



**PLANO DE NEGÓCIO:
Coffe Jack**

**BELO HORIZONTE
2016**

JÚNIOR ALVES MARINHO NEVES

PLANO DE NEGÓCIO:

Coffe Jack

Trabalho apresentado à disciplina Elaboração de Projetos do Curso de Administração da FAMIG – Faculdade Minas Gerais curso de Administração.como requisito parcial para obtenção de nota e conclusão do

Orientador: Maximiliano Francisco de Oliveira

Co-orientador: Mardem Alencar

BELO HORIZONTE

2016

SUMÁRIO

1. SUMÁRIO EXECUTIVO	5
1.1 Principais pontos do Negócio	5
1.2 Dados dos Empreendedores, experiência profissional e atribuições.	7
1.3 Dados do Empreendimento	8
1.4 Missão	8
1.5 Visão	8
1.6 Valores	8
1.7 Forma Jurídica	9
1.8 Enquadramento Tributário	9
1.9 Capital Social	9
1.10 Fonte de Recursos	10
2. ANÁLISES DO MERCADO	11
2.1 Clientes	11
2.2 Concorrentes	13
2.3 Fornecedores	14
3. PLANO DE MARKETING	16
3.1 Produtos e Serviços	16
3.2 Preço	19
3.3 Divulgação e promoção	20
3.4 Distribuição e venda	21
4. PLANO ESTRATÉGICO	22
4.1 Análise SWOT	22
4.2 BALANCED SCORECARD (BSC)	24
5. PLANO OPERACIONAL	25
5.1 Layout	25
5.2 Capacidade Produtiva	26
5.3 Processos Operacionais	27
5.4 Plano de Pessoal	28
5.5 Atividades dos funcionários	29
6. PLANO FINANCEIRO	30
6.1 Investimento Inicial	30
6.1.1 Investimentos Fixos	30
6.1.2 Investimentos pré-operacionais	31

6.1.3	Estoques Iniciais	32
6.1.4	Investimento total e fontes de recursos	33
6.2	Gastos com pessoal	33
6.3	Remuneração dos sócios	34
6.4	Projeções de despesas	34
6.5	Custo do produto ou serviço	35
6.6	Previsão de Vendas	36
6.7	Imposto sobre faturamento	37
6.8.1	Projeção de Resultados	38
6.9	Análise de Investimento	39
	REFERÊNCIAS	41

1. SUMÁRIO EXECUTIVO

1.1 Principais pontos do Negócio

O café é uma das bebidas consumidas por 97% da população brasileira- em termos de penetração, só perde para a água. Nos últimos oito anos, o consumo do cafezinho fora de casa vem crescendo 307% de acordo com a Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC, 2015). A junção do aumento do número de pessoas que fazem refeições fora de casa com o baixo custo do café faz com que abrir uma cafeteria seja uma oportunidade de negócio vislumbrado por muitos.

A ideia da abertura do Coffe Jack surgiu em uma conversa familiar com a minha irmã e o meu pai, que atualmente trabalha nesta área, como supervisor de produção de uma padaria/confeitaria. Após alguns diálogos superficiais e rasos que tive por alguns dias sobre a abertura de um negócio no ramo alimentício com um estilo sofisticado e diferenciado.

Depois destas conversas fiquei bastante inquieto e aguçado para amadurecer esta ideia, e resolve redigir um plano de negócio. Pensar em tomar um bom café está relacionado a uma satisfação pessoal, que vai além da gastronomia pura. Para muitos, degustar um café requer um ritual, seja conversando com amigos, lendo a revista preferida, o jornal do dia, ou até mesmo para tirar um tempo para pensar, refletir, para planejar e quem sabe, até mesmo para não fazer nada, apenas passar o tempo.

A abertura deste empreendimento será no município de Raposos MG, uma cidade que foi fundada em 1960 por Pedro de Moraes Raposo, bandeirante do território paulista que se estabeleceu na cidade. No início, recebeu o nome do Arraial das Velhas e, posteriormente, passou a se chamar Arraial dos Raposos.

A cidade é reconhecida e cercada de matas e trilhas que levam a antigas nascentes, córregos e ribeirões de água cristalina, cascatas e poços naturais, onde se pode nadar, acampar e curti uma exuberante natureza (GRANBEL, 2011). Segundo pesquisas realizadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2015), estimam-se em torno de 25.000 mil habitantes. Além

de estar próximo a Belo Horizonte, a cidade se torna um local de fácil acesso, servindo como descanso nos fins de semana para muitas famílias da capital mineira, que adotam o local pela hospitalidade, tranquilidade e natureza exuberante. Devido á estes inúmeros pontos positivos e atrativos que se deu o principal foco da abertura do local da abertura do negócio.

O Coffe Jack comercializará diferentes tipos de café, sucos, chás, refrigerante, e produtos relacionados ao café como essências, balas, sabonete líquido, geléias, agendas aromatizadas e um cardápio de lanches composto de queijos minas, bolos, tortas, doces e salgados, conhecidos e outros não tão conhecidos, visando inovar no sabor, ao não oferecer o óbvio, contando com algumas cervejas artesanais da própria região e vinhos.

A premissa principal que o Coffe Jack se baseia, enquadra-se através de um público alvo composto por pessoas interessadas em um ambiente agradável e acolhedor que permita fazer a leitura de bom livro desfrutando do aroma do café como seu consumo e trabalhadores do comércio local, com horário de funcionamento das 07h00min ás 14h30min e de 15h30min as 21h00min horas, de terça-feira a domingo. Esperando um maior fluxo no segundo período de abertura, momento que abrange a saída dos alunos das escolas, e também o encerramento do expediente do comércio local. Momento do *happy hour*. A noite também é ideal para quem deseja degustar um bom café. Ainda, tendo em vista que a região urbana de Raposos é relativamente pequena, e se consegue chegar num curto tempo em diferentes locais, pretende-serealizar uma espécie de entrega de lanches e cafés em ambientes empresariais ao redor da cafeteria, não fazendo necessário uso de transporte para entrega. Será um grande diferencial, salientando os produtos da linha light, e alguns com zero lactose.

Visando a inclusão social das pessoas que possuem deficiência física, será realizada a instalação de uma rampa com corrimão e antiderrapante que será de fácil acesso, onde a pessoa já sairá dentro da cafeteria, algumas mesas serão adaptadas para pessoas que utilizam cadeiras de rodas, e um banheiro unissex com todas as adaptações necessárias. Para atender a todo tipo de paladar a organização oferecerá café e alimentos mais saudáveis a pessoas

portadoras de diabetes e doenças similares.

Pensando na sustentabilidade do empreendimento, serão utilizados na cafeteria apenas cafés de marcas que tenham o selo de certificação do Programa Cafés Sustentáveis do Brasil, sendo um programa da Associação Brasileira da Indústria de Café ABIC, tendo o objetivo de estimular a sustentabilidade no café, com qualidade e certificação, estimulando o consumo consciente, preservação do meio ambiente, redução do uso de recursos naturais e de agentes poluidores, valorização social e econômica dos produtores, garantindo-lhes melhores condições de vida, de trabalho, de escolarização e de cidadania. Além disso, a cafeteria utilizará embalagens recicláveis ou retornáveis, onde ainda mensagens de conscientização ambiental serão impressas nos rótulos das embalagens, os equipamentos serão escolhidos de acordo com o baixo custo de energia e a destinação adequada do lixo, separando o lixo orgânico do lixo possível de se reciclar.

1.2 Dados dos Empreendedores, experiência profissional e atribuições.

Os sócios responsáveis, além de afinidades, possuem conhecimento em gestão de pessoas, finanças, marketing dentre outros, o que facilita todo o processo de contratação de profissionais, aquisição de equipamentos, estratégia de preço e promoções dos serviços prestados pela *Coffe Jack*.

Sócio um:

Júnior Alves Marinho Neves

Rua Paraná nº34 Morro das bicas, Raposos

Telefone: 9-92882968

E-mail: junioralvesmarinho1991@hotmail.com

Sócia dois:

Ana Carolina Alves Marinho Neves

Rua Pernambuco nº70 Água Limpa, Raposos

Telefone: 9- 93775020

E-mail: ana.Carolina@hotmail.com

Sócio três

Antônio Carlos Marinho

Rua Minas Gerais nº34 Centro, Raposos

Telefone: 9- 93256060

E-mail: antonio@marinho@hotmail.com

1.3 Dados do Empreendimento

Localizada na região oeste de Raposos, próximo aos comércios, o empreendimento utiliza a denominação social de Confeitaria e Cafeteria dois irmãos LTDA, e nome fantasia Coffe Jack com sede e foro na cidade de Raposos em Minas Gerais, a Geraldo G de Lima, 251, Bairro Vila Valeria, CEP: 34400-000.

1.4 Missão

Proporcionar um ambiente aconchegante, agradável e atrativo, garantindo assim a satisfação e bem-estar dos clientes externos e internos.

1.5 Visão

O Coffe Jack ser reconhecido no prazo de dois anos como o melhor local da cidade de Raposos, onde a arte e o prazer de degustar sabores exóticos de um delicioso café se conjugam.

1.6 Valores

- Ética;

- Inovação;
- Transparência;
- Agilidade;
- Responsabilidade ambiental e social;
- Excelência.

1.7 Forma Jurídica

No que se refere à forma jurídica a Coffe Jack se apropria como Empresa de Pequeno Porte (EPP), sendo registrada em sociedade por cotas de responsabilidades limitadas, sendo divididas pelos três sócios responsáveis. O registro da empresa será realizado na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais – JUCEMG.

1.8 Enquadramento Tributário

O empreendimento se enquadra, em uma empresa optante pelo SIMPLES nacional, que é um regime compartilhado de arrecadação, cobrança e fiscalização de tributos aplicável às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

1.9 Capital Social

Quadro 1: Sócios

Sócios	Valores	%
Júnior Alves	100.000,00	66,8
Ana Carolina	25.000,00	16,6
Antônio Carlos Marinho	25.000,00	16,6
Total	150.000,00	100

Fonte: Elaborado pelo autor

2.10 Fonte de Recursos

Quadro 2: Recursos

Origem	%	Valor em R\$
Capital Próprio	100	150.000,00
Capital de Terceiros	0	0
Total	100	150.000,00

Fonte: Elaborado pelo autor

2. ANÁLISE DO MERCADO

Antes de pensar em abrir o empreendimento, realizou-se uma análise de mercado, na região de Raposos, cidade metropolitana de Belo Horizonte, com intuito de identificar os locais com maior probabilidade de sucesso na implantação de um empreendimento.

Visto que o ponto comercial será fundamental para a saúde econômica da empresa, dessa forma, o negócio deve estar próximo de onde o público-alvo reside, trabalha, ou no fluxo de um local para o outro.

Conclui-se que os locais mais adequados e viáveis, são:

- Proximidades das escolas,
- Locais próximos a residências com boa concentração de pessoas que usufruem o transporte público;
- Grandes centros comerciais.

A partir destas análises identificou-se que seria mais viável abrir o empreendimento próximo a Rodoviária de Raposos, onde há um grande fluxo de pessoas e um público na faixa etária de 17 a 35 anos necessitado de um local acolhedor onde possa fazer refeições rápidas, encontrar os amigos, reuniões de negócios, realizar uma leitura, passar o tempo e claro, apreciar um delicioso café.

2.1 Clientes

Devido à localidade do empreendimento, grande parte deste público será local e das regiões metropolitanas da cidade de Raposos, e aqueles que estão abertos a essa nova tendência no mercado, com faixa etária entre 17 anos e 35 anos, em sua maioria, apostando que os jovens da cidade, irão até a cafeteria não apenas para degustar um café, e sim para tomar um suco, usufruir de uma boa leitura, e utilizar os computadores, além de ser um ambiente para reunir com os seus amigos e desfrutar de um diálogo agradável. O público é constituído de famílias, casais, jovens, que possuem o hábito de jogar conversa

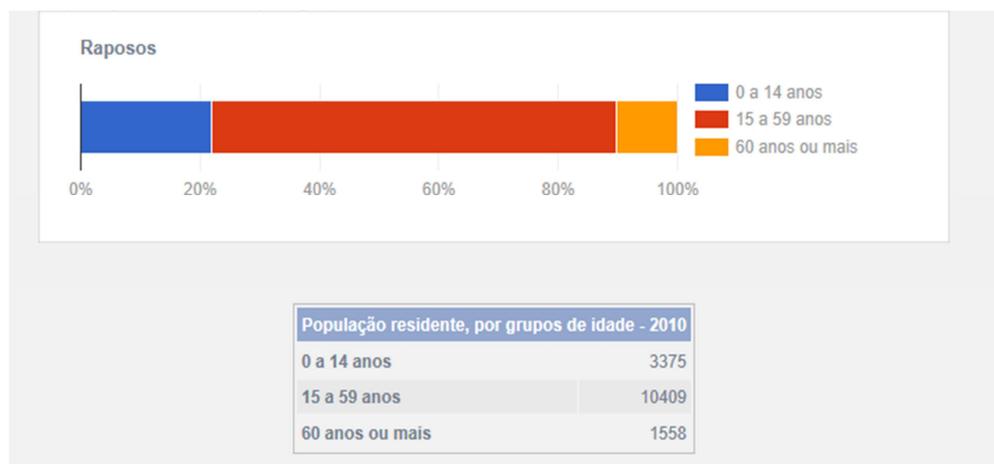
fora com os amigos apreciando um delicioso café. A maior parte do público é comerciante e alunos das escolas estaduais, a renda per capita é de, aproximadamente, dois salários mínimos. A escolaridade média da população local é graduação completa ou incompleta.

O público geral tem interesse em cafeteria com uma variedade de produtos frescos de qualidade e um bom atendimento para pessoas que buscam um ambiente agradável com leitura e quando necessária aquisição de produtos para consumo residencial ou no local de trabalho.

Os preços praticados serão dentro de uma média do mercado, e seus concorrentes indiretos, levando em consideração que os produtos serão de qualidade, e conseqüentemente, as matérias-primas e os insumos também o serão. Portanto alguns produtos terão preços mais elevados.

Foi levado em consideração o Censo Demográfico 2010 realizado pelo IBGE que identifica a população por grupos de idade e ressaltando que não há na cidade este modelo de estabelecimento que atenda os clientes que desejam frequentar um local onde é possível lanchar, estudar e encontrar amigos, o público alvo com a faixa etária de 17 a 35 anos terá sua necessidade atendida.

Figura 1: População residente, por grupo de idade



Fonte: IBGE, Censo Demográfico 2010

O estabelecimento visa atender também os turistas e aventureiros que chegam à cidade para desfrutar das pequenas cachoeiras e poços para nadar e se aventurarem nas trilhas ecológicas sejam por meio de caminhadas, bicicletas ou motos em meio à mata atlântica.

2.2 Concorrentes

A cafeteria não terá correntes diretos, uma vez que a cidade não possui um estabelecimento que será aberto, mas há os concorrentes indiretos que comercializam alguns produtos similares. Foi realizada uma análise desses concorrentes indiretos e respectivamente os produtos similares, a praticidade nas refeições rápidas assim como os meios que proporcionam o acolhimento dos clientes. Abaixo está a análise detalhada:

- **Panificadora Raposos:** localizada no centro comercial, exatamente na praça onde há maior fluxo de pessoas, está há bastante tempo no mercado e passada por gerações na família. O local é quente e apertado, o que não permite a permanência por muito tempo e a viabilidade de consumo no local. Há disposição de diversos e variados produtos, similar à cafeteria:

- Salgados simples fritos.....R\$3,00
- Torta salgada pedaço.....R\$4,00
- Torta doce gelada.....R\$5,00
- Café pequeno.....R\$1,50
- Café grande.....R\$2,50
- Refrigerante lata.....R\$3,50
- Suco lata 350 ml.....R\$4,00
- Água mineral garrafa 500 mlR\$2,00
- Bolo pedaçoR\$ 2,50

- **Lanchonete do Dito:** é o estabelecimento mais antigo da cidade, localizado no centro comercial. A princípio era ponto de encontro de homens com faixa etária acima de 40 anos, mas pela demanda, atualmente sua clientela é composta também por jovens e mulheres. O local é viável para realização do lanche, porém a estrutura é antiga necessitada de reformas e não possuem assentos para conforto e maior permanência dos clientes. Abaixo os produtos similares à da cafeteria:

- Salgados simples.....R\$3,00
- Café pequeno.....R\$2,00
- Café grande.....R\$3,00
- Água Mineral garrafa 500ml..... R\$ 2,50

- **Ponto da Espeteria:** Localizado próximo à rodoviária. Estabelecimento inaugurado há oito meses. Atualmente é o local de encontro dos jovens quintas e sextas-feiras à noite e aos finais de semana. O estabelecimento funciona de terça-feira a domingo no período noturno. O espaço é pequeno, é utilizada a calçada para suportar as pessoas, conseqüentemente o número de mesas e cadeiras é pouco. Há muito barulho no local, dificultando o diálogo.

Produtos similares:

- Refrigerante lata.....R\$5,00
- Água mineral garrafa 500 ml.....R\$3,50
- Salgados SimplesR\$ 3,50

2.3 Fornecedores

A cafeteria Coffe Jack optou em realizar um trabalho direcionado pela otimização dos fornecedores, conforme descrito no Quadro 3: Principais fornecedores, visando à agilidade e confiabilidade na entrega dos insumos, utensílios, ferramentas, equipamentos, etc.

Tendo como objetivo a formação de contratos seguros com os seus fornecedores, visando o poder de barganha de desconto e prazo de pagamento, tendo sempre como premissa básica a qualidade de entrega e logística que atenderá as necessidades do estabelecimento.

Quadro 3: Principais Fornecedores

Fornecedor	Produtos Fornecidos	Preço	Condição de pagamento	Prazo de entrega	Localização	Dados	Observações
A.R.B	Máquina de café	Custo alto	Parcelado 3x cartão Visa	Atende	Belo Horizonte MG	Contato: Analua Miranda Tel.: (31) 3265748 Cel.: (31) 996311478 email: analua-arb@terra.com.br www.arb.com.br	
Adega do Porto	Vinho e cervejas artesanais	Custo moderado	Parcelado 3x cartão Visa	Atende	Rio Acima MG	Contato: Fernando Carlos Tel.: (31) 3265748 email: fernando@adegaporto.com.br www.adegaporto.com.br	
Amir Distribuidora Ltda	Bebidas (refrigerantes, água, chás)	Baixo custo. Padronizado pelo mercado.	À vista	Atende	Belo Horizonte MG	Contato: Márcia Aruza Tel.: (31) 32913141 email: marciaaruza@amirdist.com.br www.amirdistribuidora.com.br	Distribuidora há mais de cinco anos no mercado. É representante comercial de diversas marcas como Coca-Cola, Mate Leão e Pepsico
Caso do Artesanato	Essência de café, sabonete líquido de café e agenda aromatizada.	Custo moderado	À vista	Atende	Sabará MG	Contato: Tereza Alduir Tel.: 367488526	
Coffee Master	Grãos de café	Custo moderado	Parcelado 2x cartão Visa	Atende	Contagem MG	Contato: Antônio Amorim Tel.: (31) 398451236 email: coffemaster@coffemaster.com.br www.coffemaster.com.br	
Dedo de Gente	Produtos artesanais	Baixo custo	À vista	Atende	Raposos MG	Tel.: 35438124 www.dedodegente.com.br	
Editora Futura	Livros e revistas	Padronizado ao mercado	Parcelado 2x cartão Visa	Atende	Belo Horizonte MG	Contato: Carolina Alburqueque Tel.: (31) 30987452 email: carolina.alburqueque@editorafutura.com.br www.editorafutura.com.br	
Maria Eugênia	Geléias de café	Baixo custo	À vista	Atende	Nova Lima MG	Tel.: 35418796 Cel.: 98647512	
Sacolão Real	Frutas e legumes utilizados na preparação de sucos e lanches.	Baixo custo.	50% à vista e 50% à prazo	Atende	Raposos MG	Contato: Ademir Tel.: (31) 35439876 Cel.: (31) 998877441	Com o objetivo de contribuir com o desenvolvimento econômico da cidade, foi acordado com o proprietário para que nos fosse fornecido à preço de atacado com um acréscimo bem pequeno.
Supermercado Raposão	Produtos para fabricação dos alimentos (condimentos, açúcar, farinha, bacon, queijo, óleo, sal, calabresa, presunto, manteiga, ovos.	Custo alto	Parcelado 3x cartão Visa	Atende	Raposos MG	Contato: João Fernandes Tel.: (31) 35439621 Cel.: 997423663	Com o objetivo de contribuir com o desenvolvimento econômico da cidade, foi acordado com o proprietário para que nos fosse fornecido à preço de atacado com um acréscimo bem pequeno.
Supermercado Raposão	produtos de limpeza	Custo moderado	Parcelado 2x cartão Visa	Atende	Raposos MG	Contato: João Fernandes Tel.: (31) 35439621 Cel.: 997423663	Com o objetivo de contribuir com o desenvolvimento econômico da cidade, foi acordado com o proprietário para que nos fosse fornecido à preço de atacado com um acréscimo bem pequeno.
Tereza Salgadeira	Salgados Congelados	Baixo custo	À vista	Atende	Raposos MG	Tel.: (31) 35439736 Cel.: 988767841	

Fonte: Elaborado pelo autor

3. PLANO DE MARKETING

3.1 Produtos e Serviços

Com os olhos voltados para um atendimento diferenciado e cultural na região de abertura, o Coffe Jack, busca atrair e fidelizar a maior parte dos jovens que residem e estudam nesta localidade e demais pessoas que possuem o hábito de jogar conversa fora nos bancos das praças. Com o cardápio e disponibilidades dos produtos padronizados durante 07h00min às 14h30min e de 15h30min as 21h00min horas, de terça-feira a domingo. O ambiente inovador terá seus serviços prestados separados onde haverá mesas, escaninhos e computadores disponíveis para uso exclusivo dos clientes, além da rede *wifi*, em um espaço com isolamento acústico, possibilitando um ambiente tranquilo para estudo e leitura. No mesmo piso em lado oposto serão prestados os serviços da cafeteria, servindo lanches, bebidas e a opção de levar para casa o café moído na hora com graus selecionados na opção de 250g e 500g.

Haverá também o espaço para exposição dos livros e revistas disponíveis para vendas, como acesso gratuito ao jornal Estado de Minas e o jornal Hoje e as revistas Veja, Época e Super Interessante. Além dos produtos artesanais oriundos da instituição social Dedo de Gente, localizada em Raposos, que tem por objetivo reunir fabriquetas de produção artesanal solidária, formadas por jovens da cidade. Essas fabriquetas são resultado de um processo educativo iniciado em 1984 pelo CPCD – Centro Popular de cultura e desenvolvimento organização que tem razão de ser a promoção da educação popular e desenvolvimento comunitário a partir da cultura, tomada como matéria-prima de ação institucional e pedagógica. Herdeira desse espírito, a Cooperativa existe para gerar oportunidades inovadoras de desenvolvimento humano e profissional para jovens de Minas Gerais.

E os demais produtos relacionados ao café como agendas aromatizadas, sabonete líquidos, essências, geleias e balas de café caseiras. Ressalto que todo estabelecimento será envolto pelo delicioso aroma do café.

A princípio o estabelecimento lista os seguintes itens que serão oferecidos aos seus clientes conforme demonstrado no Tabela 01: Itens oferecidos no estabelecimento.

Tabela 1: Itens oferecidos no estabelecimento

ITENS	VALORES
CAFÉ	
Expresso	3,50
Com leite	2,50
Carioca	2,20
Com Licor	3,00
Com canela e óleo de Coclô	2,30
Café puro	1,00
BEBIDAS QUENTES	
Chocolate pequeno	2,50
Chocolate grande	4,00
Chás	2,00
Cappuccino comum	5,00
Cappuccino especial	7,00
Chocolate com Chantili	6,50
BEBIDAS	
Refrigerante 300 ml	3,50
Refrigerante lata 350 ml	4,50
Água mineral sem gás 300 ml	2,50
Água mineral com gás 300 ml	2,50
Suco natural de laranja	6,00
Suco natural de laranja com acerola	6,00
Suco natural de acerola	6,00
Suco natural de maracujá	6,00
Suco natural de maracujá com melancia	6,00
Suco natural de abacaxi com hortelã	6,00
Suco natural de limonada Suíça	6,00
Suco em lata	5,00
Cerveja artesanal	10,00
Vinho (regional)	25,00
Suco Detox 250 ml	3,50
Suco Detox500ml	7,00

Vitamina de morango com leite 300ml	5,00
Vitaminas de Frutas 300 ml	5,50
Gatorade	7,00
QUITANDAS (UN)	
Pão de queijo	2,50
Pão de queijo com presunto e mussarela	3,50
Coxinha com catupiry	4,00
Coxinha de frango	3,50
Empada de palmito e queijo	5,00
Empada de creme de milho	5,00
Empada de carne de sol	6,00
Croissant (croissant de presunto e queijo; frango; e legumes com palmito)	7,00
Torta de frango com creme de leite	6,00
Enrolado de frango	4,50
Enrolado de salsicha	4,50
Pastel de angu	3,00
Pastel assado (carne, presunto com mussarela, frango)	5,00
Pastel frito (carne, queijo, frango)	2,00
Quibe	3,50
Torrada com orégano (3 uni)	4,50
Torrada com tomate seco (3 uni)	4,50
Torrada com mussarela (3 uni)	4,50
BOLOS (pedaço)	
Formigueiro	4,00
Banana com canela	3,50
Banana	3,00
Chocolate com nozes	4,00
Chocolate	3,00
Cenoura	3,00
Zero lactose	5,00
Nutella com morango	5,00
Cocô com essência de café	3,00
Maçã com banana	3,00
Integral	5,00
Zero açúcar	5,00

Prestígio	5,00
Festa	5,00
Cenoura com calda de chocolate	4,00
Cocô com nozes	3,50
Laranja	3,00
Broa de fubá	3,00
Broa de fubá com erva doce	3,00
DOCES	
Mousse de café	5,00
Mousse de maracujá	4,00
Mousse de limão	4,00
Pudim de café	5,00
Pudim de leite condensado	4,00
Torta gelada de chocolate com morango	5,00
Geleia de café (pote 200g)	10,00
Bombom de café com morango	5,00
Bombom (diversos sabores)	4,00
Torta de café	6,00
Tortas (diversos sabores)	5,00
OUTROS PRODUTOS	
Queijo minas caseiro	20,00
Café moído na hora 250g	5,50
Café moído na hora 500g	11,00
Grãos de café 250 g	4,00
Grãos de café 500g	8,00

Fonte: Elaborada pelo autor

3.2 Preço

Visando bons resultados no relacionamento onde se dão trocas, a entrega de valores e satisfação das necessidades e desejos, as empresas precisam buscar estratégias, pois o mercado de empreendimento é competitivo e há dificuldades enfrentadas por tantos comerciantes em relação a concorrentes.

Portanto, o objetivo do estabelecimento é oferecer preços acessíveis, porém priorizar a qualidade do produto e atendimento. Dessa forma é previsto que os preços não atinjam a média de mercado da região, por se tratar de um produto diferenciado, onde visa à qualidade e a satisfação do cliente na prestação do

serviço.

Os clientes querem ter conveniência e não abrem mão de pagar um preço justo pelo produto ou serviço por meio de pagamento à vista ou cartão de crédito onde se busca atender a essas demandas e para finalizar uma boa comunicação e divulgação do negócio, usando a publicidade de forma a atingir e atrair o público para o negócio.

3.3 Divulgação e promoção

O marketing tem como função atender as necessidades e desejos das pessoas, onde gera a satisfação dos clientes. O Coffe Jack irá criar e entregar produtos e serviços que tenham valor e trazem benefícios para as pessoas.

Considerando a necessidade de atingir um público além do regional e fazer com que as pessoas tenham a certeza que seus desejos e necessidades serão atendidos na Cafeteria Coffe Jack, utilizarão marketing digital, através do Facebook e Instagram que terão atualizações diárias, com postagens de imagens de seus produtos, dica de receitas, sugestões de alimentações, entre outros dentro da própria cafeteria, além da realização de um trabalho constante com os seus colaboradores para agradarem sempre os clientes, pois acreditamos que a propaganda “boca-a-boca” na cidade de Raposos será de suma importância.

Os canais de comunicação da empresa:

- Fanpage no Facebook:

<https://www.facebook.com/cafeteriajack.fanpage/>

- Perfil no Instagram:

<https://www.instagram.com/cafeteriajack/>

Além dos meios citados anteriormente, foi realizada a confecção do logotipo que será a identificação da Cafeteria Jack, com a finalidade de contribuir com o bom relacionamento com clientes e fornecedores, através da boa identidade visual, respectivamente deixando sua marca como referência.

Com o objetivo de ter uma boa referência visual, a logomarca identificada pela

Figura 2, foi elaborada com ênfase na escolha de um design que faça menção à referência da decoração rústica do ambiente.

Figura 2: Logomarca do estabelecimento



Fonte: Elaborada pelo autor

Outra estratégia que será fomentada são os folders que estarão disponíveis no próprio estabelecimento.

3.4 Distribuição e venda

Será um ponto comercial, onde haverá atendimento no balcão e mesas, dependendo da escolha do consumidor. Produtos de consumo rápido, como por exemplo, lanches e ainda podendo abranger a microempresas localizadas nas proximidades, servindo cafés e lanches, sendo os pedidos realizados no mínimo com três horas de antecedência para evitar que falem lanches e cafés no estabelecimento para os clientes que chegarem e atender a demanda dos pedidos de entregas realizados em cima da hora.

4. PLANO ESTRATÉGICO

4.1 Análise SWOT

A análise SWOT da Coffe Jack identificará suas oportunidades, forças, fraquezas, ameaças e propostas de ações que deverão ser executadas para diminuir os impactos das mesmas.

Oportunidades: explorar público-alvo e atender a necessidade de conjugar um ambiente que permita uma boa leitura com um bom café, aumentar parcerias com empresas das regiões como o supermercado Raposão que fornece os produtos utilizados na fabricação dos alimentos como o sacolão que fornece frutas, verduras e legumes por preço de atacado. Ressalto também a venda de produtos artesanais provenientes da cooperativa Dedo de Gente.

Ameaças: aumento da concorrência, crise econômica. Ações a serem desenvolvidas: trabalho de inteligência de marketing para desenvolver diferenciais competitivo e orientar para segurança nas tomadas de decisões.

Em relação à crise econômica a empresa adotará uma postura de redução de custos operacionais, sem redução no quadro de pessoal. Como meio de implantar essas ações serão realizados trabalhos de conscientização sobre o desperdício de materiais de produção (alimentos), redução no consumo de energia elétrica (desligar os aparelhos eletrodomésticos e eletrônicos), além de intensificar os treinamentos junto aos colaboradores, incentivando-os a prestar um atendimento de qualidade para fidelização e consolidação dos clientes. Desta forma, a crise econômica afetará pouco a quantidade demandada.

Forças: localização, espaço interno, bebidas quentes e geladas, lanches e cafés para consumir no local ou levar para casa, atendimento ao cliente, mix de produtos. Devido à exposição de livros, revistas, jornais, computador, *wifie* um ambiente propício ao estudo acompanhado de uma xícara de café lanches, serão um diferencial cultural.

Fraquezas: preço elevado, alta rotatividade levando em consideração a possibilidade dos funcionários decidirem estudar em outra cidade e por questão

de custos e logística, trabalhar e estudar na mesma cidade é uma boa alternativa e falta de plano de carreira, devido à empresa ser de pequeno porte, os cargos estratégicos estão ocupados pelos sócios.

Devido à alta qualidade do produto, os preços de venda serão pouco elevados em relação aos demais estabelecimentos da região. Portanto, a melhoria contínua e o controle da qualidade será o diferencial para atrair e garantir a preferência do consumidor. Visando fidelizar o cliente interno, a empresa terá o foco em treinamento de motivação e integração dos colaboradores. Desta forma, a rotatividade de funcionários será reduzida pela qualidade de vida no trabalho proporcionada pela organização.

Quadro 4: Swot

Interno	Externo
Forças	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> - Localização - Espaço interno - Diferencial cultural 	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de cafeterias na região - Explorar público-alvo - Aumentar parcerias com fornecedores
Fraquezas	Ameaças
<ul style="list-style-type: none"> - Alta rotatividade - Falta de plano de carreira - Preço elevado 	<ul style="list-style-type: none"> - Aumento da concorrência - Crise econômica - Não continuidade dos projetos

Fonte: Elaborado pelo autor

Com a análise da matriz SWOT da Cafeteria Coffe Jack elaborada, os sócios deverão usar as suas forças e oportunidades para sobressair diante das fraquezas e ameaças criando estratégias de modo que essas não impactam no crescimento e criação da marca da mesma.

4.2 BALANCED SCORECARD (BSC)

O BSC desempenha sua principal inovação, quando utiliza indicadores que precisam fazer parte de um sistema de comunicação, informação e aprendizado dos colaboradores em todos os níveis hierárquicos da organização, realizando a conexão entre a formulação e a implementação das estratégias já existentes na organização, permitindo assim o equilíbrio, estabelecimento e divulgação de seus objetivos estratégicos no planejamento e controle empresarial (MACDONALD, 2003).

A Cafeteria Coffe Jack, formulará estratégias para se alocar no mercado de ramo alimentícios.

Quadro 5: Estratégias adotadas

Perspectiva	Objetivos Estratégicos	Indicadores	Metas	Plano de ação
Financeira	Obter equilíbrio nas contas do <i>Coffe JACK</i>	Cálculo com base nos custos	Em 10 meses contas equilibradas	Faturamento - Despesas
Cliente	Fidelizar e satisfazer os clientes	Retorno e aumento de clientes da <i>Coffe JACK</i>	90% de satisfação e retorno 2 vez por Mês	Satisfação = Percepção Clientes mês – Clientes novos
Processos Internos	Padronizar os processos na <i>Coffe JACK</i>	Quantidade de processos	100 % dos processos padronizados	Processos existentes versus processos padronizados
Inovação e aprendizagem	Qualificar os colaboradores da <i>Coffe JACK</i>	Cursos por colaboradores	100 % qualificação dos colaboradores	Funcionários versus custos

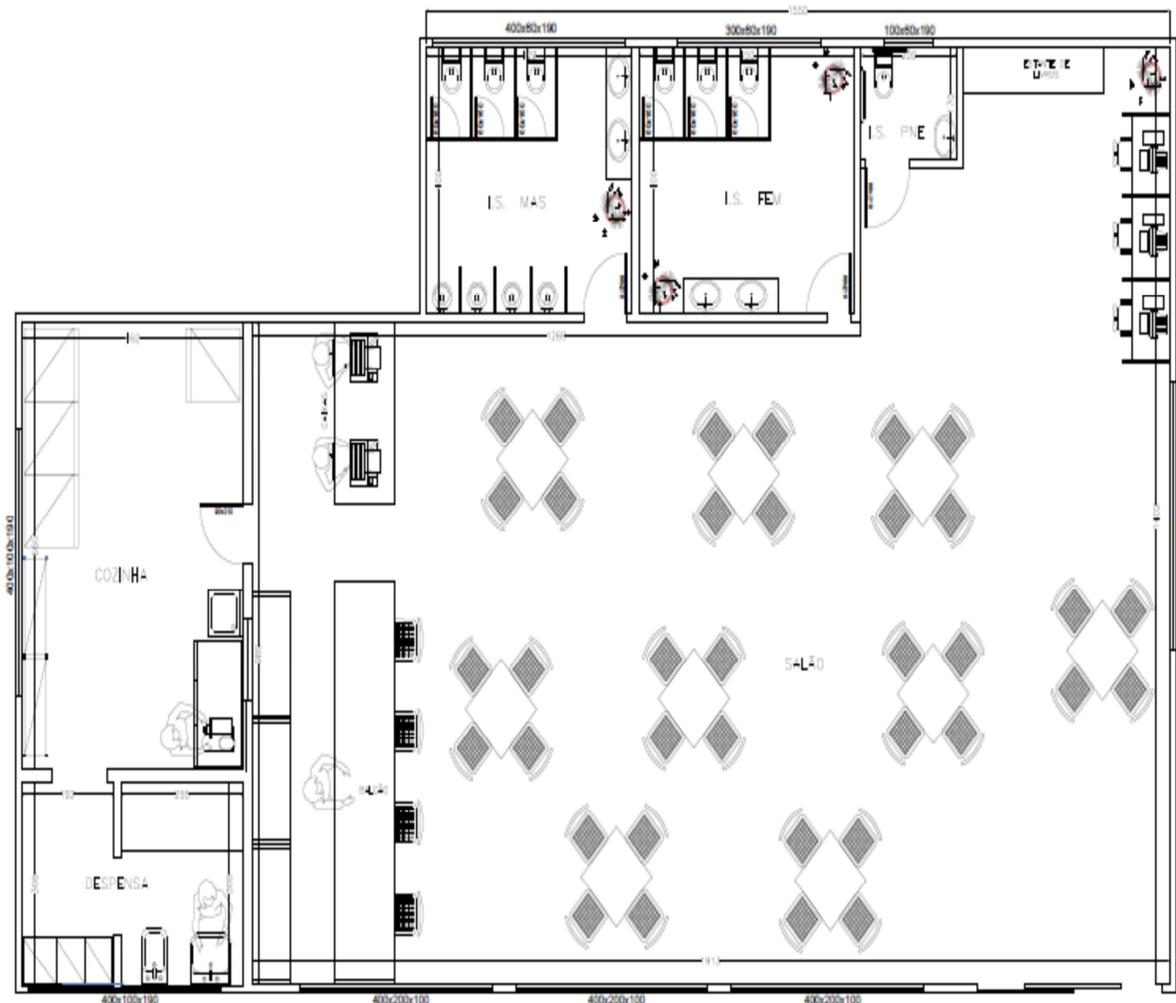
Fonte: Elaborado pelo autor

5. PLANO OPERACIONAL

5.1 Layout

Contando com um ambiente inovador e design atrativo, que integra o aconchegante estilo mineiro, e ao mesmo tempo sofisticado, o ambiente será composto por móveis mais rústicos na decoração, cores que remetem a fome e tranquilidade, fotografias, formatos, tendo ideia de cafeteria “conceito”, ou seja, único. O empreendimento terá um espaço reservado contendo uma estante com livros, revistas especiais e jornais.

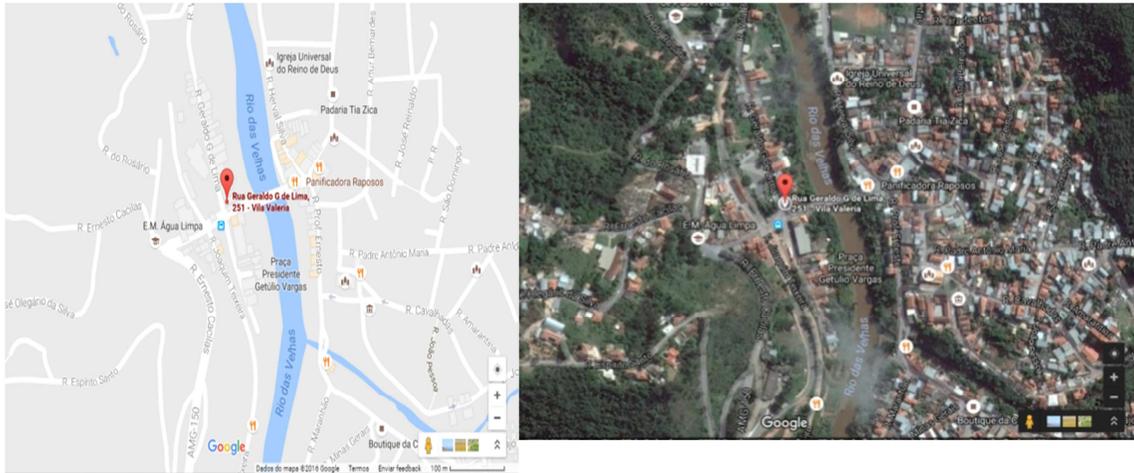
Figura 1: Planta baixa do estabelecimento



Fonte: Elaborada pelo autor

Localização: Rua Geraldo G de Lima, 251 - Vila Valeria, Raposos, MG – CEP: 34400-000

Figura 2: Visualização do local do estabelecimento



Fonte: Google Maps (2016)

5.2 Capacidade Produtiva

Considerando o layout do estabelecimento é suportada a lotação de 50 pessoas no máximo. Referente à capacidade de produção, por conter dois funcionários, atende a demanda do estabelecimento e os pedidos de entrega que deverão ser pedidos com antecedência.

Sendo duas pessoas de atendimento rápido no balcão, calcula-se tempo máximo de espera por cliente de 10 minutos, considerando o tipo de pedido. No caixa é disponibilizado um funcionário, no entanto o gerente geral é disponível para auxiliar as áreas que mais precisarem de ajuda.

5.3 Processos Operacionais

Figura 3: Processos operacionais



Fonte: Elaborado pelo autor

5.4 Plano de Pessoal

Em termos organizacionais, o maior patrimônio de uma organização são as pessoas, ou seja, são os conhecimentos que elas trazem em suas mentes. Por isso, é de extrema importância o processo de Recrutamento e Seleção para viabilizar os melhores e mais capacitados profissionais para a organização.

Segundo Chiavenato (2004, p.68), “recrutamento é um conjunto de técnicas e procedimentos que visam atrair candidatos potencialmente qualificados e capazes de ocupar cargos dentro da organização”.

Toda organização vive de seus resultados e esses são gerados através de seus colaboradores, que precisam estar comprometidos com a organização e identificados com sua posição de trabalho. Sendo assim, evidencia-se a importância de um recrutamento e seleção eficaz e eficiente, que possa identificar a pessoa certa para o lugar certo.

O quadro de colaboradores da Cafeteria *Coffe Jack* é composto por seis profissionais, sendo 03 cargos já estão ocupados e 03 a contratar. A empresa possui uma vaga para o cargo de gerente, já ocupada pelo sócio Júnior, uma vaga para o cargo de supervisor de vendas, já ocupada pelo sócio Antônio Carlos. E as vagas em abertas serão de dois atendentes de balcão, um confeitoiro.

Quadro 6: Colaboradores

Cargo	Quantidade de vagas	Requisitos	Status
Gerente	1	Graduação em Administração - liderança, objetividade, boa gestão de pessoa	Ocupado (Sócio Júnior)
Supervisor de Venda	1	Graduação em Engenharia de Produção ou Administração - boa gestão de pessoas.	Ocupado (Sócio Antônio Carlos Marinho)
Confeitoiro	1	Ensino médio completo – curso de padeiro- com ênfase em confeitaria experiência mínima de um ano.	A contratar
Operador de Caixa	1	Ensino médio completo – desejável experiência	Ocupado (sócia Ana Carolina)
Atendente de Balcão	2	Ensino médio completo – desejável experiência	A contratar

Fonte: Elaborada pelo autor

5.5 Atividades dos funcionários

Gerente Geral: Responsável pela parte administrativa da empresa, contratação, demissão, *feedbacks* diários. Quando houver a necessidade o mesmo entrará no caixa para ajudar, o gerente geral estará apto para a realização de todas as atividades que possuem na cafeteria, exceto algumas atividades na área de produção.

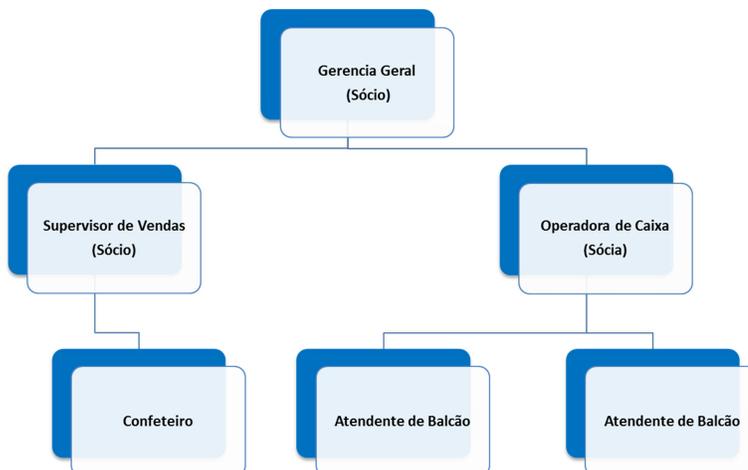
Supervisor de Produção: Responsável pelo recebimento e conferência de toda a mercadoria, ajudará na produção e fabricação dos produtos para cafeteria e zelará pelo ambiente sempre limpo e organizado.

Confeiteiro: Será responsável por fazer todos os produtos que serão consumidos diariamente na cafeteria e zelará pelo ambiente sempre limpo e organizado, no final do turno deixará ambiente de trabalho limpo.

Operador de Caixa: Responsável pelo recebimento dos produtos, e estará disponível para ajudar no atendimento do balcão quando houver necessidade e não ter fila no caixa, a operadora será responsável pela limpeza nos caixas.

Atendente de Balcão: Entregar os produtos para os clientes, repor os expositores com os produtos necessários, e limpar o local de serviço.

Figura 4: Estrutura Organizacional



Fonte: Elaborada pelo autor

6. PLANO FINANCEIRO

A análise financeira do negócio tem por finalidade viabilizar a instalação da empresa considerando as análises financeiras tais como retorno de investimento, necessidades de capital de giro, taxa interna de retorno, valor presente líquido dentre outras. A partir do que é analisado nesta seção é apurado a real viabilização do negócio em relação ao custo de oportunidade do mercado em outros investimentos de mesmo prazo.

6.1 Investimento Inicial

Estima-se que para a implantação da Cafeteria Coffe Jack instalada em um imóvel de 200 m², onde os sócios investirão R\$ 150.000,00 que será dividido em cotas no valor de R\$ 100.000,00 pelo sócio Júnior Alves, R\$ 25.000,00 pela sócia Ana Carolina e R\$ 25.000,00 pelo sócio Antônio Carlos. O investimento será utilizado para a abertura da empresa, reformas e adaptação do imóvel, móveis e equipamentos para cafeteria, pagamento de encargos tributários, estoque inicial, capital de giro, entre outros.

6.1.1 Investimentos Fixos

A Tabela 2, ilustra os investimentos necessários para infraestrutura, espaço físico, máquinas e equipamentos da Cafeteria Coffe Jack, onde se realizou uma análise criteriosa levando em consideração o tamanho do estabelecimento, para mensuração de cada item.

Tabela 2: Investimentos necessários

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNIT.	TOTAL
Liquidificador indust.	2	R\$ 323,00	R\$ 646,00
Freezer	1	R\$ 800,00	R\$ 800,00
Geladeira	1	R\$ 1.900,00	R\$ 1.900,00
Fogão	1	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
Cafeteira (Consig.)	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Forno Elétrico	1	R\$ 1.851,00	R\$ 1.851,00
Fatiador de frios	1	R\$ 799,00	R\$ 799,00
Mesas e cadeiras	10	R\$ 629,90	R\$ 6.299,00
Armários	1	R\$ 359,00	R\$ 359,00
Estufa	1	R\$ 1.619,91	R\$ 1.619,91
Computadores	5	R\$ 950,00	R\$ 4.750,00
Caixa	2	R\$ 99,00	R\$ 198,00
Micro-ondas	1	R\$ 235,00	R\$ 235,00
Prateleiras	2	R\$ 157,00	R\$ 314,00
Mesas de computador	3	R\$ 99,00	R\$ 297,00
Ar condicionado	1	R\$ 1.013,00	R\$ 1.013,00
Impressora fiscal	1	R\$ 1.550,00	R\$ 1.550,00
Aquisição de M.P.	1	R\$ 19.910,12	R\$ 19.910,12
Documentação	1	R\$ 800,00	R\$ 800,00
Jogo de talheres	2	R\$ 134,91	R\$ 269,82
Jogo de copos	5	R\$ 26,31	R\$ 131,55
Jogo de Prato	5	R\$ 35,91	R\$ 179,55
Xícaras	7	R\$ 47,61	R\$ 333,27
Garrafa térmica	3	R\$ 70,00	R\$ 210,00
Jogo de formas	2	R\$ 65,95	R\$ 131,90
Balcão	1	R\$ 3.800,00	R\$ 3.800,00
Toalhas de mesas	20	R\$ 10,91	R\$ 218,20
Aparelho de telefone	1	R\$ 68,00	R\$ 68,00
Porta guardanapo	15	R\$ 8,00	R\$ 120,00
Espátulas 10 cm.	6	R\$ 7,90	R\$ 47,40
Lâmpadas eletrônicas	12	R\$ 16,68	R\$ 200,16
Botijão de gás vazio	2	R\$ 110,00	R\$ 220,00
TOTAL		R\$ 38.997,11	R\$ 50.770,88

Fonte: Elaborada pelo autor

6.1.2 Investimentos pré-operacionais

A Tabela 3 apresenta a demonstração dos gastos realizados antes do início das atividades do negócio, levando em conta as necessidades do estabelecimento.

Tabela 3: Demonstração de gastos

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR
1	Registro de Cartório + Alvará	R\$ 280,00
2	Material de Escritório	R\$ 470,00
3	Material de Limpeza	R\$ 750,00
4	Divulgação da Cafeteria	R\$ 450,00
5	Reforma + MO	R\$ 10.000,00
TOTAL		R\$ 11.950,00

Fonte: Elaborada pelo autor

6.1.3 Estoques Iniciais

A Tabela 4 foi realizada com a estimativa de alguns produtos para o início do funcionamento da Cafeteria, levando em conta a quantidade de clientes que será atendido.

Tabela 4: Estimativas dos produtos

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	VL. UNI	TOTAL
1	Café	10	Pacote	R\$ 7,60	R\$ 76,00
2	Leite	15	Caixa	R\$ 1,80	R\$ 27,00
3	Óleo de cocô	2	Litro	R\$ 3,80	R\$ 7,60
4	Canela	3	Embalagem	R\$ 0,78	R\$ 2,34
5	Licor	2	Litro	R\$ 7,70	R\$ 15,40
6	Achocolatado	4	Pote	R\$ 4,90	R\$ 19,60
7	Chás	5	Caixa	R\$ 0,99	R\$ 4,95
8	Chantilin	3	Litro	R\$ 3,58	R\$ 10,74
9	Leite em pó	4	Pote	R\$ 5,20	R\$ 20,80
10	Nescafé	5	Pote	R\$ 3,89	R\$ 19,45
11	Açúcar	4	Pacote	R\$ 9,72	R\$ 38,88
12	Adoçante	5	Embalagem	R\$ 3,49	R\$ 17,45
13	Água Mineral	30	Garrafa	R\$ 0,79	R\$ 23,70
14	Refrigerante	35	Lata	R\$ 2,20	R\$ 77,00
15	Vinho	10	Garrafa	R\$ 15,50	R\$ 155,00
16	Laranja	10	Embalagem	R\$ 2,99	R\$ 29,90
17	Acerola	10	Embalagem	R\$ 3,20	R\$ 32,00
18	Limão	10	Embalagem	R\$ 0,98	R\$ 9,80
19	Abacaxi	3	Unidade	R\$ 1,90	R\$ 5,70
20	Morango	3	Caixa	R\$ 2,10	R\$ 6,30
21	Gatorade	20	Garrafa	R\$ 2,85	R\$ 57,00
22	Pão de queijo	15	Embalagem	R\$ 6,90	R\$ 103,50
23	Presunto	2	Peça	R\$ 14,30	R\$ 28,60
24	Mussarela	2	Peça	R\$ 18,60	R\$ 37,20
25	Coxinha	15	Embalagem	R\$ 9,80	R\$ 147,00
26	Torta- de- frango	15	Embalagem	R\$ 11,20	R\$ 168,00

27	Maisena	5	Pote	R\$ 0,85	R\$ 4,25
28	Manteiga	4	Pote	R\$ 4,55	R\$ 18,20
29	Margarina	4	Pote	R\$ 2,78	R\$ 11,12
30	Óleo	7	Caixa	R\$ 10,68	R\$ 74,76
31	Nozes	3	Pacote	R\$ 4,59	R\$ 13,77
32	Cenoura	4	Kl	R\$ 1,28	R\$ 5,12
33	fubá	3	Pacote	R\$ 1,29	R\$ 3,87
34	Maça	4	Kl	R\$ 1,45	R\$ 5,80
35	Chocolate em barra	3	Barra	R\$ 11,80	R\$ 35,40
36	Leite Condensado	10	Latas	R\$ 1,79	R\$ 17,90
37	Torrada	10	Pacote	R\$ 2,19	R\$ 21,90
38	Orégano	30	Pacote	R\$ 0,39	R\$ 11,70
39	Sal	5	Pacote	R\$ 0,49	R\$ 2,45
40	Farinha de trigo	10	Pacote	R\$ 2,95	R\$ 29,50
41	Catupiry	2	Embalagem	R\$ 4,78	R\$ 9,56
TOTAL		346		R\$ 198,62	R\$ 1.406,21

Fonte: Elaborada pelo autor

6.1.4 Investimento total e fontes de recursos

A Tabela 5 demonstra os investimentos iniciais e a Tabela 6 apresenta informações referente as fontes de recursos.

Tabela 5: Resumo dos Investimentos

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR
1	Investimento Fixo	R\$ 50.770,88
2	Investimento Pré- Operacional	R\$ 11.950,00
3	Estoques Iniciais	R\$ 1406,21
TOTAL		R\$ 64.127,09

Fonte: Elaborada pelo autor

Tabela 6: Fontes de Recursos

ITEM	FONTE DE RECURSOS	VALOR	%
1	Recurso Próprio	R\$ 150.000,00	100
2	Recurso de terceiro	0	0
TOTAL		R\$ 150.000,00	100

Fonte: Elaborada pelo autor

6.2 Gastos com pessoal

A Tabela 7 demonstra os gastos relacionados com o pessoal considerando: salários, encargos trabalhistas, descontos do INSS, 13º salário, provisão de férias e gastos com benefícios, dos três funcionários da cafeteria.

Tabela 7: Gastos relacionados com o pessoal

ITEM	FUNÇÃO	Nº EMPREGADOS	SALÁRIO	TOTAL
1	Atendente de balcão	2	R\$ 980,00	R\$ 1.960,00
2	Confeiteiro	1	R\$ 1.250,00	R\$ 1.250,00
TOTAL				R\$ 3.210,00

Fonte: Elaborada pelo autor

Na Tabela 8 estão relacionados encargos, provisões e despesas com pessoal.

Tabela 8: Encargos, provisões e despesas

DESCRIÇÃO	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 12	total
Salário	R\$ 3.210,00	R\$ 38.520,00										
Encargos Sociais	R\$ 256,80	R\$ 3.081,60										
Provisão de 13º	R\$ 267,50	R\$ 367,50	R\$ 267,50	R\$ 3.310,00								
Provisão de férias	R\$ 328,13	R\$ 3.937,56										
Subtotal	R\$ 4.062,43	R\$ 48.749,16										
Desp. Alimentação	R\$ 208,00	R\$ 200,00	R\$ 208,00	R\$ 208,00	R\$ 200,00	R\$ 208,00	R\$ 200,00	R\$ 208,00	R\$ 200,00	R\$ 208,00	R\$ 208,00	R\$ 2.456,00
TOTAL	R\$ 8.332,86	R\$ 8.324,86	R\$ 8.332,86	R\$ 8.332,86	R\$ 8.324,86	R\$ 8.432,86	R\$ 8.324,86	R\$ 8.332,86	R\$ 8.324,86	R\$ 8.332,86	R\$ 8.332,86	R\$ 100.054,32

Fonte: Elaborada pelo autor

6.3 Remuneração dos sócios

Os sócios receberão por meio do pró-labore, tendo como salário base R\$880,00, conforme Tabela 9, além do recebimento dos lucros, que serão de acordo com vida financeira da Cafeteria.

Tabela 9: Pró-Labore dos Sócios

ITEM	SÓCIOS	VALOR
1	Ana Carolina	R\$ 880,00
2	Antônio Carlos	R\$ 880,00
3	Júnior Alves	R\$ 880,00
Total		R\$ 2.640,00

Fonte: Elaborada pelo autor

6.4 Projeções de despesas

A Tabela 10, demonstra a projeção de despesas referente a cinco anos da empresa, considerando, custos fixos e variáveis, despesas fixas e variáveis, custos diretos e indiretos, e serviços terceirizados. Para identificar o resultado de anual, realizou-se o cálculo abaixo:

Valor mensal * 12 (referente a 1 ano) = o montante gasto em um ano, tendo como base o cálculo de aluguel: R\$ 2.900,00* 12= R\$ 34.800,00

Tabela 10: Projeção de despesas

ITEM	GASTOS	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5	TOTAL
1	Aluguel	R\$ 34.800,00	R\$ 174.000,00				
2	Gás	R\$ 1.560,00	R\$ 7.800,00				
3	Água	R\$ 2.460,00	R\$ 12.300,00				
4	Energia Elétrica	R\$ 4.680,00	R\$ 23.400,00				
6	Honorário contábil	R\$ 1.620,00	R\$ 8.100,00				
7	técnico de TI	R\$ 1.320,00	R\$ 6.600,00				
8	telefone e internet	R\$ 2.388,00	R\$ 11.940,00				
9	taxa de máquinas de cartão	R\$ 1.440,00	R\$ 7.200,00				
12	material de escritório	R\$ 600,00	R\$ 3.000,00				
13	material de limpeza	R\$ 2.100,00	R\$ 10.500,00				
14	taxa de 3,5% banc(60% cartão)	R\$ 10.443,89	R\$ 10.757,20	R\$ 11.079,92	R\$ 11.633,92	R\$ 12.215,61	R\$ 56.130,54
15	simples nacional	R\$ 38.294,26	R\$ 39.443,08	R\$ 40.626,38	R\$ 47.089,66	R\$ 49.444,15	R\$ 214.897,53
TOTAL		R\$ 101.706,15	R\$ 103.168,28	R\$ 104.674,30	R\$ 111.691,58	R\$ 114.627,76	R\$ 535.868,07

Fonte: Elaborada pelo autor

6.5 Custo do produto ou serviço

A Tabela 11 foi construída com base nos produtos serão bestseller em nosso cardápio. Esta análise deu-se com um parâmetro de 5 anos. Estimando um crescimento mínimo de 3% nos dois primeiros anos, e 3% nos anos posteriores.

Tabela 11: Previsão de custos

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR	QTO.ANUL	TOTAL
1	Café	1/2 copo	R\$ 0,40	9216	R\$ 3.686,40
2	Café Expresso	copo	R\$ 1,30	5760	R\$ 7.488,00
3	Cappuccino especial	copo	R\$ 2,90	3168	R\$ 9.187,20
4	Chocolate com Chantili	copo	R\$ 2,20	4320	R\$ 9.504,00
5	Chocolate grande	copo	R\$ 1,80	5184	R\$ 9.331,20
6	Chocolate pequeno	copo	R\$ 1,30	4320	R\$ 5.616,00
7	Refrigerante 300 ml	lata	R\$ 1,99	4608	R\$ 9.169,92
8	Água mineral com gás 300 ml	garrafa	R\$ 0,90	2880	R\$ 2.592,00
9	Suco natural de laranja	copo	R\$ 2,75	5472	R\$ 15.048,00
10	Suco em lata	lata	R\$ 2,49	2592	R\$ 6.454,08
11	Gatorade	garrafa	R\$ 2,79	1440	R\$ 4.017,60
12	Pão de queijo	unidade	R\$ 0,99	7200	R\$ 7.128,00
13	Coxinha com catupiry	unidade	R\$ 1,90	5760	R\$ 10.944,00
14	Empada de palmito e queijo	unidade	R\$ 2,19	4320	R\$ 9.460,80
15	Enrolado de frango	unidade	R\$ 1,90	4320	R\$ 8.208,00
16	Pastel de angu	unidade	R\$ 0,80	2880	R\$ 2.304,00
17	Pastel frito	unidade	R\$ 0,75	7200	R\$ 5.400,00
18	Quibe	unidade	R\$ 1,00	2880	R\$ 2.880,00
19	Bolo Formigueiro	fatia	R\$ 1,30	2304	R\$ 2.995,20

20	Bolo Banana com canela	fatia	R\$ 1,10	1728	R\$ 1.900,80
21	Bolo de Chocolate	fatia	R\$ 1,20	2016	R\$ 2.419,20
22	Bolo Zero açúcar	fatia	R\$ 1,45	2304	R\$ 3.340,80
23	Broa de fubá	fatia	R\$ 0,75	1440	R\$ 1.080,00
24	Broa de fubá com erva doce	fatia	R\$ 0,90	1440	R\$ 1.296,00
25	Mousse de café	pote	R\$ 1,90	1728	R\$ 3.283,20
26	Mousse de limão	pote	R\$ 2,19	2592	R\$ 5.676,48
27	Pudim de café	pote	R\$ 1,90	1728	R\$ 3.283,20
28	Pudim de leite condensado	pote	R\$ 2,19	1728	R\$ 3.784,32
29	Geleia de café (pote 200g)	pote	R\$ 4,50	1152	R\$ 5.184,00
30	Bombom (diversos sabores)	unidade	R\$ 1,50	4320	R\$ 6.480,00
31	Torta de café	pote	R\$ 2,35	1728	R\$ 4.060,80
32	Tortas (diversos sabores)	pote	R\$ 2,20	2592	R\$ 5.702,40
33	Queijo minas caseiro	unidade	R\$ 7,50	1152	R\$ 8.640,00
34	Café moído na hora 500g		R\$ 5,50	2640	R\$ 14.520,00
35	Grãos de café 500g		R\$ 3,50	1440	R\$ 5.040,00
TOTAL					R\$ 207.105,60

Fonte: Elaborada pelo autor

6.6 Previsão de Vendas

Para realização da tabela 12 referente a previsão de vendas, utilizou-se a base dos produtos da tabela anterior. Abaixo demonstra como foi realizado cálculo para encontrar os resultados.

Qto vendido dia * 24 (referente aos dias do mês) * 12 (referente a 1 ano) = montante gasto em um ano.

Tendo como base o cálculo de vendas de café 32(uni/dia) * 24(dias do mês) * 12(referente a 1 ano) = 9216 uni.

Tabela12: Previsão de vendas

ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO. UNI	QTO.ANUL	VALOR ANO 1	VALOR ANO 2	VALOR ANO 3	VALOR ANO 4	VALOR ANO 5	TOTAL
1	Café	R\$ 1,00	9216	R\$ 9.216,00	R\$ 46.080,00				
2	Café Expresso	R\$ 3,50	5760	R\$ 20.160,00	R\$ 100.800,00				
3	Cappuccino especial	R\$ 7,00	3168	R\$ 22.176,00	R\$ 110.880,00				
4	Chocolate com Chantili	R\$ 6,50	4320	R\$ 28.080,00	R\$ 140.400,00				
5	Chocolate grande	R\$ 4,00	5184	R\$ 20.736,00	R\$ 103.680,00				
6	Chocolate pequeno	R\$ 2,50	4320	R\$ 10.800,00	R\$ 54.000,00				
7	Refrigerante 300 ml	R\$ 3,50	4608	R\$ 16.128,00	R\$ 80.640,00				
8	Água mineral com gás 300 ml	R\$ 2,50	2880	R\$ 7.200,00	R\$ 36.000,00				
9	Suco natural de laranja	R\$ 6,00	5472	R\$ 32.832,00	R\$ 164.160,00				
10	Suco em lata	R\$ 5,00	2592	R\$ 12.960,00	R\$ 64.800,00				
11	Gatorade	R\$ 7,00	1440	R\$ 10.080,00	R\$ 50.400,00				
12	Pão de queijo	R\$ 2,50	7200	R\$ 18.000,00	R\$ 90.000,00				
13	Coxinha com catupiry	R\$ 4,00	5760	R\$ 23.040,00	R\$ 115.200,00				
14	Empada de palmito e queijo	R\$ 5,00	4320	R\$ 21.600,00	R\$ 108.000,00				
15	Enrolado de frango	R\$ 4,50	4320	R\$ 19.440,00	R\$ 97.200,00				
16	Pastel de angu	R\$ 3,00	2880	R\$ 8.640,00	R\$ 43.200,00				
17	Pastel frito	R\$ 2,00	7200	R\$ 14.400,00	R\$ 72.000,00				
18	Quibe	R\$ 3,50	2880	R\$ 10.080,00	R\$ 50.400,00				
19	Bolo Formigueiro	R\$ 4,00	2304	R\$ 9.216,00	R\$ 46.080,00				
20	Bolo Banana com canela	R\$ 3,50	1728	R\$ 6.048,00	R\$ 30.240,00				
21	Bolo de Chocolate	R\$ 3,00	2016	R\$ 6.048,00	R\$ 30.240,00				
22	Bolo Zero açúcar	R\$ 5,00	2304	R\$ 11.520,00	R\$ 57.600,00				
23	Broa de fubá	R\$ 3,00	1440	R\$ 4.320,00	R\$ 21.600,00				
24	Broa de fubá com erva doce	R\$ 3,00	1440	R\$ 4.320,00	R\$ 21.600,00				
25	Mousse de café	R\$ 5,00	1728	R\$ 8.640,00	R\$ 43.200,00				
26	Mousse de limão	R\$ 4,00	2592	R\$ 10.368,00	R\$ 51.840,00				
27	Pudim de café	R\$ 5,00	1728	R\$ 8.640,00	R\$ 43.200,00				
28	Pudim de leite condensado	R\$ 4,00	1728	R\$ 6.912,00	R\$ 34.560,00				
29	Geleia de café (pote 200g)	R\$ 10,00	1152	R\$ 11.520,00	R\$ 57.600,00				
30	Bombom (diversos sabores)	R\$ 4,00	4320	R\$ 17.280,00	R\$ 86.400,00				
31	Torta de café	R\$ 6,00	1728	R\$ 10.368,00	R\$ 51.840,00				
32	Tortas (diversos sabores)	R\$ 5,00	2592	R\$ 12.960,00	R\$ 64.800,00				
33	Queijo minas caseiro	R\$ 20,00	1152	R\$ 23.040,00	R\$ 115.200,00				
34	Café moído na hora 500g	R\$ 11,00	2640	R\$ 29.040,00	R\$ 145.200,00				
35	Grãos de café 500g	R\$ 8,00	1440	R\$ 11.520,00	R\$ 57.600,00				
Total				R\$ 497.328,00	R\$ 2.486.640,00				

Fonte: Elaborada pelo autor

6.7 Imposto sobre faturamento

A Tabela 13 demonstra os tributos recolhidos, na estimativa de 5 anos. Para desconto da alíquota, utilizou-se informações da Tabela 14 referente ao Simples Nacional.

Tabela 13: Tributos recolhidos

PERÍODO	FATURAMENTO	ALÍQUOTAS %	IMPOSTOS A PAGAR
ANO 1	R\$ 497.328,00	7,7	R\$ 38.294,26
ANO 2	R\$ 512.247,84	7,7	R\$ 39.443,08
ANO 3	R\$ 527.615,28	7,7	R\$ 40.626,38
ANO 4	R\$ 553.996,04	8,5	R\$ 47.089,66
ANO 5	R\$ 581.695,84	8,5	R\$ 49.444,15
TOTAL	R\$ 2.672.883,00	14,6	R\$ 390.240,92

Fonte: Elaborada pelo autor

Tabela 14: Tabela do Simples Nacional

TABELA DO SIMPLES NACIONAL

ANEXO IV (Vigência a Partir de 01.01.2012)

Aliquotas e Partilha do Simples Nacional - Receitas decorrentes da prestação de serviços

Receita Bruta em 12 meses (em R\$)	Aliquota	IRPJ	CSLL	Cofins	PIS/Pasep	ISS
Até 180.000,00	4,50%	0,00%	1,22%	1,28%	0,00%	2,00%
De 180.000,01 a 360.000,00	6,54%	0,00%	1,84%	1,91%	0,00%	2,79%
De 360.000,01 a 540.000,00	7,70%	0,16%	1,85%	1,95%	0,24%	3,50%
De 540.000,01 a 720.000,00	8,49%	0,52%	1,87%	1,99%	0,27%	3,84%
De 720.000,01 a 900.000,00	8,97%	0,89%	1,89%	2,03%	0,29%	3,87%
De 900.000,01 a 1.080.000,00	9,78%	1,25%	1,91%	2,07%	0,32%	4,23%
De 1.080.000,01 a 1.260.000,00	10,26%	1,62%	1,93%	2,11%	0,34%	4,26%
De 1.260.000,01 a 1.440.000,00	10,76%	2,00%	1,95%	2,15%	0,35%	4,31%
De 1.440.000,01 a 1.620.000,00	11,51%	2,37%	1,97%	2,19%	0,37%	4,61%
De 1.620.000,01 a 1.800.000,00	12,00%	2,74%	2,00%	2,23%	0,38%	4,65%
De 1.800.000,01 a 1.980.000,00	12,80%	3,12%	2,01%	2,27%	0,40%	5,00%
De 1.980.000,01 a 2.160.000,00	13,25%	3,49%	2,03%	2,31%	0,42%	5,00%
De 2.160.000,01 a 2.340.000,00	13,70%	3,86%	2,05%	2,35%	0,44%	5,00%
De 2.340.000,01 a 2.520.000,00	14,15%	4,23%	2,07%	2,39%	0,46%	5,00%
De 2.520.000,01 a 2.700.000,00	14,60%	4,60%	2,10%	2,43%	0,47%	5,00%
De 2.700.000,01 a 2.880.000,00	15,05%	4,90%	2,19%	2,47%	0,49%	5,00%
De 2.880.000,01 a 3.060.000,00	15,50%	5,21%	2,27%	2,51%	0,51%	5,00%
De 3.060.000,01 a 3.240.000,00	15,95%	5,51%	2,36%	2,55%	0,53%	5,00%
De 3.240.000,01 a 3.420.000,00	16,40%	5,81%	2,45%	2,59%	0,55%	5,00%
De 3.420.000,01 a 3.600.000,00	16,85%	6,12%	2,53%	2,63%	0,57%	5,00%

Fonte: Portal Tributário

6.8 Fluxo de caixa

A Tabela 15 demonstra o fluxo de caixa da cafeteria, tendo como base 5 anos.

Tabela 15: Fluxo de caixa

DESCRIÇÃO	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Saldo Inicial	R\$ 40.000,00	R\$ 125.821,93	R\$ 218.888,40	R\$ 319.416,73	R\$ 428.322,62
Entradas	R\$ 497.328,00	R\$ 512.247,84	R\$ 527.615,28	R\$ 553.996,04	R\$ 581.695,84
TOTAL DE ENTRADAS					
Saídas Fornecedores	R\$ 207.105,60	R\$ 213.318,77	R\$ 219.718,33	R\$ 230.704,25	R\$ 242.239,46
Despesas	R\$ 101.706,15	R\$ 103.168,28	R\$ 104.674,30	R\$ 111.691,58	R\$ 114.627,76
Pró-labore	R\$ 2.640,00				
Salários	R\$ 100.054,32				
TOTAL DE SAÍDAS	R\$ 411.506,07	R\$ 419.181,37	R\$ 427.086,95	R\$ 445.090,14	R\$ 459.561,54
Saldo não acumulado	R\$ 85.821,93	R\$ 93.066,47	R\$ 100.528,33	R\$ 108.905,89	R\$ 122.134,30

Fonte: Elaborada pelo autor

6.8.1 Projeção de Resultados

A Tabela 16 apresenta o demonstrativo de resultado, lucratividade e rentabilidade.

Tabela 16: Projeção de Resultados

DESCRIÇÃO	ANO1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Vendas Brutas	R\$ 497.328,00	R\$ 512.247,84	R\$ 527.615,28	R\$ 553.996,04	R\$ 581.695,84
imposto simples nacional	R\$ 38.294,26	R\$ 39.443,08	R\$ 40.626,38	R\$ 47.089,66	R\$ 49.444,15
(=) Vendas Líquidas	R\$ 459.033,74	R\$ 472.804,76	R\$ 486.988,90	R\$ 506.906,38	R\$ 532.251,69
(-) Custo de mercadorias vendidas	R\$ 207.105,60	R\$ 213.318,77	R\$ 219.718,33	R\$ 230.704,25	R\$ 242.239,46
(=) Lucro bruto operacional	R\$ 251.928,14	R\$ 259.485,99	R\$ 267.270,57	R\$ 276.202,13	R\$ 290.012,23
(-) despesas administrativas	R\$ 166.106,21	R\$ 166.419,52	R\$ 166.742,24	R\$ 167.296,23	R\$ 167.877,94
(-) depreciação	R\$ 10.154,18				
(=) Lucro líquido	R\$ 75.667,76	R\$ 82.912,29	R\$ 90.374,15	R\$ 98.751,72	R\$ 111.980,12
Lucratividade (%)	15,21%	16,19%	17,13%	17,83%	19,25%
Rentabilidade (%)	50,45%	55,27%	60,25%	65,83%	74,65%

Fonte: Elaborada pelo autor

6.9 Análise de Investimento

A análise dos investimentos são apresentadas na Tabela 17 que demonstra o custo de oportunidade, o Valor presente líquido (VPL), o prazo do investimento (Payback), na Tabela 18 a taxa de Retorno (TIR) e o ponto de Equilíbrio (PE) da Cafeteria Coffe Jack.

Tabela 16: Custo de Oportunidade

PERÍODO	ENTRADA DE CAIXA	SALDO ACUMULADO	CONSTANTE	VALOR PRESENTE	VALOR PRESENTE ACUMULADO
ANO 0	-R\$ 150.000,00	-R\$ 150.000,00	1	-R\$ 150.000,00	-R\$ 150.000,00
ANO 1	R\$ 85.821,93	-R\$ 64.178,07	0.8771929825	R\$ 75.282,40	-R\$ 74.717,60
ANO 2	R\$ 93.066,47	R\$ 28.888,40	0.7694675285	R\$ 71.611,62	-R\$ 3.105,98
ANO 3	R\$ 100.528,33	R\$ 129.416,73	0.6749715162	R\$ 67.853,76	R\$ 64.747,78
ANO 4	R\$ 108.905,89	R\$ 238.322,62	0.5920802774	R\$ 64.481,03	R\$ 129.228,81
ANO 5	R\$ 122.134,30	R\$ 360.456,92	0.5193686644	R\$ 63.432,73	R\$ 192.661,54

Fonte: Elaborada pelo autor

Tabela 17: Taxa de Retorno

PERÍODO	ENTRADA DE CAIXA	SALDO ACUMULADO	CONSTANTE	VALOR PRESENTE	VALOR PRESENTE ACUMULADO
ANO 0	-R\$ 150.000,00	-R\$ 150.000,00	1	-R\$ 150.000,00	-R\$ 150.000,00
ANO 1	R\$ 85.821,93	-R\$ 64.178,07	0.6385577241	R\$ 54.802,26	-R\$ 95.197,74
ANO 2	R\$ 93.066,47	R\$ 28.888,40	0.4077559671	R\$ 37.948,41	-R\$ 57.249,34
ANO 3	R\$ 100.528,33	R\$ 129.416,73	0.2603757223	R\$ 26.175,14	-R\$ 31.074,20
ANO 4	R\$ 108.905,89	R\$ 238.322,62	0.1662649287	R\$ 18.107,23	-R\$ 12.966,97
ANO 5	R\$ 122.134,30	R\$ 360.456,92	0.1061697545	R\$ 12.966,97	R\$ 0,00

Fonte: Elaborada pelo autor

Tabela 18: Ponto de Equilíbrio

DESCRIÇÃO	VALOR
Custo fixo total	R\$ 166,106.21
Preço de venda do produto/serviço	R\$ 4.23
Custo variável do produto/serviço	R\$ 1.76
Margem de Contrinuição	R\$ 2.47
PE Quantitativo anual	67280
PE Financeiro anual	R\$ 284,641.26

Fonte: Elaborada pelo autor

Por meio das análises financeiras, concretiza-se que é viável a abertura da cafeteria Coffe Jack no município de Raposos, este empreendimento nós demonstra com clareza e precisão o retorno do investimento inicial, em um ótimo tempo. Obtendo o 1 ano e 8 meses no Payback Simples, e 2 anos e 17 dias no Payback descontado.

REFERÊNCIAS

GANBREL: MUNICÍPIOS DE Raposos. Disponível em : <http://www.granbel.com.br/index.php/municipios-metropolitanos/106-municipio-de-rapososmg-municipio-de-rapososmg/319-fotos-de-raposos-mg.html/> Acessado em 20 de novembro 2016, às 17:00hrs.

MORAES, Aline. Mercado de cafeterias cresce e conquista consumidores. Disponível em: <http://www.revistamercado.com.br/revista/negocios/mercado-de-cafeterias-cresce-e-conquista-consumidores/> Acesso em 05 de setembro 2016, às 14:55hrs.

SEBRAE. Mercado de cafeterias. Disponível em: http://www.sebrae2014.com.br/Sebrae/Sebrae%202014/Boletins/2014_06_26_BO_Maio_Turismo_Cafeteria_.pdf Acesso em 13 de outubro 2016, às 21:15hrs.

Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/painel/populacao.php?lang=&codmun=315390&search=minas-gerais|raposos|info%EF1ficos:-evolu%E7%E3o-populacional-e-pir%E2mide-et%E1ria/> Acessado em 15 de novembro 2016, as 21:00hrs.

Disponível em: <https://dedodegente.com.br/institucional/institucional/> Acessado em 10 de novembro 2016, às 14:30hrs.

Disponível em: <https://www.google.com.br/maps/> Acessado em 30 de setembro 2016, às 16:30hrs.