

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS
Instituto de Ciências Econômicas e Gerenciais Departamento
de Economia

Rildo Ferreira Costa Júnior

**PROJETO DE NEGÓCIOS: Só
Empadão Lanchonete**

Rildo Ferreira Costa Júnior

**PROJETO DE NEGÓCIOS: Só
Empadão Lanchonete**

Projeto de negócios apresentado ao Curso de Ciências Econômicas da Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, como requisito parcial para aprovação da disciplina de elaboração e análise de projetos.

Orientador: Prof. Pedro Paulo
Pettersen

Belo Horizonte
2015

RESUMO EXECUTIVO

O projeto de negócio tem por finalidade a análise de viabilidade mercadológica e econômica financeira para abertura de uma empresa, a Só Empadão, que será instalada na cidade de Belo Horizonte, na região do bairro Palmeiras. A escolha do projeto e sua localização foram definidas a partir dos estudos no Serviço Brasileiro de Apoio as Empresas - SEBRAE. O principal objetivo da empresa é atuar no ramo alimentício, mais especificamente, na venda de lanches rápidos, se especializando na produção e venda de empadas.

Optou-se pela empada, porque a empada é um dos salgados preferidos pelo público consumidor deste tipo de alimento, o que fez da empada um lanche tradicional na cidade de Belo Horizonte. A Só Empadão pretende entrar nesse mercado com a produção e a comercialização de produtos diferenciados, produzidos de maneira artesanal, com ingredientes selecionados e excelente qualidade buscando atender aos diversos e diferentes consumidores deste produto procurando se destacar na qualidade do produto e no bom atendimento.

O público alvo deste produto é bem amplo, são pessoas de todas as idades e de várias e variadas classes socioeconômicas, inicialmente o foco serão os moradores e trabalhadores da região do palmeiras. Posteriormente através da diferenciação do produto e do atendimento juntamente a investimentos em publicidade e propaganda a Só Empadão tentará atrair pessoas de todas as partes da cidade.

A seguir, serão apresentados o desenvolvimento do estudo, as descrições do negócio e suas características, a análise do ambiente onde o empreendimento será inserido, o seu espaço físico, o “mix” de produtos e os resultados da análise financeira e econômica por meio da elaboração da previsão de vendas, definição dos investimentos iniciais e o cálculo do retorno e o risco, para mostrar a viabilidade do projeto.

SUMÁRIO

| | |
|--|-----------|
| 1 PROJETOS DE NEGÓCIOS | 4 |
| 1.1 A empresa ou os empreendedores..... | 4 |
| 2 O PROJETO | 5 |
| 2.1 Apresentação ou sumário executivo | 5 |
| 2.2 Estudo de mercado | 6 |
| 3 ENGENHARIA DO PROJETO OU ESTUDO DOS ASPECTOS TÉCNICOS | 22 |
| 4 ESTUDO DO TAMANHO OU ESCALA DE PRODUÇÃO/OPERAÇÃO | 32 |
| 5 ESTUDO DA LOCALIZAÇÃO | 33 |
| 6 ESTUDO DOS INVESTIMENTOS | 34 |
| 7 ESTUDO DO FINANCIAMENTO | |
| 8 ORGANIZAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO..... | 29 |
| 9 ORÇAMENTO DE RECEITAS E CUSTOS..... | 29 |
| 10 ANÁLISE ECONÔMICO-FINANCEIRA E CONCLUSÕES | 33 |
| 11 ANEXOS | 36 |
| REFERÊNCIAS..... | 39 |

1 PROJETO DE NEGÓCIO

1.1 A EMPRESA OU OS EMPREENDEDORES

I – Denominação ou razão social, forma jurídica: Só Empadão Lanchonete Ltda;

II – Principais acionistas ou sócios, controle acionário ou societário, relação com outras empresas ou grupos financeiros: Rildo Ferreira Costa Júnior;

III – Dirigentes e administradores principais: Rildo Ferreira Costa Júnior

IV – Capital Social: R\$ 143.628,57;

V – Histórico das atividades da empresa: evolução da produção, vendas, capital e resultados econômico-financeiros ou perfil e motivações dos empreendedores.

O empreendedor é estudante do curso de economia, mas com uma visão futura, capaz de encontrar oportunidades para adentrar em um negócio. Vale ressaltar que devido à idade, a propensão ao risco é maior.

Os responsáveis por este projeto é um jovem que pode ser considerado essencialmente empreendedor. Numa visão mais simplista, pode-se entender como empreendedor aquele que inicia algo novo, que vê o que ninguém vê, enfim, aquele que realiza antes, aquele que sai da área do sonho, do desejo, e parte para a ação.

O empreendedor é uma pessoa capaz de executar o que se propõe com muita vontade, determinação, competência e uma boa dose de ousadia. Tem desempenho diferenciado dos profissionais comuns, de modo a se destacar facilmente em tudo o que faz. Não mede esforços para atingir seus objetivos. É dotado de várias qualidades que as credenciam para o sucesso e é consciente de que só se chega “lá” à custa de muito trabalho e dedicação. É uma pessoa decidida, corajosa, capaz de correr riscos calculados, focada, persistente, otimista, que está sempre identificando oportunidades e agindo, entre outras características.

2 O PROJETO

Esse Projeto de Negócio tem por finalidade a análise de viabilidade mercadológica e econômica financeira para abertura de uma lanchonete na região oeste de Belo Horizonte, capital de Minas Gerais. A escolha do projeto e sua localização foram definidas a partir dos estudos realizados no mercado e, por ser um bairro bem localizado, de fácil acesso, e muito próximo a centros comerciais.

2.1 Apresentação ou sumário executivo

Descrição sumária dos objetivos e características principais do projeto com indicação dos seus promotores ou responsáveis por sua execução; síntese do programa de produção/operação, investimentos necessários, esquema de financiamento e resultados esperados.

O objetivo do projeto consiste na implantação da empresa Só Empadão Lanchonete Ltda., no bairro Palmares, região oeste de Belo Horizonte, com contrato de cinco anos, com justificativa de atender à demanda alimentícia dos moradores e trabalhadores da região.

O sócio da empresa embora seja inexperiente no ramo, está concluindo o curso de Ciências Econômicas, o que acrescenta bom estoque de conhecimento nos momentos de administração e tomada de decisões.

A principal atividade da empresa será a produção e comercialização de empadas, e complementarmente, a comercialização de bebidas associadas como refrigerantes, sucos, etc.

Busca-se com esse projeto, alcançar uma margem satisfatória de lucratividade e rentabilidade, atendendo a demanda por empadas, na qualidade e na proporção das metas estabelecidas pela empresa.

Levando-se em consideração o cotidiano atribulado do brasileiro, que cada vez mais necessita de soluções rápidas e práticas à disposição que facilitem sua rotina, a atuação da empresa como lanchonete será com um refúgio para as necessidades alimentares imediatas de muitas pessoas.

A Só Empadão Lanchonete Ltda. está preparada para atender o cliente da melhor forma possível, pois contará com profissionais legalmente capacitados, uniformizados, especializados e treinados para atender com agilidade e transparência, a fim de não deixar nenhuma dúvida por parte das nossas clientes. A empresa ainda possui uma preocupação com seus funcionários, os treinando para evitar qualquer tipo de lesão corporal, devido ao trabalho executado. Além disso,

deve-se ressaltar o atendimento diferenciado, com foco no relacionamento transparente com os clientes, o que tende a fidelizar os mesmos.

2.2 Estudo de mercado

Características dos produtos, estimativas do mercado atual e futuro, dimensionamento da oferta e demanda atual e futura, estrutura de comercialização, condições de competição e análise dos fatores que justificam a existência do mercado para o projeto. Neste capítulo, pode se orientar pelo roteiro a seguir:

1-Dados do (s) Produto (s) / Serviço (s):

A) Produto (s) e/ou Serviço (s)

O conceito do negócio compreende a comercialização de empadas de diversos sabores, acompanhadas por sucos, refrigerantes, café e água mineral. A lanchonete será instalada na Rua: Júlio de Castilho, nº 1121 Lj. 03 - Palmeiras Belo Horizonte/MG. O objetivo será posicionar a lanchonete em um local de boa visibilidade e grande fluxo de pessoas

É fundamental o acompanhamento contínuo da operação, treinamento e orientação diária à equipe de trabalho para assegurar um atendimento de qualidade para conquista da confiança de cada um dos clientes.

A Só Empadão Lanchonete Ltda. é um conceito inovador de estabelecimento especializado em empadas confeccionadas todos os dias para garantir assim a melhor qualidade do alimento. A Só Empadão será uma empresa vocacionada na comercialização das melhores empadas produzidas nacionalmente.

A nossa missão, é oferecer uma vasta gama de empadas, com o nosso serviço de excelência, quer em termos de seleção de produtos, quer em termos de acompanhamento ao cliente, aconselhando-o e esclarecendo dúvidas, marcando a diferença pelo atendimento personalizado.

Empadas tradicionais (tipos):

| | |
|-----------------------------------|------------------------|
| Empada de Frango | Empada Brasileira |
| Empada de Frango com Catupiry | Empada de Palmito |
| Empada de carne seca com catupiry | Empada de Carne de Sol |
| Empada de frango com palmito | Empada de Bacalhau |

| | |
|------------------------------|--------------------------------|
| Empada de carne com cheddar | Empada de Calabresa |
| Empada mineira | Empada carioca |
| Empada de 4 queijos | Empada de Camarão com catupiry |
| Empada de Camarão | Empada Paulista |
| Empada integral de berinjela | Empada Integral de Alho Poró |

Empadas Doces:

| |
|------------------------|
| Empada Romeu e Julieta |
| Empada de Banana |
| Empada de Chocolate |

B) Usos e Aplicações:

Feitas na hora e na própria lanchonete, as nossas empadas são elaboradas com ingredientes selecionados, resultando em massa de levíssima e saborosa textura, a fim de satisfazer as necessidades de alimentação. Para proporcionar maior conforto e higiene, as empadas serão servidas em suporte de madeira e talher.

C) Produtos Substitutos e Complementares:

Produtos Substitutos:

| |
|--------------------------------|
| Coxinha de Frango |
| Coxinha de Frango com Catupiry |
| Pastel assado de Palmito |
| Pastel assado de legumes |
| Folhado de Chocolate |

Produtos complementares:

| |
|--------------------------|
| Refrigerante Normal |
| Refrigerante Zero (diet) |
| Sugo Normal de lata |
| Suco Light |
| Café |
| Água |

D) Estágio no Ciclo de Vida:

- Empada já assada o ciclo de vida é 24 horas;
- Empada congelada: 4 meses (+/- 120 dias) para as empadas salgadas e 1 mês (30 dias) para empadas doces.

A Só Empadão Lanchonete Ltda. tem moradores e trabalhadores da região do bairro Palmeiras como seu público-alvo. O posicionamento adotado refere-se ao constante processo de crescimento e inovação, sempre se preocupando em oferecer excelência no atendimento. Os moradores e trabalhadores da região são de classe média, visto que os preços adotados são proporcionais às demais lanchonetes na região. A segmentação adotada é a demográfica, a qual divide o mercado em variáveis básicas, tais como idade, renda, grau de instrução, classe social, ocupação, entre outros.

3- Estrutura de Mercado e Concorrência

A estrutura de mercado na região onde a lanchonete será instalada pode ser considerada como concorrência perfeita, isto é, produtos homogêneos, todas as lanchonetes tomadoras de preço. Sendo uma estrutura de mercado perfeita, há maior facilidade para a entrada de uma nova empresa.

4- Empresas Concorrentes e Participação no Mercado

Atualmente, existem cinco lanchonetes nas proximidades de onde a Só Empadão será instalada. Basicamente, cada lanchonete atende uma parcela do mercado consumidor local, ou seja, de modo estratégico, cada lanchonete situa-se perto de lojas onde se tem uma grande quantidade de pessoas que circulando diariamente, pessoas que passam sempre pelos mesmos lugares todos os dias e que fazem suas refeições por ali. Isso permite uma fidelização de clientes à lanchonete, uma vez que as pessoas buscam locais próximos de seu ambiente para se alimentar.

Portanto, não existem barreiras que impedem o surgimento de uma nova lanchonete. Cada uma possui uma fatia de mercado.

5- Evolução e Dimensionamento do Mercado

Todos os programas de estabilização monetária implementados a partir da segunda metade da década de 1980, foram acompanhados de aumentos peremptórios e significativos da produção de produtos alimentares, face, a maior demanda gerada pela preservação do poder de compra do salário. O destaque ao Plano Real, no entanto, se deve ao seu sucesso prolongado no que diz respeito à estabilização do nível de preços, vez que torna os efeitos renda e consumo mais duradouros.

Pode-se afirmar que a indústria de alimentos brasileira foi um dos setores que mais empreenderam modificações corporativas e organizacionais, uma vez que o processo de fusões e aquisições, pelos quais essas firmas passaram, implica, indubitavelmente, uma nova orientação competitiva das suas unidades produtivas. Ademais, é possível concluir, que os setores de alimentos, bebidas e fumo estiveram na vanguarda do processo que se convencionou chamar de “efeitos da globalização”.

As vendas reais bem como a produção física cresceram nos últimos anos. Já o pessoal ocupado e o salário médio real apresentaram um comportamento bastante diferente, em compasso com as dificuldades macroeconômicas enfrentadas pelo país e com os ajustes realizados nas empresas a fim de tornarem-se mais competitivas.

A explicação para tanto otimismo está em uma mudança de comportamento dos consumidores: com o aumento do poder aquisitivo e um baixo índice de desemprego, os brasileiros se rendem cada vez mais à alimentação fora de casa. Finalmente, a ocupação média da capacidade instalada coloca em evidência que o setor possui margem para crescer nos próximos anos, sem a necessidade de novos investimentos imediatos no parque produtivo.

6- Cenários

De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE, a despeito do fraco desempenho esperado para a evolução do PIB, em 2015 é razoável esperar uma continuidade do forte movimento de formalização de pequenos negócios.

Existem atividades que atendem às necessidades básicas da população (alimento, vestuário e moradia), e que crescem mesmo em períodos de baixo crescimento do PIB. Seu crescimento está mais associado ao crescimento absoluto da população do que ao crescimento da renda.

7- Projeções do Mercado Global e do Projeto (para os anos de vida útil);

O contrato será efetuado com o proprietário do imóvel, a duração será de cinco anos, possível de renovação ao fim do acordo.

Em relação ao futuro mercado global, pode-se afirmar que sendo o local onde há presença de um centro comercial, estima-se um número constante de fluxo de pessoas, resultando em uma demanda praticamente constante também a longo prazo.

8- Vantagens Competitivas do Projeto e do (s) Produto (s) /Serviço (s);

6

No imóvel onde o negócio será instalado possui outras lojas de outros segmentos, o que garante uma demanda fixa, já que será a lanchonete mais próxima destas outras lojas. Possui um amplo espaço, grande visibilidade e pessoas que andam pela rua que é uma das principais do bairro, tem que passar em frente ao local.

Com relação ao produto, alimentos fritos acrescentam muitas calorias e gorduras ao prato, causando problemas como colesterol alto e obesidade. Mas, embora seja danosa quando consumida em excesso, a gordura não é a única culpada pela fama que a fritura leva. Quando um alimento é colocado em óleo vegetal a uma alta temperatura, ele se desidrata e perde nutrientes, principalmente substâncias antioxidantes como a vitamina E. Por isso, além de mais calóricos, os salgados fritos se tornam menos nutritivos e comprometem a saúde. Por conta disso, uma opção saudável são os assados, que são isentos da gordura que a fritura proporciona.

9- Condições de distribuição;

O produto será fabricado e comercializado no próprio estabelecimento, portanto, sua distribuição ocorrerá de forma direta aos consumidores.

10 - Políticas de Vendas:

A) Prazos:

A1 - Prazos de Entregas:

- O produto estará disponível mediante a demanda do consumidor. A2 - Prazos de Pagamentos:

- O único prazo de pagamento dos produtos será à vista.

B) Preços Atuais e Futuros:

| PRODUTOS | PREÇOS |
|--------------------------|----------|
| Empada | R\$ 3,20 |
| Refrigerante Normal | R\$ 4,00 |
| Refrigerante Zero (diet) | R\$ 4,00 |
| Sugo Normal de lata | R\$ 3,50 |
| Suco Light | R\$ 4,00 |
| Café | R\$ 1,50 |
| Água | R\$ 2,00 |

Os Preços futuros serão ajustados conforme a previsão da inflação. Como o cenário da conjuntura brasileira tende a se manter constante, consideraremos os mesmos preços para os próximos períodos.

C) Composto do Produto/Serviço (s):

| EMPADA | INGREDIENTES |
|-----------------------------------|--|
| Massa de Empada Tradicional | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, banha animal, margarina, água, ovo, sal e conservador propionato de cálcio. CONTÉM GLÚTEN. |
| Massa de Empada Integral | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, banha animal, margarina, água, ovo, sal e conservador propionato de cálcio. CONTÉM GLÚTEN. |
| Empada de Frango | Massa de empada tradicional, água, frango, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, composto lácteo com gordura vegetal, cebola, extrato de tomate, margarina, tempero preparado (caldo de galinha, alho, salsa e manjeriçao), óleo vegetal, azeitona e conservador sorbato de potássio. CONTÉM GLÚTEN |
| Empada de frango com catupiry | Massa de empada tradicional, água, frango, requeijão cremoso, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, composto lácteo com gordura vegetal, cebola, extrato de tomate, margarina, tempero preparado (caldo de galinha, alho, salsa e manjeriçao), óleo vegetal, azeitona e conservador sorbato de potássio. CONTÉM GLÚTEN. |
| Empada de carne seca com catupiry | Massa de empada tradicional, água, carne seca, requeijão cremoso, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, composto lácteo com gordura vegetal, cebola, extrato de tomate, margarina, tempero preparado (caldo de galinha, alho, salsa e manjeriçao), óleo vegetal, azeitona e conservador sorbato de potássio. CONTÉM GLÚTEN. |
| Empada de frango com palmito | Massa de empada tradicional, água, frango, palmito, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, composto lácteo com gordura vegetal, cebola, extrato de tomate, margarina, tempero preparado (caldo de galinha, alho, salsa e manjeriçao), óleo vegetal, azeitona e conservador sorbato de potássio. CONTÉM GLÚTEN. |
| Empada de carne com cheddar | Massa de empada tradicional, carne moída, requeijão tipo cheddar, tomate, cebola, proteína de soja, azeitona, tempero preparado (alho, alho poró, salsa, salsinha e caldo de carne), óleo vegetal e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTÉM GLÚTEN |
| Empada mineira | Massa de empada tradicional, milho verde, molho branco (leite integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, caldo de galinha, cebola, alho, manjeriçao e salsa), requeijão cremoso e bacon. CONTÉM GLÚTEN |
| Empada de 4 queijos | Massa de empada tradicional, água, queijo minas frescal, requeijão, queijo mussarela, provolone, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, composto lácteo com gordura vegetal, cebola, extrato de tomate, margarina, tempero preparado (caldo de galinha, alho, salsa e manjeriçao), óleo vegetal, azeitona e conservador sorbato de potássio. CONTÉM GLÚTEN |

| | |
|--------------------------------|--|
| Empada de camarão | Massa de empada tradicional, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, composto lácteo com gordura vegetal, camarão, extrato de tomate, alho, azeitona, salsa, cebolinha e margarina. CONTÉM GLÚTEN |
| Empada integral de berinjela | Massa de empada integral, berinjela, pimentão verde, cebola, azeitona, vinagre, alho, salsinha, manjeriço, salsa e sal. CONTÉM GLÚTEN |
| Empada Integral de Alho Poró | Massa de empada integral, água, alho poró, queijo parmesão, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, composto lácteo com gordura vegetal, cebola, tempero preparado (caldo de galinha, alho, salsa e manjeriço) e margarina. CONTÉM GLÚTEN. |
| Empada brasileira | Massa de empada tradicional, abóbora moranga, carne seca, alho, azeite e salsa. CONTÉM GLÚTEN. |
| Empada de Palmito | Massa de empada tradicional, água, palmito, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, composto lácteo com gordura vegetal, cebola, extrato de tomate, margarina, tempero preparado (caldo de galinha, alho, salsa e manjeriço), óleo vegetal, sal, azeitona e conservador sorbato de potássio. CONTÉM GLÚTEN |
| Empada de carne de sol | Massa de empada tradicional, água, carne seca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, composto lácteo com gordura vegetal, cebola, extrato de tomate, margarina, tempero preparado (caldo de galinha, alho, salsa e manjeriço), óleo vegetal, azeitona e conservador sorbato de potássio. CONTÉM GLÚTEN. |
| Empada de bacalhau | Massa de empada, bacalhau, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, composto lácteo com gordura vegetal, cebola, óleo vegetal, extrato de tomate, margarina, tempero preparado (caldo de galinha, alho, salsa e manjeriço), azeitona verde e conservador sorbato de potássio. CONTÉM GLÚTEN. |
| Empada de calabresa | Massa de empada picante, água, linguiça calabresa, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, composto lácteo com gordura vegetal, cebola, extrato de tomate, margarina, tempero preparado (caldo de galinha, alho, salsa, manjeriço e pimenta do reino), óleo vegetal, azeitona e conservante sorbato de potássio. CONTÉM GLÚTEN. |
| Empada carioca | Massa de empada tradicional, carne bovina (patinho), ovo, tomate, cebola, azeitona verde, tempero preparado (alho, alho poró, salsa e caldo de carne), óleo vegetal e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTÉM GLÚTEN. |
| Empada de Camarão com catupiry | Com catupiry Massa de empada tradicional, água, requeijão cremoso, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, composto lácteo com gordura vegetal, camarão, extrato de tomate, alho, azeitona, salsa, cebolinha e margarina. CONTÉM GLÚTEN. |
| Empada Paulista | Massa de empada tradicional, linguiça calabresa, cebola, alho, óleo vegetal, salsa e pimenta do reino. CONTÉM GLÚTEN |

A divulgação será feita através de outdoors, panfletos, internet e anúncios em jornais e revistas, a propaganda “boca a boca” é o meio mais barato e mais fiel para divulgar um produto, esse tipo de publicidade será explorada pela Só Empadão, inicialmente com a promoção “Amigo Empadão” em que o cliente que lanchar na loja e voltar no mesmo dia com um acompanhante ganha um desconto de 50% em qualquer empada, o fato de a Só Empadão trabalhar com produtos de extrema qualidade também contribuirá com esse tipo de propaganda. Também serão feitas faixas e distribuição de panfletos por toda a região. Essas estratégias serão com o objetivo de fidelizar de clientes, e ganhar o máximo de espaço no mercado.

Promoções:

- COMBO 1: uma empada salgada + um refrigerante/suco = R\$ 6,00
- COMBO 2: uma empada salgada + um refrigerante/suco + Empada doce = R\$ 7,50
- COMBO 3: duas empadas salgadas+ uma empada doce = R\$ 8,00

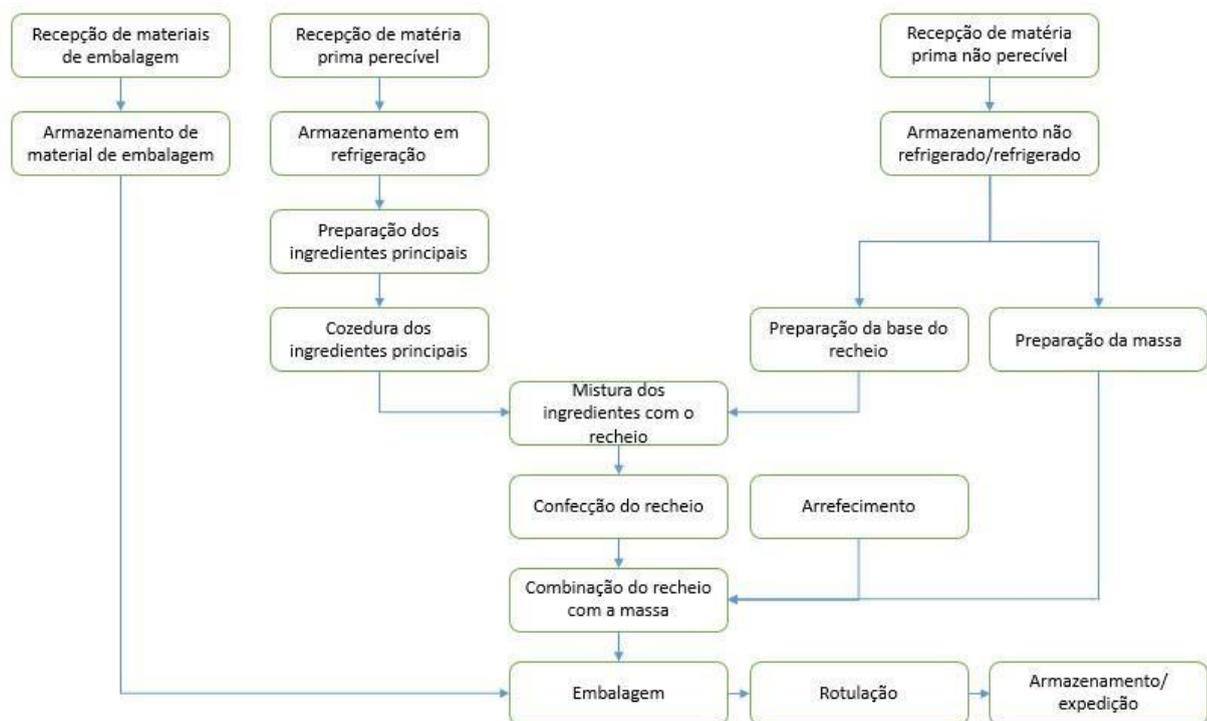
3 ENGENHARIA DO PROJETO OU ESTUDO DOS ASPECTOS TÉCNICOS

Requisitos técnicos para o cumprimento do programa de produção projetado, em termos de: investimentos fixos, matérias-primas e /ou materiais, mão-de-obra e insumos diversos; processo tecnológico, regime de produção/operação, fluxograma de produção/operação, *layout* das instalações etc.

1- Caracterização dos Produto (s) /Serviço (s) e Dimensionamento do Programa de Produção/Operação;

As empadas podem utilizar diversos tipos de matéria-prima durante o processo de produção, ou seja, os ingredientes. Em se tratando de alimentos, recomenda-se a aquisição de itens de boa qualidade e procedência confiável. O armazenamento deve ser feito em ambiente limpo e adequado para cada tipo de matéria-prima.

Fluxograma da fabricação da empada:



2- Seleção e Descrição do Processo Produtivo/ Operacional;

Para a produção de empada, basicamente devem ser seguidas as respectivas receitas aliadas à utilização dos equipamentos e utensílios disponíveis.

Devido à extensa gama de empadas existentes, seguem abaixo um exemplo de receita e processo de produção básico de uma empada, sendo que a receita rende 10 unidades.

| INGREDIENTES | QUANTIDADES |
|----------------|-------------|
| Banha de porco | 200 gramas |
| Manteiga | 2 colheres |

| | |
|------------------|-----------------|
| Ovos | 2 unidades |
| Farinha de trigo | 500 gramas |
| Sal | ½ colher de chá |
| Queijo ralado | ½ ralado |

Fases de processamento:

- Higienização de todos os equipamentos e utensílios que serão utilizados no processo;
- Pesar e separar todos os ingredientes;
- Colocar na amassadeira, os ingredientes secos (farinha de trigo e fermento instantâneo);
- Misturar lentamente durante cerca de 1 min;
- Acrescentar os demais ingredientes secos e líquidos;
- Misturar lentamente durante cerca de 3 min;
- Misturar rapidamente até alisar a massa (ponto de véu);
- Pesar a massa e deixar descansar durante cerca de 10 min;
- Montar os salgados, rechear e fechar;
- Fermentar os salgados numa câmara de fermentação durante cerca de
- 60 min;
- Pincelar com gema de ovo;
- Assar no forno durante cerca de 10 min sob temperatura de 160 °C.

3- Seleção e Especificação dos Equipamentos;

As máquinas e equipamentos necessários dependerão do volume de produção desejado. Contudo, para se iniciar uma produção de salgados são necessários basicamente os seguintes itens:

- Balança;
- Batedeira;
- Câmaras de fermentação;
- Fornos;

- Freezers;
- Fritadeiras;
- Liquidificador;
- Processador de alimentos;
- Fogão;
- Modeladora de empada. Além dos utensílios:
- Espátulas;
- Espumadeiras;
- Facas;
- Formas diversas;
- Panelas;
- Tachos;
- Vasilhas.

Para assegurar a higiene e a qualidade do produto final, recomenda-se que todo o Pessoal envolvido diretamente no processo de produção, utilize uniforme e EPIs, tais como:

- Avental impermeável;
- Luvas de látex;
- Máscara facial comum;
- Roupas brancas e limpas;
- Toucas ou gorros.

Nota: Lavar e desinfetar bem as mãos antes de qualquer atividade, além de limpar as unhas com escovas.

Para complementar o Empreendimento para a produção de salgados a nível industrial, têm-se os equipamentos auxiliares:

- Bancadas de trabalho;
- Estantes para estoque de matéria-prima;

- Balcão de atendimento (se necessário);
- Móveis e utensílios para o escritório;
- Equipamentos de telefonia e informática;
- Veículo (s) para compra de matéria prima.

4-Distribuição dos Equipamentos - layout

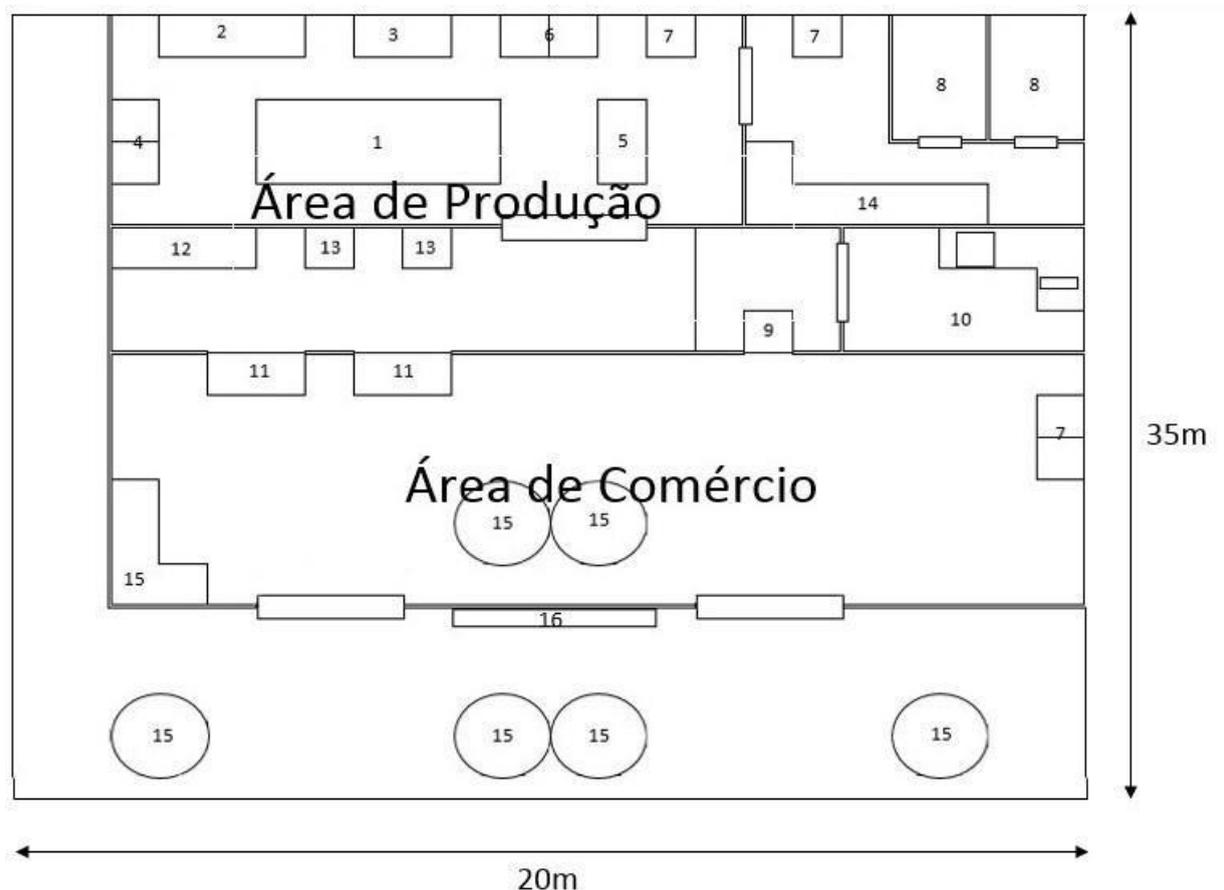
A estrutura da Só Empadão Lanchonete Ltda. será dividida em salão para atendimento dos clientes com mesas e local de higienização das mãos, próximos ao caixa, distantes da cozinha.

A cozinha será distante do banheiro dos funcionários e os banheiros deverão conter pelo menos uma ducha de banho. Os uniformes devem estar sempre limpos e o pessoal deverá usar sempre as toucas e máscaras.

As paredes serão de material lavável pelo menos até a metade. Serão utilizados também ralos que abrem e fecham para evitar a disseminação de insetos.

Além de limpa, a Só Empadão Lanchonete Ltda. possuirá uma Comunicação Visual capaz de atrair os clientes e vencer a concorrência com bom gosto e estilo, por isso será investido em uma fachada alegre e convidativa.

5- Planta dos Edifícios e sua Distribuição no Terreno:



| Legenda | | | |
|---------|-------------------------------|----|--------------------------|
| 1 | Mesa de manipulação | 9 | Caixa |
| 2 | Prateleira | 10 | Escritório |
| 3 | Fogão | 11 | Balcão Estufa |
| 4 | Freezers | 12 | Freezer de bebidas |
| 5 | Armário / Uniforme e Kits | 13 | Microondas / cafeteria |
| 6 | Câmara de Fermentação / Forno | 14 | Armário dos funcionários |
| 7 | Pia | 15 | Mesas/balcão |
| 8 | Banheiros de funcionários | 16 | Logomarca (ANEXO 1) |

6- Definição dos Requisitos Físicos de Insumos e Mão-De-Obra

Será contratado pessoal com experiência em atendimento e no ramo de alimentação para a Só Empadão Lanchonete Ltda.

A loja contará com 2 atendentes, 1 operador de caixa, 2 cozinheiros e 1 gerente para trabalhos de serviços administrativos e contábeis. Os colaboradores serão treinados para que sejam cordiais, atenciosos, educados e responsáveis e o mais importante: saibam tratar bem os clientes. Assim os clientes se encantarão com o atendimento e com certeza voltarão.

O empreendimento será norteado pelo trinômio no atendimento em alimentação: sabor, atendimento cordial e preço, sendo que desses três o que mais pesa é o atendimento.

7-Cronograma dos Investimentos

A Só Empadão Lanchonete Ltda. investirá em equipamentos para tornar a cozinha industrial. Isso com equipamentos como freezers, modeladoras de empadas e outras máquinas que podem ser úteis.

A cozinha também possuirá balcões para armazenamento de matéria-prima, balcões para vitrine dos produtos e para a produção de massas. Também contará com armários, utensílios, freezers, forno de micro-ondas, liquidificador, fritadeira elétrica, microprocessador e outros. O investimento estará presente também na montagem do escritório com telefones, computador, impressora fiscal.

Para divulgar a Só Empada Lanchonete Ltda., será investido em eventos como saraus, apresentação de músicas ou ainda o patrocínio de eventos entre outras ideias. O importante é tornar a marca visível por meio de vários canais de comunicação.

8-Projetos Complementares

Não haverá necessidade de nenhum projeto complementar.

9- Aspectos fiscais, normativos e regulatórios.

RESPONSABILIDADE TÉCNICA

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária, por meio da Resolução RDC N°. 216 de 15/09/2004 determinou que todo estabelecimento de gêneros alimentícios deve ter um Responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, o qual deverá ter comprovadamente participado de Curso de Capacitação nos seguintes temas: - Contaminantes Alimentares; - Doenças transmitidas por alimentos; - Manipulação Higiênica dos Alimentos; - “Boas Práticas. O Responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, terá autoridade e competência para implantação e manutenção das “Boas Práticas de Fabricação, Manipulação - BPFM, Controle de qualidade dos Alimentos” e do “ Procedimento Operacional Padronizado - POP”, entre outras atividades. Essa responsabilidade pela implantação e manutenção de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação – BPFM e dos POP, pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento ou de um funcionário capacitado que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe inteiramente o processo de produção. Não há necessidade de se nomear este Responsável pelas atividades de manipulação de alimentos no contrato social de sua empresa, basta somente indicá-lo junto ao Centro de Vigilância Sanitária.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária estabelece regras específicas para empresas que produzem e/ou manipulem alimentos, (Resolução RDC N°. 216, de 15/09/04, Portarias N°. 1.428/MS; N°. 326 - SVS/MS de 30/07/97 e CVS-6/99), destacamos:

1- Controle de Saúde dos funcionários: existem dois tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os funcionários dos estabelecimentos que produzem e ou manipulam alimentos.

a) O do Ministério do Trabalho através da NR-7, determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão;

b) O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador de doenças infecciosas ou parasitárias.

2- Uso de Água Potável. Controle de Água para consumo – obrigatório a existência de reservatório de água;

3- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

4- Higiene pessoal e uniformização dos funcionários;

5- Higiene Operacional dos funcionários (hábitos);

6- Higiene Ambiental (periodicidade de limpeza das instalações, utensílios, estoque e reservatório de água);

7- Elaboração de Manual de Boas Práticas de Produção, Manipulação e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos;

8- Implantar o Procedimento Operacional Padronizado - POP, a ser adotado pelo estabelecimento.

DO REGISTRO DO PRODUTO

O Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, publicou a Resolução Nº 23, de 15 de março de 2000, divulgando o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. A Resolução Nº 23/00, institui que todos os estabelecimentos que exercem atividades na área alimentícia devem ser inspecionados e aprovados pela autoridade sanitária. E que todo alimento deve ser produzido de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade – PIQ, ou Regulamento Técnico – RT, e demais diretrizes estabelecidas e aprovadas pelas autoridades competentes. Estabelece também que: “Estão dispensados da obrigatoriedade de registro os seguintes produtos: (...) Alimentos Entretanto, apesar da dispensa de registro de produtos junto ao Ministério da Saúde, é de responsabilidade da empresa estar licenciada pela autoridade sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município, que expedirá Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. É de sua responsabilidade ainda, estabelecer e implementar as Boas Práticas de Fabricação, de acordo como o que determina a legislação, além de apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação às autoridades sanitárias no momento da inspeção ou quando solicitado.

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Os estabelecimentos que produzem ou manipulam alimentos, somente poderão funcionar mediante licença de funcionamento e alvará expedido pela autoridade sanitária competente. Para a concessão da licença e alvará, os estabelecimentos deverão estar cadastrados no Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária – CMVS, do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária - SEVISA. A Divisão de Vigilância Sanitária fiscaliza, avalia e concede a licença de funcionamento aos estabelecimentos que produzem, manipulam ou comercializam alimentos. Portanto, este documento é obrigatório para o funcionamento de sua empresa. Na fiscalização são observados aspectos técnicos de higiene, organização, área física, equipamentos, funcionários, produtos, procedimentos etc.

CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

As empresas que fornecem serviços e produtos no mercado de consumo devem observar as regras de proteção ao consumidor, estabelecidas pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC). O CDC foi instituído pela Lei nº. 8.078, em 11 de setembro de 1990, com o objetivo de regular a relação de consumo em todo o território brasileiro, na busca do reequilíbrio na relação entre consumidor e fornecedor, seja reforçando a posição do primeiro, seja limitando certas práticas abusivas impostas pelo segundo.

CORPO DE BOMBEIROS - VISTORIA DO IMÓVEL

Atendendo aos convênios com os municípios, toda edificação no Estado de Minas Gerais, só consegue o “Habite-se” da Prefeitura local, se possuir a aprovação do Corpo de Bombeiros. Esta aprovação é baseada na análise prévia do projeto do edifício, onde são exigidos níveis mínimos de segurança, previsão de proteção contra incêndio da estrutura do edifício, rotas de fuga, equipamentos de combate a princípio de incêndio, equipamentos de alarme e detecção de incêndio e sinalizações que orientem a localização dos equipamentos e rotas de fuga. Na fase de vistoria, são verificadas no local as exigências dos projetos previamente aprovados durante a fase de análise no Corpo de Bombeiros.

TRIBUTAÇÃO E ENCARGOS SOCIAIS

O sistema tributário brasileiro estabeleceu 4 (quatro) modalidades diferentes de apuração e recolhimento dos principais tributos federais aplicáveis às pessoas jurídicas em geral. O sistema Simples Nacional de tributação foi escolhido pela empresa porque tem se apresentado como a melhor opção para as micro e pequenas empresas, tanto pela economia tributária que proporciona como também pela simplificação do recolhimento dos tributos.

O Simples Nacional (Super Simples) trata-se de um sistema que confere tratamento tributário diferenciado, simplificado e favorecido, aplicável às microempresas e às empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006. O Simples Nacional implica o recolhimento mensal, mediante documento único de arrecadação, dos seguintes tributos:

- Imposto sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ);
- Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI);
- Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL);
- Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS);
- Contribuição para o PIS/Pasep;
- Contribuição para a Seguridade Social (cota patronal);
- Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e Sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação (ICMS);
- Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISS).

1. O recolhimento na forma do Simples Nacional não exclui a incidência de outros tributos não listados acima.

2. Mesmo para os tributos listados acima, há situações em que o recolhimento dar-se-á à parte do Simples Nacional.

O Simples Nacional deverá ser recolhido até o último dia útil da primeira quinzena do mês subsequente ao do período de apuração do tributo, por meio do DAS (DOCUMENTO DE ARRECADAÇÃO DO SIMPLES NACIONAL).

4 ESTUDO DO TAMANHO OU ESCALA DE PRODUÇÃO/OPERAÇÃO

Simulações e/ou justificativa da escala de operação do projeto. Sabe-se que na região, circulam muitas pessoas todos os dias, graças ao centro comercial localizado a 50 metros de onde a Só Empadão será instalada. Estima-se que serão vendas aproximadamente 600 empadas por dia (15.600 mensais). Calcula-se que a mínima produção para não ter prejuízo é de 430 empadas por dia.

5 ESTUDO DA LOCALIZAÇÃO:

Análise dos fatores locacionais que influenciam o projeto e justificativa da localização escolhida.

Endereço do empreendimento: Rua: Júlio de Castilho, nº 1121 Lj. 03 - Palmeiras Belo Horizonte/MG. A Só Empadão Lanchonete Ltda.

O ponto escolhido para implantação da empresa alimentícia apresenta alta concentração de pessoas, de diversas idades e classes sociais.

É importante destacar que o público do bairro é considerado classe média, que de acordo com o levantamento da Fundação Instituto de Pesquisa Econômica Administrativa e Ciências Contábeis de Minas Gérias a renda média das pessoas que moram no Palmeiras são de 17 a 34,5 salários mínimos mensais. Sendo assim, o comércio é um dos atrativos para a região e conseqüentemente para a loja de empadas.

Por fim, surgiu uma oportunidade de iniciar o negócio devido ao local estar vazio atualmente.

6 ESTUDO DOS INVESTIMENTOS

Estimativa das necessidades totais de capital fixo e de giro para execução do projeto.

| CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO | | | | | | | |
|------------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|
| Itens / Períodos | Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun | TOTAL |
| Estudos e Projeto | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - |
| Construção | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - |
| Equipamento | R\$ 38.000,00 | R\$ - | R\$ 38.000,00 |
| Móveis e Utensílios | R\$ 40.000,00 | R\$ - | R\$ 40.000,00 |
| Veículos | R\$ 25.000,00 | R\$ - | R\$ 25.000,00 |
| Outros gastos | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - |
| Capital de Giro | R\$ 38.128,57 | R\$ 58.155,77 | R\$ 328.907,42 |
| Total | R\$ 141.128,57 | R\$ 58.155,77 | R\$ 431.907,42 |
| Itens / Períodos | Jul | Ago | Set | Out | Nov | Dez | TOTAL |
| Estudos e Projeto | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - |
| Construção | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - |
| Equipamento | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - |
| Móveis e Utensílios | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - |
| Veículos | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - |
| Outros gastos | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - | R\$ - |
| Capital de Giro | R\$ 38.128,57 | R\$ 58.155,77 | R\$ 58.155,77 | R\$ 58.155,77 | R\$ 58.155,77 | R\$ 38.128,57 | R\$ 637.787,64 |
| Total | R\$ 38.128,57 | R\$ 58.155,77 | R\$ 58.155,77 | R\$ 58.155,77 | R\$ 58.155,77 | R\$ 38.128,57 | R\$ 740.787,64 |

| ITENS/VALORES | Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun |
|---|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 1 - Estoques médios | | | | | | |
| Matéria prima | R\$ - |
| Material secundário | R\$ - |
| Material em processo de elaboração | R\$ - |
| Produto acabado | R\$ - |
| | | | | | | |
| 2 - Adiantamentos a Fornecedores | | | | | | |
| Compradas pagar por antecipação | R\$ 10.515,00 | R\$ 24.035,00 |
| Compras feitas a crédito | R\$ - |
| | | | | | | |
| 3 - Título em Carteira | R\$ - |
| Vendas à crédito | R\$ - |
| Desconto bancário | R\$ - |
| | | | | | | |
| 4 - Encaixe mínimo | R\$ 27.613,57 | R\$ 34.120,77 |
| | | | | | | |
| 5 – Total | R\$ 38.128,57 | R\$ 58.155,77 |

| ITENS/VALORES | Jul | Ago | Set | Out | Nov | Dez |
|---|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 1 - Estoques médios | | | | | | |
| Matéria prima | R\$ - |
| Material secundário | R\$ - |
| Material em processo de Elaboração | R\$ - |
| Produto acabado | R\$ - |
| | | | | | | |
| 2 - Adiantamentos a Fornecedores | | | | | | |
| Compradas pagar por antecipação | R\$ 10.515,00 | R\$ 24.035,00 | R\$ 24.035,00 | R\$ 24.035,00 | R\$ 24.035,00 | R\$ 10.515,00 |
| Compras feitas a crédito | R\$ - |
| | | | | | | |
| 3 - Título em Carteira | R\$ - |
| Vendas à crédito | R\$ - |
| Desconto bancário | R\$ - |
| | | | | | | |
| 4 - Encaixe mínimo | R\$ 27.613,57 | R\$ 34.120,77 | R\$ 34.120,77 | R\$ 34.120,77 | R\$ 34.120,77 | R\$ 27.613,57 |
| | | | | | | |
| 5 – Total | R\$ 38.128,57 | R\$ 58.155,77 | R\$ 58.155,77 | R\$ 58.155,77 | R\$ 58.155,77 | R\$ 38.128,57 |

| ANÁLISE DE INVESTIMENTO | | | | | | |
|-------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| ITENS | Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun |
| Receita total | R\$ 37.635,00 | R\$ 87.815,00 |
| (-)Custo fixo | R\$ 22.270,96 | R\$ 26.770,96 |
| (-)Custo variável | R\$ 17.337,01 | R\$ 32.864,21 |
| (=)LADIR | R\$ 1.972,97 | R\$ 28.179,83 |
| (-)Depreciação | R\$ 489,70 |
| (=)LAJIR | R\$ 2.462,67 | R\$ 27.690,13 |
| (-)Juros | R\$ 0,00 |
| (=)LAIR | R\$ 2.462,67 | R\$ 27.690,13 |
| (-)Imposto de renda | R\$ 615,67 | R\$ 6.922,53 |
| (=)LULI | R\$ 1.847,00 | R\$ 20.767,60 |
| (+)Depreciação | R\$ 489,70 |
| (+)Juros | R\$ 0,00 |
| (=)Caixa | R\$ 1.357,30 | R\$ 21.257,30 |
| ANÁLISE DE INVESTIMENTO | | | | | | |
| ITENS | Jul | Ago | Set | Out | Nov | Dez |
| Receita total | R\$ 37.635,00 | R\$ 87.815,00 | R\$ 87.815,00 | R\$ 87.815,00 | R\$ 87.815,00 | R\$ 37.635,00 |
| (-)Custo fixo | R\$ 22.270,96 | R\$ 26.770,96 | R\$ 26.770,96 | R\$ 26.770,96 | R\$ 26.770,96 | R\$ 22.270,96 |
| (-)Custo variável | R\$ 17.337,01 | R\$ 32.864,21 | R\$ 32.864,21 | R\$ 32.864,21 | R\$ 32.864,21 | R\$ 17.337,01 |
| (=)LADIR | R\$ 1.972,97 | R\$ 28.179,83 | R\$ 28.179,83 | R\$ 28.179,83 | R\$ 28.179,83 | R\$ 1.972,97 |
| (-)Depreciação | R\$ 489,70 |
| (=)LAJIR | R\$ 2.462,67 | R\$ 27.690,13 | R\$ 27.690,13 | R\$ 27.690,13 | R\$ 27.690,13 | R\$ 2.462,67 |
| (-)Juros | R\$ 0,00 |
| (=)LAIR | R\$ 2.462,67 | R\$ 27.690,13 | R\$ 27.690,13 | R\$ 27.690,13 | R\$ 27.690,13 | R\$ 2.462,67 |
| (-)Imposto de renda | R\$ 615,67 | R\$ 6.922,53 | R\$ 6.922,53 | R\$ 6.922,53 | R\$ 6.922,53 | R\$ 615,67 |
| (=)LULI | R\$ 1.847,00 | R\$ 20.767,60 | R\$ 20.767,60 | R\$ 20.767,60 | R\$ 20.767,60 | R\$ 1.847,00 |
| (+)Depreciação | R\$ 489,70 |
| (+)Juros | R\$ 0,00 |
| (=)Caixa | R\$ 1.357,30 | R\$ 21.257,30 | R\$ 21.257,30 | R\$ 21.257,30 | R\$ 21.257,30 | R\$ 1.357,30 |

7 ESTUDO DO FINANCIAMENTO

Fontes de recursos para o financiamento das inversões previstas: recursos próprios e de terceiros.

| QUADRO DE FONTES E USOS DE RECURSOS | VALOR |
|-------------------------------------|----------------|
| FONTES | |
| <i>Recursos próprios</i> | |
| Integralização do capital | R\$ 143.628,57 |
| <i>Recursos de terceiros</i> | |
| Empréstimos Bancários | R\$ - |
| Total das Fontes | R\$ 143.628,57 |
| | |
| USOS | |
| <i>Capital Fixo</i> | |
| Terreno | R\$ 2.500,00 |
| Construção | R\$ - |
| Equipamentos | R\$ 38.000,00 |
| Veículos | R\$ 25.000,00 |
| Móveis e Utensílios | R\$ 40.000,00 |
| Outros | R\$ - |
| <i>Capital de Giro</i> | R\$ 38.128,57 |
| Total de Usos | R\$ 143.628,57 |

O ponto de partida para a análise dos recursos a serem aplicados no projeto é a determinação do volume total de investimento a ser feito e o correspondente cronograma de desembolsos durante a implantação. A necessidade de fazer um compromisso entre o que a empresa espera conseguir de recursos e as condições que os órgãos financiadores acabam impondo, levando em consideração as considerações feitas na seleção das fontes de financiamento, a existência do risco e retorno, a flexibilidade da empresa e a época do empreendimento.

Portanto, a partir da análise conjuntural do país, determinou-se investir integralmente o valor necessário para início da operação da empresa através do capital próprio. A vantagem seria redução do risco financeiro e do grau de endividamento.

8 ORGANIZAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

Estrutura organizacional e administrativa para a operação do empreendimento: organograma, programas de treinamento e capacitação de pessoal etc



Será realizado um programa de treinamento de 50 horas (10 horas cada módulo de aprendizado), no intuito de desenvolver capacitação de pessoal para a busca da qualidade na prestação de serviços. Os objetivos específicos promoveram uma ferramenta favorável à implantação do processo de mudança no gerenciamento dos serviços, visando a sua adequação e promover a capacitação e a qualificação da mão de obra na prestação de serviços, tornando-as eficazes.

Os módulos abordam conhecimentos relacionados aos alimentos em geral (qualidade, preparação, manipulação), elementos básicos de uma conversação com o cliente, ciclo dos serviços, programa 5S, itens da boa prática.

Os alimentos são elementos promotores de saúde. Entretanto, se produzidos, manipulados ou servidos inadequadamente, poderão ao contrário, produzir doenças. Cabe ao estabelecimento alimentício adotar um programa de treinamento de qualidade com o objetivo de produzirem, comercializarem e servirem alimentos seguros. Este treinamento serve de referência para capacitação dos manipuladores de alimentos e baseia-se nas normas legais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) – Resolução 216.

9 ORÇAMENTO DE RECEITAS E CUSTOS

Estimativa das receitas anuais e dos custos fixos e variáveis necessários para obtenção dessas receitas.

| | | | | | | |
|------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Água | R\$ 173,16 |
| Energia Elétrica | R\$ 895,17 |
| Combustíveis e Lubrificantes | R\$ 44,24 |
| Seguros | R\$ 0,00 |
| Transporte | R\$ - |

| ITENS/VALORES | Jul | Ago | Set | Out | Nov | Dez |
|--|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 1 - RECEITA TOTAL | R\$ 37.635,00 | R\$ 87.815,00 | R\$ 87.815,00 | R\$ 87.815,00 | R\$ 87.815,00 | R\$ 37.635,00 |
| a)Venda de Prod/Serv Principal | R\$ 24.960,00 | R\$ 58.240,00 | R\$ 58.240,00 | R\$ 58.240,00 | R\$ 58.240,00 | R\$ 24.960,00 |
| b)Venda de Subprod/Serv Agregados | R\$ 12.675,00 | R\$ 29.575,00 | R\$ 29.575,00 | R\$ 29.575,00 | R\$ 29.575,00 | R\$ 12.675,00 |
| c)Outras receitas | R\$ 0,00 |
| d)Impostos | R\$ 0,00 |
| | | | | | | |
| 2 - CUSTO TOTAL | R\$ 39.118,27 | R\$ 59.145,47 | R\$ 59.145,47 | R\$ 59.145,47 | R\$ 59.145,47 | R\$ 39.118,27 |
| a)Fixos | | | | | | |
| Salários | R\$ 4.081,40 |
| Encargos Sociais | R\$ 1.632,56 |
| Pró-Labore | R\$ 9.000,00 | R\$ 13.500,00 | R\$ 13.500,00 | R\$ 13.500,00 | R\$ 13.500,00 | R\$ 9.000,00 |
| Aluguel | R\$ 2.500,00 |
| Seguro | R\$ 0,00 |
| Imposto | R\$ 2.577,60 |
| Depreciação | R\$ 489,70 |
| Amortização | R\$ 500,00 |
| Implantação | R\$ - |
| Gastos Manutenção | R\$ 1.000,00 |
| Juros sobre empréstimo longo prazo | R\$ - |
| b)Variáveis | | | | | | |
| Salários | R\$ 2.288,60 |
| Encargos Sociais | R\$ 915,44 |
| Matéria Prima | R\$ 6.630,00 | R\$ 15.470,00 | R\$ 15.470,00 | R\$ 15.470,00 | R\$ 15.470,00 | R\$ 6.630,00 |

| | | | | | | |
|------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Material Secundário | R\$ 3.885,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 3.885,00 |
| Impostos | R\$ 1.505,40 | R\$ 3.512,60 | R\$ 3.512,60 | R\$ 3.512,60 | R\$ 3.512,60 | R\$ 1.505,40 |
| Serviços Bancários | R\$ - |
| | R\$ - |
| Propaganda | R\$ 1.000,00 |
| Água | R\$ 173,16 |
| Energia Elétrica | R\$ 895,17 |
| Combustíveis e Lubrificantes | R\$ 44,24 |
| Seguros | R\$ 0,00 |
| Transporte | R\$ - |

Segundo Holanda, este orçamento pode ser estruturado com o pressuposto de que não haverá variações de nível de produção, de ano para ano. Logo, o valor mensal demonstrado nos 12 meses do ano, será o mesmo valor para os próximos meses correspondentes.

10 ANÁLISE ECONÔMICO-FINANCEIRA E CONCLUSÕES

Ordenação dos dados necessários à avaliação do projeto: apresentar: o Investimento, a Taxa Mínima de Atratividade e o Quadro do Fluxo de Caixa Projetado. Demonstrar o cálculo do Pay Back, VPL, TIR e outros indicadores de análise estático-comparativa.

Quando se parte para um empreendimento, a tendência é começar pequeno e trabalhar duro para crescer gradativamente, como tem sido a história de grandes empreendedores. Portanto, geralmente se inicia no mercado fazendo parte do grupo das micro e pequenas empresas (MPEs). Grupo este de significativa importância na economia do país, mas não valorizado pelos governantes. Os entraves burocráticos são grandes, a carga tributária é elevada e os recursos financeiros, além de escassos, são caros, impossibilitando a realização do sonho de muita gente.

De acordo com dados do Sebrae, as MPEs representam 99,2% dos empreendimentos do Brasil e são responsáveis por 60% dos empregos existentes. Geram 57,2% de empregos anualmente e contribuem com 20% do PIB nacional.

O Projeto se mostrou viável, pois apresentou um pay back do sétimo para o oitavo mês com uma taxa de retorno mensal de aproximadamente 5,22%. Após três anos de mercado, a empresa tem condições de devolver o valor investido para a sociedade.

Sabe-se que 430 empadas é a quantidade mínima de produção diária para não obter prejuízo. Estimando a venda de 700 empadas nos meses de aula e 300 nos meses de férias, a lucratividade da empresa será em torno de 32,65%.

| Entradas de Caixa | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Vendido em: | | | | | | | | | | | | | |
| A receber em: | jan | fev | Mar | abr | mai | jun | jul | Ago | set | out | nov | dez | Total |
| jan | R\$ 37.635,00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | R\$ 37.635,00 |
| fev | - | R\$ 87.815,00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | R\$ 87.815,00 |
| mar | - | - | R\$ 87.815,00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | R\$ 87.815,00 |
| abr | - | - | - | R\$ 87.815,00 | - | - | - | - | - | - | - | - | R\$ 87.815,00 |
| mai | - | - | - | - | R\$ 87.815,00 | - | - | - | - | - | - | - | R\$ 87.815,00 |
| jun | - | - | - | - | - | R\$ 87.815,00 | - | - | - | - | - | - | R\$ 87.815,00 |
| jul | - | - | - | - | - | - | R\$ 37.635,00 | - | - | - | - | - | R\$ 37.635,00 |
| ago | - | - | - | - | - | - | - | R\$ 87.815,00 | - | - | - | - | R\$ 87.815,00 |
| set | - | - | - | - | - | - | - | - | R\$ 87.815,00 | - | - | - | R\$ 87.815,00 |
| out | - | - | - | - | - | - | - | - | - | R\$ 87.815,00 | - | - | R\$ 87.815,00 |
| nov | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | R\$ 87.815,00 | - | R\$ 87.815,00 |
| dez | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | R\$ 37.635,00 | R\$ 37.635,00 |

| Saída de Caixa | | | | |
|------------------------|---------------|---------------------|---------------|---------------|
| Mapa de contas a pagar | | | | |
| Meses | Matéria prima | Material Secundário | Outros Custos | Total |
| jan | R\$ 6.630,00 | R\$ 3.885,00 | R\$ 27.987,60 | R\$ 38.502,60 |
| fev | R\$ 15.470,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 42.033,00 | R\$ 66.068,00 |
| mar | R\$ 15.470,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 42.033,00 | R\$ 66.068,00 |
| abr | R\$ 15.470,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 42.033,00 | R\$ 66.068,00 |
| mai | R\$ 15.470,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 42.033,00 | R\$ 66.068,00 |
| jun | R\$ 15.470,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 42.033,00 | R\$ 66.068,00 |
| jul | R\$ 6.630,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 23.307,60 | R\$ 38.502,60 |
| ago | R\$ 15.470,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 42.033,00 | R\$ 66.068,00 |
| set | R\$ 15.470,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 42.033,00 | R\$ 66.068,00 |
| out | R\$ 15.470,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 42.033,00 | R\$ 66.068,00 |
| nov | R\$ 15.470,00 | R\$ 8.565,00 | R\$ 42.033,00 | R\$ 66.068,00 |
| dez | R\$ 6.630,00 | R\$ 3.885,00 | R\$ 27.987,60 | R\$ 38.502,60 |

| MÊS | | Fluxo de Caixa | Pay Back |
|-----|----|----------------|----------------|
| jan | 0 | R\$ 144.985,87 | R\$ 144.985,87 |
| fev | 1 | R\$ 21.257,30 | R\$ 123.728,58 |
| mar | 2 | R\$ 21.257,30 | R\$ 102.471,28 |
| abr | 3 | R\$ 21.257,30 | R\$ 81.213,98 |
| mai | 4 | R\$ 21.257,30 | R\$ 59.956,68 |
| jun | 5 | R\$ 21.257,30 | R\$ 38.699,39 |
| jul | 6 | R\$ 1.357,30 | R\$ 40.056,69 |
| ago | 7 | R\$ 21.257,30 | R\$ 18.799,39 |
| set | 8 | R\$ 21.257,30 | R\$ 2.457,91 |
| out | 9 | R\$ 21.257,30 | R\$ 23.715,21 |
| nov | 10 | R\$ 21.257,30 | R\$ 44.972,50 |
| dez | 11 | R\$ 1.357,30 | R\$ 43.615,20 |

| | |
|-----|--------------|
| PB | 7,884 |
| VPL | R\$ 8.675,53 |
| TIR | 5,22% |

11 ANEXOS

Lembre-se apresentar a Relação de Anexos Numerada. Os anexos envolvem: estudos complementares, memórias de cálculo, plantas, catálogos, desenhos, estatutos, certidões, levantamentos estatísticos, literatura técnica citada ou referida e demais documentos que tenham sido utilizados para elaboração do projeto.

ANEXO 1

| MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS | PREÇOS | QUANTID. | TOTAL |
|---|---------------|----------|---------------|
| Balança | R\$ 70,00 | 1 | R\$ 70,00 |
| Batedeira | R\$ 1.790,00 | 1 | R\$ 1.790,00 |
| Câmara de fermentação | R\$ 2.000,00 | 1 | R\$ 2.000,00 |
| Forno | R\$ 4.280,00 | 2 | R\$ 8.560,00 |
| Freezer | R\$ 3.200,00 | 3 | R\$ 9.600,00 |
| Fritadeira | R\$ 210,00 | 1 | R\$ 210,00 |
| Liquidificador | R\$ 510,00 | 2 | R\$ 1.020,00 |
| Processador de alimentos | R\$ 2.450,00 | 1 | R\$ 2.450,00 |
| Fogão 2 bocas | R\$ 300,00 | 1 | R\$ 300,00 |
| Modeladora semi-automática para empadas | R\$ 12.000,00 | 1 | R\$ 12.000,00 |
| Total de máquinas e equipamentos | | R\$ | 38.000,00 |

| EQUIPAMENTOS AUXILIARES | PREÇOS | QUANTID. | TOTAL |
|---|---------------|----------|---------------|
| Mesa de manipulação | R\$ 400,00 | 1 | R\$ 400,00 |
| Prateleiras | R\$ 120,00 | 5 | R\$ 600,00 |
| Balcão estufa | R\$ 1.500,00 | 3 | R\$ 4.500,00 |
| Utensílios (talheres, panelas, etc.) | R\$ 5.500,00 | 1 | R\$ 5.500,00 |
| Móveis e utensílios para o escritório | R\$ 1.500,00 | 1 | R\$ 1.500,00 |
| Equipamentos de telefonia e informática | R\$ 2.500,00 | 1 | R\$ 2.500,00 |
| Veículo(s) para visita a clientes | R\$ 25.000,00 | 1 | R\$ 25.000,00 |
| Total de equipamentos auxiliares | R\$ | | 40.000,00 |

| UNIFORMES E EPI's | PREÇOS | QUANTID. | TOTAL |
|----------------------------|-----------|----------|------------|
| Avental impermeável | R\$ 10,00 | 26 | R\$ 260,00 |
| Kit de luvas de látex | R\$ 15,00 | 2 | R\$ 30,00 |
| Kit de máscara facial | R\$ 12,50 | 2 | R\$ 25,00 |
| Caixas de toucas | R\$ 5,00 | 2 | R\$ 10,00 |
| Total de Uniformes e EPI's | R\$ | | 325,00 |

ANEXO 2

- Método para calcular salário

| | |
|--|--------------|
| Salário Base | R\$ 2.500,00 |
| Parcela INSS do empregado (8% da base de cálculo) | R\$ 200,00 |
| Parcela do valor do vale transporte do empregado (6% salário base) | R\$ 150,00 |
| Salário Líquido | R\$ 2.150,00 |
| Vale Transporte pago ao empregado | R\$ 138,60 |
| Valor pago ao Funcionário | R\$ 2.288,60 |

| MEMÓRIA DE CÁLCULO | |
|--|------------|
| Salário Base | R\$ 788,00 |
| Parcela INSS do empregado (8% da base de cálculo) | R\$ 63,04 |
| Parcela do valor do vale transporte do empregado (6% salário base) | R\$ 47,28 |
| Salário Líquido | R\$ 677,68 |
| Vale Transporte pago ao empregado | R\$ 138,60 |
| Valor pago ao Funcionário | R\$ 816,28 |

- Custo combustível

Trajetos PUC Minas (Coração Eucarístico) – CEASA (Central de Abastecimento de Minas Gerais).

Distância 6,4Km Fonte: Google Maps

11,8 Km por litro de gasolina – (R\$ 3,399)

3 vezes por semana cumprindo o trajeto: $[3 \times (2 \times 6,4)] = 38,4\text{km}$

$(38,4/11,8) \times 3,399 = \text{R\$ } 11,06 \times 4 \text{ semanas} = \text{R\$ } 44,24$

- Custo Energia

A partir de um simulador de uma distribuidora de energia elétrica.

Consumo aproximado: 1352KWh

Valor aproximado: R\$895,17

- Custo Água

1 metro cúbico corresponde a 1.000 litros

A partir de um simulador de consumo de água e um estudo demonstrando a média de consumo de lojas comerciais, apresentou um consumo aproximadamente de 15 metros cúbicos de água mensal. Isso corresponde ao valor de R\$ 173,16.

- Imposto sobre custo variável: imposto simples 4%
- Preço unitário: R\$0,85.

| INGREDIENTES | QUANTIDADES | PREÇO |
|----------------------|-----------------|----------|
| Banha de porco | 200 gramas | R\$ 1,70 |
| Manteiga | 2 colheres | R\$ 0,75 |
| Ovos | 2 unidades | R\$ 0,85 |
| Farinha de trigo | 500 gramas | R\$ 1,44 |
| Sal | ½ colher de chá | R\$ 0,06 |
| Queijo ralado | ½ ralado | R\$ 3,70 |
| TOTAL P/ 10 UNIDADES | | R\$ 8,50 |

ANEXO 3

Quantidade mínima a ser vendida para não ocorrer prejuízo:

$$Q = 26.281,26 / (3,20 - 0,85) = 11184 \text{ por mês ou } 430 \text{ empadas por dia.}$$

$$RME = 26.281,26 / [1 - (32.864,21 / 87.815,00)] = R\$42.000,00$$

$$u = 26.281,26 / (87.815 - 32.864,21) = 47,82\%$$

$$L\% = (87.815 - 59.145,47) / 87.815 = 32,65\%$$

$$R\% = (87.815 - 59.145,47) / 143.628,57 = 20\%$$

REFERÊNCIAS

HOLANDA, Nilson. **Planejamento e projetos:** uma introdução as técnicas de planejamento e elaboração de projetos. 13. ed. Fortaleza: Estrela, 1987. 402 p.

WOILER, Samsão; MATHIAS, Washington Franco. **Projetos:** planejamento, elaboração, análise. São Paulo: Atlas, 1996. 294 p.

GONÇALVES, Vinicius. **Como montar uma loja de empadas.** Disponível em: <http://www.novonegocio.com.br/ideias-de-negocios/como-montar-uma-loja-de-empadas/>. Acesso em 15 abr 2015.

COMO MONTAR UMA LANCHONETE. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-uma-lanchonete>. Acesso em 25 mar 2015.

COMECE CERTO: comércio de alimentos congelados. Disponível em: <http://www.sebraesp.com.br/index.php/28-produtos-online/empreendedorismo/publicacoes/comece-certo/633-comercio-alimentos-congelados>>. Acesso em 03 mar 2015.

SOLUÇÃO TÉCNICA: Salgado frito e assado. Disponível em < <http://www.datamaq.org.br/sebrae/Article.aspx?entityId=38297092-7a2f-de11-b521-0003ffd062a1>>. Acesso em 16 mar 2015.