



## 6º Simposio de Ensino de Graduação

### PLANO DE NEGÓCIOS PARA IMPLANTAÇÃO DE UM RESTAURANTE COMERCIAL ALTERNATIVO NA ESTÂNCIA HIDROMINERAL DE SOCORRO, SP.

#### Autor(es)

---

RAFAELA ENKE

#### Co-Autor(es)

---

ANA MARIA FELICIANO  
CRISTIANE APARECIDA BAILÃO MICHIELIN

#### Orientador(es)

---

RITA FURLAN

#### 1. Introdução

---

Os restaurantes representam um papel importante em nosso estilo de vida. Comer fora de casa é uma das atividades sociais favoritas das pessoas (WALKER, 2003).

A alimentação tornou-se uma preocupação mundial nos últimos anos, pois a falta ou o excesso dela pode levar a ocorrência de doenças ligadas à alimentação e nutrição. Com isso, nos últimos anos, governantes do mundo todo se reúnem em discussões e fóruns que abordam esse tema e também houve mudanças nos padrões alimentares das pessoas buscando uma melhor qualidade de vida tanto em refeições feitas em casa como fora dela; com isso o aumento de estabelecimentos comerciais que servem refeições, os restaurantes. (WALKER, 2003).

O objetivo do restaurante é preparar e servir alimentos e bebidas, dentro do conceito que se propõe executar. Todo restaurante possui um conceito, do mais simples ao mais sofisticado, pressupõem-se um público alvo, um ambiente, em tipo de comida e um tipo de serviço (FONSECA, 2000).

De acordo com Mezomo, 2002, a alimentação natural tornou-se muito popular a partir dos anos 70 quando se fez notar uma consciência alimentar nas grandes cidades, principalmente entre jovens ligados a prática de yoga, seguidores de esoterismo, artes marciais e os de origem oriental. Esse tipo de alimentação difundiu-se ainda mais na década de 80 e os seguidores desse tipo de alimentação são chamados naturalistas, sendo designada de alimentação aquela que prima pela ausência de aditivos, fertilizantes e pesticidas, portanto considerada mais nutritiva e saudável (Mezomo 2000; Melina, Davis e Harisson, 1998).

O vegetarianismo tem várias categorias e cada uma delas pode estar relacionada à: religião, opção alimentar, busca de qualidade de vida, preocupação com o meio ambiente, ética e direito dos animais a até questões econômicas (STELLA, 2008).

Vegetarianismo é quem elimina completamente o consumo de carne, seja de boi, frango ou peixe. Os que incluem vegetais e animais em suas refeições são classificados de onívoros (MELINA, DAVIS E HARRISSON, 1998).

Segundo Suzie (1995), as categorias de vegetarianismo são: ovolactovegetarianos, lactovegetarianos e vegetarianos vegans.

A opção pelo vegetarianismo para este plano de negócios, se deu pela busca de uma melhor qualidade de vida, como uma opção diferenciada e mais saudável para pessoas que seguem uma dieta onívora e sentem a necessidade ou curiosidade por consumir uma refeição diferente, no período de lazer em cidades com estâncias hidrominerais. A preocupação com o equilíbrio nutricional que a alimentação proporcionará é de suma importância. Principalmente devido ao fato das estâncias hídricas e cidades turísticas apresentarem um perfil de público rotativo, que escolhe a cidade para a prática de esportes de aventura, estância de águas e feira de malhas, tricô e artesanato. As estâncias hídricas e cidades turísticas do Estado de São Paulo não possuem estabelecimentos com esse perfil de negócio, e a cidade turística de Socorro, localizada junto a Serra da Mantiqueira, com uma população aproximada de 32.000 habitantes, distante 132 km da capital, e não possui um restaurante comercial com esse perfil.

## 2. Objetivos

---

O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma proposta de negócio para implantação de um restaurante comercial alternativo (ovolactovegetarianos) com a finalidade de oferecer uma alimentação diferenciada, visando à promoção da saúde e a qualidade dos alimentos.

## 3. Desenvolvimento

---

A metodologia adotada para realização deste trabalho foi preencher um plano de negócios com a finalidade de se montar um restaurante a curto ou médio prazo, onde se utilizou de visitas técnicas a restaurantes do mesmo gênero monitorados por roteiro previamente elaborado para preenchimento pelos gerentes ou proprietários dos estabelecimentos, para conhecimento dos serviços disponibilizados ao público. Nessa pesquisa levou-se em consideração também o mercado e o público alvo. As visitas foram realizadas em dois restaurantes vegetarianos na cidade de Piracicaba, SP e um restaurante vegetariano na cidade de Araras.

Foi aplicado nessas visitas um questionário dirigido com perguntas que visavam esclarecer o motivo da abertura do estabelecimento se por filosofia de vida, se por divulgação da dieta vegetariana e também questões sobre a administração do negócio, dificuldades, estratégia utilizada para vencer obstáculos e solucionar os problemas que surgem, atuação do proprietário na função de administrador ou empreendedor e conhecimento do público alvo que frequenta os restaurantes.

A partir das informações obtidas foi escolhido o serviço “à La carte”, onde o cliente pagará pelo prato principal o qual é composto por um com as guarnições e ainda tem direito a uma combinação (prato) de saladas; sendo que ele terá 16 opções de pratos quentes e 5 tipos de combinações entre as saladas. Serão oferecidas bebidas (sucos naturais, de polpas de frutas, água e refrigerantes) e sobremesas (doces caseiros e confeitados) com pagamento a parte.

Foi utilizada a planilha do SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) que teve por finalidade conduzir todas as etapas necessárias para realização de um plano de negócios detalhado. Foram identificados todos os investimentos financeiros necessários, resultando em uma avaliação econômica e financeira que apontará a viabilidade da implantação deste restaurante. Para o preenchimento da planilha buscaram-se informações e dados em livros especializados em gestão de restaurantes, sites de sindicatos da categoria, orientações com professores universitários com formação em Administração e em Nutrição.

Buscou-se também a realização de educação nutricional neste estabelecimento, adotando cardápios que permitam a conscientização dos clientes em relação a hábitos alimentares saudáveis, aporte calórico,

aliando também a satisfação e o prazer.

#### 4. Resultado e Discussão

---

Os resultados obtidos são os resultados esperados e estes são baseados nos dados apresentados automaticamente conforme o preenchimento da planilha do SEBRAE. E com isso foram feitas as análises do plano de negócio.

Segundo a avaliação econômico-financeira feita pela planilha demonstrou que o ponto de equilíbrio (é o volume de vendas mínimo para que a empresa não tenha prejuízos) será de R\$22.098,87 (44,24%), a rentabilidade (representa o quanto rende mensalmente o investimento total) será de R\$ 2.808,62 (5,62%) e a lucratividade será de R\$ 16.192,10 (32,42%) e o retorno do investimento (representa quantos meses a empresa terá para obter o retorno do investimento realizado) será em 17,78 meses (ou em 1 ano e meio). Com este dados conclui-se que o investimento obterá quantidade satisfatória de lucro.

O que auxiliou a alta lucratividade do empreendimento foram alguns pontos, como: realizá-lo em uma cidade turística, a qual não possui nenhum restaurante deste porte, por se tratar de um restaurante de médio porte e que com isso não necessitar de uma mão de obra especializada (como por exemplo, chef de cozinha), o prédio ser próprio e também pelo valor do investimento inicial ser de R\$ 287.981,11.

Como resultado também se obteve a divisão estrutural (área física) do prédio, a qual será: 180 metros quadrados, utilizando 10% para estoque, 30% para preparo das refeições, 50% para salão e 10 % para a área administrativa.

#### 5. Considerações Finais

---

Concluindo podemos afirmar que a implantação de um restaurante só é possível considerando um plano de negócios detalhado apontando os investimentos e as despesas gerais que os serviços oferecidos traduzam num custo real e aponte a lucratividade possível e, tudo dentro de um prazo razoável, para não ocorrer a descapitalização do investidor.

#### Referências Bibliográficas

---

##### Referências Bibliográficas

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias Gerenciais de restaurante / Marcelo Traldi Fonseca. – São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2000.

MELINA, Vesanto. A dieta saudável dos vegetais: o guia completo para uma nova alimentação/ Vesanto Melina. Brenda Davis, Victoria Harisson; tradução de Marly Winckler. – Rio de Janeiro: Campus, 1998.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5º Ed. Atualizada e Revisada. São Paulo, Mamolei, 2000.

WALKER, John R. O restaurante: conceito e operação/ John R. Walker e Donald E. Lindenberg. Trad. Sônia Kahl. – 3. Ed. – Porto Alegre: Bookman, 2003.

WARD, Suzie. Cozinha Vegetariana. Uma grande variedade de pratos deliciosos. São Paulo, 1995. Marco Zero