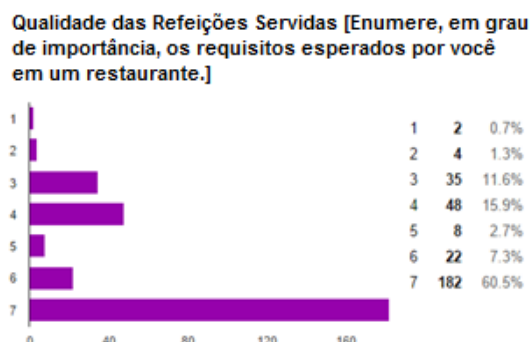


Gráfico 6: Qualidade das Refeições

Fonte: Elaboração Própria

É importante ressaltar que o restaurante faz alusão ao mundo cinematográfico, então é de extrema importância que as pessoas gostem de assistir a filmes e fazer disso um entretenimento. Com a pesquisa, temos que 291 pessoas gostam de assistir filmes e que 229 pessoas sentem vontade de comer algo que algum personagem esteja comendo ou preparando durante alguma cena.

Quando você vê algum personagem comendo/preparando algo que aparenta ser apetitoso durante um filme, você fica com vontade de comer o que ele está comendo/preparando?

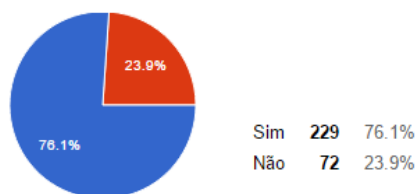


Gráfico 7: Desejo por uma refeição ao assistir um filme

Fonte: Elaboração Própria

3.6 Análise Comparativa

Para a análise comparativa, foram escolhidos quatro concorrentes do mercado. Por oferecer um serviço diferenciado e se inspirar em celebridades ao elaborar os pratos do cardápio, o Paris 6 foi considerado como concorrente direto. Outback, The Fifties e Nakombi foram os escolhidos como concorrentes indiretos por serem os restaurantes temáticos mais frequentados pelo público alvo, de acordo com pesquisa de validação de mercado.

A qualidade das refeições, o atendimento, o preço e o ambiente foram os critérios escolhidos para análise. De acordo com a pesquisa realizada, estes são os requisitos mais esperados pelo público alvo ao frequentar estes tipos de estabelecimentos.

Qualidade das Refeições

- Lumière's: Bom
- Paris 6: Satisfatório
- Outback: Bom
- The Fifties: Bom
- Nakombi: Satisfatório

Um dos diferenciais do Lumière's, conforme citado anteriormente, será a qualidade dos pratos servidos. A intenção é de que o sabor e a textura das preparações sejam condizentes com a apresentação dos pratos e que superem a expectativa criada pelos clientes quando se depararem com as refeições ao assistirem os filmes. O Outback Stakehouse e o The Fifties são muito elogiados quanto à qualidade da comida servida, os pratos são consistentes e costumam estar sempre saborosos e na temperatura ideal. Já o Paris 6 e o Nakombi deixam um pouco a desejar na opinião de alguns clientes. As sobremesas do Paris 6 são muito elogiadas, mas muitos reclamam dos pratos salgados. Os clientes do Nakombi alegam que o restaurante possui pouca variedade de sushis e sashimis e também reclamam das porções pequenas.

Atendimento

- Lumière's: Bom

- Paris 6: Satisfatório
- Outback: Bom
- The Fifties: Satisfatório
- Nakombi: Satisfatório

Uma boa comida não basta, o atendimento é sem dúvida um fator decisivo na opinião dos clientes ao avaliarem um restaurante, sendo muitas vezes, como validado em pesquisa, priorizado quando comparado com o fator preço. Todos os concorrentes aqui considerados possuem críticas quanto ao atendimento. O Paris 6 e o Nakombi são os que mais deixam a desejar. O primeiro pelo tamanho das filas e demora na entrega dos pratos e, o segundo, pelo lento atendimento dos garçons e também pela demora nas preparações. O atendimento do The Fifties sempre foi um diferencial da casa, mas, segundo alguns clientes, tem deixado a desejar. Já o Outback possui uma avaliação excelente, sendo a única ressalva de alguns clientes a fila de espera para conseguir uma mesa. Porém, diferentemente do que acontece com o Paris 6, a insatisfação com relação ao critério em questão fica apenas na fila de espera, uma vez que o bom treinamento dos garçons e a rapidez na entrega dos pratos ficam evidentes quando os clientes conseguem finalmente uma mesa.

O Lumière's prezarão pelo bom atendimento através do treinamento dos funcionários, que estarão caracterizados. A ideia é que o atendimento seja padronizado, apesar de apresentar uma experiência diferente da concorrência ao fazer referência a cenas de filmes durante o atendimento. Ideia relativamente semelhante acontece com o restaurante Johnny Rockets, onde garçons dançam músicas dos anos 50.

Preço

- Lumière's: Bom
- Paris 6: Ruim
- Outback: Satisfatório
- The Fifties: Bom
- Nakombi: Bom

Conforme melhor detalhado posteriormente no Plano Mercadológico, o preço médio de uma refeição por pessoa no Luimière's é de R\$ 60,00 a R\$ 80,00. Tomando como base essa média de valor e a avaliação dos clientes, considera-se que o The Fifties e o Nakombi possuem um preço bom e compatível com o praticado no mercado por casas semelhantes. O Outback, por sua vez, pratica um preço satisfatório, porém um pouco acima do aceitável para alguns clientes. Já o Paris 6 é bastante criticado quanto ao critério preço. Muitos alegam que está bem além do aceitável, principalmente para as preparações salgadas.

Ambiente e Decoração

- Lumière's: Bom
- Paris 6: Satisfatório

- Outback: Satisfatório
- The Fifties: Satisfatório
- Nakombi: Bom

Conforme já citado, o ambiente e a decoração do Lumière's serão de grande importância. A intenção é de que os clientes sintam a magia do cinema ao frequentarem o restaurante e, por isso, funcionários estarão caracterizados e a decoração será bem trabalhada e irá além de apenas móveis modernos, iluminação aconchegante e alguns objetos típicos que remetem à temática escolhida. Em tempos de crise e com uma concorrência fortemente estabelecida no mercado, será o fator Experiência que fará a diferença na conquista de clientes fiéis. Todos os concorrentes considerados nesta análise possuem ambientes e decoração satisfatórios. Apenas o Nakombi possui uma ambientação mais próxima do que pretende o Lumière's. O balcão da casa fica sobre a carroçaria de uma Kombi e, sentados em sua volta, os clientes escolhem os pratos que circulam em uma esteira.

De acordo com a pesquisa realizada, podemos observar o levantamento geral dos critérios avaliados:

	Lumière's	Paris 6	Outback	The Fifties	Nakombi
Ambiente e Decoração					
Preço					
Atendimento					
Qualidade das Refeições					

Legenda:

	Bom
	Satisfatório
	Ruim

Tabela 1: Análise Comparativa
Fonte: Elaboração Própria

4. PLANO OPERACIONAL

O restaurante Lumière's Cinebistrô terá localização na Rua Santo André, na cidade de Santo André – SP. O terreno detém 302 m², sendo que serão utilizados 250 m² para área construída, considerando uma edificação térrea e construídos de acordo com planta presente no Apêndice 4.

As atividades rotineiras do restaurante seguem divididas em cinco etapas que serão executadas por pessoas e em momentos distintos conforme representado no fluxo abaixo:

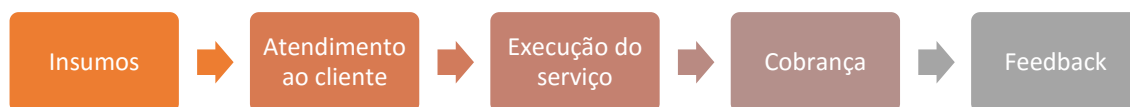


Figura 1: Fluxo do Trabalho Diário
Fonte: Elaboração própria

O restaurante funcionará de Terça a Domingo das 11h às 15h (almoço), de Terça a Quinta das 18h às 23h (janta) e de Sexta a Domingo das 18h às 02h (janta).

4.1 Fornecedores e Parceiros

A escolha dos fornecedores do Lumière's foi feita com base na qualidade dos produtos ofertados, a capacidade das empresas em fornecer seus produtos no prazo estipulado, preço praticado e pensado na qualidade do produto final.

Os fornecimentos necessários para a realização dos pratos do estabelecimento serão: Carnes (bovinos, suínos, pescados e aves), vegetais (saladas, frutas e legumes), condimentos e grãos (ervas finas e especiarias), caldos, massas, produtos lácteos (margarinas, leite, queijos e afins) e doces (sobremesa e pratos agridoces). As bebidas servidas como acompanhamento às refeições serão refrigerantes, sucos, chás, bebidas alcoólicas destiladas e não destiladas.

Para o fornecimento de carnes selecionadas (aves, bovinos e pescados), caldos, massas, produtos lácteos, margarinas, cream cheese Philadelphia, queijos e frios refinados; o parceiro escolhido foi a BRF Foods, pois apresenta um sistema logístico altamente eficiente, plataforma de ERP adaptável ao tamanho da demanda do cliente através do sistema SAP, vendedores-consultores para auxiliar no gerenciamento de estoque e produtos de alta qualidade para os gostos mais refinados.

A compra de vegetais, condimentos e grãos será feita na CEAGESP, localizada na cidade de São Paulo, por conta da variedade, preços competitivos e seletividade dos produtos.

O fornecimento de refrigerantes, chás, sucos e cervejas será feito pela Ambev, pois a mesma apresenta sistema logístico eficiente, assim como sistemas de controle de estoque.

A compra de vinhos importados, Whiskies Jack Daniels e Johnnie Walkers, cervejas importadas, Vodka Ciroc e Martini, será feita através da Imigrantes Bebidas, pois apresenta plataforma de compra via internet e preços mais competitivos.

A compra de sorvetes Häagen-Dazs, caldas doces, chocolates Milka e Lindt e massas doces será feita no Sam's Club.

As compras serão feitas segundo tabela presente no Apêndice 6

Para que sejam efetuados pagamentos através de cartão de crédito e débito, contaremos com a empresa Cielo para fornecer o serviço de aluguel de 3 máquinas móveis

para o atendimento dos clientes. A mensalidade das máquinas móveis é de R\$ 117,00, sendo que as taxas sobre venda repassadas à operadora da máquina serão:

- Crédito: 3,10% por venda
- Débito: 3,9% por venda

4.2 Atendimento ao cliente

O atendimento dos clientes contará com 3 garçons que irão atender 22 mesas (áreas 1, 2 e 3) e um bartender que realizará o atendimento no balcão para somente retirada de bebidas (área 4) em cada turno, como visto na figura 2. Além dos garçons, o estabelecimento contará com duas hostesses, uma para o atendimento na fila e a segunda para encaminhamento dos clientes às mesas.

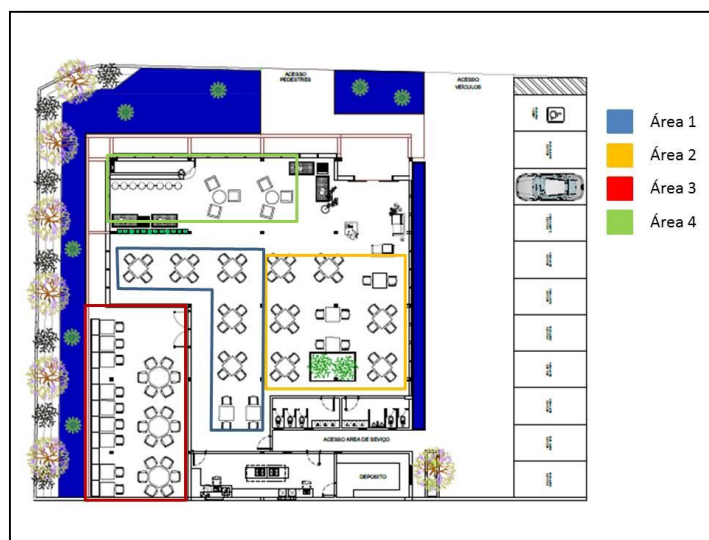


Figura 2: Atendimento por Área
Fonte: Elaboração própria

O atendimento do Lumière's contará com seu staff de garçons, hostesses e bartender caracterizados como personagens de filmes, além disso, as hostesses realizarão o atendimento dos clientes a partir da entrada, auxiliando-os com reservas de mesa, atendimento na fila e indicando o local em que os clientes irão sentar assim que houver vaga.

A fim de reduzir o tempo de espera nas filas, o restaurante Lumière's disponibilizará reservas prévias por telefone e por aplicativo via smartphone (modelo no apêndice 7), onde será informado o número médio de pessoas na fila e, quando houver mesa vaga, será enviado um e-mail para a conta previamente cadastrada do cliente e uma mensagem diretamente no aplicativo. Será disponibilizado, também, um minibar aos clientes que estiverem fisicamente em espera de mesas vagas no estabelecimento e, para os clientes que estiverem com os carros parados no estacionamento, serão projetados filmes, com um estilo *Drive-in*, na parede do estabelecimento criando uma experiência nostálgica nos clientes.

O diferencial de atendimento do estabelecimento será o atendimento cortês, conjunto de fatores que permitirão que o cliente se sinta dentro dos sucessos do cinema: as mesas serão equipadas com um tablet usado para chamar o garçom para explicações detalhadas dos pratos e bebidas e para que o cliente possa desfrutar da comodidade de selecionar os pratos e bebidas sempre assistindo às cenas relacionadas à opção escolhida; os garçons receberão treinamento para reproduzirem falas e trejeitos dos filmes de acordo com sua caracterização.

4.3 Execução do serviço

A execução do serviço se inicia a partir do momento que os clientes são atendidos na porta do estabelecimento pelas hostesses e encaminhados, caso queiram, ao balcão do bar para consumação enquanto há a espera e até a mesa aonde irão sentar.

No momento que houver a ocupação da mesa, o garçom responsável deve explicar aos clientes, caso haja dúvidas, como o tablet deve ser usado e quais são os pratos "em cartaz" (os quais dependerão dos filmes nos cinemas).

Os clientes devem selecionar a sua refeição através da plataforma criada para os tablets e enviar o pedido através do botão "finalizar pedido". O garçom responsável pelo atendimento deve voltar à mesa atendida em intervalos de 5 minutos, até que o mesmo certifique-se que o pedido foi concluído através da plataforma do tablet e confirmar se há alguma necessidade dos clientes.

O tempo de rotatividade das mesas é de 1 hora durante a semana e 1 hora a 1 hora e meia nos finais de semana. A cozinha será composta por um chefe, um sous chefe, quatro cozinheiros para preparação dos pratos e um confeitiro para dedicação total às sobremesas. O tempo médio de confecção dos pratos será de 20 minutos a partir da efetivação do pedido, até 20 minutos para pratos salgados e de 10 minutos para pratos doces. Considerando um pré-preparo dos componentes dos pratos, cada cozinheiro poderá montar um prato a cada 5 minutos.

4.4 Recebimento

Após o consumo da refeição e bebidas, conforme "fechamento de conta" do cliente, através do tablet, ocorre a etapa de pagamento, em que é levado até a mesa do cliente a conta e é proposto a inclusão dos 10% de serviço segundo a lei 9418/2014.

As formas de pagamento da fatura poderão ser moeda em espécie, cartões de crédito e débito, cuja máquina será levada até a mesa para comodidade do cliente. Para mitigação de riscos de inadimplência, não serão aceitos cheques.

4.5 Feedback

A fim de manter uma melhora contínua de atendimento, no momento que o cliente realizar o "fechamento da conta", efetuado através do tablet, será disponibilizado um questionário, via plataforma do próprio dispositivo, para avaliação do atendimento, qualidade dos produtos, tempo de espera, juntamente com o nome do garçom e permitindo um espaço para sugestões. A fim de haver uma assiduidade no preenchimento do

questionário, os clientes que o preencherem receberão um cupom de 5% de desconto sobre a fatura em uma visita futura com prazo máximo de 30 dias para o retorno ao restaurante.

As respostas serão analisadas quinzenalmente e serão repassadas aos funcionários como forma de treinamento, sugestões de mudança e/ou formas de elogios pela execução de serviço.

O processo contará com seções de feedback particular com os funcionários que tiverem retornos negativos dos clientes, evitando que os mesmos sejam expostos negativamente aos companheiros.

5. PLANO MERCADOLÓGICO

O plano mercadológico deste trabalho consiste na análise e detalhamentos das quatro variáveis do Marketing que são utilizadas de forma interligada como ferramentas para atração do consumidor e que são conhecidas como os quatro Ps: Produto, Preço, Praça e Promoção. Além disso, serão apresentados e discutidos o nome e o logotipo da empresa.

5.1 Marca e Logotipo

Com o intuito de representar a união do cinema e da gastronomia, que é a proposta do Lumière's, o logo possui representações gráficas de um projetor e de utensílios de cozinha. Como os pratos servidos pelo restaurante são reproduções de refeições de filmes, o nome da empresa aparece como resultado da projeção. O mesmo faz referência aos irmãos franceses Auguste e Louis Lumière, conhecidos como os pais do cinema.



Figura 3: Logotipo Lumière's
Fonte: Elaboração própria

5.2 Produto

O produto do Lumière's pode ser classificado como um serviço híbrido por ser igualmente composto por bens (comida servida) e serviços puros (atendimento). Os pratos, conforme citado anteriormente, terão nomes de filmes específicos e serão iguais às refeições preparadas ou degustadas pelos personagens dos filmes em questão. A ideia

deste produto foi desenvolvida com o intuito de pegar carona no marketing não intencional presente nos filmes, uma vez que, ao filmarem a elaboração de pratos ou a degustação de uma refeição por um personagem, os realizadores de um filme influenciam os desejos da maioria dos espectadores. Conforme pesquisa de validação, 76,1% dos entrevistados disseram ficar com vontade de comer o que os personagens dos filmes que assistem estão comendo ou preparando.

O mix de produtos do restaurante Lumière's tem uma abrangência de doze linhas (saladas, sopas, massas, carnes brancas, carnes vermelhas, vegetarianos, acompanhamentos, lanches, aperitivos, sobremesas, bebidas e bebidas especiais) e uma extensão de 43 itens, conforme cardápio (Apêndice 8).

Além do benefício central de comprar uma refeição, dos produtos básicos presentes para que seja possível desfrutar desse benefício central e do produto esperado (atributos e condições esperados em uma refeição - sabor, temperatura ideal, cozimento e textura corretos), o Lumière's também atingirá o quarto nível de produto, que será seu foco, o de produto ampliado. Ou seja, terá como objetivo exceder as expectativas dos clientes a fim de se diferenciar da concorrência e gerar fidelização. Nesse sentido, além de fornecer refeições, o restaurante pretende ampliar o produto através de serviços que somados resultem em uma experiência memorável (qualidade das refeições, atendimento diferenciado e ambiente e decoração - os três pilares que foram discutidos em detalhe na parte inicial deste trabalho).

Desse modo, pode-se citar como diferenciação do produto o desempenho e a conformidade (unidades produzidas idênticas e que atendem às especificações prometidas). Esses atributos serão atingidos através do treinamento e da qualidade dos funcionários da cozinha que serão detalhados na parte organizacional. Já como diferenciação do serviço aponta-se a facilidade de pedido, uma vez que os clientes farão seus pedidos através de tablets que chegarão diretamente à cozinha sem que seja necessário o intermédio de um garçom, e a entrega, que será facilitada pela presença do sistema dos tablets e customizada, uma vez que os garçons estarão caracterizados como personagens de filmes e serão treinados para reproduzir pequenas falas das cenas na hora de servir os clientes.

5.3 Preço

De acordo com pesquisa de validação, 31,6% dos entrevistados estariam dispostos a gastar entre R\$ 31,00 a R\$ 40,00 em um prato do restaurante Lumière's e 24,3% estariam dispostos a gastar entre R\$ 41,00 a R\$ 50,00. Apenas 18,3% se mostraram favoráveis com um valor de prato de R\$ 20,00 a R\$ 30,00.

“Uma empresa pode ter como objetivo ser a líder em qualidade de produto do mercado. Muitas marcas se esforçam para ser “luxos acessíveis” – bens ou serviços caracterizados por altos níveis de qualidade, bom gosto e status percebidos, e por um preço alto, mas não a ponto de ficar fora do alcance dos consumidores” (KOTLER, 2012, P. 418). A estratégia de posicionamento do Lumière's é a de diferenciação baseada no produto, porém como “luxo acessível” para que, dessa forma, seja possível atingir o público-alvo em questão – classes B e C.

Portanto, tomando como base o valor percebido pelos clientes e o objetivo de determinação de preço por parte da empresa, o valor médio de uma refeição por pessoa será de R\$ 60,00 a R\$ 80,00.

5.4 Praça

Conforme citado anteriormente na parte inicial deste trabalho, 45% dos entrevistados durante pesquisa de validação responderam esperar que o Lumière's esteja localizado na cidade de Santo André. Visto que a maioria pertence às classes B e C e tem entre 20 e 30 anos, escolheu-se a região da Vila Assunção, mais especificamente a Rua Santo André, como localização do restaurante.

A Vila Assunção vem crescendo nos últimos anos e hoje é tida como um dos mais importantes centros comerciais do município. O espaço de 1,5 quilômetros quadrados reúne 14.182 habitantes. Na Rua Santo André estão localizados os restaurantes New Yorker Burguer, a Casantiga Pizzaria, o mexicano Tex Mex Madrecita, A Padaria Brasileira, o Botequim Carioca, o pub Little Igloo e outros, o que aumenta o fluxo de pessoas.

5.5 Promoção

Inicialmente, serão disponibilizados R\$ 30.000,00 para a inauguração e divulgação. Esta última será feita através de anúncios em salas de cinema, propaganda no canal Cinemax, anúncio no Guia da Folha e também por meio de folders que serão divulgados em cinemas e outros estabelecimentos da região (Apêndice 9) e da própria faixa do restaurante (Apêndice 10). Esse budget inicial também será usado para a criação do site da empresa.

Midia	Empresa	Descrição	Preço
Anúncio em Salas de Cinema	Insight Plus - Mídia em Cinema	Anúncio de 30" - 2 cinesemanas	R\$ 5.000,00
Propaganda Canal Cinemax	Jove Inteligência de Mídia	Comercial no prime time (17:00-01:00)	R\$ 5.700,00
Anúncio Guia Folha	Grupo Folha	Rodapé (3 colunas x 4,5 cm)	R\$ 8.548,00
Folders	Gráfica Papira	100.000 unidades	R\$ 7.923,95
Website e Mídias Sociais	Agência Websnap	Criação website e redes sociais	R\$ 2.500,00
			R\$ 29.671,95

Tabela 2: Plano de Mídia de Lançamento
Fonte: Elaboração Própria

Posteriormente, será utilizado como método de estabelecimento de comunicação de marketing o método de porcentagem de venda, onde 5% das vendas ficarão disponíveis para ações promocionais de manutenção e retenção, como cupons, programas fidelidade em dias de menor movimento, atualização do site e redes sociais.

6. PLANO ORGANIZACIONAL

6.1 Organograma

Inicialmente, o Lumière's contará com 30 colaboradores dispostos nos seguintes cargos: Gerente Administrativo (1), Gerente Comercial (1), Chefe de Cozinha (1), Sous Chef (1), Cozinheiros (6), Confeiteiro (2), Bartender (2), Garçons (6), Hostesses (4), Lavador de pratos (2) e Faxineiras (2). A distribuição, assim como a hierarquia a qual cada funcionário se remete, podem ser visualizados na figura abaixo:

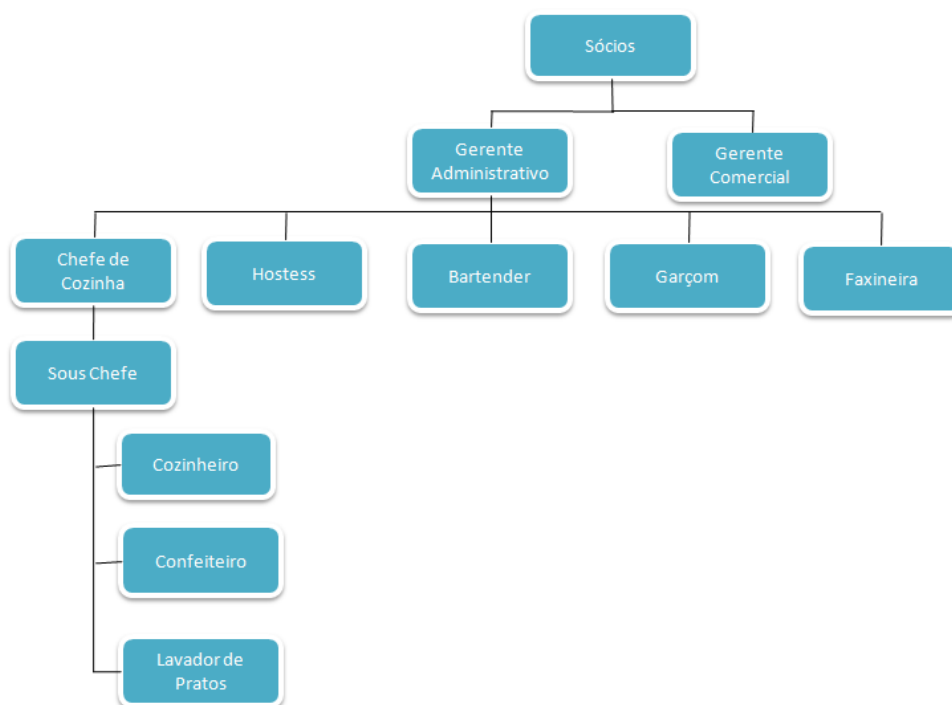


Figura 4 Organograma Lumière's
Fonte: Elaboração Própria

O restaurante funcionará no horário almoço e jantar, por isso os seguintes cargos terão o dobro de funcionários: cozinheiros, confeiteiros, garçons, hostess, bartenders, faxineiras e lavadores de pratos. Para assim, serem divididos entre os dois horários de funcionamento.

6.2 Capacidade de Pessoal

De acordo com o organograma apresentado, o Lumière's terá três sócios, cujos entrarão com o capital necessário para abertura do negócio, uma vez que o valor investido será o mesmo, a remuneração sob o capital investido será de uma taxa de 25% do lucro líquido do exercício, em conformidade com Artigo 202, Lei nº 10.303, de 2001, que pode ser visualizado no apêndice 12.

Em relação à capacidade de mão de obra, a empresa contará no segundo nível com duas gerências, sendo:

- Gerente Administrativo: responsável pela supervisão e administração de toda empresa e seus funcionários.

- Gerente Comercial: responsável por definir as estratégias para comercialização dos produtos e serviços. Fará planos e programas de vendas, além de acompanhar os concorrentes. Avaliará os resultados das vendas, métricas e índices de performance.

Apresenta-se a seguir um breve detalhamento de suas experiências e qualidades profissionais.

O cargo de gerente administrativo ficará sob responsabilidade de Carlos Henrique de Sousa e Silva, com formação em Administração de Empresas pela Escola Superior de Administração e Gestão (ESAGS-FGV). Possui experiência de 1 ano na área de compras e um ano na área controles internos, trabalhando nas empresas Henkel LTDA e Cnova - Cdiscount & Nova Pontocom, assim, além de possuir um ótimo relacionamento com o cliente, também possui domínio da área financeira.

Já o cargo de gerente comercial ficará sob responsabilidade de Giórgia Bazani, também com formação em Administração de Empresas pela Escola Superior de Administração e Gestão (ESAGS-FGV), com experiência de 3 anos na área compras, atuando diretamente com fornecedores e clientes, na empresa Johnson Controls.

Para os cargos acima mencionados, é possível visualizar os respectivos currículos no apêndice 13.

No terceiro nível, apresentarão-se os seguintes colaboradores:

- Chefe de cozinha: Responsável pela criação e elaboração dos pratos, para que os mesmos sejam a representação exata de cada filme.
- Hostesses: Responsáveis pela recepção dos clientes, bem como a atenção às necessidades dos mesmos durante o período de espera, auxílio às informações desejadas, e acompanhamento até a mesa.
- Bartenders: Responsáveis pelo preparo das bebidas alcoólicas e não alcoólicas no balcão, bem como servi-las.
- Garçons: Responsáveis pelo atendimento dos clientes após chegarem à mesa, pela entrega dos pratos com a representação do filme escolhido, recolhimento dos utensílios após o uso, tendo como prioridade que todos os clientes saiam do restaurante com a experiência de ter vivenciado a cena do filme escolhido.
- Faxineiras: Responsáveis por manter o ambiente limpo e pela reposição dos produtos dos toaletes.

O quarto nível será representado pelo Sous Chefe, que responderá diretamente ao chefe de cozinha.

- Sous Chefe: Responsável por supervisionar a preparação dos alimentos e pela segurança por toda a cozinha, mantendo-se atento a todos os funcionários para garantir que os pratos permaneçam fieis à visão do chefe.

Por fim, o quinto nível será composto pelos seguintes colaboradores:

- Cozinheiros: Responsáveis pela preparação dos pratos salgados.
- Confeiteiro: Responsáveis pela preparação dos pratos doces.
- Lavador de Pratos: Responsáveis por lavar a louça e dar suporte à cozinha quando necessário.

6.3 Custo do Funcionário e Aumento de Headcount

O sindicato dos trabalhadores do Lumière's será o SINHORES-SP (Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares) do estado de São Paulo, assim, os benefícios dos empregadores estarão de acordo com a convenção coletiva de trabalho 2015/2017 do mesmo. Desta forma, serão disponibilizados aos funcionários do Restaurante Lumière's: Seguro de vida em R\$50,00, Cesta básica no valor de R\$160,00, Vale Transporte no valor de R\$7,00 ao dia e Vale Refeição no valor de R\$15,70 ao dia. No apêndice 14 é possível visualizar o cálculo de todos os gastos anuais com funcionários, incluindo seus benefícios e outros custos previstos em lei.

	1º Ano	2º Ano	3º Ano	4º Ano	5º Ano
Funcionários	Qtd. Inicial	Sem Aumento de Headcount	Com Aumento de Headcount	Com Aumento de Headcount	Com Aumento de Headcount
Gerente Administrativo	1	1	1	1	1
Gerente Comercial	1	1	1	1	1
Chefe de Cozinha	1	1	1	1	1
Sous Chefe	1	1	1	1	1
Cozinheiros	6	6	7	8	8
Confeiteiro	2	2	2	2	2
Bartender	2	2	2	2	2
Garçom	6	6	6	6	7
Hostess	4	4	4	4	4
Lavador de Pratos	2	2	2	2	2
Faxineira	2	2	2	2	2
TOTAL	28	28	29	30	31

Tabela 3: Quantidade de funcionários durante 5 anos

Fonte: Elaboração Própria

De acordo com o sindicato da classe (SINHORES), é esperada, em média, uma correção salarial de 8% ao ano (referentes à correção do INPC dos últimos 12 meses somados ao aumento real do salário, de aproximadamente 1,20%). Assim, foram projetados para os próximos 5 anos as contratações necessárias para que a empresa acompanhe sua demanda. Nos quadros abaixo é possível acompanhar respectivamente o aumento do quadro de funcionários, bem como o seu custo ao longo dos 5 anos.

	Inicial	8%	8%	8%	8%
Funcionários	1º Ano	2º Ano	3º Ano	4º Ano	5º Ano
Gerente Administrativo	R\$ 74.402	R\$ 80.355	R\$ 86.783	R\$ 93.726	R\$ 101.224
Gerente Comercial	R\$ 74.402	R\$ 80.355	R\$ 86.783	R\$ 93.726	R\$ 101.224
Chefe de Cozinha	R\$ 67.922	R\$ 73.356	R\$ 79.225	R\$ 85.563	R\$ 92.408
Sous Chefe	R\$ 54.962	R\$ 59.359	R\$ 64.108	R\$ 69.237	R\$ 74.776
Cozinheiros	R\$ 336.019	R\$ 362.901	R\$ 391.933	R\$ 423.287	R\$ 457.150
Confeiteiro	R\$ 67.157	R\$ 72.529	R\$ 78.332	R\$ 84.598	R\$ 91.366
Bartender	R\$ 61.973	R\$ 66.931	R\$ 72.285	R\$ 78.068	R\$ 84.313
Garçom	R\$ 185.918	R\$ 200.791	R\$ 216.854	R\$ 234.203	R\$ 252.944
Hostess	R\$ 123.946	R\$ 133.861	R\$ 144.570	R\$ 156.136	R\$ 168.627
Lavador de Pratos	R\$ 50.309	R\$ 54.334	R\$ 58.680	R\$ 63.375	R\$ 68.445
Faxineira	R\$ 47.717	R\$ 51.534	R\$ 55.657	R\$ 60.109	R\$ 64.918
TOTAL	R\$ 1.144.728	R\$ 1.267.293	R\$ 1.368.676	R\$ 1.478.170	R\$ 1.596.424

Tabela 4: Salário dos funcionários durante 5 anos

Fonte: Elaboração própria.

6.4 Capacidade De Atendimento E Produção

A capacidade produtiva da empresa, assim como a capacidade de atendimento e de serviços depende da sua quantidade de funcionários e da estimativa média do número de clientes que serão atendidos diariamente, levando em consideração o tempo de preparação do produto para capacidade produtiva e também, da disposição física que a empresa possui, ou seja, a quantidade de clientes e funcionários que a empresa comporta. No caso do restaurante, também levamos em consideração o tempo que o cliente leva para realizar sua refeição.

O restaurante Lumière's, contará com 28 funcionários no primeiro ano, parte deles será dívida entre almoço e jantar, como mencionado no planejamento operacional. Com este número de funcionários, com a previsão da demanda, é possível saber se a mesma será inteiramente atendida, assim como, se o número de funcionários está adequado, com isso, chegar planejamento estratégico da produção, vendas e finanças da empresa.

A previsão de demanda do restaurante será variável de acordo com os períodos de sazonalidade no ano, embora com um cardápio de pratos quentes e frios, cujas refeições podem ser consumidas em todas as estações e épocas do ano.

O número máximo de refeições que serão realizadas mensalmente é de 18144. Para realizar este cálculo, foram considerados os seguintes fatores: tempo de preparo, horário de funcionamento, tempo médio que uma pessoa realiza em uma refeição e o número de cozinheiros. É possível visualizar o cálculo completo no apêndice 15. A seguir está uma tabela resumida dos valores.

Qtd. De Refeições Semanais	Qtd. De Refeições Mensais
4536	18144

Tabela 5: Capacidade produtiva
Fonte: Elaboração própria.

Já para capacidade de atendimento, foi levada em consideração a quantidade de clientes que o ambiente comporta, ou seja, o número de pessoas que podem ser atendidas por mesa, a quantidade de horas que o restaurante está aberto e o tempo gasto por pessoa em uma refeição. Conclui-se que o restaurante pode atender 18360 pessoas semanalmente.

6.5 Treinamento

O treinamento de todos os funcionários acontecerá com uma semana antes do início de suas atividades, o mesmo será passado pelos gerentes da empresa com o objetivo de que todos os funcionários estejam alinhados com o a visão e valores da empresa, assim proporcionar aos clientes plena satisfação em relação à temática do restaurante e na

experiência que irá ser vivenciada. Para melhor compreensão do tema, o treinamento será dividido em três etapas, como demonstrado abaixo:



Figura 5: Treinamento Funcionários
Fonte: Elaboração Própria

Primeiro ocorrerá à explicação da temática, como por exemplo, como a ideia foi criada e qual a função de cada funcionário para representá-la, no caso dos garçons e hostesses com as falas dos personagens e explicação do tema ou cardápio e para cozinha que deve realizar a representação de cada prato. Depois disso, para que o funcionário possa visualizar melhor o seu papel, será feita uma breve apresentação dos filmes e eles irão assistir as cenas relacionadas ao cardápio. Por fim, os gerentes irão representar os clientes, para que cada funcionário coloque em prática a sua função, incluindo as falas e os gestos necessários de cada filme, para que no início das atividades os funcionários estejam preparados para atender os clientes da melhor forma.

7. PLANO FINANCEIRO

7.1 Investimentos Iniciais

Para a abertura do restaurante Lumière's, será necessário um aporte de capital inicial de R\$ 960.790,54. Este valor será distribuído em R\$349.169,47 para o Capital de Giro, R\$581.949,12 em CAPEX (Capital Expenditures), isto é, o que será gasto na compra de bens de capital, reforma, e decoração do local, e R\$29.671,95 para Ações Iniciais de Marketing, conforme citado no plano mercadológico.



Gráfico 8: Investimentos Iniciais

Fonte: Elaboração Própria

Os detalhes dos custos de cada item citado para os investimentos iniciais encontram-se no Apêndice 16 com a discriminação individual e seus respectivos valores.

7.2 Validação da Demanda

Para estimar a demanda a ser atendida do Lumière's, e com isso traçar os possíveis cenários futuros que o restaurante poderá encontrar, foram levantadas informações de demanda dos concorrentes, sendo um direto e um indireto, a fim de estabelecer a média mensal de vendas. Conforme tabela abaixo foi levado em consideração a média de vendas durante a semana e, a média de vendas no final de semana, uma vez que nos finais de semana o movimento é bem mais elevado que durante a semana.

Validação da Demanda			
	Semana	Final de Semana	Mês
Outback Steakhouse	1020	2250	13080
Paris 6	750	900	6600

Tabela 6: Média de Vendas atual de Refeições Outback Steakhouse e Paris 6

Fonte: Elaboração Própria

Ao realizar uma comparação com um de seus concorrentes indiretos, no caso o Outback Steakhouse (unidade Shopping ABC – Santo André), e um direto, o Paris 6, o Lumière's, de acordo com sua capacidade física e produtiva alcançará a média de vendas do mercado no 5º ano no cenário pessimista, no 2º ano no cenário mais provável, e no 1º ano no cenário otimista. Vale ressaltar que a demanda do mercado foi calculada proporcionalmente com a estrutura do projeto.

A análise de viabilidade do negócio foi embasada em três cenários para compor a projeção de crescimento – pessimista, mais provável e otimista, e com o crescimento de mercado igual à taxa de 14,70% a.a., conforme exposto anteriormente.

7.3 Composição da Receita

De acordo com os cenários utilizados ao longo do plano de negócio, o preço médio de vendas para cada ano foi ajustado de acordo com o índice IPCA, bem como o custo dos serviços prestados (aquisição dos insumos).

Para o cálculo de folha de pagamento, os reajustes salariais e benefícios oferecidos foram calculados de acordo com o sindicato da classe do negócio, evidenciado no Plano Organizacional. Já para as despesas como aluguel, foi levado em consideração o índice de reajuste da tabela IGP-M do último ano vigente. A depreciação foi calculada conforme taxa e vida útil dos ativos.

Adotadas tais premissas, o gráfico abaixo mostra a composição da receita dos 5 anos projetados para o cenário mais provável, isto é, quais são os principais drivers de custo e o quanto os mesmos representam da receita bruta da empresa.

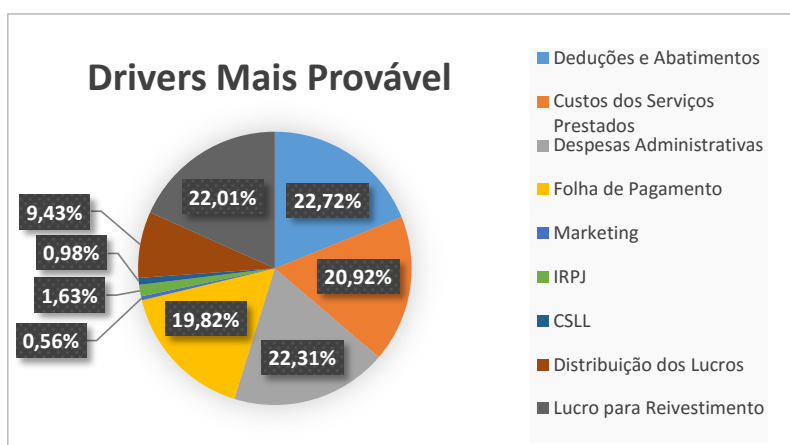


Gráfico 09: Drivers de Custo Mais Provável
Fonte: Elaboração Própria

7.4 Demonstração de Resultados

O Lumière's utilizará do regime de tributação Lucro Presumido, regulamentado pelos artigos 516 a 528 do Regulamento do Imposto de Renda (Decreto 3.000/1999), respeitando as demais situações previstas na legislação em vigor (Art. 14 da Lei 9.718/98; Lei 12.814/2013) para atender a legislação.

Com base nas estimativas de vendas para os próximos cinco anos, onde foi considerado períodos com sazonalidade, e preço médio de uma refeição composta por bebida, entrada e um prato principal, e com reajuste baseado no índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) indicado pela MB Associados, a

demonstração simplificada dos resultados do Lumière's no cenário Mais Provável é apresentada a seguir:

	RESUMO DRE 5 ANOS (Cenário Mais Provável)				
	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Numero de refeição com sazonalidade	59040	67719	77674	89092	102188
Preço médio	72,19	75,45	78,75	83,63	89,07
RECEITA BRUTA DE VENDAS	R\$ 4.262.097,60	R\$ 5.109.389,50	R\$ 6.116.792,48	R\$ 7.450.727,83	R\$ 9.101.887,70
Deduções e Abatimentos	R\$ 968.244,62	R\$ 1.160.719,59	R\$ 1.389.580,08	R\$ 1.692.631,24	R\$ 2.067.727,07
COFINS (3%)	R\$ 127.862,93	R\$ 153.281,68	R\$ 183.503,77	R\$ 223.521,83	R\$ 273.056,63
PIS (0,65%)	R\$ 27.703,63	R\$ 33.211,03	R\$ 39.759,15	R\$ 48.429,73	R\$ 59.162,27
ISS (5%)	R\$ 213.104,88	R\$ 255.469,47	R\$ 305.839,62	R\$ 372.536,39	R\$ 455.094,38
Repasse Total	R\$ 173.363,42	R\$ 207.818,45	R\$ 248.798,28	R\$ 303.070,50	R\$ 370.225,01
Comissões (10%)	R\$ 426.209,76	R\$ 510.938,95	R\$ 611.679,25	R\$ 745.072,78	R\$ 910.188,77
RECEITA OPERACIONAL LÍQUIDA	R\$ 3.293.852,98	R\$ 3.948.669,90	R\$ 4.727.212,41	R\$ 5.758.096,59	R\$ 7.034.160,63
Custos dos Serviços Prestados	R\$ 1.202.304,00	R\$ 1.256.407,68	R\$ 1.329.279,36	R\$ 1.411.694,64	R\$ 1.503.454,80
Compras/Insumos	R\$ 1.202.304,00	R\$ 1.256.407,68	R\$ 1.329.279,36	R\$ 1.411.694,64	R\$ 1.503.454,80
LUCRO BRUTO	R\$ 2.091.548,98	R\$ 2.692.262,22	R\$ 3.397.933,05	R\$ 4.346.401,95	R\$ 5.530.705,83
Despesas Administrativas	R\$ 1.141.416,24	R\$ 1.280.376,24	R\$ 1.420.160,92	R\$ 1.574.752,24	R\$ 1.731.418,44
RESULTADO ANTES DO IRPJ/CSLL	R\$ 950.132,74	R\$ 1.411.885,98	R\$ 1.977.772,13	R\$ 2.771.649,71	R\$ 3.799.287,39
IRPJ (4,80%)	R\$ 45.606,37	R\$ 67.770,53	R\$ 94.933,06	R\$ 133.039,19	R\$ 182.365,79
CSLL (2,88%)	R\$ 27.363,82	R\$ 40.662,32	R\$ 56.959,84	R\$ 79.823,51	R\$ 109.419,48
LUCRO LÍQUIDO	R\$ 877.162,54	R\$ 1.303.453,14	R\$ 1.825.879,23	R\$ 2.558.787,01	R\$ 3.507.502,12
DISTRIBUIÇÃO DE LUCROS	R\$ 263.148,76	R\$ 391.035,94	R\$ 547.763,77	R\$ 767.636,10	R\$ 1.052.250,64
RESULTADO DO EXERCÍCIO	R\$ 614.013,78	R\$ 912.417,20	R\$ 1.278.115,46	R\$ 1.791.150,91	R\$ 2.455.251,48

Tabela 7: DRE Resumo dos Cinco Anos no Cenário Mais Provável
Fonte: Elaboração Própria

A evolução dos lucros nos cinco primeiros anos da empresa mostrou-se favorável em todos os cenários. Mesmo no cenário pessimista, o projeto apresenta lucratividade de cerca de R\$ 200.000,00 ao final do primeiro ano

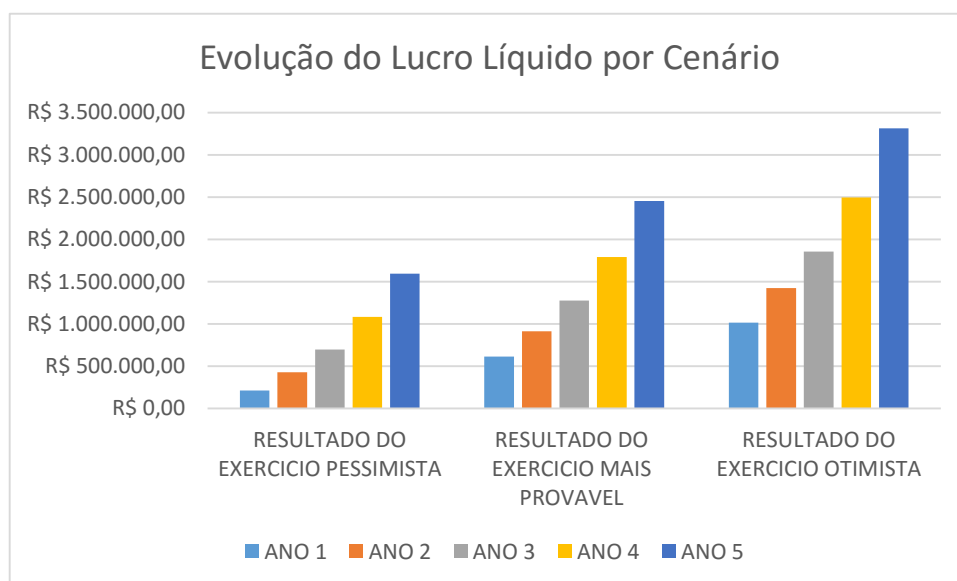


Gráfico 10: Evolução dos Resultados nos Três Cenários
Fonte: Elaboração Própria

Como pode ser observado por meio da análise das demonstrações de resultado e do gráfico de evolução do lucro, há um crescimento estável dos resultados da empresa em todos os cenários.

As Demonstrações de Resultados abertas mensalmente e simplificadas dos três cenários utilizados para cálculo da viabilidade do projeto, estão presentes no Apêndice 18.

7.5 Indicadores Financeiros

Para conhecer a viabilidade do projeto, foram calculados e analisados os índices financeiros para os três cenários: pessimista, mais provável e otimista, conforme Apêndice 19.

Analisando o VPL (Valor Presente Líquido), é possível concluir que o projeto traz lucro para a empresa nos três cenários, ou seja, o projeto vale mais do que custa.

Ao analisar a TIR (Taxa Interna de Retorno), conclui-se que ela é maior que o CAPM (*Capital Asset Pricing Model* – Custo de Capital) nos três cenários, o que indica que o projeto é viável financeiramente.

O índice ILL (Índice de Lucratividade Líquida) foi maior que 1 nos três cenários, indicando que o investidor irá receber para cada R\$ 1,00 real investido R\$ 2,56 no cenário pessimista, R\$ 4,52 no cenário mais provável e R\$ 6,50 no cenário otimista.

Em relação ao PayBack, foi constatado que o projeto consegue se pagar dentro da vida útil em todos os cenários. No cenário otimista, o restaurante se paga em um ano e três meses, no cenário mais provável, em um ano e 7 meses e no pessimista, em 2 anos e 1 mês.

	TIR	VPL	ILL	PAYBACK
CENÁRIO PESSIMISTA	52,25%	R\$ 1.163.056,53	2,56	2 ANOS E 1 MÊS
CENÁRIO MAIS PROVAVEL	94,14%	R\$ 2.681.052,38	4,52	1 ANO E 7 MESES
CENÁRIO OTIMISTA	135,78%	R\$ 4.216.202,29	6,50	1 ANO E 3 MESES

Tabela 8: Indicadores Financeiros
Fonte: Elaboração Própria

Para calcular o CAPM foi utilizada a taxa Selic (14,25%), o beta do setor de restaurantes (0,89), segundo a tabela Damondaran atualizada em janeiro de 2015 e a taxa média de retorno Ibovespa dos últimos 15 anos (18,30%).

CAPM	$14,25\% + 0,89 * (18,30\% - 14,25\%) = 17,85\%$
-------------	--

Tabela 6: Cálculo do CAPM
Fonte: Elaboração Própria

Com a análise dos indicadores financeiros, conclui-se que o projeto é financeiramente viável e indicam que a empresa apresentará resultados satisfatórios ao longo dos cinco anos analisados.

7.6 Análise de Riscos Operacionais

Um evento de Risco Operacional é entendido como um incidente que resulta em perdas ou impactos decorrentes de erro, falha, deficiência ou inadequação de processos. Serão classificados eventos de Risco Operacional:

- **Mau funcionamento da máquina de cartão de crédito/débito**

O restaurante Lumière's contará com uma máquina de reposição caso ocorra qualquer defeito em alguma das 3 máquinas de uso normal. Há também o suporte 24h prestado pela operadora das máquinas de cartão em caso de vício (defeito).

- **Acidentes e higiene no ambiente de trabalho**

A fim de evitar acidentes de trabalho, será instaurado o conceito do 5S na cozinha. A sigla 5S proveniente das palavras em japonês Seiri (Utilização), Seiton (arrumação), Seiso (limpeza), Shitsuke (Disciplina) Seiketsu (higiene) garante premissas de delimitação de espaço, arrumação de utensílios e maquinários, higienização e limpeza do ambiente de trabalho e disciplina dos funcionários voltado a prevenção de acidentes e de não obstrução de vias de trânsito de pessoas e ou má utilização das ferramentas de trabalho.

Os alimentos serão mantidos sempre refrigerados abaixo dos 5°C segundo orientações da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) para evitar proliferação de germes e bactérias e serão retirados do resfriamento somente para pré-preparo.

Para o manuseio dos alimentos, serão utilizadas luvas feitas de materiais como Nitrilo e Vinilo, pois estas não provocam alergias.

- **Risco de Incêndio**

Em caso de incêndio no restaurante, haverá prévia negociação junto ao proprietário para acordar quem será o responsável a pagar o prêmio do seguro contra incêndio. Segundo a Lei nº 8.245, de 18 de outubro de 1991, é de responsabilidade do locador pagar a taxa do prêmio a não ser que o contrato de locação considere disposição ao contrário, ou seja, que o locatário deve pagar o prêmio.

- **Alta rotatividade de funcionários**

Os funcionários do restaurante receberão, antes de iniciarem suas atividades, um treinamento que terá por objetivo prepará-los para oferecerem o melhor serviço aos clientes, por isso depois de prepará-los será importante mantê-los para que o conhecimento recebido não se perca, mas que se aprimore a cada dia. Por isso, o Lumière's, oferecerá

aos funcionários todos os direitos e benefícios que cabem à classe, além de um ambiente altamente profissional.

Com o intuito do negócio estar sempre atualizado, competitivo e aperfeiçoando-se continuamente, será muito importante para o restaurante ouvir e considerar a opinião e sugestão de todos os seus stakeholders buscando agregar valor à operação da empresa.

- **Falha na Internet**

O risco pode acarretar no não funcionamento das máquinas de cartão e no sistema de transmissão dos pedidos dos tablets à cozinha, por isso, para que estes sejam sanados, o restaurante terá contrato com duas empresas prestadoras de serviço internet banda larga, pois se uma falhar a outra substituirá.

8. BIBLIOGRAFIA

EDWALD FILHO, R.; LEBERT, N. **O cinema vai à mesa**. 1 ed. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007.

KOTLER, P.; KELLER, K.L. **Administração de Marketing**. 14 ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012.

LORENTE, M.; SALABERRY, L. **Cozinha POP**. 1 ed. São Paulo: Panda Books, 2014.

SANTOS, C.; BARROS, S. **Imposto de Renda Pessoa Jurídica para Contadores**. 8 ed. São Paulo: IOB, 2013.

COMIDA DE CINEMA. **Tastemade Brasil**. Disponível em: < <https://www.youtube.com/playlist?list=PL9TlxiW7M4kFfnqlnqmewqQnQFtUVENX5>>. Acesso em: 16 ago. 2015.

CATHO. **Guia de Profissões e Salários**. Disponível em: < <http://www.catho.com.br/profissoes/>>. Acesso em: 15 de out. 2015.

SINHORES-SP. **Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares**. Disponível em: < <http://www.sinhores-sp.com.br/>>. Acesso em: 12 de out. 2015.

DAMONDARAM. **Betas by Sector**. Disponível em: < http://pages.stern.nyu.edu/~adamodar/New_Home_Page/datafile/Betas.html >. Acesso em 08 nov. 2015.

IBOVESPA. **Índice IBOVESPA**. Disponível em: < <http://www.bmfbovespa.com.br/indices/ResumoTaxaMediaCrescimento.aspx?Indice=IBOVESPA&idioma=pt-br>>. Acesso em: 07 nov. 2015.

IBGE. **Infográficos: dados gerais do município**. Disponível em: < <http://cidades.ibge.gov.br/painel/painel.php?codmun=354780>>. Acesso em 20 ago. 2015.

GS&MD. **Panorama do mercado de Food Service no Brasil**. Disponível em: < <http://www.gsmd.com.br/pt/eventos/estudos-e-projecoes-economicas/panorama-do-mercado-de-foodservice-no-brasil>>. Acesso em 12 set. 2015.

MARKET REALIST. **US Retail Trade Data: Food And Drinking Places Keeps Rising**. Disponível em: < <http://marketrealist.com/2015/02/us-retail-trade-data-food-drinking-places-keeps-rising/> > Acesso em: 17 ago. 2015.

BRF FOOD SERVICES. Disponível em: < <http://www.brf-foodservices.com.br/> >. Acesso em 23 out. 2015.

KONKERO. **Quanto custa ter uma máquina da Cielo no seu negócio?**. Disponível em: < <http://www.konkero.com.br/cartao/cartao-de-credito/quanto-custa-ter-uma-maquina-da-cielo-no-seu-negocio> >. Acesso em 22 out. 2015.

NORMAS BRASIL. **Lei nº 9418 DE 21/05/2014**. Disponível em: < http://www.normasbrasil.com.br/norma/lei-9418-2014-goiania_270604.html >. Acesso em 22 out. 2015.

SEBRAE. **Como estabelecer a capacidade produtiva da minha empresa?**. Disponível em: < <http://www2.rj.sebrae.com.br/boletim/como-estabelecer-a-capacidade-produtiva-da-minha-empresa/> >. Acesso em 17 out. 2015.

ABRASEL. **Um horizonte positivo para o food service**. Disponível em: < <http://www.abrasel.com.br/noticias/2749-30062014-um-horizonte-positivo-para-o-food-service.html> >. Acesso em: 31 ago. 2015.

VEJA SP. **Paris 6 é um dos restaurantes mais lucrativos da cidade**. Disponível em: < <http://vejasp.abril.com.br/materia/paris-6-isaac-azar/> >. Acesso em: 15 ago. 2015.

APÊNDICE

Apêndice 1

Vila Assunção mantém tradicionalismo

Natália Fernandes
Do Diário do Grande ABC

Ao mesmo tempo em que mantém seu aspecto saudosista devido ao estilo arquitetônico dos imóveis, tradicionais pontos de encontro, como bancas de jornal, quitandas, bares e padarias, e por reunir grupos de moradores antigos, a Vila Assunção, em Santo André, teve seu perfil modificado e hoje é tida com um dos mais importantes centros comerciais do município.

O bairro deixou de ser estritamente residencial, por isso, ao caminhar pelas ruas e avenidas de um dos mais antigos locais da cidade, é possível observar diversidade entre os inúmeros pontos comerciais, além de novos prédios residenciais, o que aumenta o trânsito em alguns períodos do dia.

O espaço de 1,5 quilômetros quadrados reúne 14.182 habitantes. Há duas escolas estaduais: Dr. Celso Gama e Professora Herminia Lopes Lobo, além da Emeief Padre Fernando Godat e da creche Professora Marina Gonçalves Ulbrich, que atende a população do bairro, mas está localizada no Jardim Stella. Na área da Saúde, os moradores têm o Ambulatório de Especialidades do Centro Hospitalar Municipal e o Pronto Socorro.

Deixar o bairro nem passa pela cabeça de quem vive ali. Para o aposentado Benedito Lopes, 70 anos, instalado no local há 50 anos, nada paga a tranquilidade de saber que está a salvo das temidas e cada vez mais frequentes enchentes no verão. "Aqui pode chover à vontade que não alaga", comemora. A única reclamação é sobre o aumento do fluxo de veículos pelo bairro diariamente. "Temos muitos prédios residenciais e, com isso, a quantidade de carros que passou a circular por aqui cresceu", diz.

A proximidade com o Centro de Santo André nem seria notada não fosse a necessidade de se dirigir até lá para ir ao banco. "Temos duas casas lotéricas, mas infelizmente nenhuma agência bancária", comenta Lopes.

COMÉRCIO

Instalado na Praça que recebe o nome do bairro há 45 anos, o Bararanha é ponto de encontro dos moradores mais antigos. "Semana passada mesmo teve churrascada tradicional de fim de ano", destaca o proprietário do bar, Jesualdo Bezerra da Silva, 40. Desde sua fundação, o estabelecimento mudou de direção cinco vezes. No entanto, a clientela permanece fiel. "Já faz uns 20 anos que frequento o bar", confirma Lopes.

A Banca João Ramalho, na esquina da avenida que a nomeia com a Rua Coronel Francisco Amaro, está no local há 30 anos. "Apesar de os clientes terem se diversificado por causa do Centro Hospitalar Municipal (instalado há poucos metros), aqueles mais antigos vem buscar jornal todos os dias", comenta o proprietário José Roberto Bertoloto, 59.

O aposentado Roberto Paulo, 59, revela que quando mudou para a Vila Assunção, há 26 anos e após o casamento com uma moradora da cidade, acreditava que não se habituaria por estar acostumado com a vida na Capital. "Hoje mudei de ideia e não saio daqui por nada. Se o prefeito mora no bairro é porque é bom", brinca.

Próximo à Matriz, moradores pedem reforço na segurança

A tradicional Praça Presidente Vargas, onde está instalada a Igreja Matriz, conhecida por grande parte dos andreenses como a igreja cor-de-rosa, é um dos pontos mais movimentados da Vila Assunção e, por isso, alvo de pedidos por mais segurança por parte dos moradores que estão próximos do local.

O lugar onde o aposentado Edgar Mantovani nasceu, há 80 anos, não é mais o mesmo. Segundo o simpático senhor de cabelos grisalhos, as poucas casas que ainda restam pelo bairro ficam abandonadas durante a noite, quando os consumidores deixam a Vila e os comerciantes baixam as portas. "Durante o dia há muito movimento em virtude da Igreja Matriz, da faculdade, das escolas, lojas. Mas, quando os lojistas vão embora ficamos sem segurança e com medo", reclama.

Reivindicação antiga dos moradores da Vila Assunção, a instalação de base comunitária próximo à Igreja Matriz nunca deixou de ser apenas promessa. O que se vê pelo espaço são flanelinhas olhando carros estacionados no entorno da paróquia. "Os religiosos ficam sem liberdade porque têm medo de serem abordados", conta um comerciante local, que preferiu não se identificar. Segundo ele, a solução para inibir a presença e atuação dos guardadores de carros seria avançar com a instalação da Zona Azul, presente em grande parte das ruas do bairro.

Forma-se a vila bem pertinho do Centro

Vila Assunção foi loteada em 1925 pelos irmãos Erasmo e Antonio Assumpção, daí o nome. Não foi o primeiro loteamento do espaço, nem é o mais extenso. Mesmo assim generaliza-se a vila para identificar pontos como do Cemitério da Saudade e da Matriz de Santo André, que neste mês celebra o centenário de criação da primeira paróquia andreense, a segunda do Grande ABC, ao lado da Paróquia São José, em Ribeirão Pires - a primeira é a da Boa Viagem, em São Bernardo.

Antes da Vila Assunção foram abertos outros loteamentos próximos a ela. Vila Flaquer, de 1912, foi o primeiro, seguido pela Vila Alzira, de 1918. Depois da Vila Assunção, vem juntar-se à área que podemos denominar de Grande Assunção os loteamentos Vila Santa Tereza, Vila Dora, Jardim Javri, Vila Pomar, Vila Itararé, Vila Renata, Vila Eldizia, Vila Bela Vista.

E há o Bairro da Glória, citado em 1937 pelo Álbum de São Bernardo, livro de João Netto Caldeira, que obedece ao traçado da primitiva Vila Flaquer. A hipótese que se levanta é que o loteador de Vila Flaquer - Alfredo Flaquer, ex-prefeito - teve dificuldade para vender os lotes abertos e os repassou a terceiros, que criaram a expressão Bairro da Glória, englobando - este sim - o Cemitério da Saudade.

Em 1989 tivemos oportunidade de entrevistar vários antigos moradores da Vila Assunção, como João Montagner: "Da Avenida da Saudade sentido bairro é Bairro da Glória, até o Jardim Ipiranguinha. Os Dell'Antonia e os Flaquer tinham muitas áreas no local". Maria Madalena Nanci também relembra: "O pai do José Nanci (ex-vereador) era pedreiro e fez várias casas."

E veio a transformação. Os loteamentos espaçosos das primeiras décadas do século passado cederam espaço aos conjuntos residenciais a partir do final dos anos 1940. Nos anos 1970, inicia-se o crescimento vertical, mas, no coração de Vila Assunção, resistem construções centenárias, térreas, ocupadas geralmente por restaurantes e outros comércios. (Ademir Medici).

Apêndice 2

PESTAL

Para avaliar o ambiente externo, pode-se utilizar a ferramenta PESTAL, que analisa qualitativamente fatores críticos dentro das dimensões política (P), econômica (E), social (S), tecnológica (T), ambiental (A) e legal (L) que impactam direta ou indiretamente na tomada de decisão da empresa.

Dimensão Política / Legal:

Nesse âmbito, o Lumière's está sujeito à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), órgão regulador, vinculado ao Ministério da Saúde, com atuação em todos os setores relacionados a produtos e serviços que possam afetar a saúde da população brasileira, ou seja, medicamentos, cosméticos, derivados de tabaco e alimentos, o qual é o caso da empresa abordada nesse trabalho.

Com isso, a agência possui papel decisivo para que a organização possa atuar de forma legal no Brasil, monitorando e fiscalizando os ambientes, processos e insumos utilizados para fornecer o portfólio de produtos do Lumière's. Sem a licença dada pelo órgão, a empresa não poderia operar.

Dimensão Econômica:

O mercado em que a alimentação ocorre fora de casa, conhecido como food service, no qual a organização analisada se enquadra; vem crescendo 14,7% ao ano, de acordo com a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA). Tal crescimento possibilitou um faturamento estimado em R\$ 116,5 bilhões em 2013. No mesmo ano, a ABIA também identificou que 32,9% do consumo alimentício foi feito fora do lar.

De acordo com a ECD, consultoria especializada em informações sobre o mercado de food service, o qual o Lumière's pertence, os fatores econômicos que influenciam, direta e indiretamente, o nível de despesas com alimentação fora do lar são: inflação, renda, emprego, crédito e o PIB de serviços.

Levando em consideração essas informações, vê-se que 2015, para a maioria das empresas brasileiras de serviços, não vem sendo um ano de muitas oportunidades e de grandes ameaças.

Pode-se tomar como exemplo a inflação, que mede, basicamente, a média do crescimento dos preços de um conjunto de bens e serviço em um determinado período, que fechou 2014 em 6,41% e o que impacta, diretamente, o poder de compra do consumidor brasileiro. Poder de compra, esse que tem tendências de redução este ano, diante de uma expectativa de mercado para a inflação de 8,20%, de acordo com o boletim Focus do Banco Central do Brasil (BACEN) do dia 02 de abril de 2015.

Dimensão Social:

Um estudo realizado entre uma parceria da GS&MD com o NPD Group, indica potencial de crescimento no setor Food Service ao comparar a penetração de compradores por classe social dos clientes que frequentemente buscam alimentação fora do lar, 53% pertencem à classe A, 37% são da classe B, 17% da classe C e 9% das classes D/E. Apesar de representar 17%, a emergente classe C é a que possui o maior grupo de pessoas, dado que chama a atenção pelo potencial de crescimento.

Quando o consumidor é visto por sua faixa etária, os adolescentes representam 24%, entre 20-30 anos (25%), 30-40 anos (29%), 40-50 anos (24%) e acima de 50 anos (18%).

A maioria busca a alimentação fora do lar durante a semana (69%), enquanto 31% preferem consumir no final de semana. Ao longo do dia, os horários com maior pico de consumo são almoço (27%) e lanche da tarde (28%). Café da manhã atrai 5% dos entrevistados, o lanche da manhã é a opção por 14% dos consumidores consultados, o jantar atrai 14% e o lanche noturno 17%. Quando questionado a partir de que local o consumidor sai para comprar ou realizar suas refeições fora do lar, 41% afirmaram sair de casa e 28% do trabalho.

Dimensão Tecnológica:

Em São Paulo, há um milhão de bares, restaurante e similares, segundo dados da Abrasel-SP (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de São Paulo). Desses, uma pesquisa feita pela Associação Brasileira de Franchising (ABF) indicou que 4692 lojas demonstraram que o estado de São Paulo é líder em restaurantes de comida asiática, variada, docerias, pizzas, sanduíches e aparece em segundo lugar no segmento Snack e Cafeteria, que tem o Rio de Janeiro em primeiro lugar.

Há também uma demanda crescente de deliveries realizados através de aplicativos para aparelhos de telefonia móvel, o que estende o atendimento de restaurantes físicos.

Dimensão Ambiental:

A legislação ambiental brasileira, publicada e regulamentada pelo MMA (Ministério do Meio Ambiente), é uma das mais completas do mundo, por mais que ainda haja uma necessidade de fiscalização da parte do órgão.

Para o mercado de Food Service, a regulamentação determina o que deve ser feito com os restos orgânicos e inorgânicos.

As condições de saneamento e condições dos alimentos são regulamentadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) visando o bem estar daqueles que frequentam o local.

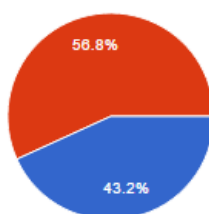
A regulamentação (pesquisar qual) não permite que o qualquer comércio de comida venda/doe a comida em excesso do estabelecimento ao fim do período de funcionamento, assim, de acordo com a validade da comida produzida, os

estabelecimentos devem depositar corretamente os alimentos não reutilizados na lixeira ou armazenar de forma correta os alimentos que poderão ser utilizados após estarem fora de suas embalagens.

Apêndice 3

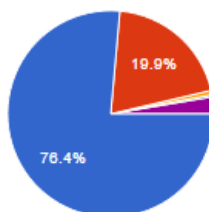
QUESTIONÁRIO E RESULTADO UTILIZADO PARA IDENTIFICAÇÃO DE PÚBLICO ALVO E SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS

Qual o seu sexo?



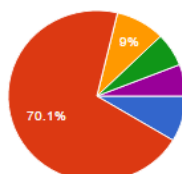
Masculino	130	43.2%
Feminino	171	56.8%

Estado Civil



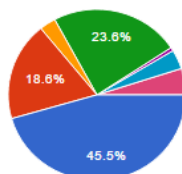
Solteiro(a)	230	76.4%
Casado(a)	60	19.9%
Divorciado(a)	2	0.7%
Viúvo(a)	1	0.3%
União Estável	8	2.7%

Qual a sua idade?



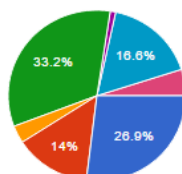
Até 19 anos	26	8.6%
20 a 30 anos	211	70.1%
31 a 40 anos	27	9%
41 a 50 anos	19	6.3%
Acima de 51 anos	18	6%

Em qual cidade abaixo você reside?



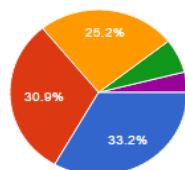
Santo André	137	45.5%
São Bernardo do Campo	56	18.6%
São Caetano do Sul	9	3%
São Paulo	71	23.6%
Diadema	2	0.7%
Mauá	11	3.7%
Other	15	5%

Em qual cidade abaixo você trabalha?



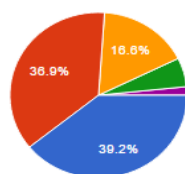
Santo André	81	26.9%
São Bernardo do Campo	42	14%
São Caetano do Sul	10	3.3%
São Paulo	100	33.2%
Diadema	3	1%
Não estou trabalhando no momento	50	16.6%
Other	15	5%

Qual a sua renda média?



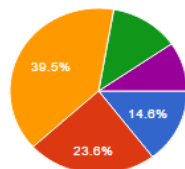
Até 2 salários mínimos	100	33.2%
De 2 a 4 salários mínimos	93	30.9%
De 4 a 10 salários mínimos	76	25.2%
De 10 a 20 salários mínimos	20	6.6%
Acima de 20 salários mínimos	12	4%

Dessa renda, quanto você disponibiliza mensalmente para se alimentar fora de casa?



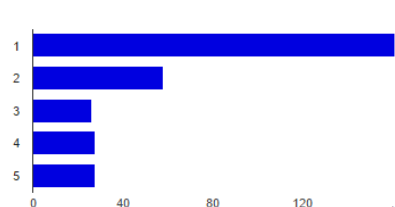
Até 10%	118	39.2%
De 11% a 20%	111	36.9%
De 21% a 30%	50	16.6%
De 31% a 40%	17	5.6%
Acima de 40%	5	1.7%

Com que frequência você come fora de casa em estabelecimentos pagos?



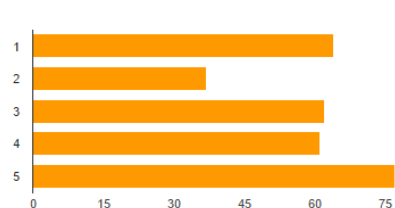
Menos de 1 vez por semana	44	14.6%
1 vez por semana	71	23.6%
2 a 3 vezes por semana	119	39.5%
4 a 5 vezes por semana	38	12.6%
Mais de 5 vezes por semana	29	9.6%

Sozinho (a) [Em grau de importância, com quem você mais frequentemente costuma comer fora em estabelecimentos pagos?]



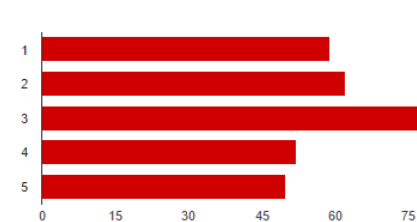
1	161	53.5%
2	58	19.3%
3	26	8.6%
4	28	9.3%
5	28	9.3%

Parceiro (a) [Em grau de importância, com quem você mais frequentemente costuma comer fora em estabelecimentos pagos?]



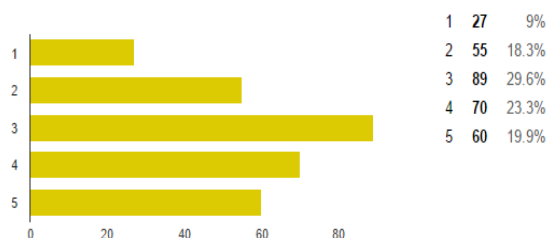
1	64	21.3%
2	37	12.3%
3	62	20.6%
4	61	20.3%
5	77	25.6%

Família [Em grau de importância, com quem você mais frequentemente costuma comer fora em estabelecimentos pagos?]

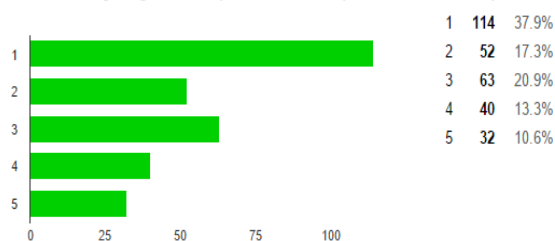


1	59	19.6%
2	62	20.6%
3	78	25.9%
4	52	17.3%
5	50	16.6%

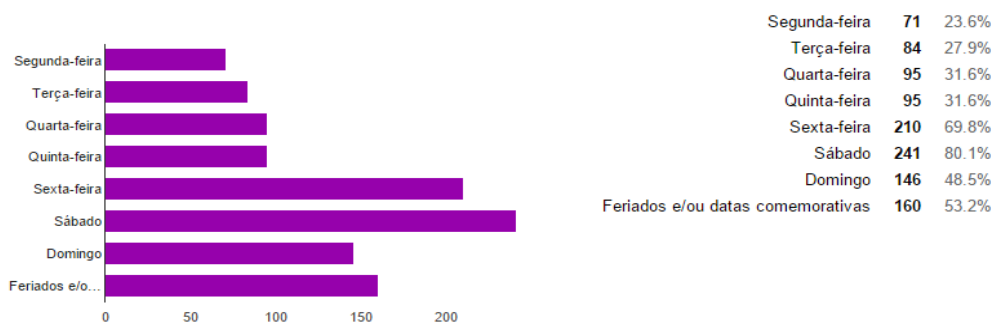
Amigos [Em grau de importância, com quem você mais frequentemente costuma comer fora em estabelecimentos pagos?]



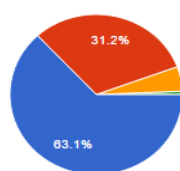
Colegas de Trabalho [Em grau de importância, com quem você mais frequentemente costuma comer fora em estabelecimentos pagos?]



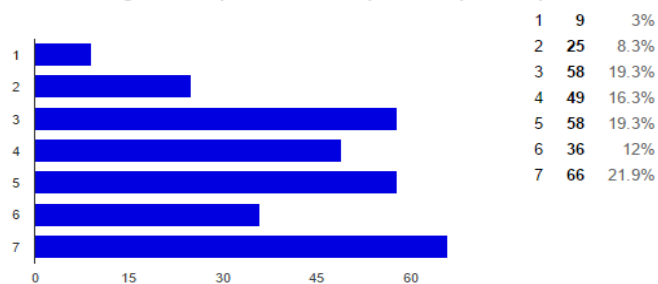
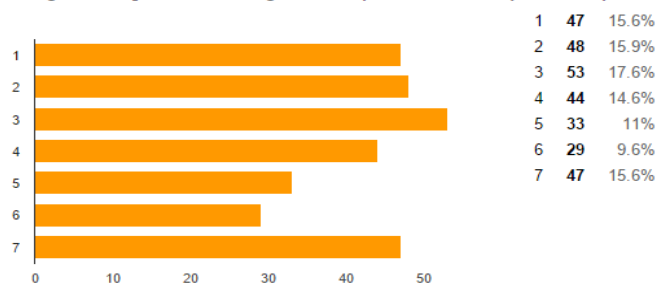
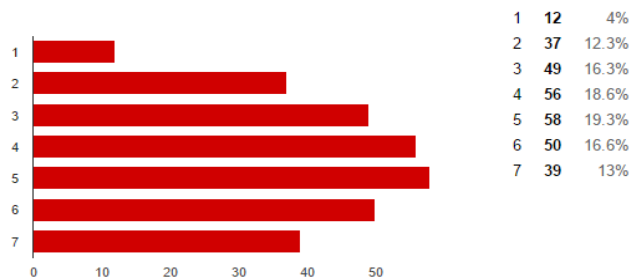
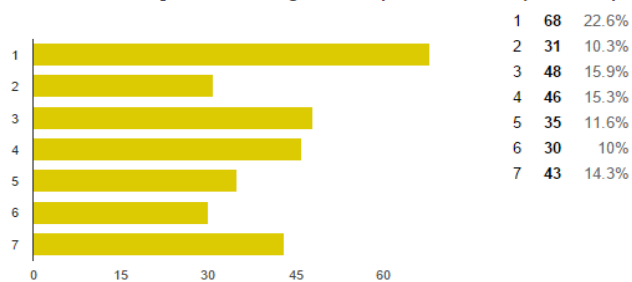
Em quais dias você geralmente se alimenta fora de casa em estabelecimentos pagos?



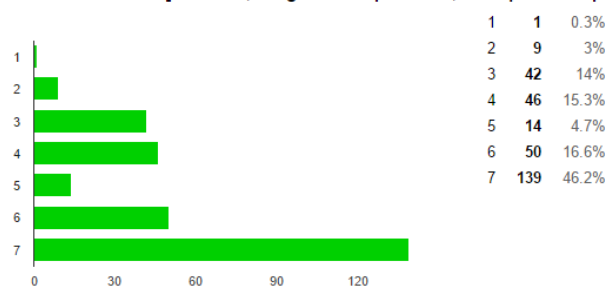
Com que frequência você vai a restaurantes temáticos?



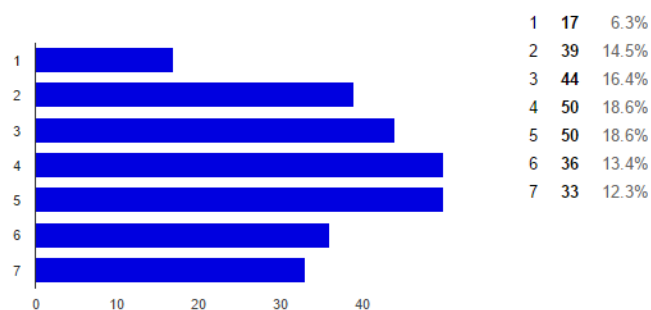
Menos de 1 vez por semana	190	63.1%
1 vez por semana	94	31.2%
2 a 3 vezes por semana	15	5%
4 a 5 vezes por semana	2	0.7%
Mais de 5 vezes por semana	0	0%

Preço [Enumere, em grau de importância, os requisitos esperados por você em um restaurante.]**Forma de Pagamento [Enumere, em grau de importância, os requisitos esperados por você em um restaurante.]****Localização [Enumere, em grau de importância, os requisitos esperados por você em um restaurante.]****Estacionamento no Local [Enumere, em grau de importância, os requisitos esperados por você em um restaurante.]**

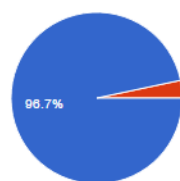
Qualidade do Atendimento [Enumere, em grau de importância, os requisitos esperados por você em um restaurante.]



Ambiente e Decoração [Enumere, em grau de importância, os requisitos esperados por você em um restaurante.]

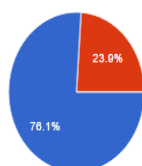


Você gosta de assistir filmes?



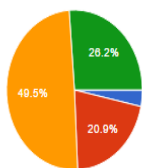
Sim 291 96.7%
Não 10 3.3%

Quando você vê algum personagem comendo/preparando algo que aparenta ser apetitoso durante um filme, você fica com vontade de comer o que ele está comendo/preparando?



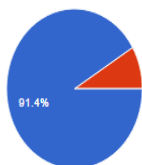
Sim	229	76.1%
Não	72	23.9%

Você costuma se alimentar momentos antes de entrar ou logo após sair de uma sessão de cinema?



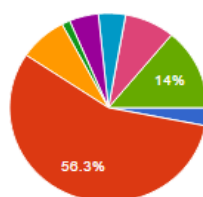
Nunca	10	3.3%
Raramente	63	20.9%
Frequentemente	149	49.5%
Sempre	79	26.2%

Você iria a um restaurante com a temática do cinema onde as opções do cardápio fossem reproduções dos pratos que aparecem nos filmes?



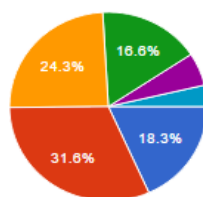
Sim	275	91.4%
Não	26	8.6%

Quando opta por ir em restaurantes temáticos, em qual vai com mais frequência?



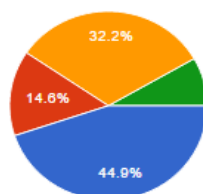
Paris 6	9	3.1%
Outback	165	56.3%
Si Señor	23	7.8%
Tex Mex	4	1.4%
Johnny Rockets	14	4.8%
Nakombi	13	4.4%
The Fifties	24	8.2%
Other	41	14%

Em média, quanto você estaria disposto a pagar em um prato nesse tipo de restaurante?



20 a 30 reais	55	18.3%
31 a 40 reais	95	31.6%
41 a 50 reais	73	24.3%
51 a 60 reais	50	16.6%
61 a 70 reais	17	5.6%
mais de 70 reais	11	3.7%

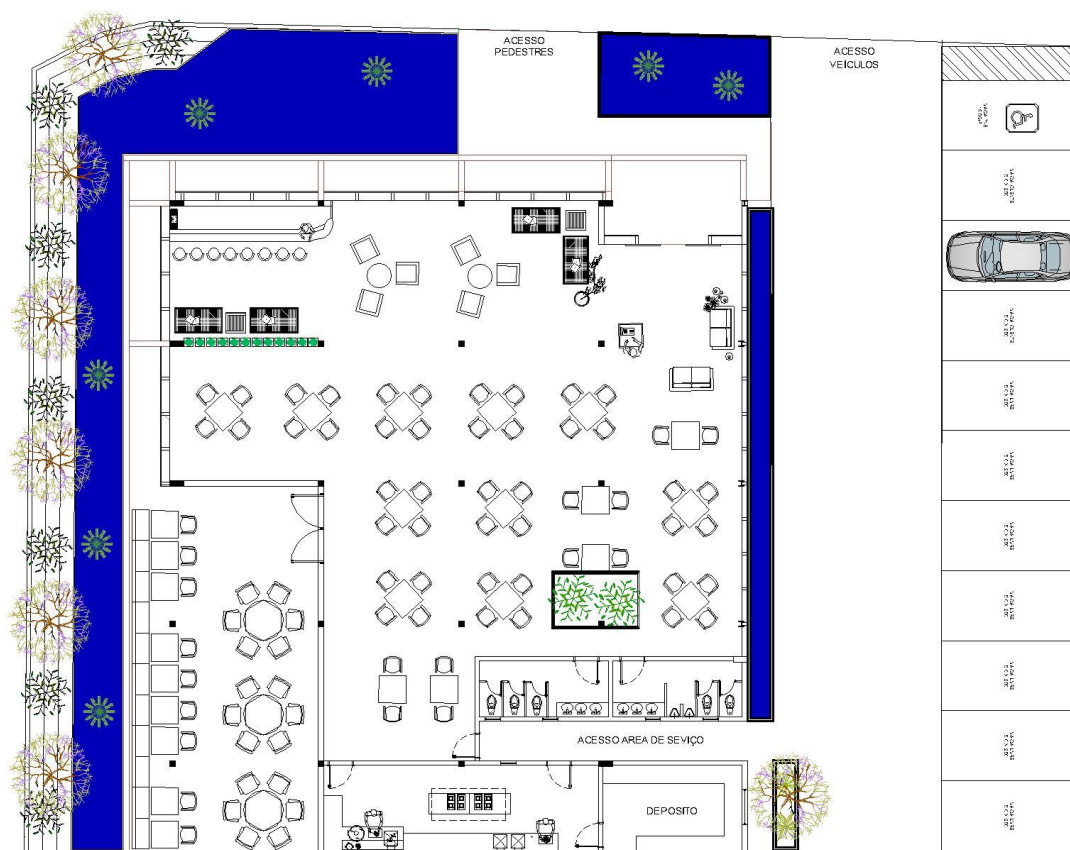
Onde você espera que o tipo de restaurante citado anteriormente esteja localizado?



Santo André	135	44.9%
São Bernardo do Campo	44	14.6%
São Paulo	97	32.2%
São Caetano do Sul	25	8.3%

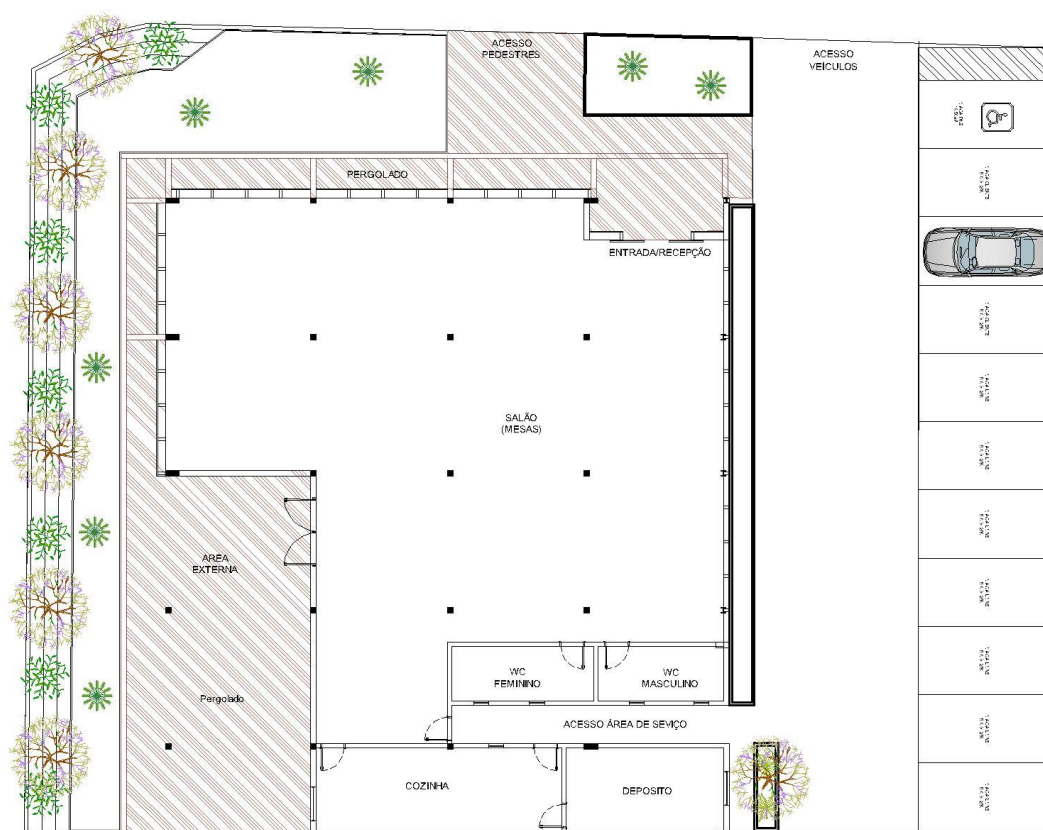
Apêndice 4

Layout



Apêndice 5

Planta Baixa

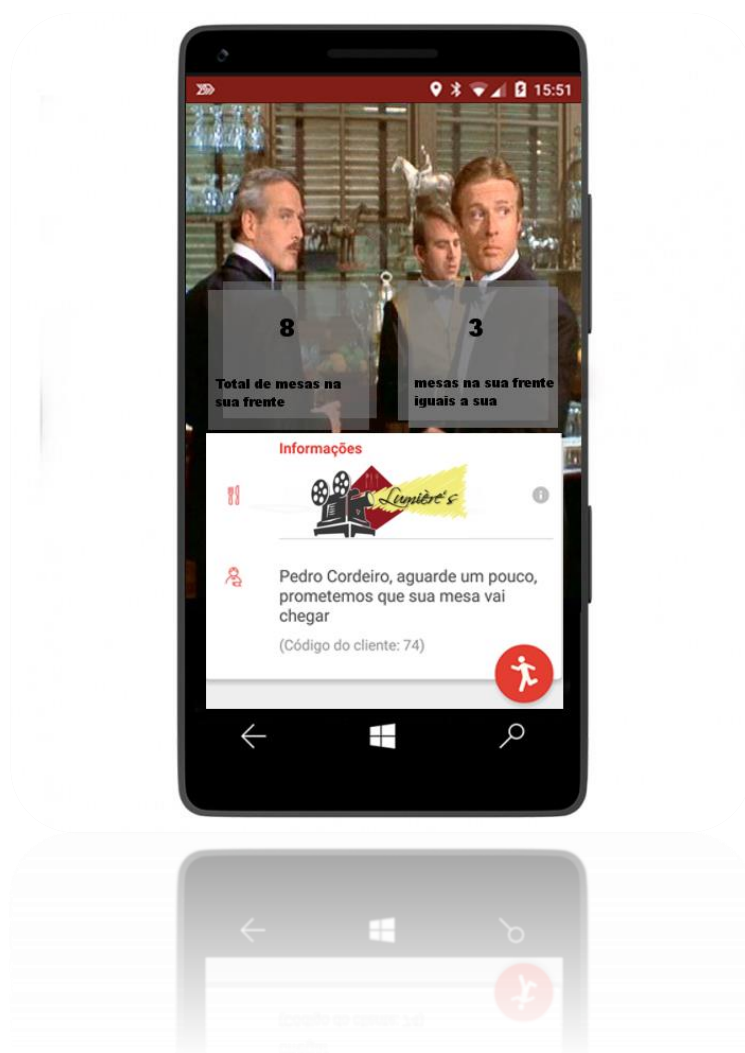


Apêndice 6

Produto	Fornecedor	Frequência de Compra
Frutas	CEAGESP	Duas vezes por semana
Verduras	CEAGESP	Duas vezes por semana
Legumes	CEAGESP	Duas vezes por semana
Ovos	CEAGESP	Duas vezes por semana
Especiarias	CEAGESP	Semanalmente
Grãos	CEAGESP	Semanalmente
Batatas	CEAGESP	Semanalmente
Carnes Bovinas Selecionadas	BRF Foods	Semanalmente
Carnes Suínas Selecionadas	BRF Foods	Semanalmente
Aves Selecionadas	BRF Foods	Semanalmente
Pescados Selecionados	BRF Foods	Semanalmente
Caldos	BRF Foods	Semanalmente
Massas	BRF Foods	Semanalmente
Leite	BRF Foods	Duas vezes por semana
Margarina	BRF Foods	Duas vezes por semana
Cream Cheese Philadelphia	BRF Foods	Duas vezes por semana
Queijos refinados	BRF Foods	Duas vezes por semana
Frios refinados	BRF Foods	Duas vezes por semana
Bebidas gaseificadas	Ambev	Quinzenalmente
Água, sucos e chás	Ambev	Quinzenalmente
Cervejas Nacionais	Ambev	Quinzenalmente
Massas para doces	Sam's Club	Quinzenalmente
Chocolates Lindt e Milka	Sam's Club	Quinzenalmente
Caldas doces	Sam's Club	Quinzenalmente
Sorvetes Häagen-Dazs	Sam's Club	Quinzenalmente
Vinhos importados	Imigrantes Bebidas	Mensalmente
Whisky Jack Daniels	Imigrantes Bebidas	Mensalmente
Cervejas Internacionais	Imigrantes Bebidas	Mensalmente
Vodka Ciroc	Imigrantes Bebidas	Mensalmente
Martini's	Imigrantes Bebidas	Mensalmente

Apêndice 7

Modelo do aplicativo para Smartphone



Apêndice 8

Cardápio



Linha	1 - Saladas
1	Simplesmente Martha
	Saladas de Figos Frescos
	Folhas verdes, peito de frango e figos frescos
2	Casamento Grego
	Salada Grega
	Tomate, pepino, cebola, pimentão, queijo feta e azeitonas gregas

Linha	2 - Sopas
3	A Época da Inocência
	Sopa de Cogumelos
4	Bridget Jones
	Sopa Azul
	Sopa de alho poró e aipo (com corante)

Linha	3 - Massas
5	O Filho da Noiva Tagliatelli na Manteiga em Ninho de Parmesão
6	O Poderoso Chefão Tagliatelli com Ragú de Linguiça
7	A Dama e o Vagabundo Spaghetti com Almôndegas

Linha	4 - Carnes Brancas
8	Dona Flor e Seus Dois Maridos Moqueca Baiana
9	Fuso Horário do Amor Coxas de Rã
10	A Festa de Babette Codornas

Linha	5 - Carnes Vermelhas
11	O Tempero da Vida Cordeiro com Purê de Beringelas
12	Edward Mãos de Tesoura Rosbife Assado
13	Julie & Julia Boeuf Bourguignon

Linha	6 - Vegetarianos
14	Ratatouille Ratatouille
15	A Culpa É Das Estrelas Risotto Roxo
16	Sabrina Suflê de Queijo

Linha	7 - Acompanhamentos
17	O Senhor Dos Anéis Lembas
18	Kung Fu Panda Pãozinho Chinês
19	Em Busca do Ouro Pão Caseiro

Linha	8 - Lanches
20	Pulp Fiction

	Big Kahuna Burguer
21	Chef Sanduíches Cubanos
22	Espanglês O Melhor Sanduíche do Mundo

Linha	9 - Aperitivos
23	Tomates Verdes Fritos Tomates Verdes Fritos
24	Forrest Gump - O Contador de Histórias Camarão ao Alho e Óleo

Linha	10 - Sobremesas
25	Chocolate Doce de Chocolate
26	Bastardos Inglórios Apfelstrudel
27	Django Livre Bolo Branco
28	O Fabuloso Destino de Amélie Poulain Crème Brûlée
29	A Princesa e o Sapo Beignets (servidos com café)
30	As Crônicas de Nárnia Manjar Turco (servidos com chá turco)

Linha	11 - Bebidas
31	Refrigerantes Guaraná, Coca-Cola, Itubaína, H2OH
32	Água Mineral Com e sem gás
33	Sucos Naturais Laranja, Limão, Morango, Maracujá e Abacaxi
34	Cervejas Skol Beats e Budwiser Long Neck
35	Vinhos Nacionais e Importados

Linha	12 - Bebidas Especiais
36	Volver Mojito Rum, hortelã, limão e club soda.

37	007 - Operação Skyfall
	Vodka Martini
	Vodca e vermute seco
38	Encontros e Desencontros
	Uísque
39	O Grande Lebowski
	White Russian
	Vodca, licor de café e creme de leite batidos com gelo.
40	Casablanca
	French 75
	Gim, espumante e suco de limão.
41	Harry Potter
	Cerveja Amanteigada
42	Coraline
	Milk shake de manga
43	Across The Universe
	Ponche Rosa
	Vinho branco, vodca, melancia, bitter de laranja batidos com limão e laranja em rodela.

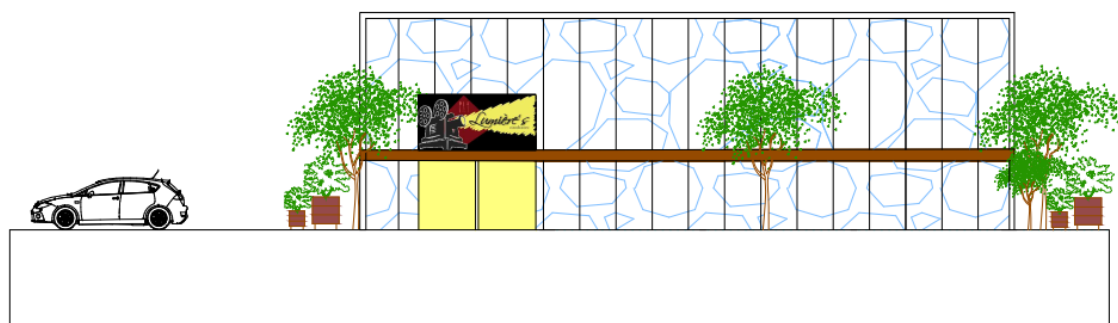
Apêndice 9

Folder



Apêndice 10

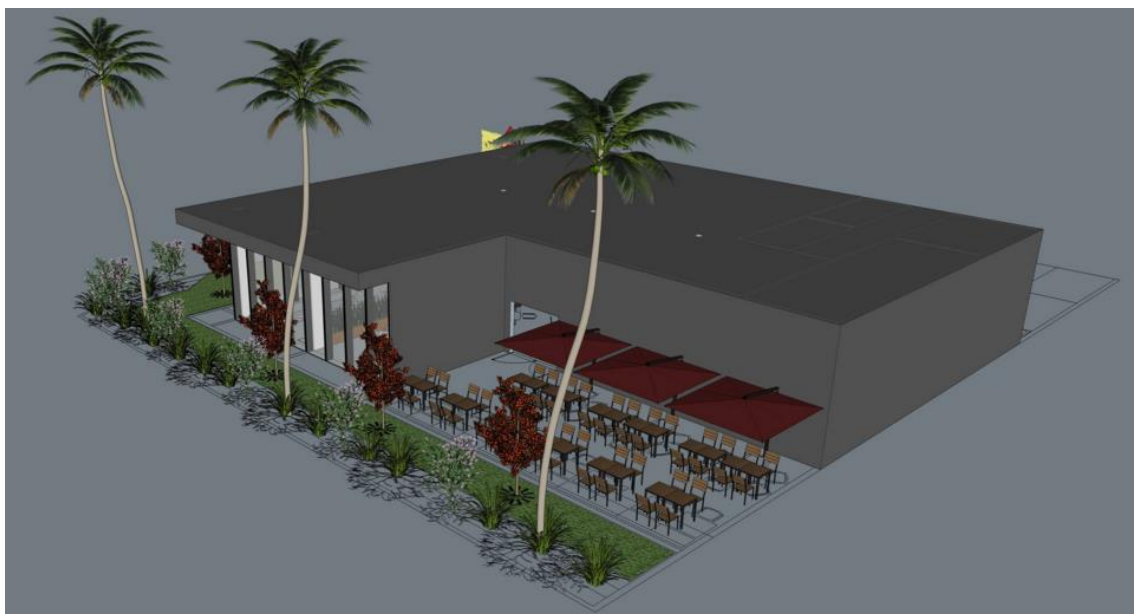
Faixa



Apêndice 11

3D





Apêndice 12

LEI Nº [10.303](#), DE 31 DE OUTUBRO DE 2001.

"Art. 202. Os acionistas têm direito de receber como dividendo obrigatório, em cada exercício, a parcela dos lucros estabelecida no estatuto ou, se este for omissivo, a importância determinada de acordo com as seguintes normas:

I - metade do lucro líquido do exercício diminuído ou acrescido dos seguintes valores:

- a) importância destinada à [constituição](#) da reserva legal (art. 193); e
- b) importância destinada à formação da reserva para contingências (art. 195) e reversão da mesma reserva formada em exercícios anteriores;

II - o pagamento do dividendo determinado nos termos do inciso I poderá ser limitado ao montante do lucro líquido do exercício que tiver sido realizado, desde que a diferença seja registrada como reserva de lucros a realizar (art. 197);

III - os lucros registrados na reserva de lucros a realizar, quando realizados e se não tiverem sido absorvidos por prejuízos em exercícios subsequentes, deverão ser acrescidos ao primeiro dividendo declarado após a realização.

§ 2º Quando o estatuto for omissivo e a assembleia-geral deliberar alterá-lo para introduzir norma sobre a matéria, o dividendo obrigatório não poderá ser inferior a 25% (vinte e cinco por cento) do lucro líquido ajustado nos termos do inciso I deste artigo.

§ 3º A assembleia-geral pode, desde que não haja oposição de qualquer acionista presente, deliberar a distribuição de dividendo inferior ao obrigatório, nos termos deste artigo, ou a retenção de todo o lucro líquido, nas seguintes sociedades:

I - companhias abertas exclusivamente para a captação de recursos por debêntures não conversíveis em ações;

II - companhias fechadas, exceto nas controladas por companhias abertas que não se enquadrem na condição prevista no inciso I.

§ 6º Os lucros não destinados nos termos dos arts. 193 a 197 deverão ser distribuídos como dividendos."(NR)

Apêndice 13

Curriculum funcionários

Carlos Henrique de Sousa e Silva

Endereço: Rua da Represa, 75, Apto. 102 Bloco A - Rudge Ramos - São Bernardo do Campo.

Cep: 09641-030

Fone: Residencial: (11) - 4368-6968

Celular: (11) 99870-5382

Idade: 22 anos

Estado civil: solteiro

Nacionalidade: brasileiro

Email: carlosh_ss@hotmail.com

Línguas:

- Inglês: Fluente
- Espanhol: Intermediário
- Francês: Básico

Informática:

- Pacote Office: Avançado
- Adobe Photoshop: Intermediário
- SAP: Intermediário

Formação Educacional:

- Ensino Superior na Faculdade ESAGS (Strong) – FGV
Curso: Administração (cursando) - conclusão: 2015
- Ensino Médio no Colégio Externato Rio Branco

Experiência Profissional:

- Cnova – Comércio Eletrônico
Cargo: Analista Jr. – Controles Internos
Período: (01/04/2015 – atualmente)
- Henkel LTDA.
Cargo: Local Purchaser Intern – Compras
Período: (05/02/2014 – 25/03/2015)
- Volkswagen Financial Services.
Cargo: Estagiário no setor de GCCI – Governança Corporativa, *Compliance*, Controles Internos.
Período: (15/05/2013 – 25/01/2014)
- Universidade Federal de São Paulo – Campus Diadema
Cargo: Auxiliar Administrativo no setor de Contratos, convênios e Imóveis.
Período: (30/08/2012 – 25/11/2012)

Outras Qualificações:

- Curso de *Business Diploma program* no Exterior em CSLI – Canadian as a Second Language Inc. – Localizado em Vancouver, BC, Canadá – (04/02/13 – 01/03/13)
- Curso Avançado de Inglês no Exterior em CSLI – Canadian as a Second Language Institute Inc. – Localizado em Vancouver, BC, Canadá – (31/12/12 – 01/03/13)
- Curso Avançado de inglês (Concluído em 2012) - Yázigi Rudge Ramos

GIÓRGIA BAZANI PINTO

Brasileira – Solteira - Set/1990
Rua Clélia, 255– Vila Pires – Santo André – SP - CEP: 09130-010
Telefone: (11) 4971-6838 (11) 95570-6955
giorgiabazani@yahoo.com.br

FORMAÇÃO

- Cursando 8º Semestre - Graduação em Administração de Empresas na Escola Superior de Administração e Gestão (ESAGS-FGV)

LÍNGUAS ESTRANGEIRAS

Inglês – Avançado

- Aulas Particulares (1996 a 1998).
- **Fundação Richard H. Fisk (2004 a 2008).**
- **Kaplan Aspect Oxford, Inglaterra (2009 - 6 meses).**

INFORMÁTICA

- Microsoft Office – Intermediário

CURSO COMPLEMENTAR

- Curso Preparatório para Professores (Fundação Richard H. Fisk)

EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS

- **Fundação Richard H. Fisk** (Santo André, SP) – 01/03/2010 até 19/02/2011
Cargo: Profissional do ensino
- **Johnson Controls Automotive** (São Bernardo do Campo, SP) – 03/09/2012 até 18/10/2013.
Cargo: Estágio em Compras
- **Johnson Controls Automotive** (São Bernardo do Campo, SP) – 21/10/2013 até 29/05/2015.
Cargo: Compradora de Commodity

Eloah Dias Fiore

Brasileira, solteira, 21 anos
Rua Jordão, 46 - Vila Floresta – Santo André – SP
Email: eloah.fiore@hotmail.com
Tel: (11) 4426-1295 / Cel: (11) 98899-8800 / (11) 95398-8906

FORMAÇÃO ACADÊMICA

- Quarto Ano da Graduação em Administração – ESAGS-FGV, conclusão em dezembro de 2015.
- Ensino Médio Técnico em Administração – Instituto Pentágono de Ensino, conclusão em 2011.

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

- BRIDGESTONE DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
Cargo: Estágio no setor de Ativo Fixo e Contabilidade Geral - Período: (05/03/2014 – atualmente)
- CENTRO PAULA SOUZA – FATEC “ADIB MOISES DIB”
Cargo: Assistente Administrativo - Período: (23/10/2013 - 21/02/2014).
- CENTRO PAULA SOUZA – FATEC “ADIB MOISES DIB”
Cargo: Estágio na Secretária Acadêmica - Período: (22/10/2012 - 21/09/2013).

IDIOMAS

- Inglês: Avançado
- Espanhol: Básico

INFORMÁTICA

- Pacote Office: Intermediário
- SAP: Intermediário
- MasterSaf: Básico
- SPED: Básico

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Curso Avançado de Inglês no Exterior em Milner School of English – Localizada em Wimbledon, Londres, Inglaterra– (08/17/2013 – 26/07/2013).
- Preparatório para realização do Cambridge English: FCE (First Certificate in English) – previsão de realização da prova: março de 2016.
- Monitoria da disciplina de Matemática Financeira na faculdade ESAGS - FGV durante dois semestres (Agosto/2014 a Julho/2015)

Henrique de Matos Oliveira

Brasileiro, 22 anos, solteiro.

Santo André - SP

(11) 4438-9718 (residencial)

(11) 9.8305-4290 (celular)

E-mail: henrique-hmo@hotmail.com

Objetivo

Estágio na área administrativa.

Formação

- **Esags – Escola Superior de Administração e Gestão – certificada pela FGV**

Curso: Administração de Empresas (Cursando último ano)

- **Escola Gradual (Santo André) – Ensino Médio**
(Dezembro/ 2010) Concluído

Experiência profissional

- **ABC Serviços de Apoio ao Corretor de Seguros Ltda.**

Plataforma prestadora de serviços da empresa Zurich Seguros

04/2012 a 04/2013 – Estagiário

04/2013 a atual – Efetivo como Assistente Administrativo Junior

- Atendimento aos corretores de seguros conveniados, dando suporte às vendas de seguros automotivos e auxiliando o acesso ao sistema e intermediações com o departamento interno da companhia, através de telefones e atendimentos pessoais; Gerenciamento e manutenção do banco de dados dos corretores cadastrados pelo CRM – ZOHO (Customer Relationship Management);
- Responsável pelo requerimento de materiais para o escritório e acompanhamento de estoque, controlando o envio e recebimento de documentos via malote;

Cursos

- **Escola de Idioma Cultura Inglesa – Inglês Avançado**
(Novembro/2010) – Concluído
- **ILSC Toronto (International Language Schools of Canada)**
– Curso de intercâmbio de comunicação e gramática.
(Março/2011 – Abril/2011) - Concluído

Informática

- **Pacote Office** – Intermediário
- Curso de Excel módulo intermediário – Impacta-Grupo Educacional Impacta Tecnologia

Gabriela Machado Costa

Brasileira, solteira, 21 anos
Rua São Lourenço, número 61-A
Vila Alpina – São Paulo – SP
Contatos: Tel.: (11) 2911-5755 / Cel.: (11) 99159-5327
E-mail: g.mcosta@yahoo.com.br.

FORMAÇÃO ACADÊMICA

- Cursando Graduação em Administração de Empresas – ESAGS-FGV, com conclusão em dez/2016.
- Ensino Técnico em Administração de Empresas - ETEC José Rocha Mendes, concluído em 2011.
- Ensino Médio - ETEC Jorge Street, concluído em 2011.

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

- Ipsos Brasil Pesquisas de Mercado Ltda.

Atual – desde nov/2012, Codificadora II.

- Análise de pesquisa de qualidade e satisfação do mercado automobilístico, para realização da codificação e releitura das pesquisas
- Auxílio a supervisão no treinamento dos funcionários.
- Suporte a supervisão nos processos de consistência e contestações, com o objetivo de, ao final de cada projeto, todas as informações estejam alinhadas com as regras de cada montadora.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Língua Inglesa – Nível Intermediário – Escola de Idiomas Wise Up.
- Curso “Técnicas Empresariais na área de Administração” (120 horas) - ETEC Jorge Street, concluído em 2009.

INFORMÁTICA

- Conhecimento intermediário do Pacote Office.

Apêndice 14

Gastos anuais Funcionários

Funcionários	Quantidade	Salário&Qtd	ano 2	VT (R\$7,00 a.d)	ano 2	VR (15,70)	ano 2	Cesta Básica	ano 2
Gerente Administrativo	1	R\$ 5.000	R\$ 5.400	R\$ 182	R\$ 197	R\$ 408	R\$ 441	R\$ 160	R\$ 173
Gerente Comercial	1	R\$ 5.000	R\$ 5.400	R\$ 182	R\$ 197	R\$ 408	R\$ 441	R\$ 160	R\$ 173
Chefe de Cozinha	1	R\$ 3.500	R\$ 3.780	R\$ 182	R\$ 197	R\$ 408	R\$ 441	R\$ 160	R\$ 173
Sous Chef	1	R\$ 2.900	R\$ 3.132	R\$ 182	R\$ 197	R\$ 408	R\$ 441	R\$ 160	R\$ 173
Cozinheiros	6	R\$ 12.000	R\$ 12.960	R\$ 1.092	R\$ 1.179	R\$ 2.449	R\$ 2.645	R\$ 960	R\$ 1.037
Confeiteiro	2	R\$ 3.200	R\$ 3.456	R\$ 364	R\$ 393	R\$ 816	R\$ 882	R\$ 320	R\$ 346
Bartender	2	R\$ 2.600	R\$ 2.808	R\$ 364	R\$ 393	R\$ 816	R\$ 882	R\$ 320	R\$ 346
Garçom	6	R\$ 7.800	R\$ 8.424	R\$ 1.092	R\$ 1.179	R\$ 2.449	R\$ 2.645	R\$ 960	R\$ 1.037
Hostess	4	R\$ 5.200	R\$ 5.616	R\$ 728	R\$ 786	R\$ 1.633	R\$ 1.763	R\$ 640	R\$ 691
Lavador de Pratos	2	R\$ 2.200	R\$ 2.376	R\$ 364	R\$ 393	R\$ 816	R\$ 882	R\$ 320	R\$ 346
Faxineira	2	R\$ 2.200	R\$ 2.376	R\$ 364	R\$ 393	R\$ 816	R\$ 882	R\$ 320	R\$ 346
TOTAL	28,00	R\$ 51.600	R\$ 55.728	R\$ 5.096	R\$ 5.504	R\$ 11.430	R\$ 12.344	R\$ 4.480	R\$ 4.838

Seguro de Vida	ano 2	FGTS (8%)	ano 2	Férias 1/3	ano 2	13º Salário	ano 2
R\$ 50	R\$ 54	R\$ 400	R\$ 432	R\$ 1.667	R\$ 1.800	R\$ 5.000	R\$ 5.400
R\$ 50	R\$ 54	R\$ 400	R\$ 432	R\$ 1.667	R\$ 1.800	R\$ 5.000	R\$ 5.400
R\$ 50	R\$ 54	R\$ 280	R\$ 302	R\$ 1.167	R\$ 1.260	R\$ 3.500	R\$ 3.780
R\$ 50	R\$ 54	R\$ 232	R\$ 251	R\$ 967	R\$ 1.044	R\$ 2.900	R\$ 3.132
R\$ 400	R\$ 432	R\$ 960	R\$ 1.037	R\$ 24.000	R\$ 25.920	R\$ 12.000	R\$ 12.960
R\$ 100	R\$ 108	R\$ 256	R\$ 276	R\$ 2.133	R\$ 2.304	R\$ 3.200	R\$ 3.456
R\$ 100	R\$ 108	R\$ 208	R\$ 225	R\$ 1.733	R\$ 1.872	R\$ 2.600	R\$ 2.808
R\$ 300	R\$ 324	R\$ 624	R\$ 674	R\$ 15.600	R\$ 16.848	R\$ 7.800	R\$ 8.424
R\$ 200	R\$ 216	R\$ 416	R\$ 449	R\$ 6.933	R\$ 7.488	R\$ 5.200	R\$ 5.616
R\$ 100	R\$ 108	R\$ 176	R\$ 190	R\$ 1.467	R\$ 1.584	R\$ 2.200	R\$ 2.376
R\$ 100	R\$ 108	R\$ 176	R\$ 190	R\$ 1.467	R\$ 1.584	R\$ 2.200	R\$ 2.376
R\$ 1.500	R\$ 1.620	R\$ 4.128	R\$ 4.458	R\$ 58.800	R\$ 63.504	R\$ 51.600	R\$ 55.728

Funcionários	Quantidade	Salário&Qtd	ano 3	VT (R\$7,00 a.d)	ano 3	VR (15,70)	ano 3
Gerente Administrativo	1	R\$ 5.000	R\$ 5.832	R\$ 182	R\$ 212	R\$ 408	R\$ 476
Gerente Comercial	1	R\$ 5.000	R\$ 5.832	R\$ 182	R\$ 212	R\$ 408	R\$ 476
Chefe de Cozinha	1	R\$ 3.500	R\$ 4.082	R\$ 182	R\$ 212	R\$ 408	R\$ 476
Sous Chef	1	R\$ 2.900	R\$ 3.383	R\$ 182	R\$ 212	R\$ 408	R\$ 476
Cozinheiros	7	R\$ 14.000	R\$ 16.330	R\$ 1.274	R\$ 1.486	R\$ 2.857	R\$ 3.333
Confeiteiro	2	R\$ 3.200	R\$ 3.732	R\$ 364	R\$ 425	R\$ 816	R\$ 952
Bartender	2	R\$ 2.600	R\$ 3.033	R\$ 364	R\$ 425	R\$ 816	R\$ 952
Garçom	6	R\$ 7.800	R\$ 9.098	R\$ 1.092	R\$ 1.274	R\$ 2.449	R\$ 2.857
Hostess	4	R\$ 5.200	R\$ 6.065	R\$ 728	R\$ 849	R\$ 1.633	R\$ 1.904
Lavador de Pratos	2	R\$ 2.200	R\$ 2.566	R\$ 364	R\$ 425	R\$ 816	R\$ 952
Faxineira	2	R\$ 2.200	R\$ 2.566	R\$ 364	R\$ 425	R\$ 816	R\$ 952
TOTAL	29,00	R\$ 53.600	R\$ 62.519	R\$ 5.278	R\$ 6.156	R\$ 11.838	R\$ 13.808

Cesta Básica	ano 3	Seguro de Vida	ano 3	FGTS (8%)	ano 3	Férias 1/3	ano 3	13º Salário	ano 3
R\$ 160	R\$ 187	R\$ 50	R\$ 58	R\$ 400	R\$ 467	R\$ 1.667	R\$ 1.944	R\$ 5.000	R\$ 5.832
R\$ 160	R\$ 187	R\$ 50	R\$ 58	R\$ 400	R\$ 467	R\$ 1.667	R\$ 1.944	R\$ 5.000	R\$ 5.832
R\$ 160	R\$ 187	R\$ 50	R\$ 58	R\$ 280	R\$ 327	R\$ 1.167	R\$ 1.361	R\$ 3.500	R\$ 4.082
R\$ 160	R\$ 187	R\$ 50	R\$ 58	R\$ 232	R\$ 271	R\$ 967	R\$ 1.128	R\$ 2.900	R\$ 3.383
R\$ 1.120	R\$ 1.306	R\$ 400	R\$ 467	R\$ 1.120	R\$ 1.306	R\$ 32.667	R\$ 38.102	R\$ 14.000	R\$ 16.330
R\$ 320	R\$ 373	R\$ 100	R\$ 117	R\$ 256	R\$ 299	R\$ 2.133	R\$ 2.488	R\$ 3.200	R\$ 3.732
R\$ 320	R\$ 373	R\$ 100	R\$ 117	R\$ 208	R\$ 243	R\$ 1.733	R\$ 2.022	R\$ 2.600	R\$ 3.033
R\$ 960	R\$ 1.120	R\$ 300	R\$ 350	R\$ 624	R\$ 728	R\$ 15.600	R\$ 18.196	R\$ 7.800	R\$ 9.098
R\$ 640	R\$ 746	R\$ 200	R\$ 233	R\$ 416	R\$ 485	R\$ 6.933	R\$ 8.087	R\$ 5.200	R\$ 6.065
R\$ 320	R\$ 373	R\$ 100	R\$ 117	R\$ 176	R\$ 205	R\$ 1.467	R\$ 1.711	R\$ 2.200	R\$ 2.566
R\$ 320	R\$ 373	R\$ 100	R\$ 117	R\$ 176	R\$ 205	R\$ 1.467	R\$ 1.711	R\$ 2.200	R\$ 2.566
R\$ 4.640	R\$ 5.412	R\$ 1.500	R\$ 1.750	R\$ 4.288	R\$ 5.002	R\$ 67.467	R\$ 78.693	R\$ 53.600	R\$ 62.519

Funcionários	Quantidade	Salário&Qtd	ano 4	VT (R\$7,00 a.d)	ano 4	VR (15,70)	ano 4
Gerente Administrativo	1	R\$ 5.000	R\$ 6.299	R\$ 182	R\$ 229	R\$ 408	R\$ 514
Gerente Comercial	1	R\$ 5.000	R\$ 6.299	R\$ 182	R\$ 229	R\$ 408	R\$ 514
Chefe de Cozinha	1	R\$ 3.500	R\$ 4.409	R\$ 182	R\$ 229	R\$ 408	R\$ 514
Sous Chefe	1	R\$ 2.900	R\$ 3.653	R\$ 182	R\$ 229	R\$ 408	R\$ 514
Cozinheiros	8	R\$ 16.000	R\$ 20.155	R\$ 1.456	R\$ 1.834	R\$ 3.266	R\$ 4.114
Confeiteiro	2	R\$ 3.200	R\$ 4.031	R\$ 364	R\$ 459	R\$ 816	R\$ 1.028
Bartender	2	R\$ 2.600	R\$ 3.275	R\$ 364	R\$ 459	R\$ 816	R\$ 1.028
Garçom	6	R\$ 7.800	R\$ 9.826	R\$ 1.092	R\$ 1.376	R\$ 2.449	R\$ 3.085
Hostess	4	R\$ 5.200	R\$ 6.551	R\$ 728	R\$ 917	R\$ 1.633	R\$ 2.057
Lavador de Pratos	2	R\$ 2.200	R\$ 2.771	R\$ 364	R\$ 459	R\$ 816	R\$ 1.028
Faxineira	2	R\$ 2.200	R\$ 2.771	R\$ 364	R\$ 459	R\$ 816	R\$ 1.028
TOTAL	30,00	R\$ 55.600	R\$ 70.040	R\$ 5.460	R\$ 6.878	R\$ 12.246	R\$ 15.426

Cesta Básica	ano 4	Seguro de Vida	ano 4	FGTS (8%)	ano 4	Férias 1/3	ano 4	13º Salário	ano 4
R\$ 160	R\$ 202	R\$ 50	R\$ 63	R\$ 400	R\$ 504	R\$ 1.667	R\$ 2.100	R\$ 5.000	R\$ 6.299
R\$ 160	R\$ 202	R\$ 50	R\$ 63	R\$ 400	R\$ 504	R\$ 1.667	R\$ 2.100	R\$ 5.000	R\$ 6.299
R\$ 160	R\$ 202	R\$ 50	R\$ 63	R\$ 280	R\$ 353	R\$ 1.167	R\$ 1.470	R\$ 3.500	R\$ 4.409
R\$ 160	R\$ 202	R\$ 50	R\$ 63	R\$ 232	R\$ 292	R\$ 967	R\$ 1.218	R\$ 2.900	R\$ 3.653
R\$ 1.280	R\$ 1.612	R\$ 400	R\$ 504	R\$ 1.280	R\$ 1.612	R\$ 42.667	R\$ 53.748	R\$ 16.000	R\$ 20.155
R\$ 320	R\$ 403	R\$ 100	R\$ 126	R\$ 256	R\$ 322	R\$ 2.133	R\$ 2.687	R\$ 3.200	R\$ 4.031
R\$ 320	R\$ 403	R\$ 100	R\$ 126	R\$ 208	R\$ 262	R\$ 1.733	R\$ 2.184	R\$ 2.600	R\$ 3.275
R\$ 960	R\$ 1.209	R\$ 300	R\$ 378	R\$ 624	R\$ 786	R\$ 15.600	R\$ 19.652	R\$ 7.800	R\$ 9.826
R\$ 640	R\$ 806	R\$ 200	R\$ 252	R\$ 416	R\$ 524	R\$ 6.933	R\$ 8.734	R\$ 5.200	R\$ 6.551
R\$ 320	R\$ 403	R\$ 100	R\$ 126	R\$ 176	R\$ 222	R\$ 1.467	R\$ 1.848	R\$ 2.200	R\$ 2.771
R\$ 320	R\$ 403	R\$ 100	R\$ 126	R\$ 176	R\$ 222	R\$ 1.467	R\$ 1.848	R\$ 2.200	R\$ 2.771
R\$ 4.800	R\$ 6.047	R\$ 1.500	R\$ 1.890	R\$ 4.448	R\$ 5.603	R\$ 77.467	R\$ 97.586	R\$ 55.600	R\$ 70.040

Funcionários	Quantidade	Salário&Qtd	ano 5	VT (R\$7,00 a.d)	ano 5	VR (15,70)	ano 5
Gerente Administrativo	1	R\$ 5.000	R\$ 6.802	R\$ 182	R\$ 248	R\$ 408	R\$ 555
Gerente Comercial	1	R\$ 5.000	R\$ 6.802	R\$ 182	R\$ 248	R\$ 408	R\$ 555
Chefe de Cozinha	1	R\$ 3.500	R\$ 4.762	R\$ 182	R\$ 248	R\$ 408	R\$ 555
Sous Chefe	1	R\$ 2.900	R\$ 3.945	R\$ 182	R\$ 248	R\$ 408	R\$ 555
Cozinheiros	8	R\$ 16.000	R\$ 21.768	R\$ 1.456	R\$ 1.981	R\$ 3.266	R\$ 4.443
Confeiteiro	2	R\$ 3.200	R\$ 4.354	R\$ 364	R\$ 495	R\$ 816	R\$ 1.111
Bartender	2	R\$ 2.600	R\$ 3.537	R\$ 364	R\$ 495	R\$ 816	R\$ 1.111
Garçom	7	R\$ 9.100	R\$ 12.380	R\$ 1.274	R\$ 1.733	R\$ 2.857	R\$ 3.887
Hostess	4	R\$ 5.200	R\$ 7.075	R\$ 728	R\$ 990	R\$ 1.633	R\$ 2.221
Lavador de Pratos	2	R\$ 2.200	R\$ 2.993	R\$ 364	R\$ 495	R\$ 816	R\$ 1.111
Faxineira	2	R\$ 2.200	R\$ 2.993	R\$ 364	R\$ 495	R\$ 816	R\$ 1.111
TOTAL	31,00	R\$ 56.900	R\$ 77.412	R\$ 5.642	R\$ 7.676	R\$ 12.654	R\$ 17.216

Cesta Básica	ano 5	Seguro de Vida	ano 5	FGTS (8%)	ano 5	Férias 1/3	ano 5	13º Salário	ano 5
R\$ 160	R\$ 218	R\$ 50	R\$ 68	R\$ 400	R\$ 544	R\$ 1.667	R\$ 2.267	R\$ 5.000	R\$ 6.802
R\$ 160	R\$ 218	R\$ 50	R\$ 68	R\$ 400	R\$ 544	R\$ 1.667	R\$ 2.267	R\$ 5.000	R\$ 6.802
R\$ 160	R\$ 218	R\$ 50	R\$ 68	R\$ 280	R\$ 381	R\$ 1.167	R\$ 1.587	R\$ 3.500	R\$ 4.762
R\$ 160	R\$ 218	R\$ 50	R\$ 68	R\$ 232	R\$ 316	R\$ 967	R\$ 1.315	R\$ 2.900	R\$ 3.945
R\$ 1.280	R\$ 1.741	R\$ 400	R\$ 544	R\$ 1.280	R\$ 1.741	R\$ 42.667	R\$ 58.048	R\$ 16.000	R\$ 21.768
R\$ 320	R\$ 435	R\$ 100	R\$ 136	R\$ 256	R\$ 348	R\$ 2.133	R\$ 2.902	R\$ 3.200	R\$ 4.354
R\$ 320	R\$ 435	R\$ 100	R\$ 136	R\$ 208	R\$ 283	R\$ 1.733	R\$ 2.358	R\$ 2.600	R\$ 3.537
R\$ 1.120	R\$ 1.524	R\$ 300	R\$ 408	R\$ 728	R\$ 990	R\$ 21.233	R\$ 28.888	R\$ 9.100	R\$ 12.380
R\$ 640	R\$ 871	R\$ 200	R\$ 272	R\$ 416	R\$ 566	R\$ 6.933	R\$ 9.433	R\$ 5.200	R\$ 7.075
R\$ 320	R\$ 435	R\$ 100	R\$ 136	R\$ 176	R\$ 239	R\$ 1.467	R\$ 1.995	R\$ 2.200	R\$ 2.993
R\$ 320	R\$ 435	R\$ 100	R\$ 136	R\$ 176	R\$ 239	R\$ 1.467	R\$ 1.995	R\$ 2.200	R\$ 2.993
R\$ 4.960	R\$ 6.748	R\$ 1.500	R\$ 2.041	R\$ 4.552	R\$ 6.193	R\$ 83.100	R\$ 113.057	R\$ 56.900	R\$ 77.412

Apêndice 15

Cálculo de capacidade produtiva

- Cada refeição demora em média 5 minutos para ser montada.
- O horário de funcionamento será distribuído da seguinte maneira:
 - Terça a domingo 11h às 15h;
 - Terça a quinta: das 18h às 23h;
 - Sexta a domingo: das 18h às 02h da manhã;
- Dividindo às 63 horas de funcionamento semanais (3780 minutos) pelo tempo médio de preparo, sabe-se que cada cozinheiro pode produzir 756 refeições por semana, multiplicando este número de refeições por 4 cozinheiros, sabe-se que é possível produzir 4536 refeições por semana.
- Este número multiplicado por uma média de 4 semanas/mês, é possível chegar ao número de 18144 refeições produzidas mensalmente.

Funcionamento				Dias	Horario
	Horas	Minutos		Terça a domingo	11 as 15
Segunda	Day Off	Day Off		Terça a Quinta	18 as 23
Terça	9	540		Sexta a Domingo	18 as 02
Quarta	9	540			
Quinta	9	540			
Sexta	12	720			
Sabado	12	720			
Domingo	12	720			
Total	63	3780			
Capacidade de Produção					
Refeições em min	20				
Horas trabalhadas em min	3780				
Cozinheiros	6				
Produção por semana	4536				
Produção Mensal	18144				

Apêndice 16

Demonstrativo dos Investimentos Iniciais

	UTENSÍLIOS	QUANTIDADE	PREÇO INDIV.	PREÇO TOTAL
C O Z I N H A	Balança Eletrônica Computadora com Bateria- toledo	1	R\$ 717,59	R\$ 717,59
	Chapa Churrasqueira Elétrica	1	R\$ 1.600,00	R\$ 1.600,00
	Fogão Industrial 4 bocas	1	R\$ 650,00	R\$ 650,00
	Fogão Industrial 8 bocas	1	R\$ 2.265,00	R\$ 2.265,00
	Forno a Gás 1 câmara	1	R\$ 1.895,00	R\$ 1.895,00
	Forno Elétrico 2 câmaras	1	R\$ 4.900,00	R\$ 4.900,00
	Fritadeira Elétrica	1	R\$ 1.390,00	R\$ 1.390,00
	Refrigerador Vertical 1 Porta Vidro 406L- metalfrio	3	R\$ 2.383,44	R\$ 7.150,32
	Panela de Pressão Alumínio 20,8L- panex	4	R\$ 303,77	R\$ 1.215,08
	Caldeirão Alumínio 45litros- vigor	6	R\$ 144,46	R\$ 866,76
	Congelador Horizontal 2 Portas 546litros- metalfrio	6	R\$ 2.237,37	R\$ 13.424,22
	Caldeirão Alumínio 38litros- vigor	1	R\$ 131,24	R\$ 131,24
	Caldeirão Alumínio 68litros- vigor	1	R\$ 240,54	R\$ 240,54
	Churrasqueira à GÁS	1	R\$ 15.000,00	R\$ 15.000,00
	Colher de Café Aço Inox Laguna- tramontina 12 und	1	R\$ 21,33	R\$ 21,33
	Colher de Chá Aço Inox Laguna- tramontina 12 und	1	R\$ 25,08	R\$ 25,08
	Colher de mesa inox Amazonas- tramontina 12 und	1	R\$ 49,42	R\$ 49,42
	Colher de mesa inox Aurora- tramontina 12 und	1	R\$ 42,94	R\$ 42,94
	Colher de sobremesa inox Amazonas- tramontina 12 und	1	R\$ 42,01	R\$ 42,01
	Colher de sobremesa inox Aurora- tramontina 12 und	1	R\$ 36,45	R\$ 36,45
	Conservador Vertical 1 Porta 539litros-metalfrio	1	R\$ 3.203,94	R\$ 3.203,94
	Copo Long Drink 340 ml Bristol- nadir 12 und	1	R\$ 54,96	R\$ 54,96
	Copo para Suco Cristal 340 ml Classic- oxford 6 und	1	R\$ 185,36	R\$ 185,36
	Copos Baixos Whisky/Caipirinha 300 ml- luminarc 6 und	1	R\$ 80,29	R\$ 80,29
	Faca de Churrasco Aço Inox Amazonas- tramontina 12 und	1	R\$ 100,39	R\$ 100,39
	Faca de Mesa Aço Inox Amazonas- tramontina 12 und	1	R\$ 100,39	R\$ 100,39
	Faca de Sobremesa Aço Inox Amazonas- tramontina 12 und	1	R\$ 95,39	R\$ 95,39
	Faca de Sobremesa Aço Inox Aurora- tramontina 12 und	1	R\$ 82,92	R\$ 82,92
	Fogão Industrial 6 bocas	1	R\$ 1.050,00	R\$ 1.050,00
	Frigideira Teflon- vigor 40cm	1	R\$ 105,26	R\$ 105,26
	Garfo de mesa inox Aurora- tramontina 12 und	1	R\$ 42,94	R\$ 42,94
	Garfo de mesa inox Cosmos- tramontina 12 und	1	R\$ 67,06	R\$ 67,06
	Garfo de sobremesa inox Amazonas- tramontina 12 und	1	R\$ 42,01	R\$ 42,01
	Garfo de sobremesa inox Aurora- tramontina 12 und	1	R\$ 36,45	R\$ 36,45
	Geladeira Comercial Aço Inox 4 Portas 1044litros- gelopar	1	R\$ 4.289,47	R\$ 4.289,47
	Geladeira Comercial Aço Inox 6 Portas 1553litros- gelopar	1	R\$ 5.921,37	R\$ 5.921,37
	Liquidificadores	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
	Mesa com Prateleira Gradeada Aço Inox 120x70- promaq (cozinha)	1	R\$ 517,52	R\$ 517,52
	Mesa com Prateleira Gradeada Aço Inox 70x70- promaq (cozinha)	1	R\$ 423,68	R\$ 423,68
	Panela de Pressão Alumínio 10 L- fortaleza	1	R\$ 137,44	R\$ 137,44
	Panela de Pressão Industrial 20 L- fulgor	1	R\$ 343,55	R\$ 343,55
	Panela Espagueteira 10 litros 4 divisões- brinox	1	R\$ 438,49	R\$ 438,49
	Pratos	1	R\$ 16,00	R\$ 16,00
	Taça de Vinho Brunello di Montalcino Cristal 610 ml Profissional Classic- oxford 6 und	1	R\$ 259,52	R\$ 259,52
	Taça para Água Cristal 490 ml Profissional Classic - oxford 6 und	1	R\$ 233,07	R\$ 233,07
	Taça para Cerveja Longa Cristal 300 ml Pokal Profissional Classic- oxford 6 und	1	R\$ 195,97	R\$ 195,97
	Taça para Espumante Cristal 180 ml Classic- oxford 6 und	1	R\$ 172,14	R\$ 172,14
	Taça para Vinho do Porto Cristal 220 ml Profissional Classic- oxford 6 und	1	R\$ 185,36	R\$ 185,36
S A L Ã O / C O P A	Pratos Refeição	200	R\$ 21,00	R\$ 4.200,00
	Pratos Sobremesa	60	R\$ 21,00	R\$ 1.260,00
	Garfos Refeição	200	R\$ 4,58	R\$ 916,00
	Garfos Sobremesa	36	R\$ 3,27	R\$ 117,72
	Faca Refeição	200	R\$ 8,37	R\$ 1.674,00
	Colher Sobremesa	36	R\$ 3,27	R\$ 117,72
	Faca Sobremesa	36	R\$ 3,27	R\$ 117,72
	Copos Refrigerante	96	R\$ 4,58	R\$ 439,68
	Copos Suco	84	R\$ 30,89	R\$ 2.594,76
	Copos Caipirinha/Whisky	20	R\$ 13,38	R\$ 267,60
	TOTAL		R\$ 52.770,19	R\$ 81.949,12

Mídia	Empresa	Descrição	Preço
Anuncio em salas de cinema	Insight Plus - Midia em Cinema	Anuncio de 30" - 2 cinesemanas	R\$ 5.000,00
Propaganda canal cinemax	Jove Inteligencia de Midia	Comercial no prime time	R\$ 5.700,00
Anúncio Guia Folha	Grupo Folha	Rodapé (3 colunas x 4,5cm)	R\$ 8.548,00
Folders	Gráfica Papira	100.000 um	R\$ 7.923,95
Website e Midias Sociais	Agencia Websnap	Criação Website e midias sociais	R\$ 2.500,00
			R\$ 29.671,95

Item	Valor
Moveis, piso, iluminação, vidros, pintura, gesso, mão de obra, decoração em geral	R\$ 500.000,00

Apêndice 17

Capacidade de Atendimento

Dias da Semana	Func. Almoço	Func. Jantar	Permanencia Almoço	Permanencia Jantar	Mesas 2 lugares almoço	Mesas 2 lugares jantar
Terça	240	300	60	60	20	25
Quarta	240	300	60	60	20	25
Quinta	240	300	60	60	20	25
Sexta	240	480	90	90	13	27
Sabado	240	480	90	90	13	27
Domingo	240	480	90	90	13	27
					100	155
					200	310

Mesas 4 lugares almoço	Mesas 4 lugares jantar	Mesas 6 lugares almoço	Mesas 6 lugares jantar	Mesas 8 lugares almoço	Mesas 8 lugares jantar	Total Almoço	Total Jantar
48	60	16	20	4	5	88	110
48	60	16	20	4	5	88	110
48	60	16	20	4	5	88	110
32	64	11	21	3	5	59	117
32	64	11	21	3	5	59	117
32	64	11	21	3	5	59	117
240	372	80	124	20	31	440	682
960	1488	480	744	160	248		

4590	Semana
18360	Mensal
220320	Ano

Apêndice 18

Demonstrações dos Resultados

DRE ANO 1 (Cenário Pessimista)												
	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
Preço médio	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19
RECEITA BRUTA DE VENDAS	R\$ 318.098,02	R\$ 318.098,02	R\$ 357.860,27	R\$ 397.622,52	R\$ 397.622,52	R\$ 397.622,52	R\$ 516.909,28	R\$ 516.909,28	R\$ 516.909,28	R\$ 357.860,27	R\$ 357.860,27	R\$ 318.098,02
Deduções e Abatimentos	R\$ 66.259,82	R\$ 66.259,82	R\$ 74.542,29	R\$ 82.824,77	R\$ 82.824,77	R\$ 82.824,77	R\$ 107.672,20	R\$ 107.672,20	R\$ 107.672,20	R\$ 74.542,29	R\$ 74.542,29	R\$ 66.259,82
COFINS (3%)	R\$ 9.542,94	R\$ 9.542,94	R\$ 10.735,81	R\$ 11.928,68	R\$ 11.928,68	R\$ 11.928,68	R\$ 15.507,28	R\$ 15.507,28	R\$ 15.507,28	R\$ 10.735,81	R\$ 10.735,81	R\$ 9.542,94
PIS (0,65%)	R\$ 2.067,64	R\$ 2.067,64	R\$ 2.326,09	R\$ 2.584,55	R\$ 2.584,55	R\$ 2.584,55	R\$ 3.359,91	R\$ 3.359,91	R\$ 3.359,91	R\$ 2.326,09	R\$ 2.326,09	R\$ 2.067,64
ISS (5%)	R\$ 15.904,90	R\$ 15.904,90	R\$ 17.893,01	R\$ 19.881,13	R\$ 19.881,13	R\$ 19.881,13	R\$ 25.845,46	R\$ 25.845,46	R\$ 25.845,46	R\$ 17.893,01	R\$ 17.893,01	R\$ 15.904,90
Repassse Total	R\$ 6.934,54	R\$ 6.934,54	R\$ 7.801,35	R\$ 8.668,17	R\$ 8.668,17	R\$ 8.668,17	R\$ 11.268,62	R\$ 11.268,62	R\$ 11.268,62	R\$ 7.801,35	R\$ 7.801,35	R\$ 6.934,54
Comissões (10%)	R\$ 31.809,80	R\$ 31.809,80	R\$ 35.786,03	R\$ 39.762,25	R\$ 39.762,25	R\$ 39.762,25	R\$ 51.690,93	R\$ 51.690,93	R\$ 51.690,93	R\$ 35.786,03	R\$ 35.786,03	R\$ 31.809,80
RECEITA OPERACIONAL LÍQUIDA	R\$ 251.838,20	R\$ 251.838,20	R\$ 283.317,97	R\$ 314.797,75	R\$ 314.797,75	R\$ 314.797,75	R\$ 409.237,07	R\$ 409.237,07	R\$ 409.237,07	R\$ 283.317,97	R\$ 283.317,97	R\$ 251.838,20
Custos dos Serviços Prestados	R\$ 132.192,00	R\$ 132.800,08	R\$ 133.410,96	R\$ 134.024,65	R\$ 134.641,17	R\$ 135.260,52	R\$ 135.882,72	R\$ 136.507,78	R\$ 137.135,71	R\$ 137.766,54	R\$ 138.400,26	R\$ 139.036,90
Compras/Insumos (+5,5% a.a)	R\$ 132.192,00	R\$ 132.800,08	R\$ 133.410,96	R\$ 134.024,65	R\$ 134.641,17	R\$ 135.260,52	R\$ 135.882,72	R\$ 136.507,78	R\$ 137.135,71	R\$ 137.766,54	R\$ 138.400,26	R\$ 139.036,90
LUCRO BRUTO	R\$ 119.646,20	R\$ 119.038,12	R\$ 149.907,01	R\$ 180.773,10	R\$ 180.156,58	R\$ 179.537,23	R\$ 273.354,36	R\$ 272.729,30	R\$ 272.101,36	R\$ 145.551,44	R\$ 144.917,71	R\$ 112.801,30
Despesas Administrativas	R\$ 113.522,21	R\$ 113.522,21	R\$ 113.522,21	R\$ 113.522,21	R\$ 113.522,21	R\$ 113.522,21	R\$ 113.522,21	R\$ 113.522,21	R\$ 113.522,21	R\$ 113.522,21	R\$ 113.522,21	R\$ 113.522,21
SALÁRIOS	R\$ 66.100,00	R\$ 66.100,00	R\$ 66.100,00	R\$ 66.100,00	R\$ 66.100,00	R\$ 66.100,00	R\$ 66.100,00	R\$ 66.100,00	R\$ 66.100,00	R\$ 66.100,00	R\$ 66.100,00	R\$ 66.100,00
VALE TRANSPORTE	R\$ 5.460,00	R\$ 5.460,00	R\$ 5.460,00	R\$ 5.460,00	R\$ 5.460,00	R\$ 5.460,00	R\$ 5.460,00	R\$ 5.460,00	R\$ 5.460,00	R\$ 5.460,00	R\$ 5.460,00	R\$ 5.460,00
VALE REFEIÇÃO	R\$ 12.246,00	R\$ 12.246,00	R\$ 12.246,00	R\$ 12.246,00	R\$ 12.246,00	R\$ 12.246,00	R\$ 12.246,00	R\$ 12.246,00	R\$ 12.246,00	R\$ 12.246,00	R\$ 12.246,00	R\$ 12.246,00
CESTA BÁSICA	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00
SEGURO DE VIDA	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
FGTS	R\$ 5.288,00	R\$ 5.288,00	R\$ 5.288,00	R\$ 5.288,00	R\$ 5.288,00	R\$ 5.288,00	R\$ 5.288,00	R\$ 5.288,00	R\$ 5.288,00	R\$ 5.288,00	R\$ 5.288,00	R\$ 5.288,00
FÉRIAS 1/3	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13º SALÁRIO	R\$ 5.508,33	R\$ 5.508,33	R\$ 5.508,33	R\$ 5.508,33	R\$ 5.508,33	R\$ 5.508,33	R\$ 5.508,33	R\$ 5.508,33	R\$ 5.508,33	R\$ 5.508,33	R\$ 5.508,33	R\$ 5.508,33
ALUGUEL	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00
ÁGUA	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00
ENERGIA	R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00
INTERNET E TELEFONE	R\$ 500,00	R\$ 500,00	R\$ 500,00	R\$ 500,00	R\$ 500,00	R\$ 500,00	R\$ 500,00	R\$ 500,00	R\$ 500,00	R\$ 500,00	R\$ 500,00	R\$ 500,00
ALUGUEL CIELO	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00
ASSESSORIA CONTÁBIL	R\$ 1.010,00	R\$ 1.010,00	R\$ 1.010,00	R\$ 1.010,00	R\$ 1.010,00	R\$ 1.010,00	R\$ 1.010,00	R\$ 1.010,00	R\$ 1.010,00	R\$ 1.010,00	R\$ 1.010,00	R\$ 1.010,00
MANUTENÇÃO E REPAROS	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00
DEPRECIACÃO (0,083%)	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02
MARKETING (1,5% LB)	R\$ 2.375,86	R\$ 2.375,86	R\$ 2.375,86	R\$ 2.375,86	R\$ 2.375,86	R\$ 2.375,86	R\$ 2.375,86	R\$ 2.375,86	R\$ 2.375,86	R\$ 2.375,86	R\$ 2.375,86	R\$ 2.375,86
RESULTADO ANTES DO IRPJ/CSLL	R\$ 6.123,99	R\$ 5.515,90	R\$ 48.024,69	R\$ 67.250,88	R\$ 66.634,37	R\$ 199.900,27	R\$ 159.832,15	R\$ 159.207,09	R\$ 477.618,38	R\$ 32.029,23	R\$ 31.395,50	R\$ 62.703,81
IRPJ (4,80%)			R\$ 2.305,19			R\$ 9.595,21			R\$ 22.925,68			R\$ 3.009,78
CSLL (2,88%)			R\$ 1.383,11			R\$ 5.757,13			R\$ 13.755,41			R\$ 1.805,87
LUCRO LÍQUIDO	R\$ 6.123,99	R\$ 5.515,90	R\$ 44.336,40	R\$ 67.250,88	R\$ 66.634,37	R\$ 184.547,93	R\$ 159.832,15	R\$ 159.207,09	R\$ 440.937,29	R\$ 32.029,23	R\$ 31.395,50	R\$ 57.888,16
DISTRIBUIÇÃO DE LUCROS (30%)	R\$ 1.837,20	R\$ 1.654,77	R\$ 13.300,92	R\$ 20.175,27	R\$ 19.990,31	R\$ 55.364,38	R\$ 47.949,64	R\$ 47.762,13	R\$ 132.281,19	R\$ 9.608,77	R\$ 9.418,65	R\$ 17.366,45
RESULTADO DO EXERCÍCIO	R\$ 4.286,79	R\$ 3.861,13	R\$ 31.035,48	R\$ 47.075,62	R\$ 46.644,06	R\$ 129.183,55	R\$ 111.882,50	R\$ 111.444,96	R\$ 308.656,11	R\$ 22.420,46	R\$ 21.976,85	R\$ 40.521,71

	RESUMO DRE 5 ANOS (Cenário Pessimista)				
	Total ANO 1	Total ANO 2	Total ANO 3	Total ANO 4	Total ANO 5
RECEITA BRUTA DE VENDAS	R\$ 3.409.678,08	R\$ 4.086.975,60	R\$ 4.892.792,31	R\$ 5.959.800,65	R\$ 7.280.555,33
Deduções e Abatimentos	R\$ 739.923,01	R\$ 886.923,86	R\$ 1.061.780,61	R\$ 1.293.349,50	R\$ 1.579.949,26
COFINS (3%)	R\$ 102.290,34	R\$ 122.609,27	R\$ 146.783,77	R\$ 178.794,02	R\$ 218.416,66
PIS (0,65%)	R\$ 22.162,91	R\$ 26.565,34	R\$ 31.803,15	R\$ 38.738,70	R\$ 47.323,61
ISS (5%)	R\$ 170.483,90	R\$ 204.348,78	R\$ 244.639,62	R\$ 297.990,03	R\$ 364.027,77
Repasse Total	R\$ 104.018,05	R\$ 124.702,91	R\$ 149.274,85	R\$ 181.846,68	R\$ 222.125,69
Comissões (10%)	R\$ 340.967,81	R\$ 408.697,56	R\$ 489.279,23	R\$ 595.980,07	R\$ 728.055,53
RECEITA OPERACIONAL LÍQUIDA	R\$ 2.669.755,07	R\$ 3.200.051,74	R\$ 3.831.011,70	R\$ 4.666.451,15	R\$ 5.700.606,07
Custos dos Serviços Prestados	R\$ 1.202.304,00	R\$ 1.256.407,68	R\$ 1.329.279,36	R\$ 1.411.694,64	R\$ 1.503.454,80
Compras/Insumos (+5,5% a.a)	R\$ 1.202.304,00	R\$ 1.256.407,68	R\$ 1.329.279,36	R\$ 1.411.694,64	R\$ 1.503.454,80
LUCRO BRUTO	R\$ 1.467.451,07	R\$ 1.943.644,06	R\$ 2.501.732,34	R\$ 3.254.756,51	R\$ 4.197.151,27
Despesas Administrativas	R\$ 1.141.416,24	R\$ 1.280.376,24	R\$ 1.420.160,92	R\$ 1.574.752,24	R\$ 1.731.418,44
SALÁRIOS	R\$ 619.200,00	R\$ 668.736,00	R\$ 750.228,00	R\$ 840.480,00	R\$ 928.944,00
VALE TRANSPORTE	R\$ 61.152,00	R\$ 66.048,00	R\$ 73.872,00	R\$ 82.536,00	R\$ 92.112,00
VALE REFEIÇÃO	R\$ 137.160,00	R\$ 148.128,00	R\$ 165.696,00	R\$ 185.112,00	R\$ 206.592,00
CESTA BÁSICA	R\$ 53.760,00	R\$ 58.056,00	R\$ 64.944,00	R\$ 72.564,00	R\$ 80.976,00
SEGURO DE VIDA	R\$ 18.000,00	R\$ 19.440,00	R\$ 21.000,00	R\$ 22.680,00	R\$ 24.492,00
FGTS	R\$ 49.536,00	R\$ 53.496,00	R\$ 60.024,00	R\$ 67.236,00	R\$ 74.316,00
FÉRIAS 1/3	R\$ 0,00	R\$ 55.728,00	R\$ 62.519,00	R\$ 70.040,00	R\$ 77.412,00
13º SALÁRIO	R\$ 51.600,00	R\$ 55.728,00	R\$ 62.519,00	R\$ 70.040,00	R\$ 77.412,00
ALUGUEL	R\$ 48.000,00	R\$ 52.008,00	R\$ 56.350,68	R\$ 61.056,00	R\$ 66.154,20
ÁGUA	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00
ENERGIA	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00
INTERNET E TELEFONE	R\$ 7.200,00	R\$ 7.200,00	R\$ 7.200,00	R\$ 7.200,00	R\$ 7.200,00
ALUGUEL CIELO	R\$ 4.212,00	R\$ 4.212,00	R\$ 4.212,00	R\$ 4.212,00	R\$ 4.212,00
ASSESSORIA CONTÁBIL	R\$ 10.200,00	R\$ 10.200,00	R\$ 10.200,00	R\$ 10.200,00	R\$ 10.200,00
MANUTENÇÃO E REPAROS	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00
DEPRECIÇÃO (0,083%)	R\$ 5.796,24	R\$ 5.796,24	R\$ 5.796,24	R\$ 5.796,24	R\$ 5.796,24
MARKETING (1,5% LB)	R\$ 36.000,00	R\$ 36.000,00	R\$ 36.000,00	R\$ 36.000,00	R\$ 36.000,00
RESULTADO ANTES DO IRPJ/CSLL	R\$ 326.034,83	R\$ 663.267,82	R\$ 1.081.571,42	R\$ 1.680.004,27	R\$ 2.465.732,83
IRPJ (4,80%)	R\$ 15.649,67	R\$ 31.836,86	R\$ 51.915,43	R\$ 80.640,21	R\$ 118.355,18
CSLL (2,88%)	R\$ 9.389,80	R\$ 19.102,11	R\$ 31.149,26	R\$ 48.384,12	R\$ 71.013,11
LUCRO LÍQUIDO	R\$ 300.995,35	R\$ 612.328,85	R\$ 998.506,73	R\$ 1.550.979,94	R\$ 2.276.364,55
DISTRIBUIÇÃO DE LUCROS (30%)	R\$ 90.298,61	R\$ 183.698,65	R\$ 299.552,02	R\$ 465.293,98	R\$ 682.909,37
RESULTADO DO EXERCÍCIO	R\$ 210.696,75	R\$ 428.630,19	R\$ 698.954,71	R\$ 1.085.685,96	R\$ 1.593.455,19

	DRE ANO 1 (Cenário Mais Provável)											
	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
Numero de refeição com sazonalidade	3936	3936	4428	4920	4920	4920	6396	6396	6396	4428	4428	3936
Preço médio	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19
RECEITA BRUTA DE VENDAS	R\$ 284.139,84	R\$ 284.139,84	R\$ 319.657,32	R\$ 355.174,80	R\$ 355.174,80	R\$ 355.174,80	R\$ 461.727,24	R\$ 461.727,24	R\$ 461.727,24	R\$ 319.657,32	R\$ 319.657,32	R\$ 284.139,84
Deduções e Abatimentos	R\$ 64.549,64	R\$ 64.549,64	R\$ 72.618,35	R\$ 80.687,05	R\$ 80.687,05	R\$ 80.687,05	R\$ 104.893,17	R\$ 104.893,17	R\$ 104.893,17	R\$ 72.618,35	R\$ 72.618,35	R\$ 64.549,64
COFINS (3%)	R\$ 8.524,20	R\$ 8.524,20	R\$ 9.589,72	R\$ 10.655,24	R\$ 10.655,24	R\$ 10.655,24	R\$ 13.851,82	R\$ 13.851,82	R\$ 13.851,82	R\$ 9.589,72	R\$ 9.589,72	R\$ 8.524,20
PIS (0,65%)	R\$ 1.846,91	R\$ 1.846,91	R\$ 2.077,77	R\$ 2.308,64	R\$ 2.308,64	R\$ 2.308,64	R\$ 3.001,23	R\$ 3.001,23	R\$ 3.001,23	R\$ 2.077,77	R\$ 2.077,77	R\$ 1.846,91
ISS (5%)	R\$ 14.206,99	R\$ 14.206,99	R\$ 15.982,87	R\$ 17.758,74	R\$ 17.758,74	R\$ 17.758,74	R\$ 23.086,36	R\$ 23.086,36	R\$ 23.086,36	R\$ 15.982,87	R\$ 15.982,87	R\$ 14.206,99
Repasse Total	R\$ 11.557,56	R\$ 11.557,56	R\$ 13.002,26	R\$ 14.446,95	R\$ 14.446,95	R\$ 14.446,95	R\$ 18.781,04	R\$ 18.781,04	R\$ 18.781,04	R\$ 13.002,26	R\$ 13.002,26	R\$ 11.557,56
Comissões (10%)	R\$ 28.413,98	R\$ 28.413,98	R\$ 31.965,73	R\$ 35.517,48	R\$ 35.517,48	R\$ 35.517,48	R\$ 46.172,72	R\$ 46.172,72	R\$ 46.172,72	R\$ 31.965,73	R\$ 31.965,73	R\$ 28.413,98
RECEITA OPERACIONAL LÍQUIDA	R\$ 219.590,20	R\$ 219.590,20	R\$ 247.038,97	R\$ 274.487,75	R\$ 274.487,75	R\$ 274.487,75	R\$ 356.834,07	R\$ 356.834,07	R\$ 356.834,07	R\$ 247.038,97	R\$ 247.038,97	R\$ 219.590,20
Custos dos Serviços Prestados	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00
Compras/Insumos (+5,5% a.a)	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00
LUCRO BRUTO	R\$ 119.398,20	R\$ 119.398,20	R\$ 146.846,97	R\$ 174.295,75	R\$ 174.295,75	R\$ 174.295,75	R\$ 256.642,07	R\$ 256.642,07	R\$ 256.642,07	R\$ 146.846,97	R\$ 146.846,97	R\$ 119.398,20
Despesas Administrativas	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02
SALÁRIOS	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00
VALE TRANSPORTE	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00
VALE REFEIÇÃO	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00
CESTA BÁSICA	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00
SEGURO DE VIDA	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
FGTS	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00
FÉRIAS 1/3	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13º SALÁRIO	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00
ALUGUEL	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00
ÁGUA	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
ENERGIA	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00
INTERNET E TELEFONE	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00
ALUGUEL CIELO	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00
ASSESSORIA CONTÁBIL	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00
MANUTENÇÃO E REPAROS	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00
DEPRECIÇÃO (0,083%)	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02
MARKETING	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
RESULTADO ANTES DO IRPJ/CSLL	R\$ 24.280,18	R\$ 24.280,18	R\$ 100.289,31	R\$ 79.177,73	R\$ 79.177,73	R\$ 237.533,18	R\$ 161.524,05	R\$ 161.524,05	R\$ 161.524,05	R\$ 51.728,95	R\$ 51.728,95	R\$ 127.738,09
IRPJ (4,80%)			R\$ 4.813,89			R\$ 11.401,59				R\$ 23.259,46		R\$ 6.131,43
CSLL (2,88%)			R\$ 2.888,33			R\$ 6.840,96				R\$ 13.955,68		R\$ 3.678,86
LUCRO LÍQUIDO	R\$ 24.280,18	R\$ 24.280,18	R\$ 92.587,09	R\$ 79.177,73	R\$ 79.177,73	R\$ 219.290,64	R\$ 161.524,05	R\$ 161.524,05	R\$ 161.524,05	R\$ 51.728,95	R\$ 51.728,95	R\$ 117.927,80
DISTRIBUIÇÃO DE LUCROS (30%)	R\$ 7.284,05	R\$ 7.284,05	R\$ 27.776,13	R\$ 23.753,32	R\$ 23.753,32	R\$ 65.787,19	R\$ 48.457,22	R\$ 48.457,22	R\$ 48.457,22	R\$ 15.518,69	R\$ 15.518,69	R\$ 35.378,34
RESULTADO DO EXERCÍCIO	R\$ 16.996,13	R\$ 16.996,13	R\$ 64.810,96	R\$ 55.424,41	R\$ 55.424,41	R\$ 153.503,45	R\$ 113.066,84	R\$ 113.066,84	R\$ 113.066,84	R\$ 36.210,27	R\$ 36.210,27	R\$ 82.549,46

	RESUMO DRE 5 ANOS (Cenário Mais Provável)				
	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Numero de refeição com sazonalidade	59040	67719	77674	89092	102188
Refeições ano 1 mensal	59040	67718,88	77673,55536	89091,568	102188,0285
Sazonalidade	12	12	12	12	12
Preço médio	72,19	75,45	78,75	83,63	89,07
RECEITA BRUTA DE VENDAS	R\$ 4.262.097,60	R\$ 5.109.389,50	R\$ 6.116.792,48	R\$ 7.450.727,83	R\$ 9.101.887,70
Deduções e Abatimentos	R\$ 968.244,62	R\$ 1.160.719,59	R\$ 1.389.580,08	R\$ 1.692.631,24	R\$ 2.067.727,07
COFINS (3%)	R\$ 127.862,93	R\$ 153.281,68	R\$ 183.503,77	R\$ 223.521,83	R\$ 273.056,63
PIS (0,65%)	R\$ 27.703,63	R\$ 33.211,03	R\$ 39.759,15	R\$ 48.429,73	R\$ 59.162,27
ISS (5%)	R\$ 213.104,88	R\$ 255.469,47	R\$ 305.839,62	R\$ 372.536,39	R\$ 455.094,38
Repasse Total	R\$ 173.363,42	R\$ 207.818,45	R\$ 248.798,28	R\$ 303.070,50	R\$ 370.225,01
Comissões (10%)	R\$ 426.209,76	R\$ 510.938,95	R\$ 611.679,25	R\$ 745.072,78	R\$ 910.188,77
RECEITA OPERACIONAL LÍQUIDA	R\$ 3.293.852,98	R\$ 3.948.669,90	R\$ 4.727.212,41	R\$ 5.758.096,59	R\$ 7.034.160,63
Custos dos Serviços Prestados	R\$ 1.202.304,00	R\$ 1.256.407,68	R\$ 1.329.279,36	R\$ 1.411.694,64	R\$ 1.503.454,80
Compras/Insumos	R\$ 1.202.304,00	R\$ 1.256.407,68	R\$ 1.329.279,36	R\$ 1.411.694,64	R\$ 1.503.454,80
LUCRO BRUTO	R\$ 2.091.548,98	R\$ 2.692.262,22	R\$ 3.397.933,05	R\$ 4.346.401,95	R\$ 5.530.705,83
Despesas Administrativas	R\$ 1.141.416,24	R\$ 1.280.376,24	R\$ 1.420.160,92	R\$ 1.574.752,24	R\$ 1.731.418,44
SALÁRIOS	R\$ 619.200,00	R\$ 668.736,00	R\$ 750.228,00	R\$ 840.480,00	R\$ 928.944,00
VALE TRANSPORTE	R\$ 61.152,00	R\$ 66.048,00	R\$ 73.872,00	R\$ 82.536,00	R\$ 92.112,00
VALE REFEIÇÃO	R\$ 137.160,00	R\$ 148.128,00	R\$ 165.696,00	R\$ 185.112,00	R\$ 206.592,00
CESTA BÁSICA	R\$ 53.760,00	R\$ 58.056,00	R\$ 64.944,00	R\$ 72.564,00	R\$ 80.976,00
SEGURO DE VIDA	R\$ 18.000,00	R\$ 19.440,00	R\$ 21.000,00	R\$ 22.680,00	R\$ 24.492,00
FGTS	R\$ 49.536,00	R\$ 53.496,00	R\$ 60.024,00	R\$ 67.236,00	R\$ 74.316,00
FÉRIAS 1/3	R\$ 0,00	R\$ 55.728,00	R\$ 62.519,00	R\$ 70.040,00	R\$ 77.412,00
13º SALÁRIO	R\$ 51.600,00	R\$ 55.728,00	R\$ 62.519,00	R\$ 70.040,00	R\$ 77.412,00
ALUGUEL	R\$ 48.000,00	R\$ 52.008,00	R\$ 56.350,68	R\$ 61.056,00	R\$ 66.154,20
ÁGUA	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00
ENERGIA	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00
INTERNET E TELEFONE	R\$ 7.200,00	R\$ 7.200,00	R\$ 7.200,00	R\$ 7.200,00	R\$ 7.200,00
ALUGUEL CIELO	R\$ 4.212,00	R\$ 4.212,00	R\$ 4.212,00	R\$ 4.212,00	R\$ 4.212,00
ASSESSORIA CONTÁBIL	R\$ 10.200,00	R\$ 10.200,00	R\$ 10.200,00	R\$ 10.200,00	R\$ 10.200,00
MANUTENÇÃO E REPAROS	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00
DEPRECIAÇÃO (0,083%)	R\$ 5.796,24	R\$ 5.796,24	R\$ 5.796,24	R\$ 5.796,24	R\$ 5.796,24
MARKETING	R\$ 36.000,00	R\$ 36.000,00	R\$ 36.000,00	R\$ 36.000,00	R\$ 36.000,00
RESULTADO ANTES DO IRPJ/CSLL	R\$ 950.132,74	R\$ 1.411.885,98	R\$ 1.977.772,13	R\$ 2.771.649,71	R\$ 3.799.287,39
IRPJ (4,80%)	R\$ 45.606,37	R\$ 67.770,53	R\$ 94.933,06	R\$ 133.039,19	R\$ 182.365,79
CSLL (2,88%)	R\$ 27.363,82	R\$ 40.662,32	R\$ 56.959,84	R\$ 79.823,51	R\$ 109.419,48
LUCRO LÍQUIDO	R\$ 877.162,54	R\$ 1.303.453,14	R\$ 1.825.879,23	R\$ 2.558.787,01	R\$ 3.507.502,12
DISTRIBUIÇÃO DE LUCROS	R\$ 263.148,76	R\$ 391.035,94	R\$ 547.763,77	R\$ 767.636,10	R\$ 1.052.250,64
RESULTADO DO EXERCÍCIO	R\$ 614.013,78	R\$ 912.417,20	R\$ 1.278.115,46	R\$ 1.791.150,91	R\$ 2.455.251,48

	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
Numero de refeição com sazonalidade	4723	4723	5314	5904	5904	5904	7675	7675	7675	5314	5314	4723
Preço médio	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19	72,19
RECEITA BRUTA DE VENDAS	R\$ 340.967,81	R\$ 340.967,81	R\$ 383.588,78	R\$ 426.209,76	R\$ 426.209,76	R\$ 426.209,76	R\$ 554.072,69	R\$ 554.072,69	R\$ 554.072,69	R\$ 383.588,78	R\$ 383.588,78	R\$ 340.967,81
Deduções e Abatimentos	R\$ 79.771,08	R\$ 79.771,08	R\$ 89.742,47	R\$ 99.713,85	R\$ 99.713,85	R\$ 99.713,85	R\$ 129.628,01	R\$ 129.628,01	R\$ 129.628,01	R\$ 89.742,47	R\$ 89.742,47	R\$ 79.771,08
COFINS (3%)	R\$ 10.229,03	R\$ 10.229,03	R\$ 11.507,66	R\$ 12.786,29	R\$ 12.786,29	R\$ 12.786,29	R\$ 16.622,18	R\$ 16.622,18	R\$ 16.622,18	R\$ 11.507,66	R\$ 11.507,66	R\$ 10.229,03
PIS (0,65%)	R\$ 2.216,29	R\$ 2.216,29	R\$ 2.493,33	R\$ 2.770,36	R\$ 2.770,36	R\$ 2.770,36	R\$ 3.601,47	R\$ 3.601,47	R\$ 3.601,47	R\$ 2.493,33	R\$ 2.493,33	R\$ 2.216,29
ISS (5%)	R\$ 17.048,39	R\$ 17.048,39	R\$ 19.179,44	R\$ 21.310,49	R\$ 21.310,49	R\$ 21.310,49	R\$ 27.703,63	R\$ 27.703,63	R\$ 27.703,63	R\$ 19.179,44	R\$ 19.179,44	R\$ 17.048,39
Repasse Total	R\$ 16.180,59	R\$ 16.180,59	R\$ 18.203,16	R\$ 20.225,73	R\$ 20.225,73	R\$ 20.225,73	R\$ 26.293,45	R\$ 26.293,45	R\$ 26.293,45	R\$ 18.203,16	R\$ 18.203,16	R\$ 16.180,59
Comissões (10%)	R\$ 34.096,78	R\$ 34.096,78	R\$ 38.358,88	R\$ 42.620,98	R\$ 42.620,98	R\$ 42.620,98	R\$ 55.407,27	R\$ 55.407,27	R\$ 55.407,27	R\$ 38.358,88	R\$ 38.358,88	R\$ 34.096,78
RECEITA OPERACIONAL LÍQUIDA	R\$ 261.196,73	R\$ 261.196,73	R\$ 293.846,32	R\$ 326.495,91	R\$ 326.495,91	R\$ 326.495,91	R\$ 424.444,68	R\$ 424.444,68	R\$ 424.444,68	R\$ 293.846,32	R\$ 293.846,32	R\$ 261.196,73
Custos dos Serviços Prestados	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00
Compras/Insumos (+5,5% a.a)	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00	R\$ 100.192,00
LUCRO BRUTO	R\$ 161.004,73	R\$ 161.004,73	R\$ 193.654,32	R\$ 226.303,91	R\$ 226.303,91	R\$ 226.303,91	R\$ 324.252,68	R\$ 324.252,68	R\$ 324.252,68	R\$ 193.654,32	R\$ 193.654,32	R\$ 161.004,73
Despesas Administrativas	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02	R\$ 95.118,02
SALÁRIOS	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00	R\$ 51.600,00
VALE TRANSPORTE	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00	R\$ 5.096,00
VALE REFEIÇÃO	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00	R\$ 11.430,00
CESTA BÁSICA	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00	R\$ 4.480,00
SEGURO DE VIDA	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
FGTS	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00	R\$ 4.128,00
FÉRIAS 1/3	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13º SALÁRIO	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00
ALUGUEL	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00
ÁGUA	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
ENERGIA	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00
INTERNET E TELEFONE	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00
ALUGUEL CIELO	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00	R\$ 351,00
ASSESSORIA CONTÁBIL	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00	R\$ 850,00
MANUTENÇÃO E REPAROS	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00
DEPRECIAÇÃO (0,083%)	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02	R\$ 483,02
MARKETING	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
RESULTADO ANTES DO IRPJ/CSLL	R\$ 65.886,71	R\$ 65.886,71	R\$ 230.309,71	R\$ 131.185,89	R\$ 131.185,89	R\$ 393.557,66	R\$ 229.134,66	R\$ 229.134,66	R\$ 687.403,98	R\$ 98.536,30	R\$ 98.536,30	R\$ 262.959,30
IRPJ (4,80%)			R\$ 11.054,87			R\$ 18.890,77			R\$ 32.995,39			R\$ 12.622,05
CSLL (2,88%)			R\$ 6.632,92			R\$ 11.334,46			R\$ 19.797,23			R\$ 7.573,23
LUCRO LÍQUIDO	R\$ 65.886,71	R\$ 65.886,71	R\$ 212.621,92	R\$ 131.185,89	R\$ 131.185,89	R\$ 363.332,43	R\$ 229.134,66	R\$ 229.134,66	R\$ 634.611,35	R\$ 98.536,30	R\$ 98.536,30	R\$ 242.764,03
DISTRIBUIÇÃO DE LUCROS (30%)	R\$ 19.766,01	R\$ 19.766,01	R\$ 63.786,58	R\$ 39.355,77	R\$ 39.355,77	R\$ 108.999,73	R\$ 68.740,40	R\$ 68.740,40	R\$ 190.383,41	R\$ 29.560,89	R\$ 29.560,89	R\$ 72.829,21
RESULTADO DO EXERCÍCIO	R\$ 46.120,69	R\$ 46.120,69	R\$ 148.835,35	R\$ 91.830,12	R\$ 91.830,12	R\$ 254.332,70	R\$ 160.394,26	R\$ 160.394,26	R\$ 444.227,95	R\$ 68.975,41	R\$ 68.975,41	R\$ 169.934,82

	RESUMO DRE 5 ANOS (Cenário Otimista)				
	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Preço médio	72,19	75,45	78,75	83,63	89,07
RECEITA BRUTA DE VENDAS	R\$ 5.114.517,12	R\$ 6.130.463,40	R\$ 7.339.188,47	R\$ 8.939.700,98	R\$ 10.920.833,00
Deduções e Abatimentos	R\$ 1.196.566,23	R\$ 1.434.285,15	R\$ 1.717.080,36	R\$ 2.091.548,56	R\$ 2.555.059,69
COFINS (3%)	R\$ 153.435,51	R\$ 183.913,90	R\$ 220.175,65	R\$ 268.191,03	R\$ 327.624,99
PIS (0,65%)	R\$ 33.244,36	R\$ 39.848,01	R\$ 47.704,73	R\$ 58.108,06	R\$ 70.985,41
ISS (5%)	R\$ 255.725,86	R\$ 306.523,17	R\$ 366.959,42	R\$ 446.985,05	R\$ 546.041,65
Repasse Total	R\$ 242.708,79	R\$ 290.953,73	R\$ 348.321,71	R\$ 424.294,33	R\$ 518.324,34
Comissões (10%)	R\$ 511.451,71	R\$ 613.046,34	R\$ 733.918,85	R\$ 893.970,10	R\$ 1.092.083,30
RECEITA OPERACIONAL LÍQUIDA	R\$ 3.917.950,89	R\$ 4.696.178,25	R\$ 5.622.108,11	R\$ 6.848.152,42	R\$ 8.365.773,30
Custos dos Serviços Prestados	R\$ 1.202.304,00	R\$ 1.208.407,68	R\$ 1.329.279,36	R\$ 1.411.694,64	R\$ 1.503.454,80
Compras/Insumos	R\$ 1.202.304,00	R\$ 1.208.407,68	R\$ 1.329.279,36	R\$ 1.411.694,64	R\$ 1.503.454,80
LUCRO BRUTO	R\$ 2.715.646,89	R\$ 3.487.770,57	R\$ 4.292.828,75	R\$ 5.436.457,78	R\$ 6.862.318,50
Despesas Administrativas	R\$ 1.141.416,24	R\$ 1.280.376,24	R\$ 1.420.160,92	R\$ 1.574.752,24	R\$ 1.731.418,44
SALÁRIOS	R\$ 619.200,00	R\$ 668.736,00	R\$ 750.228,00	R\$ 840.480,00	R\$ 928.944,00
VALE TRANSPORTE	R\$ 61.152,00	R\$ 66.048,00	R\$ 73.872,00	R\$ 82.536,00	R\$ 92.112,00
VALE REFEIÇÃO	R\$ 137.160,00	R\$ 148.128,00	R\$ 165.696,00	R\$ 185.112,00	R\$ 206.592,00
CESTA BÁSICA	R\$ 53.760,00	R\$ 58.056,00	R\$ 64.944,00	R\$ 72.564,00	R\$ 80.976,00
SEGURO DE VIDA	R\$ 18.000,00	R\$ 19.440,00	R\$ 21.000,00	R\$ 22.680,00	R\$ 24.492,00
FGTS	R\$ 49.536,00	R\$ 53.496,00	R\$ 60.024,00	R\$ 67.236,00	R\$ 74.316,00
FÉRIAS 1/3	R\$ 0,00	R\$ 74.118,24	R\$ 62.519,00	R\$ 70.040,00	R\$ 77.412,00
13º SALÁRIO	R\$ 68.628,00	R\$ 55.728,00	R\$ 62.519,00	R\$ 70.040,00	R\$ 77.412,00
ALUGUEL	R\$ 48.000,00	R\$ 52.008,00	R\$ 56.350,68	R\$ 61.056,00	R\$ 66.154,20
ÁGUA	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 12.000,00
ENERGIA	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00
INTERNET E TELEFONE	R\$ 7.200,00	R\$ 7.200,00	R\$ 7.200,00	R\$ 7.200,00	R\$ 7.200,00
ALUGUEL CIELO	R\$ 4.212,00	R\$ 4.212,00	R\$ 4.212,00	R\$ 4.212,00	R\$ 4.212,00
ASSESSORIA CONTÁBIL	R\$ 10.200,00	R\$ 10.200,00	R\$ 10.200,00	R\$ 10.200,00	R\$ 10.200,00
MANUTENÇÃO E REPAROS	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00
DEPRECIÇÃO (0,083%)	R\$ 5.796,24	R\$ 5.796,24	R\$ 5.796,24	R\$ 5.796,24	R\$ 5.796,24
MARKETING	R\$ 36.000,00	R\$ 36.000,00	R\$ 36.000,00	R\$ 36.000,00	R\$ 36.000,00
RESULTADO ANTES DO IRPJ/CSLL	R\$ 1.574.230,65	R\$ 2.207.394,33	R\$ 2.872.667,83	R\$ 3.861.705,54	R\$ 5.130.900,06
IRPJ (4,80%)	R\$ 75.563,07	R\$ 105.954,93	R\$ 137.888,06	R\$ 185.361,87	R\$ 246.283,20
CSLL (2,88%)	R\$ 45.337,84	R\$ 63.572,96	R\$ 82.732,83	R\$ 111.217,12	R\$ 147.769,92
LUCRO LÍQUIDO	R\$ 1.453.329,74	R\$ 2.037.866,44	R\$ 2.652.046,94	R\$ 3.565.126,55	R\$ 4.736.846,94
DISTRIBUIÇÃO DE LUCROS	R\$ 435.998,92	R\$ 611.359,93	R\$ 795.614,08	R\$ 1.069.537,97	R\$ 1.421.054,08
RESULTADO DO EXERCÍCIO	R\$ 1.017.330,82	R\$ 1.426.506,51	R\$ 1.856.432,86	R\$ 2.495.588,59	R\$ 3.315.792,86

Apêndice 19

Cálculos Indicadores Financeiros

Beta	0,89	R_p – é a taxa de retorno do investimento, também chamada de <i>taxa de atratividade mínima</i>					
Rf	0,1425	R_m – é a taxa média de retorno do mercado					
Rm	18,30%	R_f – é a taxa de retorno de um investimento livre de risco					
		β – é o beta.					
CAPM	17,85%	Resolvendo a equação (1), temos:					
		$R_p = R_f + \beta(R_m - R_f)$ (2)					
Cenário Otimista	0	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5	
		R\$ 1.017.330,82	R\$ 1.426.506,51	R\$ 1.856.432,86	R\$ 2.495.588,59	R\$ 3.315.792,86	
INV. INICIAL	-R\$ 611.621,07						
K. GIRO	-R\$ 349.169,47					R\$ 349.169,47	TIR VPL ILL
F.C.O.	-R\$ 960.790,54	R\$ 1.017.330,82	R\$ 1.426.506,51	R\$ 1.856.432,86	R\$ 2.495.588,59	R\$ 3.664.962,33	135,78% R\$ 4.216.202,29 6,50
Cenário Mais Provável	0	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5	
		R\$ 614.013,78	R\$ 912.417,20	R\$ 1.278.115,46	R\$ 1.791.150,91	R\$ 2.455.251,48	
INV. INICIAL	-R\$ 611.621,07						
K. GIRO	-R\$ 349.169,47					R\$ 349.169,47	TIR VPL ILL
F.C.O.	-R\$ 960.790,54	R\$ 614.013,78	R\$ 912.417,20	R\$ 1.278.115,46	R\$ 1.791.150,91	R\$ 2.804.420,95	94,14% R\$ 2.681.052,38 4,52
Cenário Pessimista	0	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5	
		R\$ 210.696,75	R\$ 428.630,19	R\$ 698.954,71	R\$ 1.085.685,96	R\$ 1.593.455,19	
INV. INICIAL	-R\$ 611.621,07						
K. GIRO	-R\$ 349.169,47					R\$ 349.169,47	TIR VPL ILL
F.C.O.	-R\$ 960.790,54	R\$ 210.696,75	R\$ 428.630,19	R\$ 698.954,71	R\$ 1.085.685,96	R\$ 1.942.624,66	52,25% R\$ 1.163.056,53 2,56

17,85%	FC	VP	VPL ACUMULADO	PAYBACK	1 ANO E 3 MESES
0	-R\$ 911.621,07	-R\$ 911.621,07	-R\$ 911.621,07		
1	R\$ 1.017.330,82	R\$ 863.242,10	-R\$ 48.378,97		
2	R\$ 1.426.506,51	R\$ 1.027.104,40	R\$ 978.725,43		
3	R\$ 1.856.432,86	R\$ 1.134.202,20	R\$ 2.112.927,63		
4	R\$ 2.495.588,59	R\$ 1.293.762,80	R\$ 3.406.690,43		
5	R\$ 3.315.792,86	R\$ 1.458.610,90	R\$ 4.865.301,33		
MAIS PROVAVEL					
17,85%	FC	VP	VPL ACUMULADO	PAYBACK	1 ANO E 7 MESES
0	-R\$ 911.621,07	-R\$ 911.621,07	-R\$ 911.621,07		
1	R\$ 614.013,78	R\$ 521.013,00	-R\$ 390.608,07		
2	R\$ 912.417,20	R\$ 656.953,00	R\$ 266.344,93		
3	R\$ 1.278.115,46	R\$ 780.874,70	R\$ 1.047.219,63		
4	R\$ 1.791.150,91	R\$ 928.568,30	R\$ 1.975.787,93		
5	R\$ 2.455.251,48	R\$ 1.080.060,40	R\$ 3.055.848,33		
PESSIMISTA					
17,85%	FC	VP	VPL ACUMULADO	PAYBACK	2 ANOS E 1 MÊS
0	-R\$ 911.621,07	-R\$ 911.621,07	-R\$ 911.621,07		
1	R\$ 210.696,75	R\$ 178.783,80	-R\$ 732.837,27		
2	R\$ 428.630,19	R\$ 308.619,70	-R\$ 424.217,57		
3	R\$ 698.954,71	R\$ 427.031,90	R\$ 2.814,33		
4	R\$ 1.085.685,96	R\$ 562.841,20	R\$ 565.655,53		
5	R\$ 1.593.455,19	R\$ 700.957,90	R\$ 1.266.613,43		