

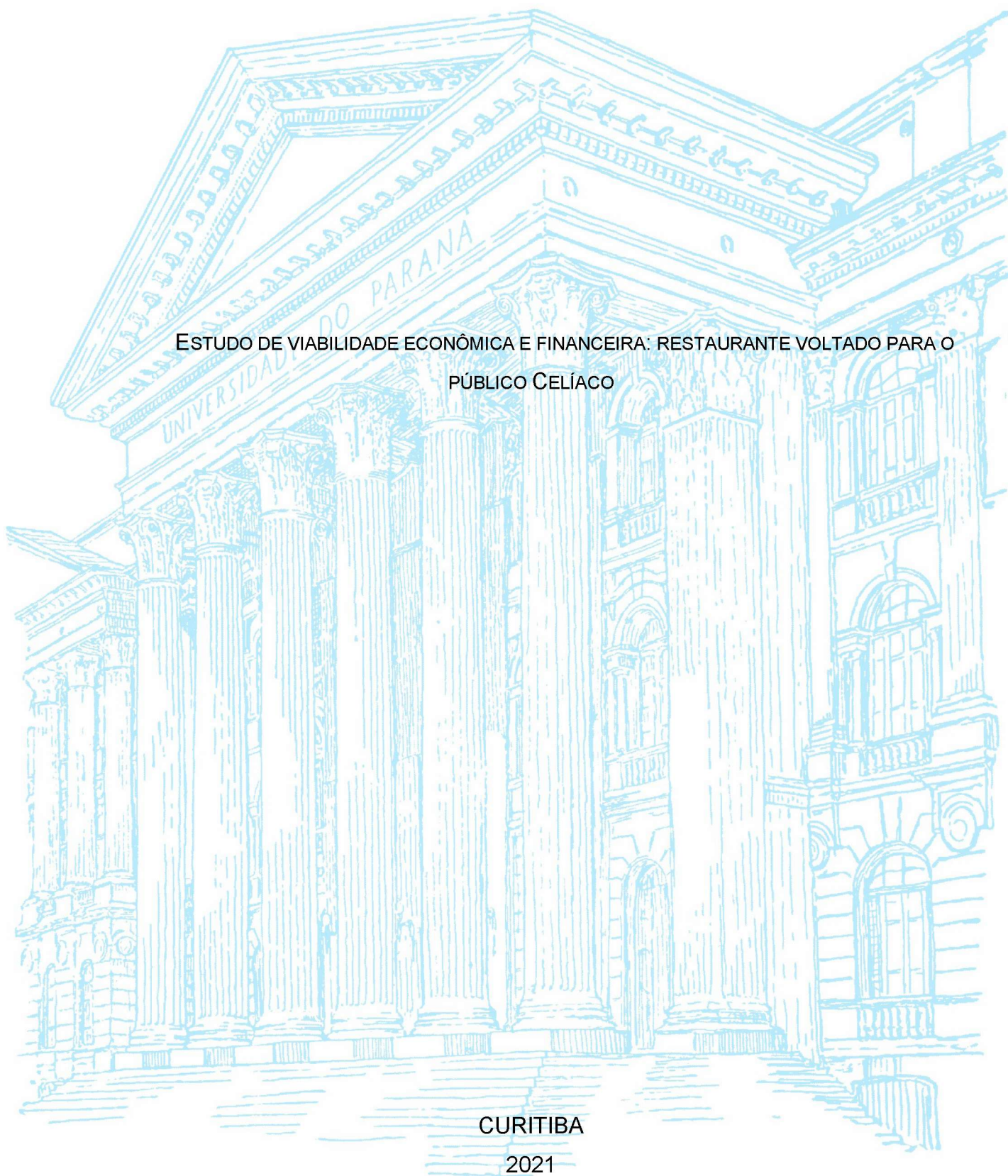
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

KELLERSON PROCOP

ESTUDO DE VIABILIDADE ECONÔMICA E FINANCEIRA: RESTAURANTE VOLTADO PARA O
PÚBLICO CELÍACO

CURITIBA

2021



KELLERSON PROCOP

ESTUDO DE VIABILIDADE ECONÔMICA E FINANCEIRA: RESTAURANTE
VOLTADO PARA O PÚBLICO CELÍACO

Monografia apresentada ao departamento de Ciências Econômicas, Setor de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Ciências Econômicas.

Orientadora: Profa. Dra. Dayane Rocha de Pauli

CURITIBA

2021

TERMO DE APROVAÇÃO

KELLERSON PROCOP

ESTUDO DE VIABILIDADE ECONÔMICA E FINANCEIRA: RESTAURANTE VOLTADO PARA O PÚBLICO CELÍACO

Monografia apresentada ao curso de Graduação em Ciências Econômicas, Setor de Sociais Aplicadas, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Ciências Econômicas.

Prof.^a Dra. Dayane Rocha de Pauli
Orientadora – Departamento de Economia, UFPR

Prof.^a Dra. Dayani Cris de Aquino
Departamento Ciências Econômicas - UFPR

Prof. Dr. José Guilherme Silva Vieira
Departamento Ciências Econômicas - UFPR

Curitiba, 14 de março de 2021.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a meus pais que batalharam e deram o seu melhor para que eu tivesse a oportunidade de avançar intelectual e profissionalmente, se estou aqui para escrever esses agradecimentos é único e exclusivamente graças a eles. Agradeço pela companhia e incentivo da família e amigos que mesmo que distantes estão a torcer para que eu consiga superar obstáculos.

Agradeço a todos os verdadeiros heróis que o mundo tem, que são as professoras e professores, não tenho palavras para expressar o quão importante vocês são, todo o progresso da humanidade foi graças a vocês, a sua dedicação e esforço em transmitir o que vocês têm de mais precioso, seu conhecimento. Toda sua dedicação em se privar de prazeres para que o mundo seja um lugar melhor, poucas coisas tenho coragem de tatuar em meu corpo, mas uma homenagem a vocês é algo que não hesitarei em fazer! Vangloriar e exaltar a sua importância é um objetivo de vida que farei até o fim dos meus dias. Vocês são meus heróis! São o que de mais precioso uma nação tem.

Gostaria de agradecer a todos que amo que já partiram, lembrar de vocês e o quanto me amavam e gostariam de me ver prosseguir é algo que me deu forças e energias positivas para conseguir fazer de um obstáculo um aprendizado.

Agradeço a minha companheira, amiga e esposa que me acompanhou, me incentivou e me ajudou desde o dia que nos conhecemos, entramos juntos no curso de pré-vestibular vestibular, ingressamos juntos na faculdade e concluímos de mãos dadas, obrigado por compartilhar comigo de seu tempo, amor e alegria.

Hoje tenho mais um motivo para que eu nunca deixe de lutar, que algum dia minha filha possa ler esse trabalho e saber que o papai te ama e sempre vai estar com você.

Agradeço a todos que de alguma maneira me incentivaram a ser melhor, persistir, levantar e nunca desistir.

RESUMO

Esse trabalho elabora e analisa um projeto de viabilidade para um restaurante direcionado a celíacos em Curitiba. Para a análise, realizou-se um projeto completo do empreendimento, contendo elaboração do cardápio, localização do imóvel, estimou-se custos de reforma, de implementação do local, enumeração dos itens necessários para sua manutenção, de matérias-primas, funcionários, impostos etc. Além disso, foi realizado um estudo de mercado para esse nicho na região, elencando seus principais concorrentes, a possível demanda e a existência de fornecedores. As estimativas foram dispostas segundo cenários otimista, realista e pessimista. Com isso, foi possível analisar a viabilidade do empreendimento e seu tempo de retorno. Encontramos que o empreendimento é viável em dois cenários (realista e otimista), gerando um lucro considerável por mês ao empreendedor. Porém, convém salientar que as estimativas foram realizadas antes da pandemia do Covid-19.

Palavras-chave: Viabilidade. Plano de negócios. Celíacos. Alimentação saudável. Livres de.

ABSTRACT

This work elaborates and analyzes a feasibility project for a restaurant for celiacs in Curitiba. For the analysis, a complete project of the enterprise was carried out, containing elaboration of the menu, location of the property, estimated costs of renovation, implementation of the site, enumeration of the items necessary for its maintenance, raw materials, employees, taxes etc. In addition, a market study was carried out for this niche in the region, listing its main competitors, the possible demand and the existence of suppliers. The estimates were arranged according to optimistic, realistic and pessimistic scenarios. With that, it was possible to analyze the viability of the enterprise and its turnaround time. We found the project to be viable, generating a considerable profit per month for the entrepreneur. However, it should be noted that the estimates were made before the Covid-19 pandemic.

Keywords: Viability. Business plan. Celiac. healthy. Free from.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - FATURAMENTO DO SEGMENTO.....	21
FIGURA 2 - DISTRIBUIÇÃO DOS CONCORRENTES DIRETOS	27

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 - FORNECEDORES.....	23
GRÁFICO 2 – NÚMERO DE RESTAURANTES POR TIPOS DE CULINÁRIA.....	25
GRÁFICO 3 – DISTRIBUIÇÃO DE RESTAURANTES POR BAIRROS.....	25
GRÁFICO 4 – PREÇOS MÉDIOS DO PRATO PRINCIPAL DE CONCORRENTES DIRETOS (EM R\$ DE 2021).....	28

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 - LISTA DOS CONCORRENTES DIRETOS PRIMÁRIOS	26
QUADRO 2 – LISTA DOS CONCORRENTES DIRETOS SECUNDÁRIOS.....	26
QUADRO 3 – LISTA DOS CONCORRENTES INDIRETOS	27
QUADRO 4 - CARDÁPIO DE REFEIÇÕES	32
QUADRO 5 – CARDÁPIO DE BEBIDAS FABRICADAS.....	33

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 - TABELA DE CAPACIDADE DE ATENDIMENTO DIÁRIO	34
TABELA 2 - VARIAÇÕES DE CAPACIDADE DE ATENDIMENTO	34
TABELA 3 – CÁLCULO PARCELA DA CAPACIDADE X ATENDIMENTOS	35
TABELA 4 - CENÁRIOS POSSÍVEIS.....	36
TABELA 5 – RELAÇÃO DE INVESTIMENTOS PRÉ OPERACIONAIS.....	38
TABELA 6 – CUSTO UNITÁRIO E PREÇO DE VENDA SUGERIDO DE PRATOS.....	39
TABELA 7 – CUSTO UNITÁRIO E PREÇO DE VENDA DE BEBIDAS	40
TABELA 8 – CUSTOS FIXOS.....	41
TABELA 9 – SALÁRIOS MÉDIOS POR CARGO.....	42
TABELA 10 – QUANTIDADE DE COLABORADORES POR CAPACIDADE DE ATENDIMENTO	43
TABELA 11 – FOLHA DE PAGAMENTO POR CENÁRIOS.....	43
TABELA 12 - CUSTOS VARIÁVEIS CENÁRIO PESSIMISTA.....	44
TABELA 13 – CUSTOS VARIÁVEIS CENÁRIO REALISTA	45
TABELA 14 – CUSTOS VARIÁVEIS CENÁRIO OTIMISTA.....	45
TABELA 15 – DESPESAS COM TRIBUTOS PESSIMISTA.....	49
TABELA 16 – DESPESAS COM TRIBUTOS REALISTA.....	49
TABELA 17 – DESPESAS COM TRIBUTOS OTIMISTA.....	50
TABELA 18 – RECEITAS PESSIMISTA	50
TABELA 19 – RECEITAS REALISTA	51
TABELA 20 – RECEITAS OTIMISTA.....	51
TABELA 21 – DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADOS PESSIMISTA	56
TABELA 22 – DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADOS REALISTA.....	56
TABELA 23 – DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADOS OTIMISTA.....	57
TABELA 24 – RESUMO DA ANÁLISE DE VIABILIDADE	57

LISTA DE ABREVIATURAS OU SIGLAS

ABIA	Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos
ACELPAR	Associação dos Celíacos do Paraná
CEASA/PR	Centrais de Abastecimento do Paraná
CNAE	Classificação Nacional de Atividades Econômicas
COFINS	Contribuição Para O Financiamento Da Seguridade Social
CPP	Contribuição Patronal Previdenciária
CSSL	Contribuição Social Sobre O Lucro Presumido
CSSL	Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido
DC	Doença Celíaca
DRE	Demonstração de Resultados de Exercício
EPI	Equipamento de Proteção Individual
FAP	Fator Acidentário de Prevenção
FENACELBRA	Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil
ICMS	Imposto Sobre Circulação De Mercadorias
INSS	Instituto Nacional do Seguro Social
IPPUC	Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano de Curitiba
IPTU	Imposto Predial E Territorial Urbano
IPVA	Imposto Sobre A Propriedade De Veículos Automotores
IRPJ	Imposto de Renda Pessoa Jurídica
ISS	Imposto Sobre Serviços
MP	Matéria Prima
PBD	Payback Descontado
PBS	Payback Simples
PE	Ponto De Equilíbrio
PIB	Produto interno bruto
PIS	Programa De Integração Social
PJ	Pessoa Jurídica
RAT	Risco de Acidente do Trabalho
TIR	Taxa Interna de Retorno
TMA	Taxa Mínima De Atratividade
VAL	valor atual líquido
VPL	Valor Presente Líquido

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	16
2 A DOENÇA	17
3 ESTUDO DE MERCADO	18
3.1 ESTUDO DE DEMANDA	19
3.2 FORNECEDORES	22
3.3 ESTUDO DA OFERTA	24
4 DEFINIÇÕES GERAIS	29
4.1 LOCALIZAÇÃO DO PROJETO	29
4.2 O PRODUTO	31
4.3 DEFINIÇÃO DA CAPACIDADE DE OFERTA	34
4.4 CENÁRIOS DE ESTUDO	36
5 CUSTOS E RECEITAS	37
5.1 CUSTOS	37
5.1.1 INVESTIMENTOS PRÉ-OPERACIONAIS	37
5.1.2 CUSTO UNITÁRIO E PREÇO DE VENDA REFEIÇÕES E BEBIDAS	39
5.1.3 CUSTO FIXO	41
5.1.4 FOLHA DE PAGAMENTO E GASTOS COM REMUNERAÇÃO	42
5.1.5 CUSTO VARIÁVEL	44
5.1.6 TRIBUTOS	46
5.1.6.1 LUCRO PRESUMIDO	46
5.1.6.2 COFINS – CONTRIBUIÇÃO PARA O FINANCIAMENTO DA SEGURIDADE SOCIAL	46
5.1.6.3 CPP – CONTRIBUIÇÃO PATRONAL PREVIDENCIÁRIA	47
5.1.6.4 CSLL – CONTRIBUIÇÃO SOCIAL SOBRE O LUCRO PRESUMIDO	48
5.1.6.5 IRPJ – IMPOSTO DE RENDA DA PESSOA JURÍDICA	48
5.1.6.6 PIS – PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO SOCIAL	48
5.1.6.7 MENSURAÇÃO DOS TRIBUTOS	48
5.2 RECEITAS	50
6 ANÁLISE DE VIABILIDADE	52
6.1 MÉTODOS DE ANÁLISE DE VIABILIDADE E DEFINIÇÕES	52
6.2 PE - PONTO DE EQUILÍBRIO	52
6.3 PBS - PAYBACK SIMPLES	53

6.4 PBD – PAYBACK DESCONTADO.....	53
6.5 VPL – VALOR PRESENTE LÍQUIDO	53
6.6 TMA- TAXA MÍNIMA DE ATRATIVIDADE	54
6.7 TAXA INTERNA DE RETORNO (TIR)	54
7 ANÁLISE DOS RESULTADOS DO PROJETO.....	56
8 CONCLUSÃO	59
REFERÊNCIAS.....	61
ANEXO 1 – FICHA TÉCNICA PRATOS E BEBIDAS	63

1 INTRODUÇÃO

A doença celíaca implica em restrições alimentares e cuidados minuciosos no preparo do alimento. Com isso, pessoas que possuem essa restrição, acabam tendo menos opções de restaurantes, principalmente de alta gastronomia. Estima-se que 2 milhões de pessoas tenham a doença no Brasil e aproximadamente 32 mil pessoas somente em Curitiba e região (FENACELBRA, 2010)

Com isso, o presente estudo tem o principal objetivo de analisar a viabilidade para um empreendimento que atenda a esse público, considerando todos os custos e receitas associados ao negócio, para ao final, calcular a viabilidade de acordo com indicadores como Valor Presente Líquido (VPL), Taxa Interna de Retorno (TIR) e payback.

Para tanto, a monografia precisou alcançar alguns objetivos secundários como: analisar as restrições que a doença exige; realizar estudo de mercado; analisar a demanda por esse tipo de serviço; elaborar um cardápio de alta gastronomia, anotando a quantidade de ingredientes para mensuração de seus custos (o autor testou as receitas, inclusive); análise da localização geográfica e disponibilidade de imóveis em região nobre da cidade; estimativa de gastos com reforma e mobília; elaboração de um plano de funcionamento, detalhado por tipo de refeição no almoço e jantar; elaboração de plano de fornecedores e frequência de compras de matéria-prima; levantamento dos custos (preços de mercado) para todos os ingredientes necessários para o empreendimento; análise dos gastos com impostos; elaboração de um Demonstrativo de Resultado com base nos resultados anteriores; e, por fim, análise de viabilidade segundo VPL, TIR e Payback.

Para apresentação de todos esses itens, optou-se por dividir o trabalho da seguinte forma: no próximo capítulo são apresentadas a definição e características da doença; no capítulo 2 apresenta-se o estudo de mercado; na sequência realiza-se a definição de algumas escolhas metodológicas da pesquisa; para então no capítulo 4 apresentar as estimativas de custos e receitas; para no capítulo 5 analisar a viabilidade do negócio e, por fim, são delineadas as considerações finais.

O estudo foi realizado com foco na cidade de Curitiba e nasceu inicialmente como um exercício de consultoria para um empreendedor do setor, que acabou se consolidando nesta monografia. Todas as estimativas foram realizadas no período que antecedeu a pandemia do Covid 19. Portanto, as estimativas seguem um cenário de normalidade, o que se espera que volte a ser atingido após esse período pandêmico.

2 A DOENÇA

A Doença Celíaca (DC) é uma forma crônica de enteropatia do intestino delgado, de caráter autoimune, em indivíduos de qualquer idade e sexo com organismo geneticamente predispostos, desencadeada pelo organismo do portador ao ingerir moléculas de glúten, principal componente proteico de cereais como trigo, cevada e centeio. Sua defesa é responsável pela atrofia das vilosidades no intestino, fazendo com que o portador da doença tenha mal-estar, problemas gastrointestinais e dificuldades na absorção de nutrientes. FENACELBRA (2010)

Por ser pouco conhecida, os sintomas da Doença Celíaca podem ser confundidos com outros distúrbios e seu portador por muitas vezes demora até encontrar um diagnóstico preciso. Por essa intolerância não possuir medicamento ou tratamento, a única maneira de se livrar dos seus efeitos é eliminar do seu cardápio alimentos que levem em sua composição qualquer quantidade de produtos que possuem glúten. A lista de alimentos que não devem ser consumidos é extensa e entre eles estão biscoitos, pães, macarrão, pizza, cerveja, pastel, salgados, molhos prontos, sopas instantâneas e achocolatados em pó.

Os alimentos que o celíaco consome necessitam de cuidados especiais desde o agricultor até o consumo, no Brasil, de acordo com a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, é obrigatório que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva para portadores da doença celíaca (BRASIL, 2003).

Benati (2020, p. 5) alerta sobre desordens relacionadas ao glúten:

“[...] o glúten não está apenas presente nos alimentos que são feitos com os cereais proibidos e seus derivados. Essa proteína deixa traços detectáveis em utensílios, máquinas e equipamentos de cozinha, mesas, talheres, etc e que são suficientes para adoecer celíacos, sensíveis ao glúten e alérgicos ao trigo. É a famosa contaminação cruzada.”

A contaminação cruzada é a responsável pela insegurança e necessidade de locais certificados para que o celíaco possa consumir alimentos com segurança. O que torna a oferta de serviços para esse público menor, e, portanto, evidencia-se uma oportunidade de atuação.

3 ESTUDO DE MERCADO

De acordo com Buarque (1994) a análise de mercado é a etapa determinante para as estruturas do projeto pois fornece detalhes dos clientes, fornecedores, produto, preço e demanda, essa etapa requer determinada atenção por não ter a possibilidade de ser corrigido no futuro, pois um certo otimismo ou pessimismo podem acarretar escolhas equivocadas de equipamentos, estruturas e tamanho projeto.

Para se ter uma percepção da realidade em que o projeto está inserido a melhor ferramenta para captação de dados atual é a internet, por se tratar de uma ferramenta de larga escala e fácil acesso.

Capacidade de coletar dados em larga escala não se restringe mais a organizações governamentais ou a grandes empresas do mundo corporativo. O baixo custo da pesquisa via web tornou sua aplicabilidade acessível a qualquer pessoa com acesso à Internet e democratizou definitivamente o processo de coleta de dados. (LAS CASAS, 2012 p. 12)

Para efetuar a pesquisa sobre o mercado em que o empreendimento está inserido serão coletados dados referentes ao ramo de atividade encontrado na subclasse CNAE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) 5611-2/01 de serviços de restaurantes referente a atividade de vender e servir comida preparada com ou sem bebidas alcoólicas ao público em geral.

Como o público alvo é portador de uma doença que restringe seu consumo a lugares que possuem total comprovação da procedência de sua produção podemos nos concentrar apenas nos concorrentes que dispõe dessas especificações. Os estabelecimentos que seguem todos os protocolos de atendimento buscam receber o selo de qualidade fornecido pela ACELPAR (Associação dos Celíacos do Paraná), que faz parte da FENACELBRA (Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil) onde divulgam em suas publicações em redes sociais, websites e revistas impressas os restaurantes seguros para os celíacos efetuarem refeições fora do lar.

Considerando o exposto, esse capítulo analisará nos itens a seguir inicialmente a demanda, depois os fornecedores e a oferta na região.

3.1 ESTUDO DE DEMANDA

O perfil socioeconômico do cliente deve considerar a localização geográfica, perfil (idade, sexo), estilo de vida e personalidade (Dornellas, 2007 p.149-151), o autor cita também a importância de identificar as necessidades dos clientes a serem atendidas e quais critérios utilizam na decisão de compra, para desta maneira tornar o mercado mais segmentado podendo assim direcionar os esforços de venda.

O público-alvo do projeto aqui proposto é composto tanto por pessoas celíacas, quanto por vegetarianas, veganas, pessoas que buscam alimentação saudável ou light, e público em geral que se interessa por novidades gastronômicas. Assim, o empreendimento possui uma possibilidade de maior demanda. Como o público celíaco necessita cuidados adicionais desde o fornecimento até o preparo, destacamos essas condições na monografia.

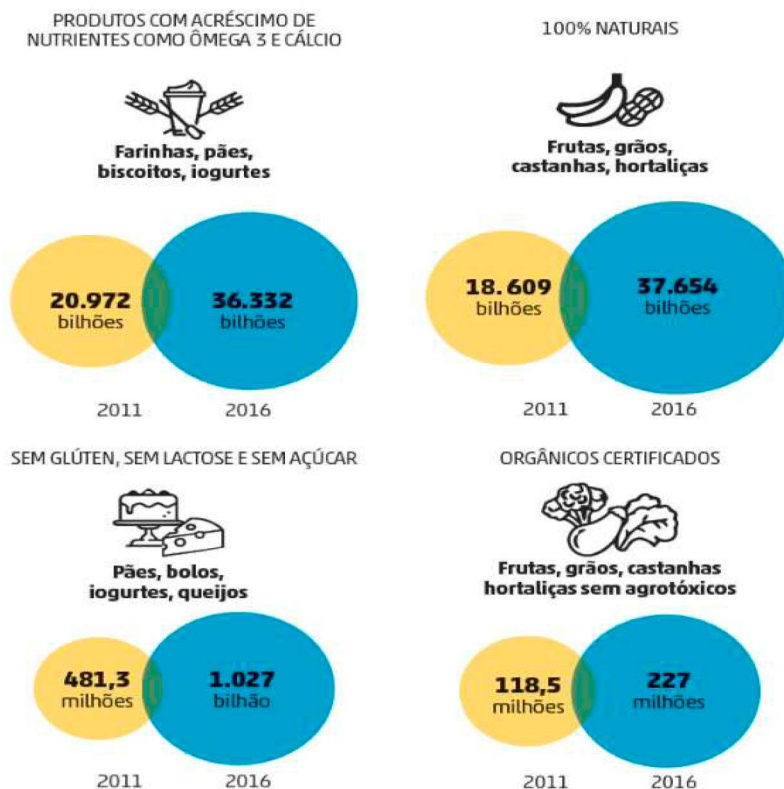
Celíacos, como visto, são as pessoas que possuem intolerância ao glúten e à lactose, o problema atinge pessoas de todas as idades, mas compromete principalmente crianças de 6 meses a 5 anos. Também foi observada uma frequência maior entre mulheres, na proporção de duas mulheres para cada homem FENACELBRA (2010). A barreira em atender este segmento é alta pois deve se atentar desde a procedência da matéria prima, de como foram cultivados, até a maneira de cozimento e higienização do ambiente para evitar a contaminação cruzada, fator que restringe os locais aptos a receber esta clientela. Um público secundário, porém, mais amplo, e em crescimento é formado por pessoas que buscam uma alimentação saudável, considerando uma menor ingestão de glúten.

Segundo o Relatório Anual da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos (ABIA), o faturamento da indústria da alimentação brasileira cresceu nominalmente 4,6% em 2017, tendo um ganho real de 1,01%, atingindo R\$ 642 bilhões, representando 9,8% do PIB do país. Já setor de alimentação fora do lar é muito importante para a economia brasileira, que em 2018, movimentou R\$ 205 bilhões, onde cerca de 73% dele sendo representado por restaurantes que não são de redes, ou seja, há uma imensa variedade de conceitos e muitos negócios de menor tamanho. O ticket médio gasto com alimentação fora do lar está na casa dos R\$ 14, um discreto crescimento de 2%. O número de pessoas que se alimentam fora de casa também cresceu, cerca de 1%, com 14 bilhões de visitas, 120 milhões a mais do que em 2017. (ABIA, 2017)

A busca por um estilo de vida mais saudável faz parte cada vez mais da rotina dos brasileiros e esse nicho está em amplo crescimento, segundo o estudo da Internacional Euromonitor (2017), de acordo com o estudo a venda de produtos naturais cresceu cerca de 12,3% ao ano, entre 2012 e 2017, o que movimentou cerca de 92,5 bilhões no país, significando um aumento considerável de 9,5% em comparação a 2012. Nesse período, o consumo de orgânicos foi o que mais evoluiu, com um avanço de 18,5% em termos de faturamento. O Brasil se encontra em quarto lugar no ranking global, levando em consideração o faturamento de vendas do setor no ano passado e o setor no País deve crescer 3% ao ano até 2022, a pesquisa considerou como sendo um produto saudável todo o alimento ou bebida com ingredientes livres de glúten, lactose e com ingredientes não saudáveis suprimidos, além de possuírem características saudáveis adicionadas e com certificação orgânica. Entre todas as categorias de alimentos funcionais, naturais ou de perfil saudável, como os orgânicos, diet e light, os produtos sem glúten e lactose identificados como “livres de” têm a maior previsão de crescimento no país até 2022, com aumento nas vendas estimado entre 35% e 40% ao ano, (EUROMONITOR, 2017).

Mesmo enquanto enfrentavam uma crise econômica nos anos de 2011 a 2016, muitos brasileiros mudaram padrões de consumo de alimentos para aderir a um estilo de vida mais saudável, a Figura 1 abaixo apresenta alguns dados referentes a essa pesquisa no Brasil dividida por setores de produtos.

FIGURA 1 - FATURAMENTO DO SEGMENTO

FATURAMENTO DO MERCADO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR NICHOS NO BRASIL (R\$)

FONTE FIGURA 1: EUROMONITOR (2017)

Cálculos realizados pelo Sebrae estimam que 4% da população brasileira ou 7,6 milhões de pessoas são vegetarianas ou veganas. A procura por produtos e serviços específicos para esse público cresce na ordem de 40%, considerando apenas o segmento de orgânicos, é esperado que haja uma movimentação de R\$ 153 milhões apenas este ano, o que representa um aumento de 2% em comparação com 2017, e uma preocupação, cada vez mais crescente, em consumir alimentos saudáveis, com menos substâncias químicas (ABIHPEC, 2018).

Outro estudo da Internacional Euromonitor intitulado “Top 5 Trends in Health and Wellness”, confirmou que a busca por alimentos mais saudáveis é tendência. Cerca de 79% dos participantes (globais) dizem substituir alimentos “convencionais” por versões mais nutritivas. Com essa prática se tornando um hábito, é natural que o mercado responda com o surgimento de mais lojas de produtos naturais e orgânicos para atender a demanda, (MASCARAQUE, 2017).

O mercado de alimentação está constantemente tendo que se reinventar, levando em consideração que hoje o conhecimento e a divulgação de informação

estão na palma da mão, ter consciência dos produtos que está consumindo, sua composição e possíveis males causados por esses alimentos gera uma comoção em massa para cobrar de todos uma mudança de hábitos. O mercado de produtos saudáveis e “livres de” vem ganhando forças e mais adeptos a cada dia. Em pesquisa anual de tendências de consumo publicada pela Agência MINTEL (MINTEL, 2017) revela que o interesse por produtos “livres-de” se expande para além dos consumidores alérgicos, impactando a expectativa de crescimento do mercado em 30% para 2020. Inicialmente os produtos sem glúten que nasceram para atender ao público dos celíacos, vem notando um aumento do consumo por consumidores que não têm a doença, mas sentem a influência negativa que determinados produtos podem causar na sua saúde e seguem dietas que restringem o consumo deles.

3.2 FORNECEDORES

Nesse estudo, consideramos fornecedores como elementos que proporcionam entradas ou insumos na forma de recursos, energia, serviços e informação à organização. Os fornecedores oferecem recursos como capital, matérias-primas, máquinas e equipamentos, tecnologia, conhecimentos, propaganda, serviço jurídicos e contábeis com terceirização, cada vez mais o trabalho interno que não é essencial para a missão da organização está sendo transferido para fornecedores externos, transformando custos fixos em custos variáveis e, simultaneamente, aumentando a dependência da organização em relação a esses elementos ambientais (CHIAVENATO 1999, p.82).

Atualmente além dos fornecedores de serviços de produtos palpáveis, temos também os digitais que podem ser aplicativos e sites que gerenciam, comercializa e distribui o produto, podendo não só ser uma ferramenta interna para controlar e acompanhar o processo de produção, mas também ser o canal de distribuição. (NONNENMACHER, 2019).

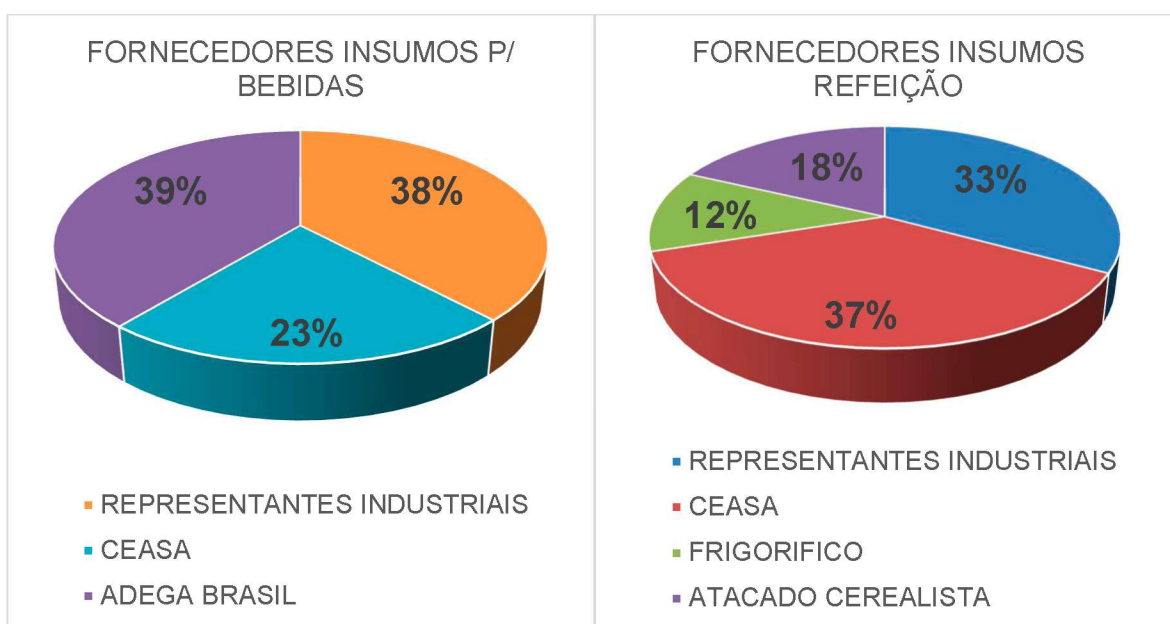
Em um restaurante comum a escolha de produtos geralmente é feita pelo preço e qualidade do insumo, mas não há necessidade de manter uma marca, padrão específico de produto ou acompanhar diretamente o processo de produção de seu fornecedor, dado que isso requer poder de mercado, estudo e especialização.

Em um restaurante voltado ao público celíaco é necessário conhecer a origem e procedência dos ingredientes para garantia da segurança dos clientes, nesse caso,

os fornecedores precisam ter certificado sobre a procedência dos seus insumos e garantias quanto a qualidade destes. Estreitar a relação com produtores, acompanhar a genealogia de cada produto, certificar que são livres das substâncias e não tem a possibilidade da contaminação cruzada é necessário para garantir a segurança na preparação dos pratos. As limitações propostas para atender o público celíaco, intolerante a lactose, diabéticos e que buscam alimentos funcionais, está em substituir na composição das receitas originais ingredientes que contém glúten, geralmente trigo, centeio, cevada entre outros, laticínios e queijos com lactose e açúcar derivados cana ultra processados, por ingredientes livres das substâncias sem alterar a textura e sabor. Isto incorre em um maior gasto com matéria prima, o que será revertido no valor percebido do produto.

Abaixo temos o gráfico1 que demonstra as porcentagens de produtos que compõe as receitas e seus devidos fornecedores. Os ingredientes que compõe as receitas em sua maioria são compostos por produtos orgânicos, vegetais, verduras, frutas e grão, que podem ser adquiridos no CEASA/PR (Centrais de Abastecimento do Paraná) diretamente do produtor. Produtos que são produzidos em outras regiões e industrializados serão adquiridos direto dos representantes, carnes necessitam ser adquiridas de frigoríficos certificados, que tenham garantias sobre a alimentação dos animais.

GRÁFICO 1 - FORNECEDORES



FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

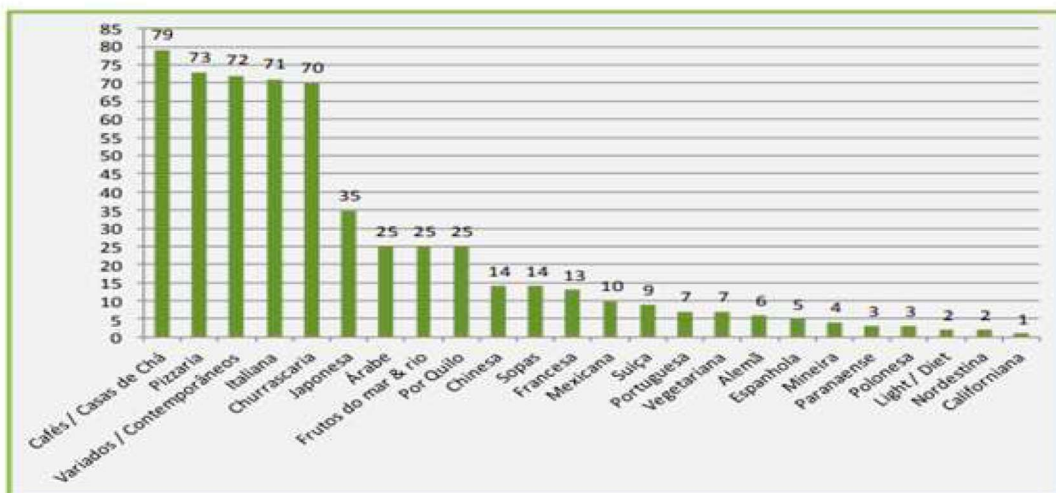
3.3 ESTUDO DA OFERTA

A partir de um levantamento dos possíveis concorrentes se torna possível estimar a oferta que é capaz de satisfazer do mercado, quais as características praticadas e como se diferenciar do ofertado para ser capaz de progressivamente aumentar o seu número de clientes e agregar valor ao seu produto. Chiavenato (1999, p.83) conceitua concorrentes como “elementos que disputam as mesmas entradas (fornecedores) e as mesmas saídas (clientes) da organização” Dornelas (2017, p.144,145.) alerta que o erro mais comum ao fazer o levantamento dos concorrentes é considerar apenas os concorrentes diretos, aqueles que atuam no mesmo ramo de atividade com produtos similares concorrendo diretamente pelos mesmos fornecedores, sendo desconsiderado os concorrentes indiretos, que são aqueles que de alguma maneira ofertam serviços e produtos que podem vir a desviar o cliente de consumir seu produto.

Portanto, a análise dos concorrentes deve ser feita de forma comparativa, identificando pontos fortes e fracos dos competidores e da própria empresa, “observando os diferenciais de produto, participação de mercado, canais de venda utilizados, qualidade, preço, localização, garantias, publicidade, performance, tempo de energia e métodos de distribuição” (DORNELAS, 2007 p. 152)

O Gráfico 2 apresenta o número de restaurantes em Curitiba, de acordo com o tipo de culinária, onde dos 3500 estabelecimentos registrados de alimentação fora do lar, foi selecionado 575 estabelecimentos que interessam ao turismo gastronômico, chegando a mais de 25 tipos de especialidades” (PDITS 2014, p.125). Observa-se que nesse período a culinária vegetariana e light, são bem pouco representativas nesse universo.

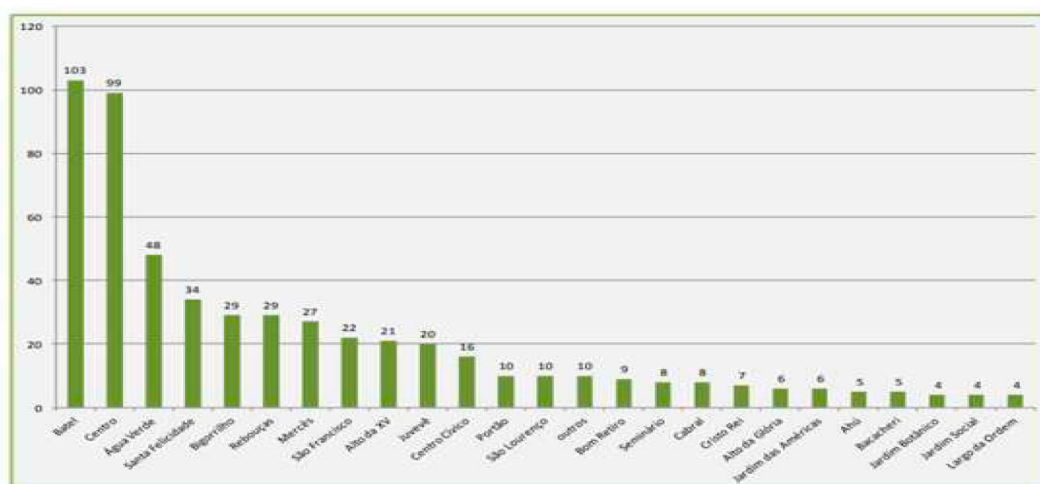
GRÁFICO 2 – NÚMERO DE RESTAURANTES POR TIPOS DE CULINÁRIA



FONTE: PDITS (2014, p.125. apud Inventário Turístico, CTUR – 2010.)

Já o Gráfico 3 apresenta a distribuição dos restaurantes por bairro da cidade, demonstrando a alta concentração no Batel e Centro.

GRÁFICO 3 – DISTRIBUIÇÃO DE RESTAURANTES POR BAIRROS



FONTE: PDITS (2014, p.127. apud Inventário Turístico, CTUR – 2010.)

Em relação aos concorrentes diretos, que atendem ao público celíaco, Curitiba dispõe de apenas 15 estabelecimentos aprovados pela ACELPAR. No Quadro 1, podemos visualizar que 9 são especializados em almoço, sendo que apenas dois oferecem jantar, além da pizzaria Riganni especializada em pizza e Petit Chateau especializado em Founde. Esses dois locais são bem elaborados e tem uma ambientação bem construída, mas com estilos de refeições pouco diversificados e complexas. Os demais locais são pequenos, com decoração estilizada, porém pouco chamativa.

QUADRO 1 - LISTA DOS CONCORRENTES DIRETOS PRIMÁRIOS

NOME	TIPO	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
RESTAURANTES		
TEMPERO DO TITIO	Churrascaria	Terça a domingo: 10:30 às 15:00
CAPIM SANTO	Almoço completo e marmitas.	Segunda a sexta: 11:00 às 15:00 Sábado: feijoada 11:00 às 15:00
QUINOA CASA DE MASSAS	Massas frescas e congeladas p/ viagem	Segunda a sexta: 9:00 às 19:00; Sábado: 9:00 às 14:00
BOROGODÓ BISTRÔ	Almoço e lanches.	Segunda a sexta 11:30 às 18:00; Sábado 11:30 às 15:00
LIBÉRI GASTRONOMIA	Restaurante saudável, zero lactose, lácteos e ovo.	Segunda a sexta: 11:30 às 14:30; Sábado: 12:00 às 15:00
EMPÓRIO DA TERRA	Restaurante, loja e refeições congeladas para levar	Segunda a sexta: 9:00 às 18:00; Sábado: 9:30 às 15:30
PETIT CHATEAU	Founde	Segunda a sábado: a partir 19:00
PIZZARIA RIGANI	Pizzaria: atendimento local, delivery e embalagem para assar em casa	Segunda a sábado: 18:00 as 23:00
GOOD FOOD MARKET	Café, lanches e almoço com massas empório	Segunda a sexta: 9:30 às 19:00 Sábado: 9:30 às 14:00

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

Abaixo no Quadro 2 estão os estabelecimentos que preenchem todos os Pré requisitos de segurança para fabricar alimentos livres de glúten, mas são especializados em diferentes refeições.

QUADRO 2 – LISTA DOS CONCORRENTES DIRETOS SECUNDÁRIOS

CONFEITARIAS		
BABY CAKE	Confeitaria vegana	Terça a sexta 9:00 às 18:30; Sábado 10:00 às 16:30
DOCES & CORES	Confeitaria vegana	Terça a sábado: 11:30 às 19:30
LOLA LI	Confeitaria e lanches	Segunda a sexta 12:00 às 18:30; Sábado 13:00 às 18:00
SEM CULPA	Café, lanches e almoço, pizza.	Terça a Domingo: 12:00 às 19:00; Sexta: 12:00 às 22:00
CAFÉ DA VILLA	Confeitaria	segunda a sexta: 9:30 as 18:30; Sábado: 10:30 as 16:00
DIETA E SABOR	(doces, bolos e salgados)	Segunda a sexta: 9:00 às 18:15; Sábado: 9:00 às 13:00

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

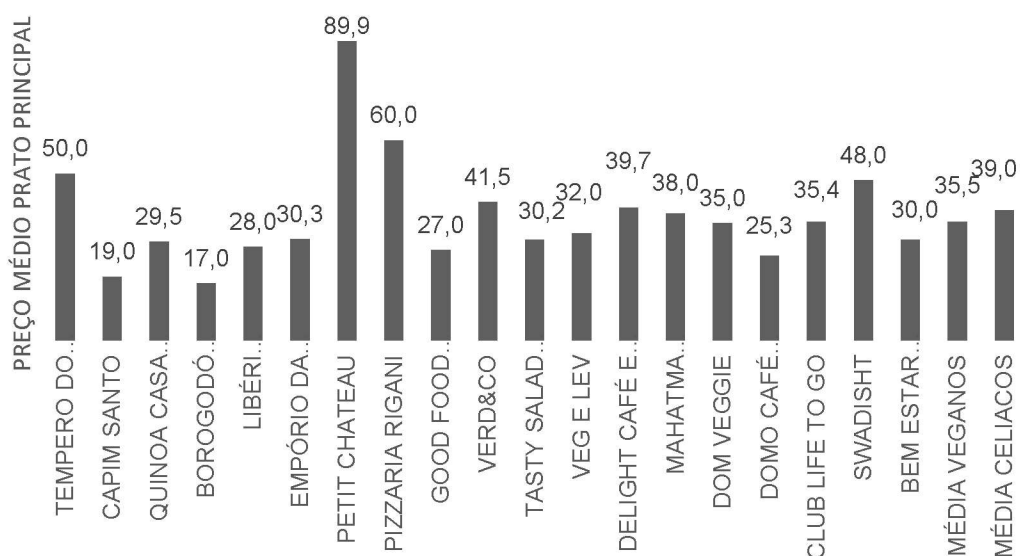
Na Figura 2 podemos visualizar como estão distribuídos todos esses estabelecimentos pela cidade.

DOMO CAFÉ BISTRÔ	comidas apuradas da linha vegetariana	Segunda a sexta 11:00 às 18:30; Sábado 11:30 às 21:00
CLUB LIFE TO GO	pratos saudáveis e saladas	Segunda a sexta: 10:00 às 20:00; Sábado: 10:00 às 17:30
SWADISHT	Culinária indiana tradicional.	Segunda a quinta 19:00 às 23:30; sexta e Sábado: 19:00 às 00:00
BEM ESTAR MARMITARIA FIT	comida saudável e criativa low- carb	Segunda a quinta 19:00 às 23:30; sexta e Sábado: 19:00 às 00:00

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

Em relação aos preços, o Gráfico 4 apresenta o preço médio dos pratos principais, dos principais concorrentes diretos (veganos e celíacos) na região de Curitiba.

GRÁFICO 4 – PREÇOS MÉDIOS DO PRATO PRINCIPAL DE CONCORRENTES DIRETOS (EM R\$ DE 2021)



FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

A média dos preços dos restaurantes livres de glúten ficou em R\$38,97 e para os demais restaurantes da pesquisa ficou em R\$35,50.

Realizado o estudo de mercado, o próximo capítulo apresentará as principais definições do projeto realizado para o empreendimento.

4 DEFINIÇÕES GERAIS

Para a elaboração e análise do projeto aqui proposto, foi necessário realizar algumas definições, as quais são apresentadas nesse capítulo. Inicialmente, iremos detalhar as escolhas de localização, de produto, da capacidade de oferta e, por fim, vamos apresentar as definições dos cenários que serão adotados no estudo de viabilidade.

O estudo será delimitado em 5 anos de duração, irá assumir que o número médio de atendimento aumenta com passar dos anos pelo fato de estar estabelecido e conquistar novos clientes a cada período, o restaurante terá dois turnos almoço e jantar, e irá funcionar 6 dias por semana, 26 dias por mês e 312 dias por ano. E por convenção cada cliente irá adquirir uma refeição completa couvert, entrada, prato principal, sobremesa e bebida. Todas as vendas de pratos e bebidas disponíveis no cardápio serão efetuadas de forma aleatória de acordo com distribuição de Monte Carlo.

Os capítulos a seguir irão efetuar e descrever as características responsáveis por delimitar a pesquisa. O número de mesas que o restaurante vai acomodar, combinadas com o tempo médio de permanência dos clientes ocupando a mesa e tempo de funcionamento do estabelecimento irá definir a capacidade máxima de atendimento diário, com essa capacidade será possível estimar cenários de vendas de produtos, e calcular os demais custos e receitas envolvidas de acordo com a capacidade de atendimento estabelecida.

4.1 LOCALIZAÇÃO DO PROJETO

Os bairros mais afastados do centro de Curitiba não são capazes de fornecer o público esperado para manter constante o movimento nos dias da semana, então optar por um imóvel na região central que acumula durante o dia e a noite maior fluxo de movimentação de pessoas se faz necessária.

A regional Matriz é composta por 18 bairros: Ahú, Alto da Glória, Alto da XV, Batel, Bigorrilho, Bom Retiro, Cabral, Centro, Centro Cívico, Cristo Rei, Hugo Lange, Jardim Botânico, Jardim Social, Juvevê, Mercês, Prado Velho, Rebouças e São Francisco. Sendo a 3ª região mais populosa da cidade. A região central de Curitiba se destaca como principal polo de comércio popular e de serviço da cidade, na

delimitação há vias exclusivas para circulação de pedestres como a Rua XV de novembro e a Rua 24 Horas, há alguns dos principais pontos turísticos da cidade, shoppings, além do Centro de Convenções de Curitiba e da Universidade Federal do Paraná.

O local de escolha para a localização do empreendimento é a microrregião do Batel, bairro centenário de Curitiba, considerada uma das regiões mais nobres, conta com 3 shoppings centers, edifícios residenciais de padrão médio e alto e pela oferta de serviços mais elitizados com particularidades que podem potencializar as chances de sucesso.

A região do batel também conhecida como o segundo centro da cidade, está localizada a aproximadamente 4km da matriz, sua população é de 10.878 habitantes, composta de 55,92% de mulheres e 44,08% homens sendo 52% dos moradores do batel tem acima de 40 anos, e aproximadamente 40% na faixa de 18 a 40 anos (IPPUC 2015).

Como visto no estudo da oferta, a região é a que mais contempla restaurantes, principalmente de alta gastronomia. Nesse sentido, o empreendimento pode se beneficiar das externalidades do local, como um público mais elitizado. A região central do bairro possui uma consagrada reputação de acomodar inúmeros empreendimento sofisticados no setor da gastronomia, com muitas opções de lanchonetes, bistrôs e restaurantes diferenciados, atraem além de seus moradores, visitantes assíduos de todos os bairros da cidade e região metropolitana. A avenida que leva seu nome é majoritariamente composta por casas noturnas, bares e restaurantes.

A região é conhecida por ser frequentada e residida pela classe média/alta, segundo pesquisa realizada pelo IPPUC (2015) tem sua economia baseada em comércios com 29,93%, serviços 61,52% e indústria com 8,05% sendo a região com maior vida noturna da cidade , 54% da sua população ganha acima de 5 salários mínimos, sendo que 26% dos moradores ganham acima de 10 salários mínimos, quando comparados com o restante da cidade apenas 13% ganham acima de 5 salários e do total da população apenas 4% ganha acima de 10 salários mínimos por mês.

Os imóveis disponíveis na região são escassos, e encontrar imóvel/terreno disponível, com espaço ideal para montar algo diferente do já existente no mercado, e que não inviabilize o projeto na parte financeira é uma das limitações. Então, o

projeto realizado optou por utilizar da criatividade para decorar e refazer uma área já existente dado suas limitações espaciais.

4.2 O PRODUTO

Elencamos como produto, um cardápio de refeições criado com base em pratos sugeridos por chefes cozinheiros especializados em alimentação “livre de”, contatados para os fins dessa pesquisa e, depois dessas sugestões, cada prato foi testado, seus ingredientes medidos e as receitas aprimoradas pelo autor desse trabalho. Cada prato elaborado é capaz de oferecer o requinte da alta gastronomia a grupos que possuem restrição alimentar, celíacos, intolerantes a lactose, diabéticos e a pessoas que optam por uma dieta que as restringem a um grupo de alimentos.

Deixar de consumir alimentos que faz mal, com o tempo traz saudades e lembranças do sabor, textura e como era cada prato. Então incluir no cardápio pratos que originalmente levavam os ingredientes causadores dos sintomas e substituir por equivalentes que mantenham o sabor é essencial. Portanto o cardápio oferecido precisa conter massas, pães, molhos, sobremesas doces que lembrem o sabor do leite e bebidas naturais, industrializadas, cafés, achocolatados e bebidas alcoólicas como cerveja, doses ou drinks que contenham gim, vodca, uísque, todos sem glúten, lactose e açúcar de cana.

Dado essa apresentação como menu piloto foi escolhido alguns pratos da alta gastronomia, elaborados com ingredientes frescos, orgânicos, livres de glúten, lactose e açúcar de cana, que utilize os equipamentos existentes na cozinha do projeto que são responsáveis por deixar uma marca identificável e difícil de ser reproduzida fora dela, podendo sofrer variações e substituir as proteínas animais para atender ao públicos vegano.

O Quadro 4 apresenta o cardápio de refeições sugerido para que o restaurante comercialize, sendo eles 3 couvert que serão servidos gratuitamente, 7 opções de entrada das quais o cliente pode vir a solicitar para experiência enquanto aguarda a preparação do seu pedido principal ou a liberação de uma mesa no lounge, dado que o tempo de preparo de uma entrada é infinitamente menor que o do prato principal por já estar pré-preparada. Elencamos 25 pratos principais com apresentação diferentes entre si, para agradar a maioria dos paladares. E para finalizar a experiência contamos com 6 opções de sobremesa.

QUADRO 4 - CARDÁPIO DE REFEIÇÕES

COUVERT	1	PATÊ DE ERVAS FINAS COM TORRADA SEM CULPA
	2	NORI CHIPS
	3	PIPOCA COM COCO
ENTRADA	1	POLENTA NA CHAPA
	2	BOLINHO DE AIPIM
	3	BOLINHO DE BACALHAU COM MASSA DE INHAME
	4	BOLINHO DE ARROZ COM PESTO
	5	ESCALIBADA
	6	FALAFEL
	7	TEMPURÁ DE RAÍZES
PRATOS	1	FILÉ GRELHADO COM QUEIJO MARAJÓ E SALADA DE ERVAS
	2	FILÉ DE CORDEIRO EM REDUÇÃO DE VINAGRE BALSÂMICO E MEL COM MINI CEBOLAS AGRIDOCE E PURÊ DE MANDIOQUINHA
	3	LINGUADO GRELHADO NA BRASA COM BANANA-DA-TERRA E CENOURA SALTEADA AO MOTO DE MARACUJÁ
	4	MACARRÃO DE ABOBRINHA COM PESTO DE CACAU
	5	SHITAKE AO FORNO COM MOLHO DE ERVAS
	6	MOQUECA DE JACA VERDE
	7	ESTROGONOFÉ DE COGUMELOS
	8	RODELAS DE PALMITO CROCANTES
	9	RISOTO DE BETERRABA COM RAÍZES DE TAIÓBA
	10	PICADINHO COM FAROFA CROCANTE DE BANANA
	11	PEITO DE FRANGO GRELHADO COM CUSCUZ DE COUVE-FLORES
	12	PAILLARD DE FRANGO COM ESPAGUETE DE PUPUNHA
	13	ARROZ DE CARRETEIRO COM CARNE SECA E LINGUIÇA
	14	NHOQUE DE BATATA-DOCE ROXA
	15	CUSCUZ DE COUVE FLORES COM COGUMELOS
	16	OVOS POCHÊ COM ASPARGOS, RÚCULA SELVAGEM, VINAGRETE DE LIMÃO SICILIANO, ERVAS E CROSTINI DE PARMESÃO
	17	ROSBIFE SALADA VERDE COM MOLHO DE TANGERINA
	18	SALADA DE SALMÃO DEFUMADO, ASPARGOS E AGRIÃO COM CREME AZEDO DE ENDRO
	19	SALADA DE ESPINAFRE COM CAMARÃO E PIMENTÃO GRELHADO
	20	SALADA DE FOLHAS VERDES COM PERAS ASSADAS, NOZES E QUEIJO GORGONZOLA
	21	SALADA DE ABOBORA CABOTIA ASSADA E COUVE-DE-BRUXELAS COM QUINOA, SEMENTE DE ABOBORA E ROMÃ
	22	SALADA DE MICROFOLHAS
	23	SOPA DE BATATA-DOCE COM CREME DE COCO
	24	SOPA DE ABOBORA ASSADA COM QUENELLE DE CURRY DE QUEIJO
	25	HAMBURGUER DA SEM CULPA
SOBREMESA	1	AMBROSIA
	2	MUSSE DE MARACUJÁ
	3	BRIGADEIRO DE COLHER
	4	CREMA CATALÃ
	5	CHEESECAKE VEGANA LIGHT COM GELEIA DE MORANGO
	6	WAFFLE AMERICANAS / PANQUECAS

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

Além do cardápio de comidas, elaborou-se um cardápio de bebidas como apresentado no Quadro 5.

QUADRO 5 – CARDÁPIO DE BEBIDAS FABRICADAS

CAFÉS	
EXPRESSO	CAPPUCCINO CHOCOLATE
DOPPIO	MOCHA
NAKED	FRAPPUCCINO
AMERICANO	CHOCOLATE QUENTE
CAPPUCCINO	MILKSHAKE
CHÁ	
PRETO TRADICIONAL	PRETO COM MORANGO
PRETO COM LIMÃO SICILIANO	PRETO COM PÊSSEGO
PRETO COM CRANBERRY	CASCA DE ABACAXI / CRAVO E CANELA
SMOOTHIES	
GOJI E ABACAXI	MORANGO E ROMÃ
BANANA COM SUCO DE BLUEBERRY	PITAYA COM BANANA
SODA ITALIANA ARTESANAL	
MAÇA VERDE	KIWI COM MORANGO
CEREJA	MARACUJÁ COM HORTELÃ
SUCOS	
LARANJA	MAÇA, PERA E GENGIBRE
LARANJA COM MORANGO	ACEROLA
GUARANÁ E LARANJA	ACEROLA, BETERRABA E CENOURA
LARANJAS COM ESPECIARIAS	UVA
LIMÃO THAITI	UVA COM KIWI E HORTELÃ
LIMÃO COM ORA-PRO-NÓBIS	VERDE DE ABACAXI E PEPINO
ABACAXI	VERDE DE LIMA
ABACAXI, HORTELÃ, GENGIBRE E COCO	MARACUJÁ COM MELADO E CASTANHA
MAÇA	
DRINKS E DOSES	
CAIPIRINHA LIMÃO	MOJITO
CAIPIRINHA JABUTICABA	NEGRONI
CAIPIRINHA MORANGO	OLD FASHIONED
CACHAÇA COM CÍTRICOS E MEL	SEX ON THE BEACH
ALEXANDER	VALENTINA
COSMOPOLITAN	DOSE WHISKY JACK DANIELS
DAIQUIRI	DOSE VODKA ABSOLUT
DRY MARTINI	DOSE TEQUILA JOSE CUERVO
MANHATTAN	DOSE AMARULA
GIN TONICA	DOSE JAGERMEISTER
MARGARITA	DOSE GIN TANQUERAY
MARTINEZ	

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

No Anexo 1 se encontra a ficha técnica dos pratos e bebidas com as receitas completas contendo os ingredientes, custo de cada produto e seu custo dentro da receita.

4.3 DEFINIÇÃO DA CAPACIDADE DE OFERTA

O empreendimento possuirá 20 mesas sendo 10 mesas de 2 lugares e 10 mesas de 4 lugares. Com um total de 60 lugares disponíveis. O horário de atendimento será das 11:00 horas até as 14:30 no período diurno e no noturno das 19:30 as 23:00 que disponibilizara 210 minutos abertos para atendimento dos clientes em cada período. Considerando que cada cliente permaneça cerca de 70 minutos no período do almoço e se estenda para 100 minutos no período da janta. Teremos então cerca de 3 giros em cada mesa no período do almoço e dois giros por mesa na janta. A Tabela 1 abaixo apresenta os dados referente aos atendimentos.

TABELA 1 - TABELA DE CAPACIDADE DE ATENDIMENTO DIÁRIO

	ALMOÇO		JANTAR	
MESAS DISPONÍVEIS	10	10	10	10
LUGARES NA MESA	4	2	4	2
MINUTOS FUNCIONAMENTO	210	210	210	210
PERMANÊNCIA MÉDIA	70	70	100	100
GIROS NAS MESAS POR DIA	3	3	2	2
TOTAL DE MESAS ATENDIDAS	30	30	20	20

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

Sendo assim assumindo que todas as mesas estejam ocupadas de acordo com sua capacidade, ao multiplicar a quantidade total de mesas disponíveis por dia pela capacidade de atendimento no dia atenderemos no máximo de 180 clientes no almoço e 120 clientes no jantar, totalizando um máximo de 300 atendimentos no dia.

A Tabela 2 apresenta os atendimentos realizados dado a porcentagem de lotação do restaurante, essa variação do número de atendimento irá compor os diferentes cenários de atendimentos ocorridos durante a semana.

TABELA 2 - VARIAÇÕES DE CAPACIDADE DE ATENDIMENTO

Atendimentos	Almoço	Jantar	Total
5%	9	6	15
10%	18	12	30
15%	27	18	45
20%	36	24	60
25%	45	30	75
30%	54	36	90
35%	63	42	105

40%	72	48	120
45%	81	54	135
50%	90	60	150
55%	99	66	165
60%	108	72	180
65%	117	78	195
70%	126	84	210
75%	135	90	225
80%	144	96	240
85%	153	102	255
90%	162	108	270
95%	171	114	285
100%	180	120	300

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

A Tabela 3 apresenta como se comportaria os atendimentos nos períodos dia, semana, mês e ano, se mantiver um certo nível de atendimento médio.

TABELA 3 – CÁLCULO PARCELA DA CAPACIDADE X ATENDIMENTOS

Atendimentos	Número de atendimentos			
	Por dia	Por semana	Por mês	Por ano
5%	15	90	390	4680
10%	30	180	780	9360
15%	45	270	1170	14040
20%	60	360	1560	18720
25%	75	450	1950	23400
30%	90	540	2340	28080
35%	105	630	2730	32760
40%	120	720	3120	37440
45%	135	810	3510	42120
50%	150	900	3900	46800
55%	165	990	4290	51480
60%	180	1080	4680	56160
65%	195	1170	5070	60840
70%	210	1260	5460	65520
75%	225	1350	5850	70200
80%	240	1440	6240	74880
85%	255	1530	6630	79560
90%	270	1620	7020	84240
95%	285	1710	7410	88920
100%	300	1800	7800	93600

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

Com base nessas expectativas de atendimento, podemos traçar alguns cenários para análise do projeto, conforme será explicado no item a seguir.

4.4 CENÁRIOS DE ESTUDO

A disposição dos atendimentos no tempo permite criar médias de atendimento para os dias da semana que vão determinar o atendimento anual para cenários diferentes.

O atendimento tende a variar entre as refeições almoço/jantar e durante os dias da semana em analogia semelhante ao que ocorre com o Efeito dia-da-semana no mercado financeiro, (CERETTA, VIEIRA, MILACH, 2008). Para definir como seria uma média de atendimento, foi desenhado os seguintes cenários sendo eles, pessimista, realista e otimista.

Sendo assim os cenários ficaram dispostos com seguintes capacidades médias de atendimento, pessimista, 40% no primeiro e segundo ano, 50% no terceiro e quarto ano e 60% no quinto ano. O cenário realista é composto por 50% no primeiro e segundo ano, 60% no terceiro e quarto ano e 70% no quinto ano, já o cenário otimista começa com 60% no primeiro e segundo ano, aumentando para 70% no terceiro e quarto e com 80% de capacidade médio no quinto ano. O que está representado na Tabela 4.

TABELA 4 - CENÁRIOS POSSÍVEIS

	ano/dia	Almoço						Jantar						média
		ter	qua	qui	sex	sáb	dom	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	
pessimista	1	30%	40%	40%	50%	60%	40%	30%	30%	30%	40%	60%	30%	40%
	2	30%	40%	40%	50%	60%	40%	30%	30%	30%	40%	60%	30%	40%
	3	40%	50%	50%	60%	70%	50%	40%	40%	40%	50%	70%	40%	50%
	4	40%	50%	50%	60%	70%	50%	40%	40%	40%	50%	70%	40%	50%
	5	50%	60%	60%	70%	80%	60%	50%	50%	50%	60%	80%	50%	60%
realista	1	40%	50%	50%	60%	70%	50%	40%	40%	40%	50%	70%	40%	50%
	2	40%	50%	50%	60%	70%	50%	40%	40%	40%	50%	70%	40%	50%
	3	50%	60%	60%	70%	80%	60%	50%	50%	50%	60%	80%	50%	60%
	4	50%	60%	60%	70%	80%	60%	50%	50%	50%	60%	80%	50%	60%
	5	60%	70%	70%	80%	90%	70%	60%	60%	60%	70%	90%	60%	70%
otimista	1	50%	60%	60%	70%	80%	60%	50%	50%	50%	60%	80%	50%	60%
	2	50%	60%	60%	70%	80%	60%	50%	50%	50%	60%	80%	50%	60%
	3	60%	70%	70%	80%	90%	70%	60%	60%	60%	70%	90%	60%	70%
	4	60%	70%	70%	80%	90%	70%	60%	60%	60%	70%	90%	60%	70%
	5	70%	80%	80%	90%	90%	80%	70%	70%	70%	80%	90%	70%	80%

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

Com o esclarecimento dessas premissas ao leitor, podemos avançar para as estimativas de custos e receitas do projeto, o que será realizado no capítulo a seguir.

5 CUSTOS E RECEITAS

Esse capítulo apresentará as estimativas para os custos e receitas do projeto. Os custos diretos e indiretos incidentes nas operações e transações do estabelecimento irão acompanhar a variação anual da demanda, um aumento nas vendas necessita de mais funcionários, irá utilizar mais insumos, energia elétrica, água, gás, entre outros. Cada item dos custos foi devidamente orçado a partir de pesquisa de preços de mercado com três fornecedores, mantendo uma base de valor fixa que só varia de acordo com a demanda do ano de projeção.

Quanto as fontes de coleta de dados para formação de custos, foram utilizados dados primários, obtidos por meio do acesso eletrônico e presencial a fornecedores ao qual o empreendimento se destina. De acordo com (MATTAR, 2005), os dados primários são dados brutos, ou seja, dados que nunca foram coletados, tabulados e analisados.

Já para as receitas, foram utilizadas as premissas apresentadas no capítulo anterior, juntamente com simulações de Monte Carlo para considerar a incerteza das estimativas, conforme será apresentado dentro do respectivo subitem nesse capítulo.

5.1 CUSTOS

Estamos denominando genericamente como custos, gastos em investimentos e despesas também. Com isso, o item será dividido conforme as categorias: investimentos pré-operacionais; custo unitário e preço; custo fixo; custos com folha de pagamento; custo variável e tributos.

5.1.1 INVESTIMENTOS PRÉ-OPERACIONAIS

Os investimentos pré-operacionais, representam tudo aquilo que é necessário para iniciar as atividades, registros e licenças, maquinários, móveis e reformas. O aporte será composto em 100% de capital próprio dos sócios. Abaixo, a Tabela 5 resume os componentes dos investimentos iniciais e seus valores.

TABELA 5 – RELAÇÃO DE INVESTIMENTOS PRÉ OPERACIONAIS

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.
1	Abertura empresa (taxas e impostos)	R\$ 2.300,00
2	Estoque inicial	R\$ 36.388,48
3	Criação de website	R\$ 2.000,00
4	Criação e desenvolvimento da Marca e logotipo	R\$ 2.500,00
5	Eletrônicos	R\$ 7.681,14
6	Equipamentos de segurança e monitoramento	R\$ 4.000,00
7	Equipamentos e maquinários	R\$ 69.759,11
8	Equipamentos p/ preparação	R\$ 20.012,17
9	Imprevistos 10%	R\$ 54.549,80
10	Instalação câmara de segurança	R\$ 2.300,00
11	instalação equipamentos	R\$ 4.000,00
12	Itens de segurança e sinalização	R\$ 5.086,50
13	Licença de Funcionamento da Prefeitura	R\$ 300,00
14	Mão de obra arquiteto	R\$ 5.000,00
15	Mão de obra Designer de Interiores	R\$ 6.000,00
16	Mão de obra instalação toldo	R\$ 28.586,50
17	Mão de obra para a instalação elétrica	R\$ 5.220,00
18	Mão de obra para a instalação hidráulica e esgoto	R\$ 3.000,00
19	Mão de obra para a instalação rede de gás	R\$ 3.000,00
20	Mão de obra para a pintura	R\$ 4.378,45
21	Mão de obra para a reforma	R\$ 50.582,85
22	Material para a instalação elétrica	R\$ 1.390,54
23	Material para a instalação hidráulica e esgoto	R\$ 1.000,00
24	Material para a instalação rede de gás	R\$ 1.000,00
25	Material para a pintura	R\$ 9.155,95
26	Material para a reforma	R\$ 46.438,99
27	Móveis	R\$ 56.303,00
28	Peças de decoração	R\$ 30.000,00
29	Placa de fachada	R\$ 3.000,00
30	Placas de Sinalização (kit)paredes e piso	R\$ 150,00
31	Registro de marca	R\$ 2.000,00
32	Software de controle de mesas, pedidos e caixa	R\$ 1.033,33
33	Toldo cristal segundo andar	R\$ 23.586,50
34	Utensílios	R\$ 4.400,52
35	Veículo montana 2020 0km 1.4 econoflex 8v 2p	R\$ 46.990,00
36	Vigilância em Saúde/sanitários (certificados e licenças)	R\$ 700,00
37	Vistoria do Corpo de Bombeiros	R\$ 600,00
	TOTAL	-R\$ 544.393,83

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

5.1.2 CUSTO UNITÁRIO E PREÇO DE VENDA REFEIÇÕES E BEBIDAS

O preço pode ser a primeira barreira de entrada que a empresa precise superar para ter seu produto competitivo no mercado. Dornelas (2016, p.155) aponta o preço como a maneira mais tangível de agir no mercado, pois ele é responsável por criar demanda para com o produto, segmentar o mercado e definir a lucratividade da empresa, tendo como referência o valor que o consumidor projeta ao produto e não o que a empresa acredita que ele possua.

É a partir do conhecimento aprofundado dos custos que é possível determinar quanto sobre eles se terá de retorno efetivo. A Tabela 6 apresenta o custo unitário por item do cardápio e o preço sugerido para as vendas, baseando-se em preços realizados em restaurantes como, por exemplo, o Outback.

TABELA 6 – CUSTO UNITÁRIO E PREÇO DE VENDA SUGERIDO DE PRATOS

		PRATOS	CUSTO	VENDA
Couvert	1	Patê de ervas finas com torrada sem culpa	R\$2,96	R\$0,00
	2	Nori chips	R\$3,68	R\$0,00
	3	Pipoca com coco	R\$0,31	R\$0,00
Entradas	1	Polenta na chapa	R\$0,53	R\$16,88
	2	Bolinho de aipim	R\$4,05	R\$15,54
	3	Bolinho de bacalhau com massa de inhame	R\$6,32	R\$20,19
	4	Bolinho de arroz com pesto	R\$4,36	R\$16,73
	5	Escalibada	R\$10,75	R\$34,37
	6	Falafel	R\$4,03	R\$15,46
	7	Tempurá de raízes	R\$2,76	R\$17,62
Principal	1	Filé grelhado com queijo marajó	R\$18,61	R\$51,00
	2	Filé de cordeiro c/ mini cebolas agri-doce	R\$12,04	R\$32,99
	3	Linguado grelhado ao molho de maracujá	R\$10,35	R\$28,37
	4	Macarrão de abobrinha com pesto de cacau	R\$3,89	R\$24,91
	5	Shitake ao forno com molho de ervas	R\$8,68	R\$23,78
	6	Moqueca de jaca verde	R\$3,74	R\$17,95
	7	Estrogonofe de cogumelos	R\$5,64	R\$21,63
	8	Rodelas de palmito crocantes	R\$1,93	R\$16,85
	9	Risoto de beterraba com raízes de taioba	R\$2,43	R\$19,44
	10	Picadinho com farofa crocante de banana	R\$6,62	R\$28,88
	11	Peito de frango grelhado com cuscuz	R\$2,60	R\$17,78
	12	Paillard de frango c/espaguete de pupunha	R\$2,69	R\$17,21

	13	Arroz de carreteiro com carne seca	R\$5,19	R\$24,88
	14	Nhoque de batata-doce roxa	R\$3,42	R\$18,22
	15	Cuscuz de couve flor com cogumelos	R\$2,42	R\$17,83
	16	Ovos pochê com aspargos e crostini	R\$10,57	R\$33,78
	17	Rosbife salada verde com molho de tangerina	R\$12,31	R\$33,75
	18	Salada de salmão defumado	R\$10,13	R\$32,38
	19	Salada de espinafre com camarão e pimentão	R\$10,47	R\$28,69
	20	Salada c/ peras assadas, nozes e gorgonzola.	R\$8,78	R\$28,06
	21	Salada de abobora cabotia e couve-de-bruxelas	R\$3,76	R\$16,41
	22	Salada de microfolhas	R\$3,25	R\$15,60
	23	Sopa de batata-doce com creme de coco	R\$1,00	R\$15,99
	24	Sopa de abóbora assada com quenelle de curry	R\$6,71	R\$25,73
	25	Hamburguer da sem culpa	R\$9,43	R\$25,85
sobremesa	1	Ambrosia	R\$2,05	R\$985
	2	Musse de maracujá	R\$3,96	R\$10,86
	3	Brigadeiro de colher	R\$2,18	R\$10,47
	4	Crema catalã	R\$1,90	R\$9,13
	5	Cheesecake vegana light com geleia de morango	R\$4,87	R\$13,35
	6	Waffle americanas / panquecas	R\$4,08	R\$11,17

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

De forma análoga, a Tabela 7 realiza a mesma análise de custo e vendas por item do cardápio de bebidas.

TABELA 7 – CUSTO UNITÁRIO E PREÇO DE VENDA DE BEBIDAS

CAFÉS	CUSTO	VENDA	CAFÉS	CUSTO	VENDA
Expresso	R\$0,28	R\$2,80	Cappuccino chocolate	R\$1,38	R\$6,90
Doppio	R\$0,57	R\$4,83	Mocha	R\$2,59	R\$8,63
Naked	R\$0,57	R\$4,83	Frappuccino	R\$5,38	R\$13,45
Americano	R\$0,61	R\$4,84	chocolate quente	R\$7,51	R\$15,02
Cappuccino	R\$0,72	R\$6,00	Milkshake	R\$8,37	R\$16,74
CHA	CUSTO	VENDA	CHÁ	CUSTO	VENDA
Preto Tradicional	R\$0,42	R\$8,40	preto com morango	R\$0,65	R\$9,55
preto com limão siciliano	R\$0,56	R\$9,55	preto com pêssego	R\$0,78	R\$9,55
preto com Cranberry	R\$0,58	R\$9,55	Casca de Abacaxi c/Cravo	R\$1,10	R\$9,55
SMOOTHIES	CUSTO	VENDA	SMOOTHIES	CUSTOS	VENDAS
goji e abacaxi	R\$5,58	R\$14,31	morango e romã	R\$4,33	R\$14,31
banana c/ suco de blueberry	R\$3,41	R\$14,31	pitaya com banana	R\$5,01	R\$14,31
SODA ITALIANA	CUSTO	VENDA	SODA ITALIANA ARTESANAL	CUSTO	VENDA
maça verde	R\$2,88	R\$9,46	Kiwi com morango	R\$3,16	R\$9,46
Cereja	R\$3,48	R\$9,46	Maracujá com Hortelã	R\$3,03	R\$9,46

SUCOS	CUSTO	VENDA	SUCOS	CUSTO	VENDA
Laranja	R\$1,02	R\$8,57	abacaxi, hortelã, água coco	R\$1,74	R\$10,47
laranja com morango	R\$1,99	R\$10,47	acerola	R\$2,00	R\$10,47
Guaraná e Laranja	R\$1,01	R\$8,57	acerola, Beterraba e Cenoura	R\$1,20	R\$10,47
laranjas com especiarias	R\$1,00	R\$8,57	Uva	R\$1,89	R\$10,47
limão thaiti	R\$0,31	R\$8,57	Uva com kiwi e hortelã	R\$1,02	R\$10,47
Limão com ora-pro-nóbis	R\$1,79	R\$10,47	Verde de Abacaxi e Pepino	R\$0,52	R\$8,57
maçã	R\$0,99	R\$8,57	Verde de Lima	R\$0,65	R\$8,57
Maçã, Pera e Gengibre	R\$0,95	R\$10,47	Maracujá, Melado e Castanha	R\$2,45	R\$10,47
abacaxi	R\$0,54	R\$8,57		R\$1,74	R\$10,47
DRINKS E DOSES	CUSTO	VENDA	DRINKS E DOSES	CUSTO	VENDA
Caipirinha limão	R\$7,64	R\$19,10	Mojito	R\$2,83	R\$7,08
Caipirinha Jabuticaba	R\$7,93	R\$19,83	Negroni	R\$8,65	R\$21,63
Caipirinha morango	R\$10,91	R\$27,28	Old Fashioned	R\$13,49	R\$33,73
Cachaça com Cítricos e Mel	R\$8,11	R\$20,28	Sex On The Beach	R\$12,02	R\$30,05
Alexander	R\$8,77	R\$21,93	Valentina	R\$8,25	R\$20,63
Cosmopolitan	R\$11,29	R\$28,23	dose Whisky Jack daniels	R\$4,59	R\$15,30
Daiquiri	R\$7,52	R\$18,80	dose Vodka Absolut	R\$2,99	R\$9,97
Dry Martini	R\$12,31	R\$30,78	dose Tequila Jose Cuervo	R\$3,46	R\$11,53
Manhattan	R\$13,12	R\$32,80	dose Amarula	R\$5,99	R\$19,97
Gin tonica	R\$6,53	R\$16,33	dose Jagermeister	R\$ 3,71	R\$12,37
Margarita	R\$16,11	R\$40,28	dose Gin tanqueray	R\$4,78	R\$15,93
Martinez	R\$9,33	R\$23,33			

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

5.1.3 CUSTO FIXO

Cada item dos custos fixos foi devidamente orçado a partir de pesquisa de preços de mercado, mantendo uma base de valor fixa para todos os cenários estipulados, podendo ser adicionado inflação referente ao ano de projeção. Dentro dos custos fixos o que tem maior impacto é o aluguel e a folha de pagamento, conforme mostrado na Tabela 8.

TABELA 8 – CUSTOS FIXOS

Custo fixo	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Aluguel Imóvel	R\$150.000,00	R\$ 150.000,00	R\$150.000,00	R\$150.000,00	R\$150.000,00
Telefone/internet	R\$3.360,00	R\$ 3.360,00	R\$3.360,00	R\$3.360,00	R\$3.360,00
Telefone Celular	R\$1.724,40	R\$ 1.724,40	R\$1.724,40	R\$1.724,40	R\$1.724,40
Água	R\$867,12	R\$ 867,12	R\$867,12	R\$867,12	R\$867,12
Luz	R\$2.133,72	R\$ 2.133,72	R\$2.133,72	R\$2.133,72	R\$2.133,72
IPTU	R\$1.714,60	R\$ 1.714,60	R\$1.714,60	R\$1.714,60	R\$1.714,60
IPVA	R\$1.213,26	R\$ 1.213,26	R\$1.213,26	R\$1.213,26	R\$1.213,26
Honorários Contábeis	R\$2.280,00	R\$ 2.280,00	R\$2.280,00	R\$2.280,00	R\$2.280,00
segurança monitoramento	R\$6.000,00	R\$ 6.000,00	R\$6.000,00	R\$6.000,00	R\$6.000,00
Extintores de incêndio pó	R\$264,00	R\$ 264,00	R\$264,00	R\$264,00	R\$264,00
Extintores de incêndio água	R\$253,50	R\$ 253,50	R\$253,50	R\$253,50	R\$253,50
Dedetização	R\$240,00	R\$ 240,00	R\$240,00	R\$240,00	R\$240,00
Manutenção predial	R\$600,00	R\$ 600,00	R\$600,00	R\$600,00	R\$600,00
imprevistos 10%	R\$8.400,00	R\$ 8.400,00	R\$8.400,00	R\$8.400,00	R\$8.400,00

Assinaturas jornais, revistas	R\$600,00	R\$ 600,00	R\$600,00	R\$600,00	R\$600,00
Seguro Empresarial	R\$2.400,00	R\$ 2.400,00	R\$2.400,00	R\$2.400,00	R\$2.400,00
seguro veicular	R\$2.590,80	R\$ 2.590,80	R\$2.590,80	R\$2.590,80	R\$2.590,80
tarifas maquina cartão	R\$1.080,00	R\$ 1.080,00	R\$1.080,00	R\$1.080,00	R\$1.080,00
Tarifa Bancária	R\$678,00	R\$ 678,00	R\$678,00	R\$678,00	R\$678,00
domínio website	R\$59,88	R\$ 59,88	R\$59,88	R\$59,88	R\$59,88
servidor website	R\$154,80	R\$ 154,80	R\$154,80	R\$154,80	R\$154,80
Marketing & publicidade	R\$20.604,00	R\$ 20.604,00	R\$20.604,00	R\$20.604,00	R\$20.604,00
Total Custo fixo	R\$207.218,08	R\$ 207.218,08	R\$207.218,08	R\$ 207.218,08	R\$207.218,08

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

5.1.4 FOLHA DE PAGAMENTO E GASTOS COM REMUNERAÇÃO

Para Gonçalves (2003 p.93), “folha de pagamento” é o nome dado a uma lista das remunerações pagas aos colaboradores de uma empresa. Consiste na transformação das informações trabalhistas de cada funcionário em dados contábeis, para calcular o pagamento líquido e o pagamento bruto é necessário identificar todos os registros financeiros de um funcionário: salários, vencimentos, descontos e bônus. Nesse cálculo, devem entrar itens como os descontos de benefícios - vale-transporte e alimentação e a incidência de impostos. Abaixo temos a tabela 9 de pesquisa de mercado sobre os salários médios de acordo com a função executada e nível de profissionalismo.

TABELA 9 – SALÁRIOS MÉDIOS POR CARGO

Cargo	Trainee	Júnior	Pleno	Sênior	Master	Salários
Maitre/gerente	R\$1.950,63	R\$2.535,82	R\$3.247,00	R\$4.285,54	R\$5.571,20	R\$3.247,00
Hostess/recepção	R\$1.031,18	R\$1.185,86	R\$1.363,74	R\$1.568,30	R\$1.803,55	R\$1.363,74
Garçom	R\$1.007,38	R\$1.108,12	R\$1.218,93	R\$1.340,82	R\$1.474,90	R\$1.218,93
Barman	R\$1.105,59	R\$1.216,15	R\$1.337,76	R\$1.471,54	R\$1.618,69	R\$1.337,76
Faxineira/limpeza	R\$943,13	R\$1.037,44	R\$1.141,18	R\$1.255,30	R\$1.380,83	R\$1.141,18
Caixa	R\$914,06	R\$1.051,17	R\$1.208,85	R\$1.390,18	R\$1.598,71	R\$1.208,85
Chefe de Cozinha	R\$1.951,92	R\$2.537,49	R\$3.249,00	R\$4.088,36	R\$5.574,87	R\$4.088,36
Cozinheira / subchefe	R\$1.951,92	R\$2.537,49	R\$3.249,00	R\$4.288,36	R\$5.574,87	R\$3.249,00
Cozinheira auxiliar	R\$1.193,61	R\$1.312,97	R\$1.444,27	R\$1.588,70	R\$1.747,57	R\$1.747,57
Estagiário gastronomia	R\$1.668,68	R\$2.085,85	R\$2.557,00	R\$3.259,14	R\$4.073,93	R\$1.668,68
Auxiliar de Cozinha	R\$997,83	R\$1.097,61	R\$1.207,37	R\$1.328,11	R\$1.460,92	R\$1.328,11
Administrador	R\$1.588,79	R\$1.827,11	R\$2.101,18	R\$2.416,36	R\$2.778,81	R\$2.101,18

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR com base em <https://www.trabalhabrasil.com.br> acesso em 20/02/2021

Consideramos a quantidade necessária de funcionários conforme a Tabela 10.

TABELA 10 – QUANTIDADE DE COLABORADORES POR CAPACIDADE DE ATENDIMENTO

Capacidade de atendimento	Número de funcionários por turno															
	20%		40%		50%		60%		70%		80%		90%		100%	
Cargo	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N	D	N
Maitre/gerente 6H	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Hostess/recepção 6H	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Garçom 6H	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3
Barman 6h	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3
Faxineira/limpeza 8H	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Caixa 6H	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Chefe de Cozinha 8H	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Cozinheira/Subchefe 8H	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1
Cozinheira auxiliar 8h	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Estagiário de gastronomia 8H	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Auxiliar de Cozinha 8H	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Administrador/comprador 8H	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

E, portanto, a Tabela 11 ilustra a folha de pagamentos considerando os dados apresentados, por cenário (pessimista, realista e otimista).

TABELA 11 – FOLHA DE PAGAMENTO POR CENÁRIOS

	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
PESSIMISTA	40%	40%	50%	50%	60%
Salários	R\$426.624,12	R\$426.624,12	R\$454.824,48	R\$454.824,48	R\$526.979,04
Encargos Sociais	R\$367.440,51	R\$367.440,51	R\$396.063,25	R\$396.063,25	R\$462.732,70
Custos totais pessimista	R\$794.064,63	R\$794.064,63	R\$850.887,73	R\$850.887,73	R\$989.711,74
REALISTA	50%	50%	60%	60%	70%
Salários	R\$454.824,48	R\$454.824,48	R\$526.979,04	R\$526.979,04	R\$604.955,04
Encargos Sociais	R\$396.063,25	R\$396.063,25	R\$462.732,70	R\$462.732,70	R\$521.129,98
Custos totais realista	R\$850.887,73	R\$850.887,73	R\$989.711,74	R\$989.711,74	R\$1.126.085,02
OTIMISTA	60%	60%	70%	70%	80%
Salários	R\$526.979,04	R\$526.979,04	R\$604.955,04	R\$604.955,04	R\$634.209,36
Encargos Sociais	R\$462.732,70	R\$462.732,70	R\$521.129,98	R\$521.129,98	R\$550.383,44
Custos totais otimista	R\$989.711,74	R\$989.711,74	R\$1.126.085,02	R\$1.126.085,02	R\$1.184.592,80

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

5.1.5 CUSTO VARIÁVEL

Os custos variáveis por possuírem a característica de mudarem conforme varia a quantidade de atendimentos, tiveram que ser em sua maioria desmembrados e calculados individualmente, levando em consideração suas características intrínsecas.

Eles são compostos em sua maioria por 91,5% matéria prima direta, 5% custos operacionais como água, luz, gás. As despesas com tarifa em transação sobre vendas efetuada em cartões de crédito e débito representam 2%, os demais custos somam 1,5%.

As tabelas abaixo 12 a 14 são referentes aos três cenários. Nelas se encontram os custos variáveis referentes a matéria prima direta, matéria prima indireta, despesas operacionais, despesas comerciais, despesas financeiras, despesas administrativas.

TABELA 12 - CUSTOS VARIÁVEIS CENÁRIO PESSIMISTA

pessimista	40%	40%	50%	50%	60%
DESCRIÇÃO	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
MP refeição almoço	R\$342.507,90	R\$342.507,90	R\$428.134,87	R\$428.134,87	R\$513.761,85
MP bebidas almoço	R\$115.151,93	R\$115.151,93	R\$143.939,91	R\$143.939,91	R\$172.727,90
MP refeição jantar	R\$242.947,15	R\$242.947,15	R\$303.683,94	R\$303.683,94	R\$364.420,73
MP bebidas jantar	R\$176.510,92	R\$176.510,92	R\$220.638,65	R\$220.638,65	R\$264.766,38
Água	R\$4.029,84	R\$4.029,84	R\$5.919,19	R\$5.919,19	R\$7.808,55
Luz	R\$26.700,72	R\$26.700,72	R\$32.096,54	R\$32.096,54	R\$37.492,36
gás	R\$10.445,76	R\$10.445,76	R\$13.057,20	R\$13.057,20	R\$15.668,64
Material de expediente	R\$4.958,52	R\$4.958,52	R\$6.479,37	R\$6.479,37	R\$7.925,22
materiais escritório	R\$349,98	R\$349,98	R\$740,80	R\$740,80	R\$746,20
Material de Informática	R\$61,60	R\$61,60	R\$209,98	R\$209,98	R\$209,98
combustível	R\$1.732,08	R\$1.732,08	R\$1.732,08	R\$1.732,08	R\$1.732,08
Anúncios google AdWords	R\$4.120,80	R\$4.120,80	R\$5.151,00	R\$5.151,00	R\$6.181,20
Despesas e Marketing	R\$2.472,48	R\$2.472,48	R\$3.090,60	R\$3.090,60	R\$3.708,72
tarifas cartão debito 0,7%	R\$4.872,48	R\$4.872,48	R\$6.090,60	R\$6.090,60	R\$7.308,72
tarifas cartão credito 1,5%	R\$14.617,45	R\$14.617,45	R\$18.271,81	R\$18.271,81	R\$21.926,17
Manutenção automóvel	R\$338,00	R\$417,00	R\$338,00	R\$761,49	R\$338,00
Manutenção de Máquinas	R\$600,00	R\$600,00	R\$600,00	R\$600,00	R\$600,00
Uniforme e EPI	R\$2.531,05	R\$2.531,05	R\$3.163,82	R\$3.163,82	R\$3.796,58
Treinamento Pessoal ¹	R\$1.900,00	R\$1.900,00	R\$2.100,00	R\$2.100,00	R\$2.500,00
Exame admissional	R\$1.710,00	R\$1.710,00	R\$1.890,00	R\$1.890,00	R\$2.250,00
Total Custos Variáveis	R\$958.558,66	R\$958.637,6	R\$1.197.328,37	R\$1.197.751,86	R\$1.435.869,27

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

¹ Consideramos um treinamento básico para que os funcionários tenham conhecimento dos cuidados na preparação e peculiaridades no trato dos alimentos sem glúten, no valor de R\$50,00 de acordo para cada funcionário no ano de análise, sendo que todo ano os funcionários refazem.

TABELA 13 – CUSTOS VARIÁVEIS CENÁRIO REALISTA

Realista	50%	50%	60%	60%	70%
DESCRIÇÃO	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
MP refeição almoço	R\$428.134,87	R\$428.134,87	R\$513.761,85	R\$513.761,85	R\$599.388,82
MP bebidas almoço	R\$143.939,91	R\$143.939,91	R\$172.727,90	R\$172.727,90	R\$201.515,88
MP refeição jantar	R\$303.683,94	R\$303.683,94	R\$364.420,73	R\$364.420,73	R\$425.157,52
MP bebidas jantar	R\$220.638,65	R\$220.638,65	R\$264.766,38	R\$264.766,38	R\$308.894,11
Água	R\$5.919,19	R\$5.919,19	R\$7.808,55	R\$7.808,55	R\$ 9.697,90
Luz	R\$32.096,54	R\$32.096,54	R\$37.492,36	R\$37.492,36	R\$42.888,18
gás	R\$13.057,20	R\$13.057,20	R\$15.668,64	R\$15.668,64	R\$18.280,08
Material de expediente	R\$6.479,37	R\$6.479,37	R\$7.925,22	R\$7.925,22	R\$9.077,67
materiais escritório	R\$740,80	R\$740,80	R\$746,20	R\$746,20	R\$765,58
Material de Informática	R\$209,98	R\$209,98	R\$209,98	R\$209,98	R\$209,98
combustível	R\$1.732,08	R\$1.732,08	R\$1.732,08	R\$1.732,08	R\$1.732,08
Anúncios google AdWords	R\$5.151,00	R\$5.151,00	R\$6.181,20	R\$6.181,20	R\$7.211,40
Despesas e Marketing	R\$3.090,60	R\$3.090,60	R\$3.708,72	R\$3.708,72	R\$4.326,84
tarifas cartão debito 0,7%	R\$6.090,60	R\$6.090,60	R\$7.308,72	R\$7.308,72	R\$8.526,84
tarifas cartão credito 1,5%	R\$18.271,81	R\$18.271,81	R\$21.926,17	R\$21.926,17	R\$25.580,53
Manutenção automóvel	R\$338,00	R\$417,00	R\$338,00	R\$761,49	R\$338,00
Manutenção de Máquinas	R\$600,00	R\$600,00	R\$600,00	R\$600,00	R\$600,00
Uniforme e EPI	R\$3.163,82	R\$3.163,82	R\$3.796,58	R\$3.796,58	R\$4.429,34
Treinamento Pessoal	R\$2.100,00	R\$2.100,00	R\$2.500,00	R\$2.500,00	R\$2.700,00
Exame admissional	R\$1.890,00	R\$1.890,00	R\$2.250,00	R\$2.250,00	R\$2.430,00
Total Custos Variáveis	R\$1.197.328,37	R\$1.197.407,37	R\$1.435.869,27	R\$1.436.292,76	R\$1.673.750,76

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

TABELA 14 – CUSTOS VARIÁVEIS CENÁRIO OTIMISTA

OTIMISTA	60%	60%	70%	70%	80%
DESCRIÇÃO	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
MP refeição almoço	R\$513.761,85	R\$513.761,85	R\$599.388,82	R\$599.388,82	R\$685.015,80
MP bebidas almoço	R\$172.727,90	R\$172.727,90	R\$201.515,88	R\$201.515,88	R\$230.303,86
MP refeição jantar	R\$364.420,73	R\$364.420,73	R\$425.157,52	R\$425.157,52	R\$485.894,31
MP bebidas jantar	R\$264.766,38	R\$264.766,38	R\$308.894,11	R\$308.894,11	R\$353.021,84
Água	R\$7.808,55	R\$7.808,55	R\$9.697,90	R\$9.697,90	R\$11.587,26
Luz	R\$37.492,36	R\$37.492,36	R\$42.888,18	R\$42.888,18	R\$48.284,00
gás	R\$15.668,64	R\$15.668,64	R\$18.280,08	R\$18.280,08	R\$20.891,52
Material de expediente	R\$7.925,22	R\$7.925,22	R\$9.077,67	R\$9.077,67	R\$10.209,72
materiais escritório	R\$746,20	R\$746,20	R\$765,58	R\$765,58	R\$1.071,40
Material de Informática	R\$209,98	R\$209,98	R\$209,98	R\$209,98	R\$271,58
combustível	R\$1.732,08	R\$1.732,08	R\$1.732,08	R\$1.732,08	R\$1.732,08
Anúncios google AdWords	R\$6.181,20	R\$6.181,20	R\$7.211,40	R\$7.211,40	R\$8.241,60
Despesas e Marketing	R\$3.708,72	R\$3.708,72	R\$4.326,84	R\$4.326,84	R\$4.944,96
tarifas cartão debito 0,7%	R\$7.308,72	R\$7.308,72	R\$8.526,84	R\$8.526,84	R\$9.744,97
tarifas cartão credito 1,5%	R\$21.926,17	R\$21.926,17	R\$25.580,53	R\$25.580,53	R\$29.234,90
Manutenção automóvel	R\$338,00	R\$417,00	R\$338,00	R\$761,49	R\$338,00
Manutenção de Máquinas	R\$600,00	R\$600,00	R\$600,00	R\$600,00	R\$600,00
Uniforme e EPI	R\$3.796,58	R\$3.796,58	R\$4.429,34	R\$4.429,34	R\$5.062,10
Treinamento Pessoal	R\$2.500,00	R\$2.500,00	R\$2.700,00	R\$2.700,00	R\$2.900,00
Exame admissional	R\$2.250,00	R\$2.250,00	R\$2.430,00	R\$2.430,00	R\$2.610,00
Total Custos Variáveis	R\$1.435.869,27	R\$1.435.948,27	R\$1.673.750,76	R\$1.674.174,25	R\$1.911.959,88

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

5.1.6 TRIBUTOS

Os tributos nacionais que incidem sobre o código CNAE5611-2/01 de serviços de restaurantes se dividem nas seguintes categorias: impostos, taxas, contribuições. Os tributos que os compõem serão definidos nos itens a seguir, assim como outras definições necessárias, para depois apresentarmos as estimativas resumidas em tabelas.

5.1.6.1 LUCRO PRESUMIDO

Lucro presumido é uma forma de tributação considerada simplificada, pois permite à Receita Federal determinar a base de cálculo do Imposto de Renda Pessoa Jurídica (IRPJ) e da Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido (CSLL) sem que se apure, necessariamente, as despesas de uma empresa.

O regime tributário será atribuído de acordo com o faturamento bruto, que por exceder os limites do Simples Nacional se encaixa no regime de lucro presumido ou real, e pelo fato do modelo de apuração do lucro presumido ser mais fácil de aplicar foi optado por ele.

As empresas que estão aptas a adotar esse regime de tributação têm, portanto, uma base de cálculo pré-fixada, com margens de lucro específicas, de acordo com a atividade da companhia.

5.1.6.2 COFINS – CONTRIBUIÇÃO PARA O FINANCIAMENTO DA SEGURIDADE SOCIAL

COFINS é uma sigla para Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social. Trata-se de uma contribuição a nível federal calculada sobre a receita bruta de empresas. Sua arrecadação é destinada aos fundos de previdência e assistência social e da saúde pública.

O COFINS é calculado sobre a receita bruta mensal da empresa contribuinte, não importando a atividade exercida pelo empreendimento e a categorização contábil dada às receitas. O faturamento mensal é o que importa para a mensuração desse tributo. A alíquota do COFINS é de 7,6% para PJ que opte pelo regime não-cumulativo e de 3% para quem escolher a incidência cumulativa.

5.1.6.3 CPP – CONTRIBUIÇÃO PATRONAL PREVIDENCIÁRIA

CPP significa Contribuição Patronal Previdenciária. É uma arrecadação federal vinculada ao INSS (Instituto Nacional do Seguro Social) e, conseqüentemente, ao Ministério do Trabalho e Previdência Social, que contribui para a manutenção do Regime Geral da Previdência Social, responsável pelos benefícios concedidos àqueles que adquirirem o direito a eles, segundo o previsto pela lei. As alíquotas variam de acordo com o regime tributário da empresa. Até 2011, a contribuição previdenciária patronal era feita com base em 20% dos respectivos salários ou pró-labore, ou seja, do valor da folha de pagamento, independentemente do tipo de atividade ou serviço envolvido no setor.

Com o objetivo de reduzir a carga tributária e, assim, estimular a competitividade das empresas brasileiras, o governo criou a desoneração da folha de pagamento, por meio da instituição da Lei 12.546/2011, o governo definiu diferentes alíquotas para cada segmento econômico, buscando aplicar a cobrança de tributos de forma mais justa e igualitária.

O cálculo da alíquota de imposto CPP é obtido a partir da soma do Fator Acidentário de Prevenção (FAP) e Risco de Acidente do Trabalho (RAT) que para o CNAE: 5611-2/01 referentes a atividade Restaurantes e similares sobre o faturamento bruto mensal. O que pode ser resumido na equação abaixo:

$$\text{FAP} \times \text{RAT} = 2\% + 2\% = 4\% \times \text{Faturamento bruto}$$

ICMS – IMPOSTO SOBRE CIRCULAÇÃO DE MERCADORIAS

O Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços fica de responsabilidade de cada Estado regulamentar. O encargo é cobrado de todo produto, que teve circulação. No Paraná, verificamos a incidência de 15% sobre a receita bruta de estabelecimentos pertencentes ao CNAE: 5611-2/01.

5.1.6.4 CSLL – CONTRIBUIÇÃO SOCIAL SOBRE O LUCRO PRESUMIDO

A alíquota da CSLL é de 9% (nove por cento) para as pessoas jurídicas em geral, a apuração da CSLL deve acompanhar a forma de tributação do lucro adotada para o IRPJ.

O projeto opta pela tributação a partir do Lucro Presumido, passa a apurar a CSLL por uma taxa aplicada sobre a receita bruta da empresa, ou seja, a partir das vendas ou serviços prestados. Essa taxa é conhecida como alíquota de presunção.

O processo é o seguinte: primeiro é apurado o faturamento do trimestre. Depois, para saber o lucro, aplica-se a alíquota de presunção, 12% das receitas a partir de vendas para atividades de comércio. Após esse cálculo basta aplicar a CSLL em 9% para determinar o valor a ser recolhido no período.

5.1.6.5 IRPJ – IMPOSTO DE RENDA DA PESSOA JURÍDICA

O Imposto de Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ) é um imposto cobrado de toda empresa com cadastro jurídico. O cálculo do IRPJ para empresas que optam pelo lucro presumido é feito a partir da presunção do lucro sobre a receita bruta, que para atividades de comércio é de 8%, sobre esse valor aplicasse a alíquota do IRPJ que é de 15%, se o resultado ultrapassar a margem de presunção do lucro de R\$ 60.000,00, aplicasse a alíquota de 10% sobre o valor que ultrapasse esse valor.

5.1.6.6 PIS – PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO SOCIAL

O Programa de Integração Social (PIS), é destinado a promover a integração do empregado na vida e no desenvolvimento das empresas, as contribuições para o PIS financiam os programas de seguro-desemprego e o abono salarial anual, para empregados que recebam até dois salários mínimos mensais de empregadores contribuintes do programa em geral consiste em um programa de transferência de renda, possibilitando melhor distribuição da renda nacional.

5.1.6.7 MENSURAÇÃO DOS TRIBUTOS

Conforme o que apresentamos nos itens anteriores, iremos mensurar os tributos para o projeto. Em resumo: a base de cálculo da contribuição para empresas que optam por lucro presumido é a totalidade da receita operacional bruta da empresa,

sem deduções em relação a custos, despesas e encargos. Sobre a alíquota da Contribuição para o PIS de 0,65%. Os impostos são foram de acordo com as tarifas que tributam o lucro presumido estipuladas para o comercio de restaurante e similares código CNAE 5611-2/01, onde o ICMS é de 15% e CPP 4%, PIS 0,65% e COFINS 3% são deduzidos a partir da receita bruta, já o IRPJ e CSLL são calculados trimestralmente com base no lucro presumido, onde se soma a receita bruta dos 3 meses, dela se deduzem a parcela referente a 8%, dessa margem são deduzidos 15%, e se a dedução de 8% da receita bruta ultrapassar R\$60.000,00, deve-se calcular mais 10% de imposto sobe o valor excedente. O cálculo do CSLL é similar ao IRPJ apenas com alíquotas diferentes, onde da soma da receita bruta trimestral aplicamos uma alíquota de 12% e dessa presunção aplicamos a alíquota de 9%, do qual é encontrado o valor referente ao imposto.

Com isso, os resultados para a tributação, conforme os três cenários estão resumidos nas Tabelas 15 a 17 a seguir.

TABELA 15 – DESPESAS COM TRIBUTOS PESSIMISTA

Pessimista	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
ICMS	R\$297.401,91	R\$297.401,91	R\$371.752,39	R\$371.752,39	R\$446.102,87
CPP	R\$111.371,03	R\$111.371,03	R\$139.213,79	R\$139.213,79	R\$167.056,55
PIS	R\$18.097,79	R\$18.097,79	R\$22.622,24	R\$22.622,24	R\$27.146,69
COFINS	R\$83.528,27	R\$83.528,27	R\$104.410,34	R\$104.410,34	R\$125.292,41
ISS	R\$55.685,52	R\$55.685,52	R\$69.606,90	R\$69.606,90	R\$83.528,27
IRPJ	R\$33.411,31	R\$33.411,31	R\$45.606,90	R\$45.606,90	R\$59.528,27
CSLL	R\$30.070,18	R\$30.070,18	R\$37.587,72	R\$37.587,72	R\$45.105,27
Total imposto	R\$629.566,02	R\$629.566,02	R\$790.800,28	R\$790.800,28	R\$953.760,33

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

TABELA 16 – DESPESAS COM TRIBUTOS REALISTA

Realista	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
ICMS	R\$371.752,39	R\$371.752,39	R\$446.102,87	R\$446.102,87	R\$520.453,34
CPP	R\$139.213,79	R\$139.213,79	R\$167.056,55	R\$167.056,55	R\$194.899,31
PIS	R\$22.622,24	R\$22.622,24	R\$27.146,69	R\$27.146,69	R\$31.671,14
COFINS	R\$104.410,34	R\$104.410,34	R\$125.292,41	R\$125.292,41	R\$146.174,48
ISS	R\$69.606,90	R\$69.606,90	R\$83.528,27	R\$83.528,27	R\$97.449,65
IRPJ	R\$45.606,90	R\$45.606,90	R\$59.528,27	R\$59.528,27	R\$73.449,65
CSLL	R\$37.587,72	R\$37.587,72	R\$45.105,27	R\$45.105,27	R\$52.622,81
Total imposto	R\$790.800,28	R\$790.800,28	R\$953.760,33	R\$953.760,33	R\$ 1.116.720,39

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

TABELA 17 – DESPESAS COM TRIBUTOS OTIMISTA

Otimista	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
ICMS	R\$446.102,87	R\$ 446.102,87	R\$520.453,34	R\$520.453,34	R\$594.803,82
CPP	R\$167.056,55	R\$ 167.056,55	R\$194.899,31	R\$194.899,31	R\$222.742,07
PIS	R\$27.146,69	R\$ 27.146,69	R\$31.671,14	R\$31.671,14	R\$36.195,59
COFINS	R\$125.292,41	R\$ 125.292,41	R\$146.174,48	R\$146.174,48	R\$167.056,55
ISS	R\$83.528,27	R\$ 83.528,27	R\$97.449,65	R\$97.449,65	R\$111.371,03
IRPJ	R\$59.528,27	R\$ 59.528,27	R\$73.449,65	R\$73.449,65	R\$87.371,03
CSLL	R\$45.105,27	R\$ 45.105,27	R\$52.622,81	R\$52.622,81	R\$60.140,36
Total imposto	R\$953.760,33	R\$ 953.760,33	R\$ 1.116.720,39	R\$ 1.116.720,39	R\$ 1.279.680,44

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

5.2 RECEITAS

As receitas representam a entrada de elementos para o ativo, sob a forma de dinheiro ou direitos a receber, correspondente, normalmente, à venda de mercadorias, de produtos ou à prestação de serviços (FONSECA, 2012).

A determinação das receitas do projeto apresenta certa complexidade, uma vez que estimar o faturamento de uma empresa que ainda não iniciou suas atividades contém o elemento da incerteza. Como o cardápio dispõe de diversos produtos, as vendas foram efetuadas de acordo com a demanda estipulada para cada cenário nos anos de atividade em estudo, e distribuídos no formado aleatório utilizando simulação de Monte Carlo segundo uma distribuição uniforme.

As tabelas 18 a 20 abaixo apresentam o montante de vendas de produtos e/ou serviços ao longo do período de tempo considerado o cenário e sua capacidade de atendimento.

TABELA 18 – RECEITAS PESSIMISTA

Pessimista	40%	40%	50%	50%	60%
Descrição	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Refeição almoço	R\$1.153.986,36	R\$1.153.986,36	R\$1.442.482,95	R\$1.442.482,95	R\$1.730.979,54
Bebidas almoço	R\$331.846,50	R\$331.846,50	R\$414.808,12	R\$ 414.808,12	R\$497.769,74
Refeição jantar	R\$828.693,05	R\$828.693,05	R\$1.035.866,31	R\$1.035.866,31	R\$1.243.039,57
Bebidas jantar	R\$469.749,91	R\$469.749,91	R\$587.187,39	R\$ 587.187,39	R\$704.624,87
Receita bruta	R\$2.784.275,81	R\$2.784.275,81	R\$3.480.344,77	R\$3.480.344,77	R\$4.176.413,72

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

TABELA 19 – RECEITAS REALISTA

Realista	50%	50%	60%	60%	70%
Descrição	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Refeição almoço	R\$1.442.482,95	R\$1.442.482,95	R\$1.730.979,54	R\$1.730.979,54	R\$2.019.476,13
Bebidas almoço	R\$414.808,12	R\$414.808,12	R\$497.769,74	R\$497.769,74	R\$580.731,37
Refeição jantar	R\$1.035.866,31	R\$1.035.866,31	R\$1.243.039,57	R\$1.243.039,57	R\$1.450.212,83
Bebidas jantar	R\$587.187,39	R\$587.187,39	R\$ 704.624,87	R\$704.624,87	R\$822.062,35
Receita bruta	R\$3.480.344,77	R\$3.480.344,77	R\$4.176.413,72	R\$4.176.413,72	R\$4.872.482,68

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

TABELA 20 – RECEITAS OTIMISTA

Otimista	60%	60%	70%	70%	80%
Descrição	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Refeição almoço	R\$1.730.979,54	R\$1.730.979,54	\$2.019.476,13	R\$2.019.476,13	R\$2.307.972,71
Bebidas almoço	R\$497.769,74	R\$497.769,74	R\$580.731,37	R\$580.731,37	R\$663.692,99
Refeição jantar	R\$1.243.039,57	R\$1.243.039,57	R\$1.450.212,83	R\$1.450.212,83	R\$1.657.386,10
Bebidas jantar	R\$704.624,87	R\$704.624,87	R\$822.062,35	R\$822.062,35	R\$939.499,83
Receita bruta	R\$4.176.413,72	R\$4.176.413,72	R\$4.872.482,68	R\$4.872.482,68	R\$5.568.551,63

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

6 ANÁLISE DE VIABILIDADE

Realizado o projeto de implementação do restaurante, e mensurados todos os custos e receitas, resta verificar se o empreendimento é viável economicamente. Para isso, esse capítulo apresentará brevemente a definição de cada método que será estimado, para no item final apresentar os resultados da viabilidade do negócio.

6.1 MÉTODOS DE ANÁLISE DE VIABILIDADE E DEFINIÇÕES

Os métodos de análise de investimentos são fundamentais para avaliar a aplicação de recursos, sabendo que todo investimento possui um risco inerente, a análise de investimento contribuirá para minimizá-los, assim como maximizar os ganhos.

Ela baseia no emprego de técnicas contábeis, econômicas e financeiras para identificar qual melhor alocação de investimento entre as diversas alternativas existentes. Ao se processar os dados, equações e cálculos relativos ao ativo, bem como as condições que o antecederam e seus resultados posteriores, é possível enxergar se existe rentabilidade, de quanto ela pode ser, viabilizando ou não o investimento com determinada segurança.

Dentre os métodos existentes, enfocaremos no ponto de equilíbrio, Payback simples e descontado; VPL; TIR e apresentaremos a definição de TMA adotada nesse estudo. Esses itens estão dispostos na sequência.

6.2 PE - PONTO DE EQUILÍBRIO

Se refere ao ponto em que não há lucro nem prejuízo, ou seja, é o ponto de igualdade entre a receita proveniente das vendas e a somatória dos custos fixos e variáveis, Dornellas (2007).

Este ponto apresenta grande importância para o projeto pois, identifica a quantidade de vendas necessária para que o projeto comece a obter lucro. Para Buarque (1986) apresenta o nível mínimo de produção e venda sem gerar perdas, ou

seja, o momento em que os custos fixos e operacionais são cobertos a cada ano, e o nível mínimo de vendas.

6.3 PBS - PAYBACK SIMPLES

Se refere ao período necessário para recuperação do capital investido. Sendo usado como medida de risco para Souza e Clemente (2008) estabelecer a relação entre o Payback e a vida útil do projeto traz melhorias quanto a percepção de risco, ou seja, quanto menor o tempo de payback mais atraente o projeto. Podemos ressaltar como segundo ponto positivo do método sua facilidade no cálculo, facilitando a interpretação.

Das limitações do método, Dornellas (2007) destaca que o método não leva em consideração o custo do capital e o valor no dinheiro no tempo, e não considera todos os fluxos de caixa, deixando de fora dos cálculos os fluxos de caixa após o payback.

6.4 PBD – PAYBACK DESCONTADO

Este método apresenta como principal diferenciação considerar o valor do dinheiro no tempo, ou seja, leva-se em consideração o custo do capital. Para Dornelas (2007) considerar o payback descontado apresenta uma estimativa financeira mais realista desta maneira sendo a mais adequada para avaliação de decisão.

6.5 VPL – VALOR PRESENTE LÍQUIDO

O Valor Presente Líquido (VPL), também conhecido como método do valor atual líquido, é definido como a soma dos valores descontados do fluxo de caixa analisado. Deste modo, a viabilidade econômica de um negócio analisado por meio do VPL é encontrada a partir da diferença positiva entre as receitas e custos, ambos em termos de valor presente, considerando uma determinada taxa de juros (GALLON, SILVA, et al., 2006)

O valor presente líquido (VPL) do fluxo de caixa é obtido subtraindo-se os investimentos iniciais de um projeto do valor presente das entradas de caixa,

descontados a uma taxa igual ao custo de oportunidade da empresa ou a TMA. (CASAROTTO & KOPITKE, 2006, p. 116).

6.6 TMA- TAXA MÍNIMA DE ATRATIVIDADE

A TMA é comparação para alocação dos recursos escassos tanto para empresas como pessoas físicas, dado que a partir da decisão de investir em determinado negócio ou título estamos perdendo a oportunidade de investir em outros projetos.

Ao se analisar uma proposta de investimento deve ser considerado o fato de se estar perdendo a oportunidade de auferir retornos pela aplicação do mesmo capital em outros projetos. A nova proposta para ser atrativa deve render, no mínimo, a taxa de juros equivalente à rentabilidade das aplicações correntes e de pouco risco. (CASAROTTO & KOPITKE, 2006 p. 108).

A Taxa Mínima de Atratividade para Souza e Clemente (2001), é entendida como a melhor taxa e que seu grau de risco é baixo, uma vez que o empreendedor na hora de investir sempre terá duas opções de escolha para serem avaliadas e aplicadas de uma melhor maneira: investir no projeto ou investir na Taxa Mínima de Atratividade.

Para comprovar se o projeto atenderá as expectativas financeiras dos acionistas é preciso comparar a Taxa Mínima de Atratividade com a Taxa Interna de Retorno, se a TMA for inferior à TIR entende-se que o negócio é viável e que existe um prêmio sobre o risco superior, conforme as metas estabelecidas pelos investidores (MOTTA, GONÇALVES, et al., 2009).

A TMA utilizada nesse trabalho foi de 20% a.a., considerando a rentabilidade exigida pelo empreendedor. Convém notar que essa taxa, no contexto atual, é relativamente alta, portanto, a análise de viabilidade tenderá a ser subestimada, o que gera maior confiança (e, portanto, menor risco) na decisão do empresário.

6.7 TAXA INTERNA DE RETORNO (TIR)

A TIR, a Taxa Interna de Retorno de um empreendimento, é uma medida relativa, expressa em percentual, que demonstra o quanto rende um projeto de investimento, considerando a mesma periodicidade dos fluxos de caixa do projeto.

De acordo com Sanvicente a TIR relaciona-se com o VPL:

A TIR, a Taxa Interna de Retorno de um empreendimento, é uma medida relativa – expressa em percentual – que demonstra o quanto rende um projeto de investimento, considerando a mesma periodicidade dos fluxos de caixa do projeto. (SANVICENTE 1987, p. 52)

A Taxa Interna de Retorno (TIR) apesar da relativa complexidade de seu cálculo, é um dos instrumentos de análise financeira mais utilizados em consequência da rápida leitura que permite (CASAROTTO, 2006). A TIR é conceituada por, como a taxa de desconto que leva o valor atual das entradas de caixa a se igualarem ao investimento inicial referente a um projeto. Sendo em outras palavras, segundo Fonseca (2012) é a taxa de desconto que leva o valor atual líquido (VAL) de uma oportunidade de investimento a igualar-se a zero.

Para calcular o TIR de um novo negócio, basta igualar o Valor Presente Líquido (VPL) a zero na fórmula básica e calcular a taxa de retorno que, se iguala à TIR. Se a TIR for maior ou igual a TMA, deve-se aceitar o projeto; caso contrário deve-se rejeitá-lo (FONSECA, 2018, p.6).

7 ANÁLISE DOS RESULTADOS DO PROJETO

Para calcular todos esses métodos e analisar a viabilidade do projeto, dispusemos todos os valores estimados em um formato de Demonstração de Resultados de Exercício (DRE). A DRE é uma demonstração que visa o lucro e prejuízo acumulados, tem em sua estrutura contas que evidenciam as contas de resultado da entidade, dando ao administrador uma base de como está a situação financeira-econômica da empresa.

Segundo Lins (2011) a DRE tem como objetivo maior esclarecer como se formou a situação líquida da empresa no final do exercício, ao levar em consideração os valores recebidos, bem como os valores gastos com a atividade empresarial e deduzindo as despesas das receitas para que se obtenha o valor do lucro. É o relatório contábil que evidencia o desempenho da empresa, ou seja, se ela teve lucro ou prejuízo dentre o período entre janeiro e dezembro de cada ano.

Nas Tabelas 21 a 23, estão organizados os dados das DRE segundo cenário, e calculados todos os métodos apresentados anteriormente.

TABELA 21 – DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADOS PESSIMISTA

PESSIMISTA	40%	40%	50%	50%	60%
	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Impostos	-R\$629.566,02	-R\$629.566,02	-R\$790.800,28	-R\$790.800,28	-R\$953.760,33
Custos fixos	-R\$999.925,22	-R\$999.925,22	-R\$1.056.748,31	-R\$1.056.748,31	-R\$1.195.572,32
Custos variáveis	-R\$959.916,16	-R\$959.995,16	-R\$1.198.685,87	-R\$1.199.109,36	-R\$1.437.226,77
Caixa mínimo	-R\$195.984,14	-R\$195.992,04	-R\$225.543,42	-R\$225.585,77	-R\$263.279,91
Receita bruta	R\$2.784.275,81	R\$2.784.275,81	R\$3.480.344,77	R\$3.480.344,77	R\$4.176.413,72
Lucro líquido	-R\$1.115,72	-R\$1.202,62	R\$208.566,89	R\$208.101,05	R\$326.574,39
Saldo fluxo caixa	-R\$545.509,55	-R\$546.712,16	-R\$338.145,28	-R\$130.044,23	R\$196.530,16
Fluxo descontado	-R\$929,76	-R\$835,15	R\$120.698,43	R\$100.357,37	R\$131.242,92
Saldo fluxo descontado	-R\$545.323,60	-R\$546.158,75	-R\$425.460,32	-R\$325.102,94	-R\$193.860,02
Vendas efetuadas	120	120	150	150	180
Ponto de equilíbrio	121	121	125	125	141
TMA	20%				
VPL	-R\$193.860,02				
TIR	8%				
Payback simples	4,6 Anos				
Payback descontado	7,2 Anos				

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

TABELA 22 – DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADOS REALISTA

REALISTA	50%	50%	60%	60%	70%
	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Impostos	-R\$790.800,28	-R\$790.800,28	-R\$953.760,33	-R\$953.760,33	-R\$1.116.720,39

Custos fixos	-R\$1.056.748,31	-R\$1.056.748,31	-R\$1.195.572,32	-R\$1.195.572,32	-R\$1.331.945,60
Custos variáveis	-R\$1.198.685,87	-R\$1.198.764,87	-R\$1.437.226,77	-R\$1.437.650,26	-R\$1.675.108,26
Caixa mínimo	-R\$225.543,42	-R\$225.551,32	-R\$263.279,91	-R\$263.322,26	-R\$300.705,39
Receita bruta	R\$3.480.344,77	R\$3.480.344,77	R\$4.176.413,72	R\$4.176.413,72	R\$ 4.872.482,68
Lucro líquido	R\$208.566,89	R\$208.479,99	R\$326.574,39	R\$326.108,55	R\$448.003,04
Saldo fluxo caixa	-R\$335.826,95	-R\$127.346,96	R\$199.227,43	R\$525.335,97	R\$973.339,01
Fluxo descontado	R\$173.805,74	R\$144.777,77	R\$188.989,81	R\$157.266,85	R\$180.042,37
Saldo fluxo descontado	-R\$370.588,10	-R\$225.810,33	-R\$36.820,52	R\$120.446,33	R\$300.488,71
Vendas efetuadas	150	150	180	180	210
Ponto de equilíbrio	125	125	141	141	157
TMA	20%				
VPL	R\$300.488,71				
TIR	40%				
Payback simples	2,4 Anos				
Payback descontado	3,2 Anos				

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

TABELA 23 – DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADOS OTIMISTA

OTIMISTA	60%	60%	70%	70%	80%
	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Impostos	-R\$953.760,33	-R\$953.760,33	-R\$1.116.720,39	-R\$1.116.720,39	-R\$1.279.680,44
Custos fixos	-R\$1.195.572,32	-R\$1.195.572,32	-R\$1.331.945,60	-R\$1.331.945,60	-R\$1.390.453,38
Custos variáveis	-R\$1.437.226,77	-R\$1.437.305,77	-R\$1.675.108,26	-R\$1.675.531,75	-R\$1.913.317,38
Caixa mínimo	-R\$263.279,91	-R\$263.287,81	-R\$300.705,39	-R\$300.747,74	-R\$330.377,08
Receita bruta	R\$4.176.413,72	R\$4.176.413,72	R\$4.872.482,68	R\$4.872.482,68	R\$5.568.551,63
Lucro líquido	R\$326.574,39	R\$326.487,49	R\$448.003,04	R\$447.537,20	R\$654.723,35
Saldo fluxo caixa	-R\$217.819,45	R\$108.668,04	R\$556.671,08	R\$1.004.208,28	R\$ 1.658.931,62
Fluxo descontado	R\$272.145,32	R\$226.727,42	R\$259.261,02	R\$215.826,20	R\$263.118,63
Saldo fluxo descontado	-R\$272.248,51	-R\$45.521,09	R\$213.739,93	R\$429.566,12	R\$692.684,75
Vendas efetuadas	180	180	210	210	240
Ponto de equilíbrio	141	141	157	157	163
TMA	20%				
VPL	R\$692.684,75				
TIR	63%				
Payback simples	1,7 Anos				
Payback descontado	2,0 Anos				

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

A Tabela 24 apresenta o resumo dos resultados encontrados para facilitar a visualização da análise de viabilidade.

TABELA 24 – RESUMO DA ANÁLISE DE VIABILIDADE

	Pessimista	Realista	Otimista
VPL	-R\$193.860,02	R\$300.488,71	R\$692.684,75
TIR	8%	40%	63%
Payback simples	4,6 Anos	2,4 Anos	1,7 Anos
Payback descontado	7,2 Anos	3,2 Anos	2,0 Anos
TMA	20%	20%	20%

FONTE: ELABORADO PELO AUTOR (2021)

Podemos verificar que o resultado da viabilidade depende dos cenários estabelecidos sobre quantidade de vendas. No cenário pessimista, o projeto revela-se não viável, pois apresenta VPL negativo ou TIR menor que a TMA. Isso ocorre pois nessas estimativas, a empresa não consegue atingir o ponto de equilíbrio, vendendo menos do que o necessário para se tornar lucrativa. Porém, conforme pode ser observado na Tabela 22, a quantidade de vendas nesse cenário ruim é quase suficiente para reverter essa situação de inviabilidade. Adicionalmente, nos cenários realista e otimista o empreendimento passa a ser rentável, apresentando inclusive uma rentabilidade muito superior à TMA.

8 CONCLUSÃO

Esse estudo apresentou a elaboração e análise de um projeto de implementação de um restaurante de alta gastronomia especializado na culinária para celíacos em Curitiba. Esse mercado se mostrou em ascensão e com limitações na concorrência. As pesquisas de tendências estimam um crescimento de 30% para os próximos 2 anos no ramo de alimentos “Livres de”, sendo que o mercado não se restringe apenas a pessoas com dificuldades de absorção de determinados nutrientes, mas está captando um público que por escolha decidiu por uma alimentação mais saudável.

Dos pontos fortes do restaurante está seu preço dentro da média, margens de lucro média acima de 370%, com a capacidade fácil de superar as expectativas de atendimento propostas, podendo com um marketing direcionado à qualidade, já no primeiro ano da atividade superar quantidade de vendas estimada no projeto auferindo assim lucros operacionais logo no início.

Os pontos fracos e de atenção encontrados no planejamento estão os custos com pessoal, que representam cerca de 25% das receitas observadas e representam 35% dos custos totais. Aprofundar a contabilidade do empreendimento para que seja possível reduzir significativamente a alíquota aplicada ao restaurante se faz obrigatório, para aumentar a estabilidade financeira do negócio. Outro ponto de dificuldade está em encontrar pontos disponíveis que possam atender o tamanho de estrutura necessária do empreendimento.

Com o levantamento de custos e receitas, a análise de viabilidade mostrou que no cenário pessimista o empreendimento não é viável (gerando um lucro de apenas 8%), porém, tangencia o ponto de equilíbrio em termos de vendas nos dois primeiros anos. Há de se notar que essa rentabilidade embora seja menor que os 20% de TMA exigidos pelo empreendedor, não é desprezível como rentabilidade no contexto atual. Apenas a título de ilustração, já que para essa comparação todos os custos e receitas deveriam ser atualizados para a nova realidade, a Selic atual está em 2% a.a. (dados de 2021). Já nos cenários realista e otimista, o empreendimento mostra-se altamente rentável, com lucros maiores que a TMA: 40% e 63%, respectivamente.

Considerando o exposto e adotando-se políticas de vendas melhores para os primeiros anos de atuação, o restaurante mostra-se como uma oportunidade de

investimento com grandes possibilidades de ser lucrativa. Por fim, destaca-se novamente a fragilidade do estudo em ter realizado todas as estimativas no período Pré-pandemia. Novos estudos poderão considerar os cenários traçados a partir do novo contexto.

REFERÊNCIAS

ABIA, Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos - Relatório anual 2017. Disponível em: <https://www.abia.org.br/vsn/temp/z201843relatorioABIA2017.pdf> acesso em 14 dezembro 2020

ABIHPEC, Associação Brasileira da Indústria de Higiene Pessoal - Caderno de tendências #2019-2020. São Paulo, 2018. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/CADERNO%20DE%20TENDENCIAS%202019-2020%20Sebrae%20Abihpec%20vs%20final.pdf> Acesso em 12 fevereiro 2021

BENATI, Raquel - Desordens relacionadas ao glúten, Rio de Janeiro 2020. Disponível em: http://www.riosemgluten.com/Guia_de_bolso_Desordens_Relacionadas_ao_Gluten_Riosemg gluten.pdf Acesso em 18 novembro 20

BUARQUE, Cristovam; JAVIER OCHOA, Hugo - Avaliação econômica de projetos: uma apresentação didática. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1994.

BUARQUE, Cristovam; JAVIER OCHOA, Hugo. Avaliação econômica de projetos: uma apresentação didática. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1994.

BUARQUE, Cristovam; JAVIER OCHOA, Hugo. Avaliação econômica de projetos: uma apresentação didática. 2a ed Rio de Janeiro: Campus, 1986.

CERETTA, Paulo Sergio, VIEIRA, Kelmara Mendes, MILACH, Felipe - Efeito Dia-da-Semana no Mercado Brasileiro: Uma Análise Sob a Ótica da Liquidez, do Retorno e da Volatilidade. Rio de Janeiro, 2008. Disponível em: http://www.anpad.org.br/diversos/down_zips/38/FIN-A1214.pdf Acesso em 20 janeiro 2021

CHIAVENATO, Idalberto. Introdução a teoria geral da administração. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

DORNELAS, José - Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. José Dornelas – 6. ed. – São Paulo: Empreende/Atlas, 2016.

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso. Rio de Janeiro: Campus: Elsevier, 2007

EUROMONITOR - 10 Principais Tendências Globais de Consumo 2017. Euromonitor Internacional, 2017. Disponível em: <https://go.euromonitor.com/rs/805-KOK-719/images/wpTop10GCT2017EN.pdf> Acesso em 19 novembro 20

FENACELBRA - Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil; elaboração de Almir Correa Moraes et all. Guia orientador para celíacos -- São Paulo: Escola Nacional de Defesa do Consumidor, Ministério da Justiça, 2010. Disponível em:

<https://www.fenacelbra.com.br/arquivos/guia/guia_orientador_para_celiacos.pdf>
Acesso em 19 outubro 2020.

FONSECA, José Wladimir Freitas da - Elaboração e análise de projetos: a viabilidade econômico-financeira. São Paulo: Atlas S.A., 2012.

FONSECA, José Wladimir Freitas da - Engenharia econômica: Decisão e Investimentos. São Paulo: Iesde Brasil S/A. 2018.

GONÇALVES, Gilson - Resumo prático de cálculos trabalhistas: fórmulas e exemplos. 1. ed Curitiba, PR: Juruá, 2003.

IPPUC - Nosso Bairro/Batel. Curitiba, 2015. Disponível em:
<<http://ippuc.org.br/nossobairro/anexos/10-Batel.pdf>> acessado em 1 março 2021

LAS CASAS, Alexandre Luzzi - A utilização do método de coleta de dados via internet na percepção dos executivos dos institutos de pesquisa de mercado atuantes no Brasil. Interações (Campo Grande), 2016, 13.1.

MASCARAQUE, Maria - Top 5 Trends in Health and Wellness – Euromonitor, 2017. Disponível em: <http://go.euromonitor.com/rs/805-KOK-719/images/wpTop5TrendsHW.pdf?mkt_tok=eyJpIjoiTkZMl6ZGtaV1ptTW1WbSlInQiOiI2cUJQNEJRdTIkQ2ZxTXBUb2xkRUhScENJRUYrUE8yTms1cWI5YVpqRDBMeUJLbzhWOGg5aFRCMit5cFRVN0hmaTE1eFdsMIBycFA2aJIN3Jqamw1bFdySGJaQVZuRk93djRaNGIBYnhzZE9JeWRhcTZ3S1dPYlcyZHZYcjV0eSJ9> acesso em 18/05/19

MATTAR, F. N. - Pesquisa de marketing: metodologia, planejamento. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2005

MINTEL - Brasil 17 tendências de consumo 2017. Disponível em:
<<https://brasil.mintel.com/pdf/brasil-tendencias-de-consumo-2017.pdf>> acesso em 19 dezembro 2020

NONNENMACHER, R. F - Estudo do consumidor de aplicativos moveis. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/78327/000891977.pdf>>
Acesso em 10 novembro 2020

PDITS, Polo Turístico de Curitiba – Plano de desenvolvimento integrado do turismo sustentável 2014. Disponível em:
<<https://pergamum.curitiba.pr.gov.br/vinculos/00008a/00008abb.pdf>> Acesso em: 25 novembro 2020

SOUZA, A.; CLEMENTE, A - Decisões financeiras e análise de investimentos: fundamentos, técnicas e aplicações. Vol. 5. Atlas, 2001.

SOUZA, A.; CLEMENTE, A. Decisões Financeiras e Análises de Investimentos: Conceitos, técnicas e aplicações. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

ANEXO 1 – FICHA TÉCNICA PRATOS E BEBIDAS

PIPOCA COM COCO				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Óleo De Coco	l	0,0030	R\$ 52,68	R\$ 0,16
Milho De Pipoca	kg	0,0070	R\$ 3,98	R\$ 0,03
Rapadura Ralada	kg	0,0080	R\$ 12,82	R\$ 0,10
Coco Ralado	kg	0,0050	R\$ 4,79	R\$ 0,02
		0,0230		R\$ 0,31

Prato: PATÊ DE ERVAS FINAS COM TORRADA SEM CULPA				
Ingredientes	Un	Qtd uni	Média	Custo un
Alho	kg	0,0004	R\$ 10,95	R\$ 0,00
Cebola	kg	0,0028	R\$ 4,05	R\$ 0,01
Orégano	kg	0,0000	R\$ 40,31	R\$ 0,00
Segurelha	kg	0,0002	R\$ 42,74	R\$ 0,01
Louro	kg	0,0002	R\$ 11,82	R\$ 0,00
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0000	R\$ 32,61	R\$ 0,00
Creme De Leite Lacfree	l	0,0080	R\$ 25,98	R\$ 0,21
Cebolinha/Ciboulette	kg	0,0020	R\$ 11,73	R\$ 0,02
Salsa/Salsinha	kg	0,0048	R\$ 7,38	R\$ 0,04
Manjerição Seco	kg	0,0002	R\$ 38,51	R\$ 0,01
Hortelã	kg	0,0006	R\$ 29,89	R\$ 0,02
Sal Rosa	kg	0,0001	R\$ 7,30	R\$ 0,00
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0008	R\$ 29,19	R\$ 0,02
Vinagre De Maçã	l	0,0024	R\$ 4,90	R\$ 0,01
Ricota Lacfree	kg	0,0120	R\$ 47,88	R\$ 0,57
Tofu Orgânico	kg	0,0040	R\$ 18,16	R\$ 0,07
		0,0386		R\$ 1,01
Pão De Fermentação Natural	kg	0,0750	R\$ 26,06	R\$ 1,95
		0,0750		R\$ 1,95
		0,1136		R\$ 2,96

BOLINHO DE AIPIM				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Aipim	kg	0,1476	R\$ 1,69	R\$ 0,249
Cebola	kg	0,0590	R\$ 4,05	R\$ 0,239
Salsa/Salsinha	kg	0,0030	R\$ 7,38	R\$ 0,022
Cebolinha/Ciboulette	kg	0,0030	R\$ 11,73	R\$ 0,035
Sal Rosa	kg	0,0021	R\$ 7,30	R\$ 0,015
Azeite De Oliva Extra Virgem	kg	0,0354	R\$ 29,19	R\$ 1,034
		0,2500		R\$ 1,59
Carne Seca / Jerked Beef	kg	0,0300	R\$ 22,99	R\$ 0,69
		0,0300		R\$ 0,69
Tofu Orgânico	kg	0,0300	R\$ 18,16	R\$ 0,54
		0,0300		R\$ 0,54
Mistura De Legumes	kg	0,0300	R\$ 11,47	R\$ 0,34
		0,0300		R\$ 0,34
Ervas E Azeitonas	kg	0,0300	R\$ 16,68	R\$ 0,50
		0,0300		R\$ 0,50
Tempeh	kg	0,0220	R\$ 12,74	R\$ 0,28
Alho	kg	0,0015	R\$ 10,95	R\$ 0,02
Shoyu Sem Glúten	kg	0,0044	R\$ 16,05	R\$ 0,07
Vinagre De Maçã	kg	0,0022	R\$ 4,90	R\$ 0,01
		0,0300		R\$ 0,38
		0,4000		R\$ 4,05

TEMPURÁ DE RAIZES				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Farinha De Arroz	kg	0,0275	R\$ 5,83	R\$ 0,16
Farinha De Coco	kg	0,0125	R\$ 24,12	R\$ 0,30
Polvilho Doce	kg	0,0050	R\$ 7,61	R\$ 0,04
Fécula De Batata	kg	0,0200	R\$ 12,44	R\$ 0,25
Goma De Xantana	kg	0,0015	R\$ 48,96	R\$ 0,07
Água Mineral Filtrada	l	0,0900	R\$ 0,51	R\$ 0,05
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0075	R\$ 29,19	R\$ 0,22
Sal Rosa	kg	0,0040	R\$ 7,30	R\$ 0,03
Óleo De Girassol	l	0,1500	R\$ 5,59	R\$ 0,84
Raiz De Coentro	kg	0,0300	R\$ 7,92	R\$ 0,24
Raiz De Cebolinha	kg	0,0300	R\$ 18,77	R\$ 0,56
		0,3780		R\$ 2,76

BOLINHO DE BACALHAU COM MASSA DE INHAME				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Massa				
Inhame	kg	0,1750	R\$ 3,01	R\$ 0,53
Recheio		0,1750		R\$ 0,53
Cebola	kg	0,0350	R\$ 4,05	R\$ 0,14
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0300	R\$ 29,19	R\$ 0,88
Bacalhau Seco	kg	0,1250	R\$ 36,41	R\$ 4,55
Cenoura	kg	0,0300	R\$ 3,04	R\$ 0,09
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0025	R\$ 32,61	R\$ 0,08
Salsa/Salsinha	kg	0,0025	R\$ 7,38	R\$ 0,02
Sal Rosa	kg	0,0040	R\$ 7,30	R\$ 0,03
		0,2290		R\$ 5,79
		0,4040		R\$ 6,32

NORI CHIPS				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Nori Folha	kg	0,0075	R\$ 362,91	R\$ 2,72
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0200	R\$ 29,19	R\$ 0,58
Sal Rosa	g	0,0050	R\$ 7,30	R\$ 0,04
Gergelim Branco	kg	0,0100	R\$ 33,88	R\$ 0,34
		0,0425		R\$ 3,68

ESCALIBADA				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Berinjela	kg	0,1000	R\$ 1,65	R\$ 0,16
Pimentão Vermelho	kg	0,1000	R\$ 7,15	R\$ 0,72
Cebola	kg	0,1000	R\$ 4,05	R\$ 0,40
Sal Rosa	kg	0,0040	R\$ 7,30	R\$ 0,03
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0225	R\$ 29,19	R\$ 0,66
Vinagre De Jerez	l	0,0040	R\$ 177,72	R\$ 0,71
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0025	R\$ 32,61	R\$ 0,08
Queijo De Cabra Fresco	kg	0,0400	R\$ 199,65	R\$ 7,99
		0,3730		R\$ 10,75

BOLINHO DE ARROZ COM PESTO				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Manjerição Folhas	kg	0,0167	R\$ 14,08	R\$ 0,23
Salsa/Salsinha	kg	0,0167	R\$ 7,38	R\$ 0,12
Queijo Parmesão S/ Lactose	kg	0,0167	R\$ 80,47	R\$ 1,34
Azeite De Oliva Extra Virgem	kg	0,0100	R\$ 29,19	R\$ 0,29
Sal Rosa	kg	0,0027	R\$ 7,30	R\$ 0,02
Alho	kg	0,0017	R\$ 10,95	R\$ 0,02
Arroz Integral	kg	0,2667	R\$ 4,20	R\$ 1,12
Nozes	kg	0,0200	R\$ 60,68	R\$ 1,21
		0,3510		R\$ 4,36

FALAFEL				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Grão De Bico	kg	0,1500	R\$ 13,38	R\$ 2,01
Sal Rosa	kg	0,0040	R\$ 7,30	R\$ 0,03
Alho	kg	0,0300	R\$ 10,95	R\$ 0,33
Cebola	kg	0,0350	R\$ 4,05	R\$ 0,14
Cominho	kg	0,0050	R\$ 17,69	R\$ 0,09
Salsa/Salsinha	kg	0,0075	R\$ 7,38	R\$ 0,06
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0025	R\$ 32,61	R\$ 0,08
Limão Tahiti / Suco / Raspas	l	0,0075	R\$ 3,46	R\$ 0,03
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0300	R\$ 29,19	R\$ 0,88
Farinha De Arroz	kg	0,0125	R\$ 5,83	R\$ 0,07
Farinha De Coco	kg	0,0060	R\$ 24,12	R\$ 0,14
Polvilho Doce	kg	0,0025	R\$ 7,61	R\$ 0,02
Fécula De Batata	kg	0,0090	R\$ 12,44	R\$ 0,11
Goma De Xantana	kg	0,0010	R\$ 48,96	R\$ 0,05
		0,3025		R\$ 4,03

POLENTA NA CHAPA				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Farinha De Milho	kg	0,0400	R\$ 2,79	R\$ 0,11
Leite De Inhame	l	0,4000	R\$ 1,00	R\$ 0,40
Sal Rosa	kg	0,0020	R\$ 7,30	R\$ 0,01
		0,4420		R\$ 0,53

NHOQUE DE BATATA-DOCE ROXA				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Batata Doce Roxa	kg	0,1667	R\$ 1,18	R\$ 0,20
Ovo / Gema	kg	0,0150	R\$ 13,55	R\$ 0,20
Sal Rosa	kg	0,0030	R\$ 7,30	R\$ 0,02
Farinha De Arroz	kg	0,0117	R\$ 5,83	R\$ 0,07
Farinha De Coco	kg	0,0067	R\$ 24,12	R\$ 0,16
Polvilho Doce	kg	0,0050	R\$ 7,61	R\$ 0,04
Fécula De Batata	kg	0,0033	R\$ 12,44	R\$ 0,04
Goma De Xantana	kg	0,0005	R\$ 48,96	R\$ 0,02
Azeite De Oliva Extra Virgem.	kg	0,0000	R\$ 29,19	R\$ -
Noz Moscada	kg	0,0008	R\$ 73,57	R\$ 0,06
Pesto De Manjeriçã		0,2127		R\$ 0,82
Alho	kg	0,0033	R\$ 10,95	R\$ 0,04
Sal Rosa	kg	0,0000	R\$ 7,30	R\$ -
Manjeriçã Folhas	kg	0,0117	R\$ 14,08	R\$ 0,16
Nozes	kg	0,0050	R\$ 60,68	R\$ 0,30
Queijo Parmesão S/ Lactose	kg	0,0167	R\$ 80,47	R\$ 1,34
Azeite De Oliva Extra Virgem	kg	0,0250	R\$ 29,19	R\$ 0,73
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0008	R\$ 32,61	R\$ 0,03
		0,0625		R\$ 2,60
		0,2752		R\$ 3,42

MACARRÃO DE ABOBRINHA COM PESTO DE CACAU				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Macarrão				
Abobrinhas	kg	0,1000	R\$ 1,36	R\$ 0,14
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0450	R\$ 29,19	R\$ 1,31
Sal Rosa	kg	0,0080	R\$ 7,30	R\$ 0,06
Pesto De Cacau		0,1530		R\$ 1,51
Manjeriçã Folhas	kg	0,0050	R\$ 14,08	R\$ 0,07
Alho	kg	0,0050	R\$ 10,95	R\$ 0,05
Nozes	kg	0,0250	R\$ 60,68	R\$ 1,52
Azeite De Oliva Extra Virgem	kg	0,0000	R\$ 29,19	R\$ -
Limão Tahiti / Suco / Raspas	kg	0,0125	R\$ 3,46	R\$ 0,04
Nibs De Cacau	kg	0,0100	R\$ 70,19	R\$ 0,70
		0,0575		R\$ 2,39
		0,2105		R\$ 3,89

FILÉ DE CORDEIRO EM REDUÇÃO DE VINAGRE BALSÂMICO E MEL				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Redução De Balsâmico E Mel				
Caldo De Cordeiro	kg	0,1500	R\$ 22,70	R\$ 3,405
Vinagre Balsâmico	kg	0,0250	R\$ 20,16	R\$ 0,504
Mel De Abelhas	kg	0,0125	R\$ 39,34	R\$ 0,492
Açúcar De Confeiteiro	kg	0,0075	R\$ 6,04	R\$ 0,045
Purê De Mandioquinha		0,1950		R\$ 4,446
Batata Baroa/Mandioquinha	kg	0,0875	R\$ 7,17	R\$ 0,627
Leite De Inhame	kg	0,0250	R\$ 1,00	R\$ 0,025
Manteiga Ghee S/ Lactose	kg	0,0225	R\$ 49,56	R\$ 1,115
Sal Rosa	kg	0,0040	R\$ 7,30	R\$ 0,029
Pimenta Do Reino Branca	kg	0,0008	R\$ 29,50	R\$ 0,022
Mini Cebolas Agridoce		0,1398		R\$ 1,818
Açúcar Demerara	kg	0,0113	R\$ 3,12	R\$ 0,035
Canela Em Pau	kg	0,0013	R\$ 47,71	R\$ 0,060
Cravos Da Índia	kg	0,0003	R\$ 45,74	R\$ 0,011
Louro	kg	0,0005	R\$ 11,82	R\$ 0,006
Cebola Mini	kg	0,0500	R\$ 26,31	R\$ 1,315
Filé Do Cordeiro	kg	0,0633		R\$ 1,427
Filé De Cordeiro	kg	0,1500	R\$ 28,63	R\$ 4,294
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0013	R\$ 32,61	R\$ 0,041
Alecrim	kg	0,0013	R\$ 9,56	R\$ 0,012
Chips De Mandioquinha	kg	0,0000	R\$ 7,17	R\$ -
		0,1525		R\$ 4,347
		0,5505		R\$ 12,04

FILÉ GRELHADO COM QUEIJO MARAJÓ E SALADA DE ERVAS				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Mignon Medalhão	kg	0,2000	R\$ 41,97	R\$ 8,39
Queijo Marajó	kg	0,0700	R\$ 104,25	R\$ 7,30
Alface Americana	kg	0,0300	R\$ 1,57	R\$ 0,05
Alface Roxa	kg	0,0300	R\$ 2,83	R\$ 0,08
Salsa/Salsinha	kg	0,0100	R\$ 7,38	R\$ 0,07
Flor De Jambu	kg	0,0300	R\$ 44,96	R\$ 1,35
Chicória	kg	0,0200	R\$ 7,06	R\$ 0,14
Alfavaca	kg	0,0200	R\$ 6,14	R\$ 0,12
Sal Rosa	kg	0,0080	R\$ 7,30	R\$ 0,06
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0050	R\$ 32,61	R\$ 0,16
Azeite De Oliva Extra Virgem	kg	0,0300	R\$ 29,19	R\$ 0,88
		0,4530		R\$ 18,61

CUSCUZ DE COUVE FLOR COM COGUMELOS				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Couve Flor	kg	0,2000	R\$ 1,47	R\$ 0,29
Azeitonas Verdes	kg	0,0300	R\$ 14,13	R\$ 0,42
Tomilho	kg	0,0020	R\$ 29,89	R\$ 0,06
Cenoura	kg	0,0300	R\$ 3,04	R\$ 0,09
Semente De Girassol	kg	0,0120	R\$ 18,90	R\$ 0,23
Cogumelos Paris	kg	0,0300	R\$ 25,91	R\$ 0,78
Cebola	kg	0,0140	R\$ 4,05	R\$ 0,06
Alho	kg	0,0010	R\$ 10,95	R\$ 0,01
Shoyu Sem Glúten	l	0,0020	R\$ 16,05	R\$ 0,03
Sal Rosa	kg	0,0016	R\$ 7,30	R\$ 0,01
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0030	R\$ 29,19	R\$ 0,09
Óleo De Gergelim	l	0,0030	R\$ 58,00	R\$ 0,17
Baby Leaf Mini	kg	0,0040	R\$ 42,57	R\$ 0,17
		0,3326		R\$ 2,42

LINGUADO GRELHADO NA BRASA COM BANANA-DA-TERRA				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Cenoura	kg	0,0150	R\$ 3,04	R\$ 0,05
Banana Da Terra	kg	0,0500	R\$ 13,75	R\$ 0,69
Açúcar Demerara	kg	0,0400	R\$ 3,12	R\$ 0,12
Manteiga Ghee S/ Lactose	kg	0,0113	R\$ 49,56	R\$ 0,56
Maracujá	kg	0,0175	R\$ 8,51	R\$ 0,15
Creme De Leite De Castanha	l	0,0375	R\$ 36,12	R\$ 1,35
Filé De Linguado	kg	0,1700	R\$ 41,50	R\$ 7,06
Sal Rosa	kg	0,0025	R\$ 7,30	R\$ 0,02
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0100	R\$ 29,19	R\$ 0,29
Cebolinha/Ciboulette	kg	0,0025	R\$ 11,73	R\$ 0,03
Pimenta Do Reino Branca	kg	0,0013	R\$ 29,50	R\$ 0,04
		0,3575		R\$ 10,35

OVOS POCHÊ COM ASPARGOS, RUCULA SELVAGEM...				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Aspargos Verdes	kg	0,6500	R\$ 52,13	R\$ 7,20
Vinagre De Maçã	l	0,0150	R\$ 4,71	R\$ 0,01
Ovos Inteiros	kg	0,2000	R\$ 5,21	R\$ 0,27
Rúcula	kg	0,4300	R\$ 4,51	R\$ 0,44
Limão Siciliano	kg	0,0450	R\$ 3,12	R\$ 0,04
Coentro	kg	0,0030	R\$ 4,69	R\$ 0,00
Cebolinha/Ciboulette	kg	0,0030	R\$ 10,43	R\$ 0,01
Dill Anetto / Endro	kg	0,0030	R\$ 13,55	R\$ 0,01
Hortelã	kg	0,0030	R\$ 27,11	R\$ 0,02
Estragão	kg	0,0030	R\$ 257,38	R\$ 0,15
Crostine		1,3550		R\$ 8,15
Pão De Fermentação Natural	kg	0,3750	R\$ 26,06	R\$ 1,95
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0150	R\$ 25,02	R\$ 0,09
Queijo Parmesão S/ Lactose	kg	0,0230	R\$ 77,93	R\$ 0,37
		0,4130		R\$ 2,41
		1,7680		R\$ 10,57

SHITAKE AO FORNO COM MOLHO DE ERVAS				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Cogumelos Shitake	kg	0,2000	R\$ 36,45	R\$ 7,29
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0300	R\$ 29,19	R\$ 0,88
Cebolinha/Ciboulette	kg	0,0050	R\$ 11,73	R\$ 0,06
Tomilho	kg	0,0100	R\$ 29,89	R\$ 0,30
Alho	kg	0,0100	R\$ 10,95	R\$ 0,11
Sal Rosa	kg	0,0060	R\$ 7,30	R\$ 0,04
		0,2610		R\$ 8,68

ROSBIFE SALADA VERDE COM MOLHO DE TANGERINA				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Mignon File	kg	0,1538	R\$ 36,23	R\$ 5,57
Mostarda Dijon	kg	0,0075	R\$ 11,18	R\$ 0,08
Páprica Defumada Em Pó	kg	0,0038	R\$ 18,45	R\$ 0,07
Azeite De Oliva Extra Virgem	kg	0,0000	R\$ 29,19	R\$ -
Sal Rosa	kg	0,0040	R\$ 7,30	R\$ 0,03
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0020	R\$ 32,61	R\$ 0,07
Molho Da Salada		0,1710		R\$ 5,82
Tangerina	kg	0,0200	R\$ 3,89	R\$ 0,08
Azeite De Oliva Extra Virgem	kg	0,0675	R\$ 29,19	R\$ 1,97
Geleia De Laranja	kg	0,0050	R\$ 38,42	R\$ 0,19
Caldo Da Assadeira	kg	0,0000	R\$ 36,23	R\$ -
Sal	kg	0,0000	R\$ 7,30	R\$ -
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0000	R\$ 32,61	R\$ -
Baby Leaf Mini	kg	0,1000	R\$ 42,57	R\$ 4,26
		0,1925		R\$ 6,50
		0,3635		R\$ 12,31

ESTROGONOFE DE COGUMELOS				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Banana	kg	0,0300	R\$ 1,09	R\$ 0,03
Molho De Tomate Da Sc	kg	0,0400	R\$ 3,78	R\$ 0,15
Cebola	kg	0,0350	R\$ 4,05	R\$ 0,14
Alho	kg	0,0063	R\$ 10,95	R\$ 0,07
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0150	R\$ 29,19	R\$ 0,44
Palmito Escorrido E Picado	kg	0,0375	R\$ 2,44	R\$ 0,09
Cogumelos Paris	kg	0,0750	R\$ 25,91	R\$ 1,94
Cogumelos Shitake	kg	0,0750	R\$ 36,45	R\$ 2,73
Sal Rosa	kg	0,0020	R\$ 7,30	R\$ 0,01
Limão Tahiti / Suco / Raspas	l	0,0063	R\$ 3,46	R\$ 0,02
		0,3220		R\$ 5,64

SALADA DE ESPINAFRE COM CAMARÃO E PIMENTÃO GRELHADO				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Camarão Grande	kg	0,1125	R\$ 56,12	R\$ 6,31
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0075	R\$ 29,19	R\$ 0,22
Alho	kg	0,0025	R\$ 10,95	R\$ 0,03
Pimentões Mini Mistos	kg	0,0575	R\$ 19,81	R\$ 1,14
Espinafre Baby	kg	0,0200	R\$ 4,03	R\$ 0,08
Tomate Cereja	kg	0,0250	R\$ 5,56	R\$ 0,14
Pepino Japonês	kg	0,0375	R\$ 2,26	R\$ 0,08
Cebola Roxa	kg	0,0125	R\$ 2,87	R\$ 0,04
Queijo Feta Ovelha	kg	0,0025	R\$ 149,41	R\$ 0,37
Orégano	kg	0,0013	R\$ 40,31	R\$ 0,05
Limão Siciliano	kg	0,0125	R\$ 4,16	R\$ 0,05
Pão De Fermentação Natural	kg	0,0750	R\$ 26,06	R\$ 1,95
		0,3663		R\$ 10,47

SALADA DE ABOBORA CABOTIA ASSADA E COUVE-DE-BRUXELAS...				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Cebola Elchalota	kg	0,0833	R\$ 4,89	R\$ 0,41
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0133	R\$ 29,19	R\$ 0,39
Vinagre De Maçã	l	0,0042	R\$ 4,90	R\$ 0,02
Melado De Romã	l	0,0042	R\$ 13,63	R\$ 0,06
Alho	kg	0,0017	R\$ 10,95	R\$ 0,02
Sal Rosa	kg	0,0027	R\$ 7,30	R\$ 0,02
Salada		0,1093		R\$ 0,91
Caldo De Legumes	kg	0,0800	R\$ 1,01	R\$ 0,08
Quinoa	kg	0,0300	R\$ 27,80	R\$ 0,83
Couves De Bruxelas	kg	0,0750	R\$ 18,77	R\$ 1,41
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0000	R\$ 29,19	R\$ -
Abobora Moranga	kg	0,0917	R\$ 0,96	R\$ 0,09
Coentro	kg	0,0008	R\$ 4,95	R\$ 0,00
Pimenta Da Jamaica Em Pó	kg	0,0005	R\$ 44,13	R\$ 0,02
Páprica Doce Em Pó	kg	0,0005	R\$ 15,43	R\$ 0,01
Sal Rosa	kg	0,0000	R\$ 7,30	R\$ -
Salsa/Salsinha	kg	0,0033	R\$ 7,38	R\$ 0,02
Sementes De Abobora	kg	0,0083	R\$ 0,96	R\$ 0,01
Romã	kg	0,0250	R\$ 15,03	R\$ 0,38
		0,3152		R\$ 2,85
		0,4245		R\$ 3,76

SALADA DE SALMÃO DEFUMADO, ASPARGOS E AGRIÃO...				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Crema Azedo (Kefir)	kg	0,0400	R\$ 36,96	R\$ 1,48
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0100	R\$ 29,19	R\$ 0,29
Dill Anetto / Endro	kg	0,0067	R\$ 22,85	R\$ 0,15
Mostarda Dijon	kg	0,0075	R\$ 11,18	R\$ 0,08
Limão Tahiti / Suco / Raspas	kg	0,0017	R\$ 3,46	R\$ 0,01
Aspargos Verdes	kg	0,0500	R\$ 55,37	R\$ 2,77
Agrião	kg	0,0667	R\$ 4,26	R\$ 0,28
Pepino Japonês	kg	0,0667	R\$ 2,26	R\$ 0,15
Salmão Defumado	kg	0,0667	R\$ 66,96	R\$ 4,46
Ovos Inteiros	kg	0,0667	R\$ 6,74	R\$ 0,45
		0,3825		R\$ 10,13

MOQUECA DE JACA VERDE				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Jaca Verde	kg	0,1000	R\$ 2,85	R\$ 0,28
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0075	R\$ 29,19	R\$ 0,22
Cebola	kg	0,0325	R\$ 4,05	R\$ 0,13
Tomate Longa Vida	kg	0,0550	R\$ 4,81	R\$ 0,26
Leite De Coco	l	0,1000	R\$ 25,66	R\$ 2,57
Coentro	kg	0,0125	R\$ 4,95	R\$ 0,06
Sal Rosa	kg	0,0020	R\$ 7,30	R\$ 0,01
Azeite De Dendê	l	0,0113	R\$ 14,77	R\$ 0,17
Repolho Roxo	kg	0,0250	R\$ 1,35	R\$ 0,03
		0,3458		R\$ 3,74

RODELAS DE PALMITO CROCANTES				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Palmito Pupunha Rodelas	kg	0,0750	R\$ 3,29	R\$ 0,247
Farinha De Milho Em Flocos	kg	0,0750	R\$ 5,50	R\$ 0,413
Crema De Castanha		0,1500		R\$ 0,66
Castanha De Caju	kg	0,0125	R\$ 63,91	R\$ 0,799
Azeite De Oliva Extra Virgem	kg	0,0150	R\$ 29,19	R\$ 0,438
Sal Rosa	kg	0,0020	R\$ 7,30	R\$ 0,015
Alho	kg	0,0013	R\$ 10,95	R\$ 0,014
Água Mineral Filtrada	l	0,0150	R\$ 0,51	R\$ 0,008
		0,0458		R\$ 1,27
		0,1958		R\$ 1,93

RISOTO DE BETERRABA COM RAIZES DE TAIOBA				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Beterraba	kg	0,0750	R\$ 2,22	R\$ 0,17
Água Mineral Filtrada	kg	0,1125	R\$ 0,51	R\$ 0,06
Cebola	kg	0,0175	R\$ 4,05	R\$ 0,07
Azeite De Oliva Extra Virgem	kg	0,0075	R\$ 29,19	R\$ 0,22
Raiz De Taioba	kg	0,0250	R\$ 9,87	R\$ 0,25
Noz Moscada	kg	0,0008	R\$ 73,57	R\$ 0,06
Orégano	kg	0,0005	R\$ 40,31	R\$ 0,02
Sal Rosa	kg	0,0025	R\$ 7,30	R\$ 0,02
Arroz Arbóreo	kg	0,0375	R\$ 15,26	R\$ 0,57
Queijo Parmesão S/ Lactose	kg	0,0125	R\$ 80,47	R\$ 1,01
		0,2913		R\$ 2,43

SALADA DE MICROFOLHAS				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Microfolhas	kg	0,0500	R\$ 45,94	R\$ 2,30
Capuchinha	kg	0,0050	R\$ 26,58	R\$ 0,13
Maria Sem Vergonha	kg	0,0050	R\$ 26,58	R\$ 0,13
Cravinha	kg	0,0050	R\$ 26,58	R\$ 0,13
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0150	R\$ 29,19	R\$ 0,44
Limão Tahiti / Suco / Raspas	kg	0,0100	R\$ 3,46	R\$ 0,03
Cebola	kg	0,0175	R\$ 4,05	R\$ 0,07
Sal Rosa	kg	0,0020	R\$ 7,30	R\$ 0,01
		0,1095		R\$ 3,25

PAILLARD DE FRANGO COM ESPAGUETE DE PUPUNHA				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Sassami De Frango	kg	0,1800	R\$ 10,65	R\$ 1,92
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0083	R\$ 29,19	R\$ 0,24
Sal Rosa	kg	0,0027	R\$ 7,30	R\$ 0,02
Palmito Natura Tolete	kg	0,0417	R\$ 7,77	R\$ 0,32
Salvia	kg	0,0033	R\$ 32,80	R\$ 0,11
Água Mineral Filtrada	kg	0,0467	R\$ 0,51	R\$ 0,02
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0017	R\$ 32,61	R\$ 0,05
		0,2843		R\$ 2,69

PICADINHO COM FAROFA CROCANTE DE BANANA

Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Picadinho				
Mignon File	kg	0,1333	R\$ 36,23	R\$ 4,83
Farinha De Arroz	kg	0,0050	R\$ 5,83	R\$ 0,03
Manteiga Ghee S/ Lactose	kg	0,0125	R\$ 49,56	R\$ 0,62
Bacon Sadia 60%	kg	0,0167	R\$ 15,87	R\$ 0,26
Cebola	kg	0,0467	R\$ 4,05	R\$ 0,19
Alho	kg	0,0008	R\$ 10,95	R\$ 0,01
Mostarda	l	0,0025	R\$ 3,65	R\$ 0,01
Ketchup Da Sc	l	0,0050	R\$ 11,81	R\$ 0,06
Molho Inglês	kg	0,0025	R\$ 7,24	R\$ 0,02
Limão Tahiti / Suco / Raspas	kg	0,0067	R\$ 3,46	R\$ 0,02
Molho De Tomate Da Sc	kg	0,0400	R\$ 3,78	R\$ 0,151
Louro	kg	0,0005	R\$ 11,82	R\$ 0,01
Salsa/Salsinha	kg	0,0017	R\$ 7,38	R\$ 0,01
Sal Rosa	kg	0,0027	R\$ 7,30	R\$ 0,02
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0008	R\$ 32,61	R\$ 0,03
Farofa		0,2773		R\$ 6,27
Manteiga Ghee	kg	0,0000	R\$ 49,56	R\$ -
Cebola	kg	0,0000	R\$ 4,05	R\$ -
Farinha Mandioca Bijú	kg	0,0433	R\$ 5,52	R\$ 0,24
Sal Rosa	kg	0,0000	R\$ 7,30	R\$ -
Bananas		0,0433		R\$ 0,24
Banana	kg	0,0167	R\$ 1,09	R\$ 0,02
Ovos Inteiros	kg	0,0083	R\$ 6,74	R\$ 0,06
Farinha De Rosca Sem Glúten	kg	0,0083	R\$ 5,21	R\$ 0,04
		0,0333		R\$ 0,12
		0,3540		R\$ 6,62

ARROZ DE CARRETEIRO COM CARNE SECA E LINGUIÇA

Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Arroz Agulhinha	kg	0,0617	R\$ 2,99	R\$ 0,18
Caldo De Carne	l	0,1600	R\$ 21,64	R\$ 3,46
Carne Seca / Jerked Beef	kg	0,0167	R\$ 22,99	R\$ 0,38
Linguiça Calabresa Sadia	kg	0,0417	R\$ 18,62	R\$ 0,78
Bacon Sadia 60%	kg	0,0117	R\$ 15,87	R\$ 0,19
Óleo De Girassol	l	0,0050	R\$ 5,59	R\$ 0,03
Cebola	kg	0,0117	R\$ 4,05	R\$ 0,05
Alho	kg	0,0017	R\$ 10,95	R\$ 0,02
Louro	kg	0,0008	R\$ 11,82	R\$ 0,01
Salsa/Salsinha	kg	0,0050	R\$ 7,38	R\$ 0,04
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0008	R\$ 32,61	R\$ 0,03
Limão Tahiti / Suco / Raspas	kg	0,0083	R\$ 3,46	R\$ 0,03
		0,3250		R\$ 5,19

HAMBURGUER DA SEM CULPA

Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Maionese Da Sc	kg	0,0200	R\$ 5,38	R\$ 0,11
Tomate Longa Vida	kg	0,0200	R\$ 4,81	R\$ 0,10
Contra-Filé	kg	0,1400	R\$ 21,85	R\$ 3,06
Pancetta	kg	0,0500	R\$ 11,67	R\$ 0,58
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0070	R\$ 32,61	R\$ 0,23
Baby Leaf Mini	kg	0,0100	R\$ 42,57	R\$ 0,43
Picles Caseiro	kg	0,0300	R\$ 5,58	R\$ 0,17
Sal Rosa	kg	0,0200	R\$ 7,30	R\$ 0,15
Pão De Hambúrguer Da Sc	kg	0,1100	R\$ 18,97	R\$ 2,09
Batatas Rústicas Assadas		0,4070		R\$ 6,90
Batata	kg	0,1500	R\$ 1,83	R\$ 0,27
Alecrim	kg	0,0050	R\$ 9,56	R\$ 0,05
Tomilho	kg	0,0050	R\$ 29,89	R\$ 0,15
Salvia	kg	0,0100	R\$ 32,80	R\$ 0,33
Azeite De Oliva Extra Virgem	kg	0,0450	R\$ 29,19	R\$ 1,31
Alho	kg	0,0300	R\$ 10,95	R\$ 0,33
Sal Rosa	kg	0,0000	R\$ 7,30	R\$ -
Páprica Doce Em Pó	kg	0,0020	R\$ 15,43	R\$ 0,03
Cebola Em Pó	kg	0,0020	R\$ 15,98	R\$ 0,03
Alho Em Pó	kg	0,0020	R\$ 13,34	R\$ 0,03
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0000	R\$ 32,61	R\$ -
		0,2510		R\$ 2,53
		0,6580		R\$ 9,43

SALADA DE FOLHAS VERDES COM PERAS ASSADAS, NOZES...

Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Peras	kg	0,0625	R\$ 33,01	R\$ 2,06
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0125	R\$ 29,19	R\$ 0,36
Baby Leaf Mini	kg	0,0625	R\$ 42,57	R\$ 2,66
Cebola	kg	0,0200	R\$ 4,05	R\$ 0,08
Aceto Balsâmico De Modena	l	0,0038	R\$ 22,36	R\$ 0,08
Vinagre De Maçã	kg	0,0038	R\$ 4,90	R\$ 0,02
Mel De Abelhas	kg	0,0050	R\$ 39,34	R\$ 0,20
Sal Rosa	kg	0,0020	R\$ 7,30	R\$ 0,01
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0008	R\$ 32,61	R\$ 0,02
Nozes	kg	0,0250	R\$ 60,68	R\$ 1,52
Queijo Gorgonzola S/ Lactose	kg	0,0300	R\$ 58,38	R\$ 1,75
		0,2278		R\$ 8,78

SOPA DE BATATA-DOCE COM CREME DE COCO

Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Batata Doce Roxa	kg	0,0833	R\$ 1,18	R\$ 0,10
Cenoura	kg	0,0833	R\$ 3,04	R\$ 0,25
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0033	R\$ 29,19	R\$ 0,10
Cebola	kg	0,0117	R\$ 4,05	R\$ 0,05
Gengibre	kg	0,0050	R\$ 3,09	R\$ 0,02
Sal Rosa	kg	0,0017	R\$ 7,30	R\$ 0,01
Cravos Da Índia	kg	0,0005	R\$ 45,74	R\$ 0,02
Cebola Em Pó	kg	0,0005	R\$ 15,98	R\$ 0,01
Água Mineral Filtrada	kg	0,1167	R\$ 0,51	R\$ 0,06
Coco Ralado	kg	0,0100	R\$ 4,79	R\$ 0,05
Água De Coco	l	0,0400	R\$ 8,44	R\$ 0,34
		0,3560		R\$ 1,00

SOPA DE ABÓBORA ASSADA COM QUENELLE DE CURRY DE QUEIJO

Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0075	R\$ 29,19	R\$ 0,22
Abóbora Moranga	kg	0,1500	R\$ 0,96	R\$ 0,14
Sal Rosa	kg	0,0013	R\$ 7,30	R\$ 0,01
Caldo De Galinha	l	0,1667	R\$ 5,08	R\$ 0,85
Queijo De Cabra Fresco	kg	0,0250	R\$ 199,65	R\$ 4,99
Limão Tahiti / Suco / Raspas	l	0,0050	R\$ 3,46	R\$ 0,02
Salsa/Salsinha	kg	0,0025	R\$ 7,38	R\$ 0,02
Pimenta Do Reino Preta	kg	0,0008	R\$ 32,61	R\$ 0,03
Pão De Fermentação Natural	kg	0,0167	R\$ 26,06	R\$ 0,43
		0,3755		R\$ 6,71

PEITO DE FRANGO GRELHADO COM CUSCUZ DE COUVE-FLOR

Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Filés De Frango	kg	0,1800	R\$ 8,19	R\$ 1,47
Sal Rosa	kg	0,0040	R\$ 7,30	R\$ 0,03
Açúcar Mascavo	kg	0,0150	R\$ 8,32	R\$ 0,12
Páprica Doce Em Pó	kg	0,0040	R\$ 15,43	R\$ 0,06
Louro	kg	0,0010	R\$ 11,82	R\$ 0,01
Couve Flor	kg	0,2000	R\$ 1,47	R\$ 0,29
Vinagre De Maçã	l	0,0075	R\$ 4,90	R\$ 0,04
Alho	kg	0,0025	R\$ 10,95	R\$ 0,03
Alcaparras	kg	0,0100	R\$ 30,80	R\$ 0,31
Azeite De Oliva Extra Virgem	l	0,0075	R\$ 29,19	R\$ 0,22
Limão Tahiti / Suco / Raspas	kg	0,0025	R\$ 3,46	R\$ 0,01
		0,4340		R\$ 2,60

MUSSE DE MARACUJÁ				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Creme				
Castanha De Caju	kg	0,0375	R\$ 63,91	R\$ 2,40
Maracujá	kg	0,075	R\$ 8,51	R\$ 0,64
Água	kg	0	R\$ 0,51	R\$ -
Tâmaras Sem Caroço	kg	0,0175	R\$ 34,02	R\$ 0,60
Óleo De Coco	kg	0,00375	R\$ 52,68	R\$ 0,20
Cobertura		0,13375		R\$ 3,83
Maracujá Com Sementes	kg	0	R\$ 8,51	R\$ -
Água Mineral Filtrada	kg	0,0225	R\$ 0,51	R\$ 0,01
Melado De Cana	kg	0,005	R\$ 14,53	R\$ 0,07
Ágar-Ágar Em Pó	kg	0,0005	R\$ 98,10	R\$ 0,05
		0,028		R\$ 0,13
		0,16175		R\$ 3,96

AMBROSIA				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Água Mineral Filtrada	kg	0,0050	R\$ 0,51	R\$ 0,00
Açúcar Mascavo	kg	0,0133	R\$ 8,32	R\$ 0,11
Cravos Da Índia	kg	0,0003	R\$ 45,74	R\$ 0,02
Canela Em Pau	kg	0,0007	R\$ 47,71	R\$ 0,03
Leite De Coco	kg	0,0667	R\$ 25,66	R\$ 1,71
Limão Tahiti / Suco / Raspas	kg	0,0007	R\$ 3,46	R\$ 0,00
Ovos Inteiros	kg	0,0267	R\$ 6,74	R\$ 0,18
		0,1133		R\$ 2,05

CHEESECAKE VEGANA LIGHT COM GELEIA DE MORANGO				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Amêndoas	kg	0,0198	R\$ 55,16	R\$ 1,09
Coco Ralado	kg	0,0020	R\$ 4,79	R\$ 0,01
Óleo De Coco	l	0,0030	R\$ 52,68	R\$ 0,16
Ameixas Sem Caroço	kg	0,0060	R\$ 34,02	R\$ 0,20
Calda De Morango	l	0,0100	R\$ 22,29	R\$ 0,22
		0,0408		R\$ 1,69
Castanha De Caju	kg	0,0304	R\$ 63,91	R\$ 1,94
Leite De Coco	l	0,0240	R\$ 25,66	R\$ 0,62
Açúcar Xylitol	kg	0,0060	R\$ 52,13	R\$ 0,31
Limão Tahiti / Suco / Raspas	l	0,0015	R\$ 3,46	R\$ 0,01
Extrato De Baunilha	l	0,0002	R\$ 672,64	R\$ 0,10
Ágar-Ágar Em Pó	kg	0,0020	R\$ 98,10	R\$ 0,20
Água Mineral Filtrada	l	0,0240	R\$ 0,51	R\$ 0,01
		0,0881		R\$ 3,19
		0,1289	R\$ 0,13	R\$ 4,87

CREMA CATALÃ				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Leite Zero Lactose Frimesa	l	0,08333	R\$ 4,04	R\$ 0,34
Ovos Inteiros	kg	0,03333	R\$ 6,74	R\$ 0,22
Açúcar Xylitol	kg	0,01667	R\$ 52,13	R\$ 0,87
Canela Em Pau	kg	0,00167	R\$ 47,71	R\$ 0,08
Limão Siciliano / Suco / Raspas	kg	0,00167	R\$ 4,16	R\$ 0,01
Goma De Xantana	kg	0,00333	R\$ 48,96	R\$ 0,16
Extrato De Baunilha	litro	0,00033	R\$ 672,64	R\$ 0,22
		0,14033		R\$ 1,90

WAFFLE AMERICANAS / PANQUECAS				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Iogurte Lacfree	l	0,0188	R\$ 3,14	R\$ 0,06
Leite Zero Lactose Frimesa	l	0,0188	R\$ 4,04	R\$ 0,08
Ovos Inteiros	kg	0,0125	R\$ 6,74	R\$ 0,08
Farinha De Arroz	kg	0,0188	R\$ 5,83	R\$ 0,11
Fécula De Batata	kg	0,0150	R\$ 12,44	R\$ 0,19
Farinha De Coco	kg	0,0150	R\$ 24,12	R\$ 0,36
Açúcar Xylitol	kg	0,0030	R\$ 52,13	R\$ 0,16
Sal Rosa	kg	0,0002	R\$ 7,30	R\$ 0,00
Goma De Xantana	kg	0,0004	R\$ 48,96	R\$ 0,02
Farinha De Linhaça Dourada	kg	0,0063	R\$ 12,96	R\$ 0,08
Fermento Químico	kg	0,0018	R\$ 21,72	R\$ 0,04
Amora	kg	0,0125	R\$ 62,55	R\$ 0,78
Morangos	kg	0,0313	R\$ 19,23	R\$ 0,60
Doce De Leite Sem Culpa	kg	0,0438	R\$ 26,06	R\$ 1,14
Nozes	kg	0,0063	R\$ 60,68	R\$ 0,38
	kg	0,2041		R\$ 4,08

BRIGADEIRO DE COLHER				
Ingredientes	Un	qtd uni	média	custo un
Castanha De Caju	kg	0,01875	R\$ 63,91	R\$ 1,20
Água Mineral Filtrada	l	0,075	R\$ 0,51	R\$ 0,04
Rapadura Ralada	kg	0,01875	R\$ 12,82	R\$ 0,24
Cacau Em Pó	kg	0,00625	R\$ 24,18	R\$ 0,15
Manteiga De Cacau	kg	0,00188	R\$ 72,07	R\$ 0,14
Extrato De Baunilha	l	0,00063	R\$ 672,64	R\$ 0,42
		0,12125		R\$ 2,18