

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA – UFPB

Centro De Ciências Sociais Aplicadas – CCSA

Curso de Administração – CADM

**PLANO DE NEGÓCIO: Luna Doces**

JANIELLE LOURENÇO DE LIMA

João Pessoa  
Junho/2022

JANIELLE LOURENÇO DE LIMA

## **PLANO DE NEGÓCIO: Luna Doces**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como parte dos requisitos para obtenção do Grau de Bacharela em Administração, pelo Centro de Ciências Sociais Aplicadas, da Universidade Federal da Paraíba / UFPB.

**Professor Orientador:** Suelle Cariele de Souza e Silva, Mestra.

João Pessoa

Junho/2022

**Catálogo na publicação**  
**Seção de Catalogação e Classificação**

L732p Lima, Janielle Lourenco de.  
Plano de Negócio: Luna Doces / Janielle Lourenco de  
Lima. - João Pessoa, 2022.  
71 f. : il.

Orientação: Suelle Cariele de Souza e Silva.  
TCC (Graduação) - UFPB/CCSA.

1. Plano de negócio. 2. Empreendedorismo. 3.  
Confeitaria. I. Silva, Suelle Cariele de Souza e. II.  
Título.

UFPB/CCSA

CDU 005

## Folha de aprovação

Trabalho apresentado à banca examinadora como requisito parcial para a Conclusão do Curso de Bacharelado em Administração.

**Aluna:** Janielle Lourenço de Lima

**Trabalho:** Plano de Negócio: Luna Doces

**Área da Pesquisa:** Empreendedorismo

**Data de Aprovação:** 07/06/2022

## Banca Examinadora

 Documento assinado digitalmente  
SUELLE CARIELE DE SOUZA E SILVA  
Data: 10/06/2022 10:12:01-0300  
Verifique em <https://verificador.iti.br>

---

### Orientador

Prof<sup>ª</sup>. Suelle Cariele de Souza e Silva, Mestra

 Documento assinado digitalmente  
ALANDEY SEVERO LEITE DA SILVA  
Data: 10/06/2022 18:25:04-0300  
Verifique em <https://verificador.iti.br>

---

### Membro 1

Prof. Alandey Severo Leite da Silva, Doutor

Dedico este trabalho de conclusão de curso a Deus, sem Ele eu não teria chegado até aqui, a minha mãe, a minha família que sempre estiveram comigo e me deram apoio durante todo o curso, e ao meu noivo que sempre me apoiou.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente a Deus, que me abençoou em todos esses anos de curso, por ser minha força e refúgio e por ter me permitido viver esse sonho, à Ele toda honra.

A minha mãe Rosimere da Silva Lourenço, por seu amor e apoio incondicional.

A minha vó Maria José da Silva Lourenço que sempre cuidou de mim.

A minhas irmãs Jordânia Lourenço de Lima, Janaina Lourenço e Jordália Lourenço, por todo amor e incentivo.

Ao meu noivo Gleisson da Costa Pereira, que me deu força e tranquilidade nos momentos mais difíceis, e por suas orações que me ajudaram a prosseguir.

Aos meus amigos, Lucas Ismael Barbosa da Silva, Alexandra Rodrigues da Silva, Isabela Gonçalves da Silva e Deisiane Curcino de Abreu que foram essenciais desde o início do curso.

A minha orientadora e professora, Suelle Cariele de Souza e Silva, pela paciência, dedicação e pelos conhecimentos compartilhados, os quais foram fundamentais para a conclusão deste trabalho.

## SUMÁRIO EXECUTIVO

A Luna Doces é uma empresa que já atua no mercado de confeitaria desde 2019 na cidade de Santa Rita- PB, oferecendo sempre os melhores produtos de confeitaria, buscando satisfazer as necessidades de seus clientes. A proprietária Janaina Lourenço sempre trabalhou com vendas, o negócio começou com encomendas de bolos feitas por vizinhos e conhecidos, neste cenário crescente de vendas ela observou a oportunidade de expansão do negócio. A razão social da empresa é dada por Luna Doces, o capital social veio de recursos próprios do proprietário e possui valor de R\$ 19.165,56. Considerando o setor alimentício, e seu avanço no mercado, vemos que o plano de negócios apresenta esta proposta de crescimento e investimento. Esse plano tem como objetivo formalizar a viabilidade de manter o negócio. Por ser um estudo da viabilidade do negócio, todo o plano financeiro da empresa foi elaborado três vezes, um contendo o cenário pessimista, com uma redução nas vendas, um com o cenário atual em que a empresa se encontra, e um contendo um cenário alternativo, contendo projeções de melhorias que irão levar a empresa a obter melhores resultados, fazendo com que os seus lucros, rentabilidade e prazo de retorno de todo esse investimento sejam positivos. Após avaliar todos os resultados da empresa nos três cenários, foram sugeridas melhorias, na área de *marketing* para que pudesse gerar um aumento nas vendas, com o objetivo de maximizar seus lucros e torná-la mais atrativa no mercado. Na comparação dos cenários, a empresa teve uma melhoria significativa em seus resultados no cenário otimista com o aumento de 20% de sua capacidade, onde seu lucro líquido mensal aumentou 311,38 % em relação ao cenário atual, a empresa deve contar com uma receita mínima anual de R\$ 52.036,77 para que não funcione no prejuízo, o lucro da empresa é de 19,9% a.a., a rentabilidade é de 83,74% a.a. do total do capital investido, sendo assim, o prazo de retorno do investimento é de 1,2 anos. No cenário atual, a empresa deve contar com uma receita mínima anual de R\$ 54.135,55 para que não funcione no prejuízo, o lucro da empresa no cenário atual é de 8,1% a.a., a rentabilidade 26,9% do total investido a cada ano, sendo assim, o prazo de retorno do investimento é de 3,7 anos. Já para o cenário pessimista, a empresa avaliou seu desempenho prevendo 20% a menos de sua capacidade, os resultados mostraram que mesmo vendendo menos produtos, a empresa irá continuar operando sem prejuízos como visto no plano atual, mas o lucro será reduzido e o seu retorno do investimento será muito longo, a empresa deve contar com uma receita mínima anual de R\$ 51.199,56 para que não funcione no prejuízo, o lucro da empresa no cenário atual é de 1,2% a.a., a rentabilidade é de 3,8 % do total investido a cada ano, sendo assim, o prazo de retorno do investimento é de 30,6 anos. Tendo em vista esse panorama estratégico, as projeções dos cenários e indicadores de viabilidade, conclui-se que a probabilidade do negócio ter sucesso é maior do que de ter fracasso a partir de agora, e sua permanência no mercado será viável, pois seus resultados apresentaram uma grande melhoria. Esse plano de negócios foi elaborado seguindo a metodologia do Sebrae (2013).

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Descrição CNAE .....	15
Figura 2 – Logomarca da Empresa Luna Doces.....	31
Figura 3 – Layout.....	33
Figura 4 – Organograma.....	35

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Capital Social.....	16
Quadro 2 – Fonte de Recursos.....	16
Quadro 3 – Análise da Concorrência.....	18
Quadro 4 – Análise dos Fornecedores.....	18
Quadro 5 - Análise SWOT.....	18
Quadro 6 – Precificação.....	32
Quadro 7 – Necessidade de Pessoal.....	34
Quadro 8 – Investimento fixo inicial.....	36
Quadro 9 – Investimento em estoque inicial.....	37
Quadro 10 – Prazo médio de recebimento de vendas.....	37
Quadro 11 – Prazo médio de compras.....	38
Quadro 12 – Necessidade média de estoques.....	38
Quadro 13 – Necessidade líquida de capital de giro(em dias).....	38
Quadro 14 – Caixa mínimo.....	38
Quadro 25 – Capital de giro(Resumo).....	39
Quadro 16 – Investimentos pré-operacionais.....	39
Quadro 17 – Investimento total.....	39
Quadro 18 – Fonte de recursos.....	40
Quadro 19- Estimativa de faturamento mensal.....	40
Quadro 20 – Custo unitário de produtos.....	41
Quadro 21 – Custo de comercialização.....	45
Quadro 22 - Depreciação.....	46
Quadro 23 – Despesas operacionais.....	47
Quadro 24 – DRE.....	47
Quadro 25 – Estimativa do faturamento mensal para um cenário otimista.....	49
Quadro 26 – Custo unitário dos produtos em um cenário otimista.....	50
Quadro 27 – Custo de comercialização em um cenário otimista.....	54
Quadro 28 – Depreciação em um cenário otimista.....	55
Quadro 29 – Despesas operacionais em um cenário otimista.....	56
Quadro 30 – DRE em um cenário otimista.....	56
Quadro 31 – Estimativa do faturamento mensal em um cenário pessimista.....	58
Quadro 32 – Custo unitário dos produtos em um cenário pessimista.....	58
Quadro 33 – Custos de comercialização em um cenário pessimista.....	63
Quadro 34 – Depreciação em um cenário pessimista.....	64
Quadro 35 – Despesas operacionais em um pessimista.....	64
Quadro 36 – DRE em um cenário pessimista.....	65
Quadro 37 – Comparação dos Cenários.....	67

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1- Gênero dos Respondentes.....	20
Gráfico 2- Idade dos respondentes.....	20
Gráfico 3- Estado Civil.....	21
Gráfico 4- Renda Familiar.....	21
Gráfico 5- Lugar onde Reside.....	22
Gráfico 6- Frequência de encomendas.....	22
Gráfico 7- Fatores levados em consideração para encomenda.....	23
Gráfico 8- Ocasões que costuma encomendar doce e/ou bolos.....	23
Gráfico 9- Local que costuma encomendar doce e/ou bolos .....	24
Gráfico 10- Encomendas em estabelecimentos desconhecidos.....	24
Gráfico 11- Fatores Tomadores de decisão.....	25
Gráfico 12- Formas de pagamento utilizadas.....	25
Gráfico 13- Meios utilizados para fazer encomendas.....	26
Gráfico 14- Itens de confeitaria mais consumidos.....	26
Gráfico 15- Gasto em compras por mês.....	27
Gráfico 16- Gasto com a última compra.....	27
Gráfico 17- Como prefere fazer suas compras.....	28
Gráfico 18- Importância do atendimento.....	28
Gráfico 19- Fontes de informação.....	29
Gráfico 20- Conhecimento sobre a empresa.....	29
Gráfico 21- Como conheceu a empresa.....	30

## SUMÁRIO

1.DESCRICÃO DO EMPREENDIMENTO.....	14
1.1 Histórico da Empresa.....	14
1.2 Definição do Negócio.....	14
1.3 Empreendedor.....	14
1.4 Síntese das Responsabilidades da Equipe Dirigente .....	14
1.5 Exigências Legais .....	14
1.6 Área de Atuação .....	15
1.7 Capital Social.....	16
1.8 Fontes de Recursos .....	16
1.9 Indicadores Estratégicos da Organização .....	16
1.9.1 Missão.....	16
1.9.2 Visão .....	16
1.9.3 Valores.....	16
2. ANÁLISE DE MERCADO.....	17
2.1 Análise dos clientes .....	17
2.1.1 Público Alvo .....	17
2.1.2 Comportamento dos Clientes .....	17
2.2 Análise da Concorrência.....	17
2.3 Análise dos Fornecedores.....	18
2.4 Análise SWOT.....	18
2.4.1 Forças .....	19
2.4.2 Fraquezas .....	19
2.4.3 Oportunidades.....	19
2.4.4 Ameaças .....	19
3.PESQUISA DE MERCADO.....	20
3.1 Análise do Perfil do cliente .....	20
3.2 Análise das preferências dos clientes .....	22
3.3 Análise gerais .....	28
4.PLANO DE MARKETING .....	31
4.1 Logomarca.....	31
4.2 Produtos.....	31
4.3 Preço .....	31
4.4 Estratégias Promocionais.....	32
4.5 Estrutura de Comercialização.....	32
4.6 Localização do Negócio .....	32

5. PLANO OPERACIONAL.....	33
5.1 Layout.....	33
5.2 Capacidade Instalada .....	33
5.3 Processos Operacionais .....	33
5.3.1 Divulgação e Captação de Clientes .....	33
5.3.2 Atendimento Personalizado .....	34
5.3.3 Vendas e Encomendas .....	34
5.3.4 Fabricação.....	34
5.3.5 Entrega.....	34
5.3.6 Pagamento .....	34
5.4 Necessidade de Pessoal .....	34
5.4.1 Estrutura Organizacional .....	34
6. PLANO FINANCEIRO.....	36
6.1. Investimentos Fixos.....	36
6.2 Capital de Giro .....	36
6.2.1 Estimativa de Estoque Inicial .....	36
6.2.2 Caixa Mínimo.....	37
6.3 Investimentos Pré-Operacionais .....	39
6.4 Investimento Total.....	39
6.5 Estimativa do Faturamento Mensal .....	40
6.6 Custo Unitário dos Produtos.....	41
6.7 Custo de Comercialização .....	45
6.8 Custos com Mão de Obra .....	46
6.9 Custos com Depreciação .....	46
6.10 Custos Fixos Operacionais Mensais .....	47
6.11 Demonstrativo dos Resultados .....	47
6.12 INDICADORES DE VIABILIDADE.....	47
6.12.1 Ponto de Equilíbrio.....	47
6.12.2 Lucratividade .....	48
6.12.3 Rentabilidade .....	48
6.12.4 Prazo de Retorno do Investimento.....	48
7 CONSTRUÇÃO DE CENÁRIOS.....	49
7.1 Cenário Otimista.....	49
7.1.1 Estimativa do Faturamento Mensal para um Cenário Otimista.....	49
7.1.2 Custo Unitário dos Produtos para um Cenário Otimista .....	50
7.1.3 Custo de Comercialização para um Cenário Otimista.....	54
7.1.4 Custos com Mão de Obra para um Cenário Otimista.....	55

7.1.5 Custos com Depreciação para um Cenário Otimista.....	55
7.1.6 Custos Fixos Operacionais Mensais para um Cenário Otimista.....	56
7.1.7 Demonstrativo dos Resultados para um Cenário Otimista.....	56
7.2 INDICADORES DE VIABILIDADE PARA UM CENÁRIO OTIMISTA.....	56
7.2.1 Ponto de Equilíbrio para um Cenário Otimista .....	56
7.2.2 Lucratividade para um Cenário Otimista.....	57
7.2.3 Rentabilidade para um Cenário Otimista .....	57
7.2.4 Prazo de Retorno do Investimento para um Cenário Otimista .....	57
7.3 Cenário Pessimista.....	57
7.3.1 Estimativa do Faturamento Mensal para um Cenário Pessimista .....	57
7.3.2 Custo Unitário dos Produtos para um Cenário Pessimista .....	58
7.3.3 Custo de Comercialização para um Cenário Pessimista.....	63
7.3.4 Custos com Mão de Obra para um Cenário Pessimista.....	63
7.3.5 Custos com Depreciação para um Cenário Pessimista.....	64
7.3.6 Custos Fixos Operacionais Mensais para um Cenário Pessimista .....	64
7.3.7 Demonstrativo dos Resultados .....	65
7.4 INDICADORES DE VIABILIDADE PARA UM CENÁRIO PESSIMISTA.....	65
7.4.1 Ponto de Equilíbrio para um Cenário Pessimista .....	65
7.4.2 Lucratividade para um Cenário Pessimista .....	66
7.4.3 Rentabilidade para um Cenário Pessimista .....	66
7.4.4 Prazo de Retorno do Investimento para um Cenário Pessimista .....	66
8 DECISÃO GERENCIAL .....	67
REFERÊNCIAS .....	69
APÊNDICE A .....	70

## **1. DESCRIÇÃO DO EMPREENDIMENTO**

Neste ponto serão vistas informações que descrevem sobre como será o empreendimento, com dados que apontem suas características e sua atuação no mercado.

### **1.1 Histórico da Empresa**

A Luna Doces foi criada no dia 20 de novembro de 2019, por Janaina Lourenço. O negócio começou com encomendas de bolos feitas por vizinhos e conhecidos. Neste cenário crescente de vendas ela observou a oportunidade de expansão do negócio. Desde então, com o aumento da demanda surgiram novos produtos. Assim, atualmente, há um *mix* de produtos amplo para atender as necessidades dos clientes, como bolos tradicionais de diversos sabores, tortas, doces, sobremesas, entre outros itens de confeitaria.

A produção é toda artesanal, o carro chefe são os bolos e tortas. Há um espaço físico onde é feita toda a produção e venda. As vendas são feitas atualmente de forma direta com retirada no local, e também através de pedidos via *WhatsApp*, onde o cliente faz sua encomenda e o produto é entregue no local solicitado.

A ideia principal da estratégia de vendas está baseada na experiência de seus clientes. Logo, não se pretende vender apenas doces, e sim, oferecer uma experiência que vá além dos produtos. Assim, todas as estratégias são pensadas em como será a experiência do cliente, e o que isso irá agregar a ele. A fundadora ama o que faz, e percebe que esse é um mercado em constante crescimento. O lema dela é o seguinte: “não vendo, aquilo que não compro”.

### **1.2 Definição do Negócio**

A Luna Doces é uma empresa de confeitaria, que surgiu com o objetivo de proporcionar doces sabores, prazer e bem-estar através de seus produtos, levando a seus clientes não apenas produtos, mas doces experiências.

### **1.3 Empreendedor**

Janaina Lourenço, é brasileira, natural de Santa Rita-PB, casada, mãe do José Humberto, residente da Rua Carmelita Oliveira da Silva nº 76, Odilândia, Santa Rita – PB. Seu grau de escolaridade é ensino médio completo, a mesma já trabalhou com vendas de planos de assistência familiar. Atualmente é autônoma, trabalha com a produção e vendas de produtos de confeitaria, nas horas vagas trabalha com a venda de cosméticos.

### **1.4 Síntese das Responsabilidades da Equipe Dirigente**

A responsável por gerir a empresa é a senhora Janaína, a mesma é responsável pela criação e fabricação de todos os produtos, pela captação de clientes, e também pela parte financeira do negócio. Seu esposo Ailton auxilia, sem vínculo empregatício, na logística, como entregas e compras de insumos, pagamento de contas, locomoção e etc.

### **1.5 Exigências Legais**

A razão social da empresa é dada por Luna Doces CPF 098.664.714-46, porém a empresa ainda não está formalizada por estar em fase de planejamento do negócio. A pretensão é ser legalizada como Microempreendedor individual (MEI) que é a pessoa que trabalha por conta própria e se legaliza como pequeno empresário. Tem a possibilidade de contratação de um funcionário, podendo faturar até R\$ 81.000, é optante pelo Simples Nacional, que se destina as em empresas que se beneficiarão da redução e simplificação dos tributos, além do

recolhimento de um imposto único por meio do Documento de Arrecadação do Simples Nacional (DAS), esse recolhimento de impostos e contribuições é feito em valor fixo mensal.

## 1.6 Área de Atuação

A Luna Doces tem como sua atividade principal a prestação de serviços, por meio da confeitaria. A atividade está cadastrada no CNAE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) com o número 1091-1/02, fabricação de pães, rosas, tortas e diversos outros produtos voltados para a confeitaria, que estão representadas na Figura 1.

**Figura 1 - Descrição CNAE**

Hierarquia	
Seção:	<b>C</b> INDÚSTRIAS DE TRANSFORMAÇÃO
Divisão:	<b>10</b> FABRICAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
Grupo:	<b>10.9</b> Fabricação de outros produtos alimentícios
Classe:	<b>10.91-1</b> Fabricação de produtos de panificação
Subclasse:	<b>1091-1/02</b> Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria

**Notas Explicativas:**  
**Esta subclasse compreende:**  
 - a fabricação de pães e rosas, bolos, tortas e outros produtos de padaria com venda predominante de produtos fabricados no próprio estabelecimento (padarias tradicionais)

**Esta subclasse não compreende:**  
 - a fabricação de produtos de panificação industrial ([1091-1/01](#))  
 - a fabricação de biscoitos e bolachas ([1092-9/00](#))  
 - a fabricação de massas alimentícias ([1094-5/00](#))  
 - a fabricação de massas preparadas e misturadas em pó para pães, bolos, tortas, etc. ([1062-7/00](#))  
 - as padarias e confeitarias com predominância de revenda ([4721-1/02](#))  
 - as lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares ([grupo 56.1](#))

**Lista de Descritores**  
 Registros encontrados: 11

Mostrar 10 registros por página

Código	Descrição
<a href="#">1091-1/02</a>	BAGUETES (PAES), PRODUZIDOS EM PADARIAS OU CONFEITARIAS; FABRICAÇÃO DE
<a href="#">1091-1/02</a>	BISNAGAS (PAES), PRODUZIDOS EM PADARIAS OU CONFEITARIAS; FABRICAÇÃO DE
<a href="#">1091-1/02</a>	BOLOS, TORTAS E DOCES, PRODUZIDOS EM PADARIAS OU CONFEITARIAS; FABRICAÇÃO DE
<a href="#">1091-1/02</a>	PADARIA COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
<a href="#">1091-1/02</a>	PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
<a href="#">1091-1/02</a>	PANETONES E SIMILARES (DE PANIFICADORAS); FABRICAÇÃO DE
<a href="#">1091-1/02</a>	PANIFICAÇÃO COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
<a href="#">1091-1/02</a>	PRODUTOS DE CONFEITARIA COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
<a href="#">1091-1/02</a>	PRODUTOS DE PADARIA (EXCETO BISCOITOS); FABRICAÇÃO DE
<a href="#">1091-1/02</a>	PÃES DE ESPECIARIAS (PÃO DE GENGIBRE,ETC.) DE PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINÂNCIA DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA; FABRICAÇÃO DE

Fonte: CNAE/IBGE (2020)

## 1.7 Capital Social

O capital social virá de recursos próprios da proprietária. Como pode ser verificado no Quadro 1:

**Quadro 1 - Capital Social**

Sócios	Valor (R\$)	Participação (%)
Janaina Lourenço	19.165,56	100

Fonte: Elaboração Própria (2021)

## 1.8 Fontes de Recursos

O Quadro 2 nos mostra a fontes de recursos do negócio.

**Quadro 2 – Fontes de Recursos**

Descrição	Valor (R\$)	%
Recursos Próprios	19.165,56	100
Total	19.165,56	100

Fonte: Elaboração Própria (2021)

## 1.9 Indicadores Estratégicos da Organização

### 1.9.1 Missão

A missão da Luna Doces é proporcionar doces momentos através dos nossos produtos para todas as pessoas, com qualidade, criatividade e amor.

### 1.9.2 Visão

Tornar-se referência em confeitaria na cidade de Santa Rita, buscando sempre a excelência no atendimento e nos produtos ofertados, até 2024.

### 1.9.3 Valores

Seus valores são pautados na qualidade, excelência no atendimento, criatividade e amor.

- **Qualidade** – Busca constante da excelência nos processos de fabricação, utilizando sempre os melhores insumos, para garantir a qualidade dos produtos, pensando sempre na satisfação dos clientes.
- **Excelência no atendimento** – São cultivadas as relações com os clientes, através de um atendimento ágil e com respeito, sempre procurando atender suas necessidades.
- **Criatividade** – Busca-se constantemente novas formas de encantar e proporcionar bem estar aos clientes através dos produtos.
- **Amor** – Tudo é feito com muito amor e este amor é transmitido através dos produtos.

## **2. ANÁLISE DE MERCADO**

Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP 2021), pesquisas atestam que sete em cada dez negócios já retomaram pelo menos o mesmo nível de produção e de faturamento do início de 2020 antes de iniciar a pandemia.

Dos 70 mil estabelecimentos associados a instituição, cerca de 95% são micro e pequenas empresas familiares, que geram 920 mil empregos diretos e 1,6 milhão de forma indireta. O setor tem um faturamento de R\$91,94 bilhões, de acordo com o cálculo atualizado em 2020.

É um setor que vive em constante transformação, e tem se fortalecido ano após ano no Brasil. O cenário atual político, econômico, social de saúde pública tem exigido do setor uma nova adaptação e reposicionamento no mercado, com uma estrutura mais ágil, integrada e enxuta. O setor tem conseguido se reinventar para amenizar os impactos da crise. O mercado está vivendo um momento de recuperação gradativa e com novos hábitos de consumo. O setor de fornecimento de alimentos teve crescimento recorde no último ano, a pandemia aumentou a procura dos consumidores por produtos prontos, como doces e bolos. A perspectiva é que com a retomada das atividades, a economia volte a girar e esse mercado ganhe ainda mais força.

### **2.1 Análise dos clientes**

#### **2.1.1 Público Alvo**

O público alvo da empresa são pessoas que moram em Santa Rita-PB, a maioria são mulheres, com idade entre 33 e 42 anos, 50% dos respondentes são casados ou em união estável, com uma renda familiar entre R\$1.000,01 e R\$2.200,00, a grande maioria reside no bairro de Odilândia onde funciona a empresa, e em bairros vizinhos.

#### **2.1.2 Comportamento dos Clientes**

A busca por itens de confeitaria está em crescimento, 38,2% dos respondentes fizeram compras de 7 a 9 vezes de itens de confeitaria em 6 meses, os fatores que os clientes mais levam em consideração na hora de fazer uma encomenda são: a qualidade, o preço, e as recomendações de terceiros.

As ocasiões que costumam fazer encomendas em confeitarias são: reuniões familiares e aniversários. Os itens mais consumidos são tortas e bolos. O principal meio utilizado para fazer encomenda é o celular através de aplicativos de mensagens. 54,4% dos clientes afirmam que já compraram de estabelecimentos que não conhecem, e os principais fatores que influenciam nessa decisão são preço e indicação.

As formas de pagamento mais utilizadas são dinheiro e cartão de crédito, o gasto mensal com itens de confeitaria está entre R\$50,01 e R\$100,00, a maioria dos clientes preferem fazer suas compras através de aplicativos, e consideram o atendimento fator importante para seu retorno ao estabelecimento. A principal fonte de informação utilizada pelos respondentes são as redes sociais.

### **2.2 Análise da Concorrência**

No Quadro 3 é possível analisar os principais concorrentes da Luna Doces:

Quadro 3 - Análise da Concorrência

FCS - Fatores Críticos de Sucesso	Empresas Concorrentes		
	Marillya Miranda	Doceria Um Toque de Amor	Neyde Torres
Mix de Produtos	Excelente	Bom	Bom
Qualidade	Excelente	Excelente	Excelente
Preço	Bom	Bom	Razoável
Atendimento	Loja física e <i>Delivery</i>	<i>Delivery</i>	Loja Física
Localização	Boa	Boa	Boa
Volume de Produção	Excelente	Bom	Razoável
Meios de pagamento	Dinheiro, Cartão de crédito/débito, Pix	Dinheiro, Cartão de crédito/débito, Pix	Dinheiro, Pix

Fonte: Elaboração Própria (2021)

### 2.3 Análise dos Fornecedores

Quadro 4 - Análise dos Fornecedores

Itens	Fornecedores		
	Mylla Balas e Festas	Brinq Fest	La Distribuidora
Produtos	Excelente variedade	Excelente variedade	Excelente variedade
Preço	Excelente	Excelente	Excelente
Localização	R. Alípio Gomes da Silveira, 23 – Centro, Santa Rita – PB.	Praça Antenor Navarro, 78 – Centro, Santa Rita – PB.	Av. Dom Pedro II, 195 – Centro, João Pessoa – PB.
Meios de pagamento	Em espécie, Cartão de crédito/Débito, Pix	Em espécie, Cartão de crédito/Débito, Pix	Em espécie, Cartão de crédito/Débito, Pix
Atendimento	Loja física, <i>Delivery</i>	Loja física, <i>Delivery</i>	Loja física, <i>Delivery</i>
Prazo de entrega	1 dia	1 dia	2 dias

Fonte: Elaboração Própria (2021)

### 2.4 Análise SWOT

Para melhor análise do mercado onde a empresa estará inserida, e para elaborar um planejamento estratégico mais adequado aos objetivos da empresa, é apresentado no Quadro 5 suas forças, fraquezas, ameaças e oportunidades.

Quadro 5- Análise SWOT

FATORES INTERNOS	FORÇAS	FRAQUEZAS
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualidade do atendimento;</li> <li>Produtos personalizados;</li> <li>Preço competitivo;</li> <li>Boa localização.</li> <li>Qualidade dos produtos</li> <li>Entrega à domicílio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marca nova, pouco conhecida;</li> <li>Espaço virtual pouco explorado.</li> <li>Produtos Perecíveis.</li> </ul>
FATORES EXTERNOS	OPORTUNIDADES	AMEAÇAS
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perspectiva de crescimento para o setor;</li> <li>Consumidores receptivos</li> <li>Mudanças nas necessidades.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crise econômica.</li> <li>Novos concorrentes</li> <li>Aumento de preço da matéria prima.</li> </ul>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

### 2.4.1 Forças

- **Qualidade do atendimento:** Atendimento personalizado, sempre voltado para a satisfação do cliente.
- **Produtos personalizados:** Os produtos são personalizados de acordo com os pedidos de cada cliente.
- **Preço competitivo:** Por se ter produtos personalizados, seu custo pode variar de acordo com a necessidade de cada cliente. Trabalha-se de acordo com as necessidades de nossos clientes.
- **Boa localização:** A loja está localizada em lugar estratégico, o que facilita na retirada de produtos pelos clientes.
- **Qualidade dos produtos:** Trabalha-se com a busca constante da excelência, utilizando sempre os melhores insumos, e processos de fabricação.
- **Entrega à domicílio:** Trabalha-se com entregas, atualmente muitos clientes buscam a comodidade de receber seus produtos sem sair de casa.

### 2.4.2 Fraquezas

- **Marca nova, pouco conhecida:** Mesmo já estando no mercado a há algum tempo, a empresa ainda não é muito conhecida no setor em que atua.
- **Espaço virtual pouco explorado:** A doceria ainda não tem perfis ativos nas redes sociais, o que diminui o alcance de seus clientes.
- **Produtos perecíveis:** Por se tratar de produtos alimentícios, há a possibilidade de desperdício.

### 2.4.3 Oportunidades

- **Perspectiva de crescimento para o setor:** O setor de confeitaria teve crescimento recorde no último ano de 2020. A perspectiva é que com a retomada das atividades, a economia volte a girar e esse mercado ganhe ainda mais força.
- **Consumidores receptivos:** Cada vez mais os consumidores têm buscado produtos de confeitaria, seja para consumo diário, ou para reuniões, confraternizações ou festas.

### 2.4.4 Ameaças

- **Crise econômica:** A pandemia do Covid-19 trouxe instabilidade econômica, a inflação tem subido de forma rápida, aumentando os preços dos insumos, o que traz um risco ao negócio.
- **Novos concorrentes:** Por ser um mercado em crescimento, tem surgido novos concorrentes a cada dia.
- **Aumento de preço da matéria prima:** O aumento da inflação tem refletido no preço dos insumos.

### 3.PESQUISA DE MERCADO

Neste capítulo, serão vistos os resultados obtidos com a pesquisa de mercado referentes à análise do perfil do cliente.

#### 3.1 Análise do Perfil do cliente

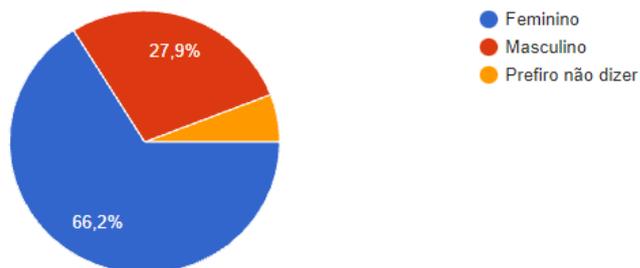
Com o intuito de conhecer melhor o perfil dos clientes e suas preferências, foi realizada uma pesquisa de mercado quantitativa aplicada por meio de um questionário do *Google Forms*, o mesmo foi divulgado em grupos de *WhatsApp*. Espera-se que esses dados auxiliem na criação de estratégias para o desenvolvimento do negócio.

Durante o período em que estava disponível, do dia 07 ao dia 20 de outubro de 2021. Coletou-se os dados de 68 respondentes, onde 66,2% são do gênero feminino e 27,9% do gênero masculino, e 5,9% preferiu não dizer, como pode ser visto no Gráfico 1.

**Gráfico 1- Gênero dos Respondentes**

1. Qual seu gênero?

68 respostas



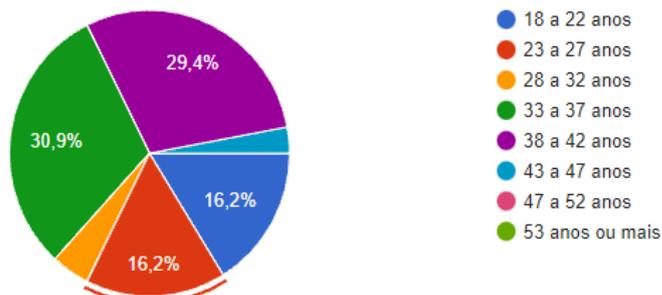
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

No que diz respeito à idade constatou-se que a maioria 30,9% pertencem a faixa etária entre 33 e 37 anos, em seguida vem a faixa etária de 38 à 42 anos com 29,4%, o que mostra que a maioria dos respondentes está na faixa etária entre 33 e 42 anos, as faixas etárias de 18 a 22 anos e de 23 a 27 anos tiveram o percentual de 16,2% de respondentes, como pode ser visto no Gráfico 2. Logo, pode-se concluir que a maior parte do público (60,3%) possuem idade entre 33 e 42 anos.

**Gráfico 2- Idade dos respondentes**

2. Qual sua idade?

68 respostas



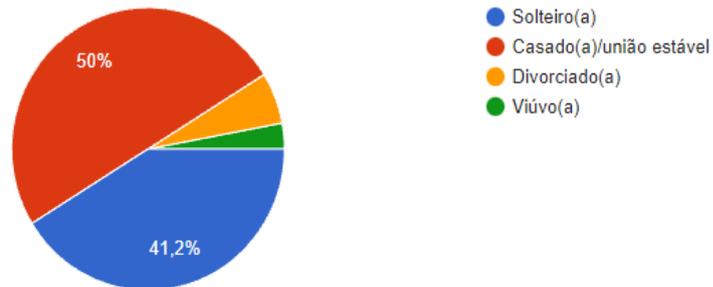
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

No Gráfico 3 é possível perceber que a maioria dos respondentes é casado(a)/união estável 50% e 41,2% são solteiros.

**Gráfico 3-Estado Civil**

3. Estado Civil?

68 respostas



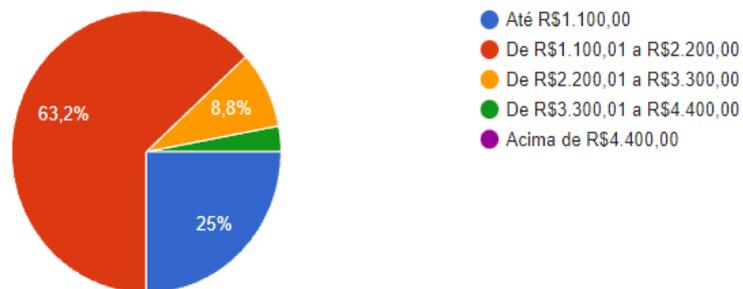
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

No Gráfico 4 é possível perceber que a maioria dos respondentes possuem renda familiar de 1 até 2 salários mínimos (63,2%), a segunda maior faixa é de pessoas que possuem renda de 1 salário mínimo (25%).

**Gráfico 4-Renda Familiar**

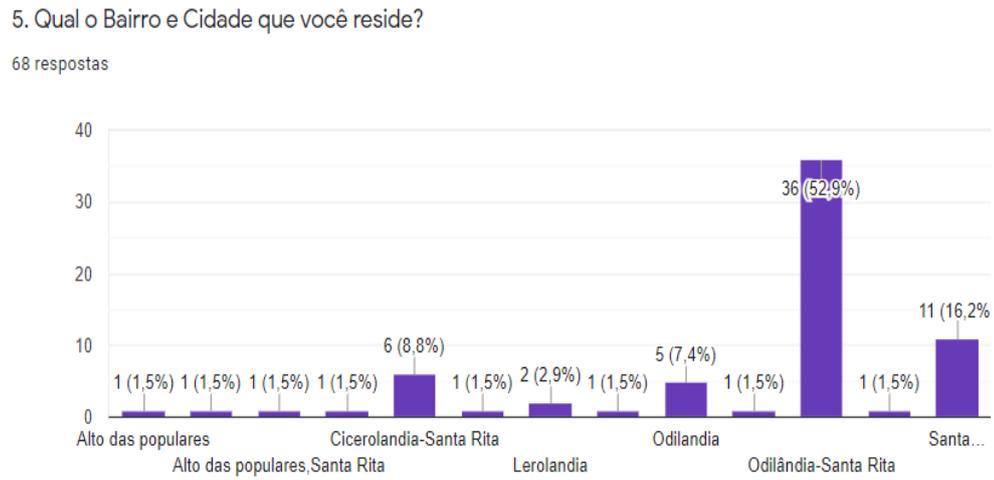
4. Incluindo você, qual a sua renda familiar?

68 respostas



**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

No Gráfico 5 está a relacionado ao local onde vivem os respondentes e constatou-se que (61,8%) moram em Odilândia – Santa Rita, outros bairros citados foram, Cicerolândia – Santa Rita (8,8%), Lerolândia – Santa Rita (5,9%), Alto das Populares – Santa Rita (4,5%), Centro – Santa Rita (1,5%). Através do resultado é possível analisar o alcance do negócio e analisar através dos respondentes potenciais clientes.

**Gráfico 5- Lugar onde reside**

Fonte: Dados da Pesquisa (2021)

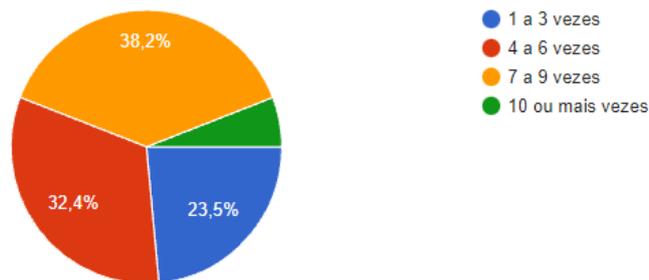
### 3.2 Análise das preferências dos clientes

Buscou-se verificar a frequência nos últimos 6 meses que os respondentes costumam encomendar itens de confeitaria. Como podemos ver no Gráfico 6 (38,2%) responderam que encomendaram de 7 a 9 vezes nos últimos seis meses, (32,4%) responderam que encomendaram de 4 a 6 vezes nos últimos 6 meses, (23,5%) dos responderam que encomendaram de 1 a 3 vezes.

**Gráfico 6- Frequência de Encomendas**

6. Nos últimos 6 meses, com qual frequência você encomendou esse tipo de produto?

68 respostas



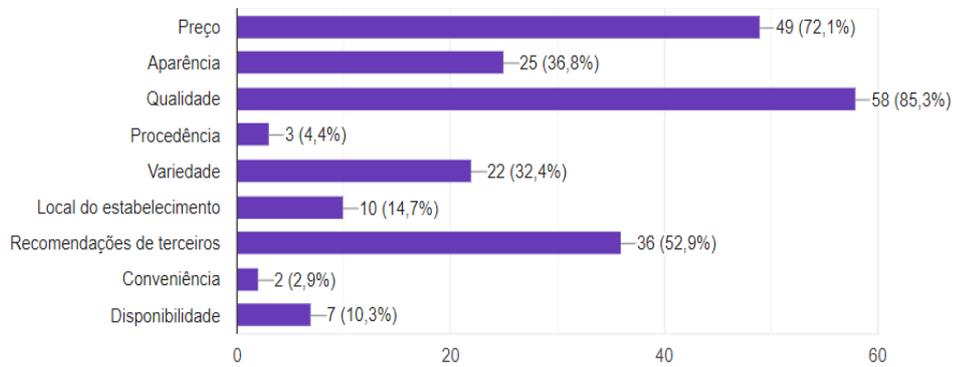
Fonte: Dados da Pesquisa (2021)

O Gráfico 7 mostra os fatores que os respondentes levam em consideração quando encomendam doces e/ou bolos. O fator qualidade foi o mais citado com 85,3%, seguido pelos fatores: preço (72,1%), Recomendações (52,9%), aparência (36,8%), variedade (32,4%), Local do estabelecimento (14,7%), Disponibilidade (10,3%), procedência (4,4%) e conveniência (2,9%).

**Gráfico 7- Fatores levados em consideração para encomenda**

7. Assinale 3 fatores que leva em consideração quando encomenda doces e/ou bolos:

68 respostas



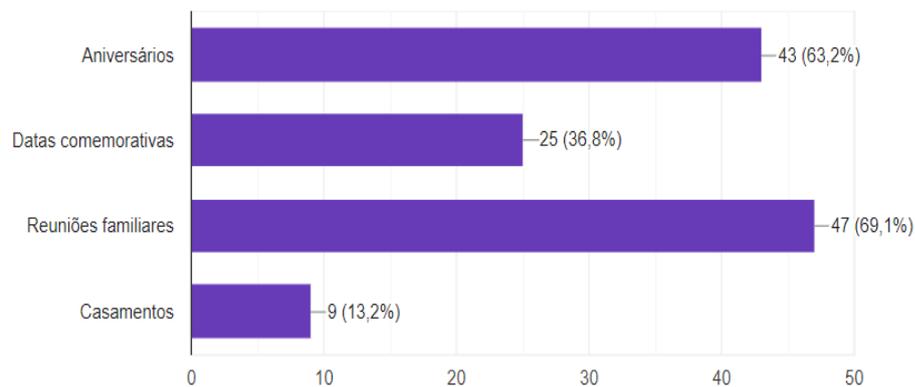
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

No Gráfico 8 está representada as porcentagens referentes as ocasiões que os respondentes costumam fazer encomendas de itens de confeitaria. 69,1% costumam encomendar para reuniões familiares, 63,2% fazem encomendas para aniversários, 36,8% fazem encomendas para datas comemorativas, e 13,2% encomendam para casamentos.

**Gráfico 8- Ocasões que costuma encomendar doces e/ou bolos**

8. Quais ocasiões você costuma encomendar doces e/ou bolos? Pode marcar mais de um.

68 respostas



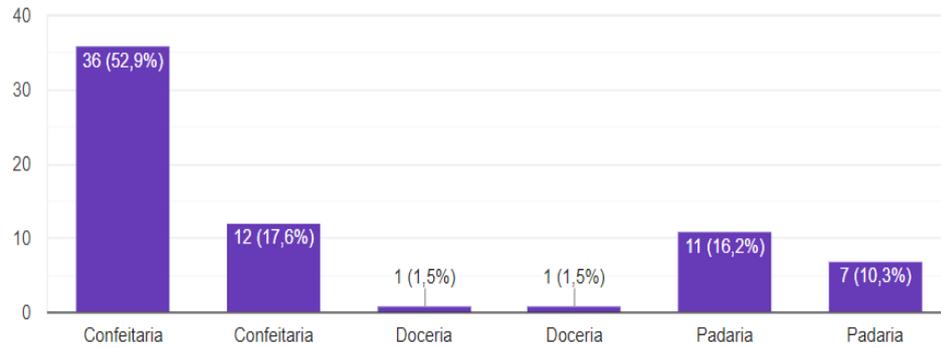
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

A seguir, o Gráfico 9 mostra o local que os respondentes costumam encomendar doces e/ou bolos. 70,5% citaram que costumam comprar em confeitarias, 26,5% falaram que costumam comprar em padarias, e 3% Doceria.

### Gráfico 9- Local que costuma encomendar doces e/ou bolos

9. Onde você costuma encomendar doces e/ou bolos?

68 respostas



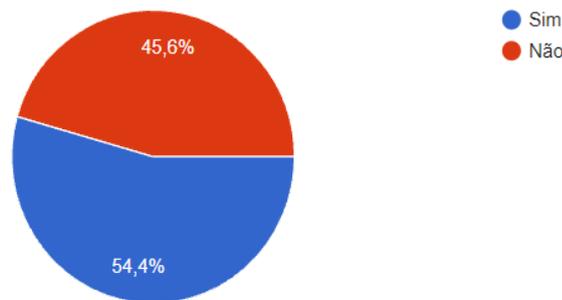
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

A maioria dos respondentes 54,4% responderam que já fizeram encomendas em estabelecimentos que não conheciam, 45,6% responderam que não compravam de estabelecimentos que não conheciam, como está representado abaixo, no Gráfico 10.

### Gráfico 10- Encomendas em estabelecimentos desconhecidos

10. Você já encomendou doces e/ou bolos de estabelecimentos que você não conhece?

68 respostas



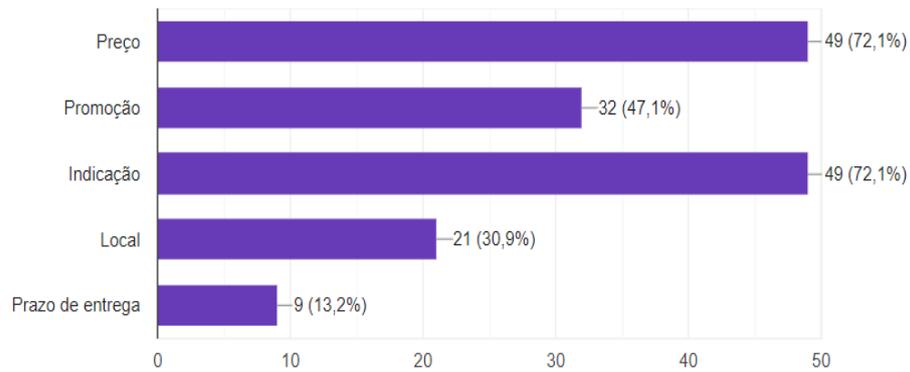
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

O Gráfico 11 é baseado na pergunta do gráfico anterior, se trata de fatores que levam a tomada de decisão do respondente em comprar de um estabelecimento que não conhece. Os fatores mais citados foram: preço e indicação, ambos com 72,1%, promoção 47,1%, local 30,9% e prazo de entrega 13,2%.

**Gráfico 11- Fatores Tomadores de decisão**

11. Qual(is) fator(es) que pode(m) influenciar sua decisão em encomendar de um estabelecimento que não conhece? Pode marcar mais de um.

68 respostas



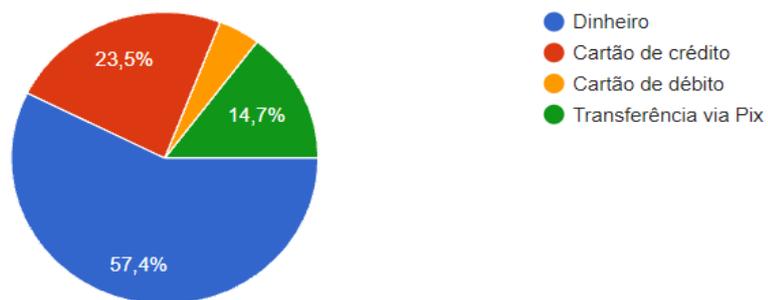
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

A seguir no Gráfico 12, os respondentes falaram a forma de pagamento que mais utilizam em suas compras. Os dados mostram que a maioria utiliza o dinheiro em espécie (57,4%), 23,5% utilizam cartão de crédito, 14,7% utilizam transferência via pix, que é uma nova forma de pagamento que vem crescendo.

**Gráfico 12- Formas de pagamento utilizadas**

12. Qual a forma de pagamento que você mais utiliza?

68 respostas



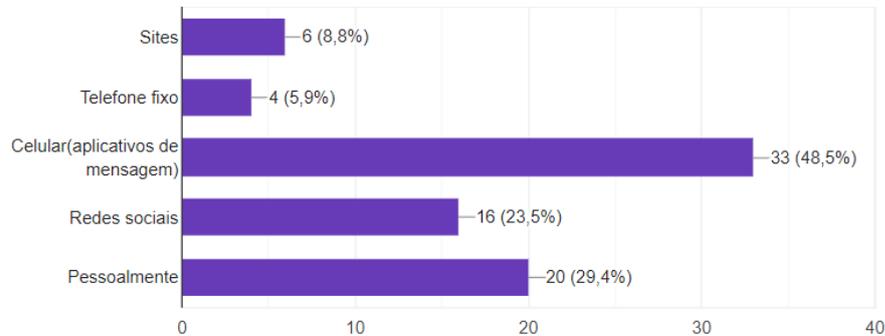
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

Ao serem questionados sobre os meios utilizados para fazer encomendas de itens de confeitaria, a maioria dos respondentes disseram que utilizam aplicativos de mensagens no celular (48,5%), 29,4% ainda preferem ir pessoalmente nos estabelecimentos, 23,5% disseram que costumam fazer pedidos através das redes sociais, 8,8% utilizam sites, e 5,9% utilizam telefone fixo, é o que podemos ver no Gráfico 13.

**Gráfico 13- Meios utilizados para fazer encomendas**

13. Qual o principal meio de comunicação que você utiliza para encomendar doces e/ou bolos? Marcar apenas um

68 respostas



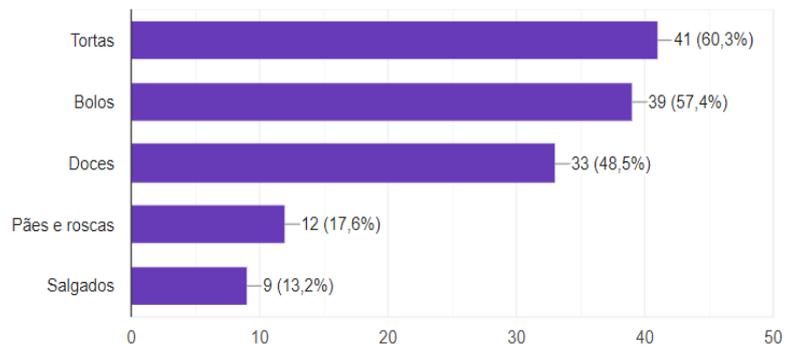
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

No Gráfico 14 é possível ver os itens de confeitaria mais consumidos pelos respondentes, tortas 60,3%, bolos 57,4%, doces 48,5%, pães e roscas 17,6% e salgados 13,2%

**Gráfico 14- Itens de Confeitaria mais consumidos**

14. Qual item de confeitaria você mais consome? Marcar apenas um.

68 respostas



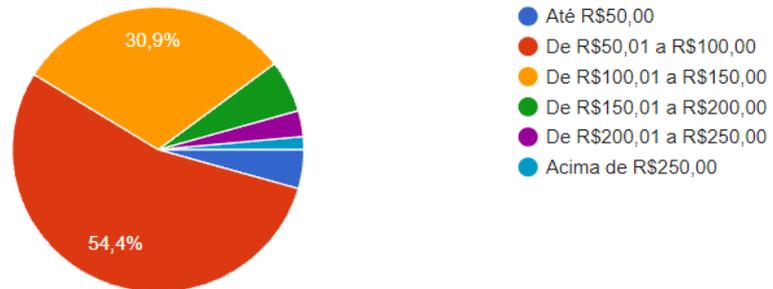
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

No Gráfico 15 os respondentes informaram quanto costumam gastar em encomendas de itens de confeitaria por mês. A maioria respondeu que gasta de R\$50,01 a R\$100,00 por mês (54,4%), 30,9% gastam de R\$100,01 a R\$150,00, 5,9% gastam de R\$150,01 a R\$200,00 por mês, 4,4% gastam até R\$50,00, 2,9% gastam de R\$200,01 a R\$250,00, e 1,5% gastam acima de R\$250,00.

**Gráfico 15- Gasto em compras por mês**

15. Em média, quanto você gasta com encomendas de itens de confeitaria por mês?

68 respostas



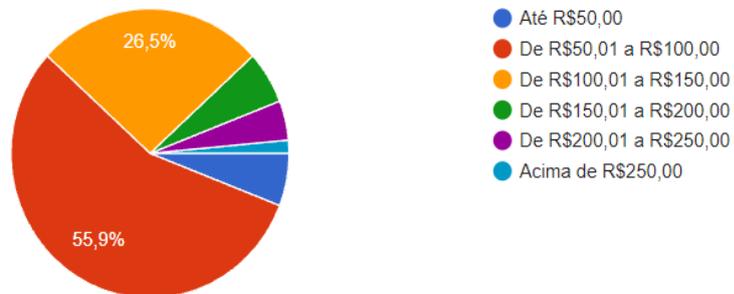
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

No Gráfico 16 os respondentes informaram quanto gastaram em sua última compra. A maioria respondeu que gastou de R\$50,01 a R\$100,00 (55,9%), 26,5% responderam que gastaram de R\$100,01 a R\$150,00, 5,9% gastaram de R\$150,01 a R\$200,00, 5,9% gastaram até R\$50,00, 4,4% gastaram de R\$200,01 a R\$250,00, e 1,5% gastaram acima de R\$250,00.

**Gráfico 16- Gasto com a última compra**

16. Na sua última encomenda de doces e/ou bolos, quanto, aproximadamente, você gastou?

68 respostas



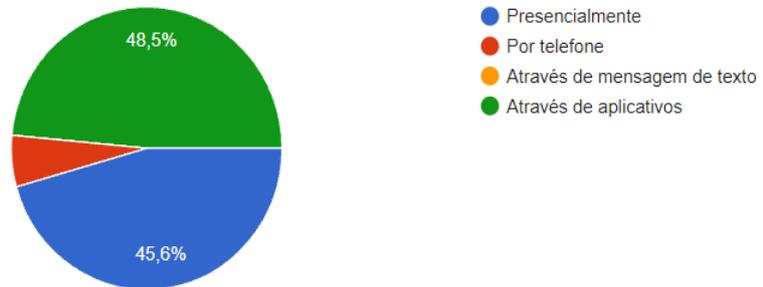
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

Perguntados como preferiam fazer suas compras, a maioria respondeu que preferem comprar através de aplicativos (48,8%), 45,6% responderam que preferem comprar pessoalmente, como mostra o gráfico 17.

**Gráfico 17- Como prefere fazer suas compras**

17. Como você prefere fazer suas compras?

68 respostas



**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

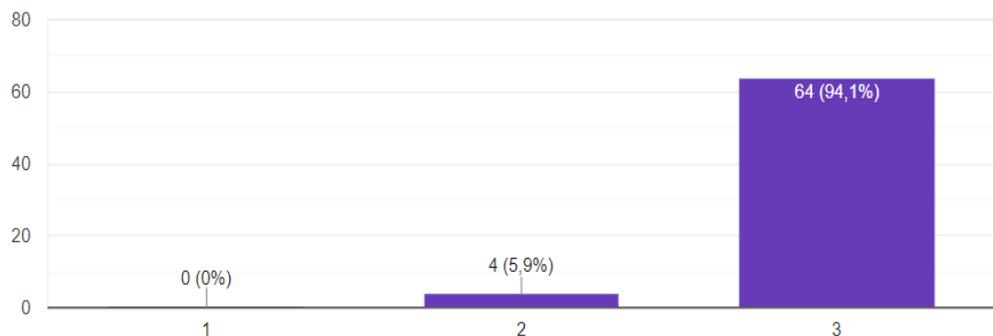
A seguir no Gráfico 18, foi questionado aos respondentes o grau de importância do atendimento para o seu retorno ao estabelecimento. Onde 1 representa não é importante, 2 representa indiferente, e 3 representa é importante. Verificou-se que 94,1% responderam que o atendimento é importante para seu retorno, 5,9% responderam que era indiferente.

**Gráfico 18- Importância do atendimento**

18. O quanto você considera importante o fator atendimento para seu retorno a uma confeitaria? Onde 1 representa: não é importante, 2 representa: indiferente e 3 representa: é importante.



68 respostas



**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

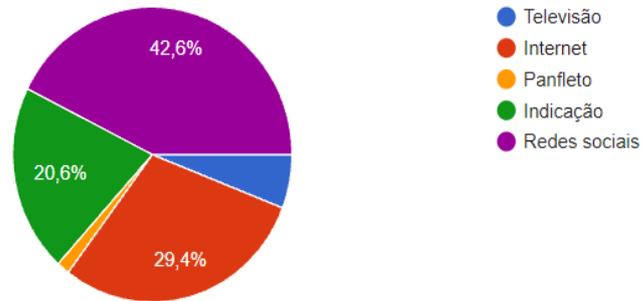
### 3.3 Análise gerais

A divulgação da empresa é essencial para a captação de novos clientes, por isso, conhecer os meios pelas quais as informações chegam até seus clientes é muito importante. No Gráfico 19 os dados mostram que 42,6% dos respondentes costumam utilizar as redes sociais como fonte de informações, 29,4% utilizam a internet como fonte de pesquisa, 20,6% buscam informações através de indicação, 5,9% escolheram televisão como fonte de informação, e 1,5% selecionaram panfletos como meio de informação.

**Gráfico 19- Fontes de informações**

19. Quais fontes você se utiliza para informações sobre empresas de produtos de confeitaria?

68 respostas



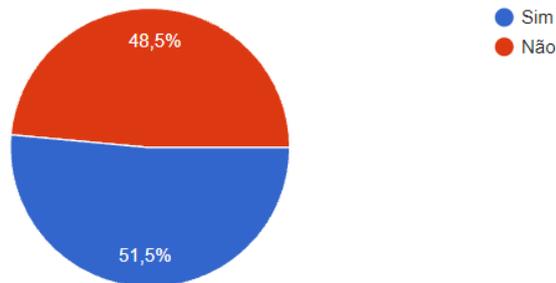
**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

Por se tratar de uma empresa que já atua no mercado de confeitaria e levando em consideração o local de aplicação da pesquisa, a maioria dos respondentes disseram que já conheciam a empresa (51,5%), 48,5% responderam que não conhecem (Gráfico 20).

**Gráfico 20- Conhecimento sobre a empresa**

20. Você conhece a empresa Luna Doces?

68 respostas



**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

Com base na questão anterior, foi perguntado aos respondentes, como eles conheceram a empresa. 45,1% responderam que já compraram algum produto, 39,2% falaram que receberam indicação, mas ainda não fizeram compras, e 15,7% responderam que conheceram através de aplicativos de mensagens (Gráfico 21).

**Gráfico 21- Como conheceu a empresa**

21. Se você respondeu sim na questão anterior, como você conheceu a empresa?

51 respostas



**Fonte:** Dados da Pesquisa (2021)

## 4. PLANO DE MARKETING

Neste capítulo serão apresentados os serviços que serão prestados pela empresa bem como logomarca, preço, estratégias promocionais, estrutura de comercialização e localização do negócio.

### 4.1 Logomarca

A Luna Doces trouxe para a sua logomarca a simplicidade e delicadeza, com fácil visualização e identificação da marca. O nome se destaca na cor vermelha que traz a paixão da proprietária pela confeitaria, com toda sua coragem, força e motivação. No topo da logo temos um bolo decorado, que é um dos produtos mais vendidos pela confeitaria.

Figura 2 - Logomarca da empresa Luna Doces



Fonte: Elaboração Própria (2021)

### 4.2 Produtos

Os principais itens fabricados e vendidos pela empresa são: Bolos de diversos sabores, Tortas de diversos sabores, Doces, Salgados, Torta de Morango, Torta de limão, Torta de maracujá, Torta de frutas vermelhas, Torta dois amores, Torta de chocolate, Torta de Doce de leite, Torta de banana, Torta de café, Torta de abacaxi, Torta prestígio, Mini tortas, Bolos de chocolate, Bolo de milho, Bolo vulcão, Bolo de cenoura, Bolo mesclado, Bolo formigueiro, Bolo de coco, Bolo de laranja, Bolo baieta, Charuto, Bombom, Tortalete, Salgados, Trufas, Rocambolê diversos sabores, Cupcakes, Pudim, Sonho, Donuts, entre outros.

### 4.3 Preço

Os preços foram determinados levando em consideração os custos do produto, de forma a se ter um retorno nas vendas, foi levado em consideração também, os preços praticados no mercado.

Quadro 6- Precificação

PRODUTO	PREÇO
Torta de Morango	R\$ 45,00
Torta de limão	R\$ 45,00
Torta de maracujá	R\$ 45,00
Torta de frutas vermelhas	R\$ 45,00
Torta dois amores	R\$ 45,00
Torta de chocolate	R\$ 45,00
Torta de Doce de leite	R\$ 45,00
Torta de banana	R\$ 40,00
Torta de café	R\$ 40,00
Torta de abacaxi	R\$ 40,00
Torta prestígio	R\$ 45,00
Mini tortas	R\$ 20,00
Bolos de chocolate	R\$ 15,00
Bolo de milho	R\$ 15,00
Bolo vulcão	R\$ 20,00
Bolo de cenoura	R\$ 15,00
Bolo mesclado	R\$ 15,00
Bolo formigueiro	R\$ 15,00
Bolo de coco	R\$ 15,00
Bolo de laranja	R\$ 15,00
Bolo baieta	R\$ 15,00
Charuto	R\$ 5,00
Bombom	R\$ 4,00
Tortalete	R\$ 6,00
Salgados	R\$ 4,00
Trufas	R\$ 4,00
Rocambole diversos sabores	R\$ 15,00
Cupcakes	R\$ 3,00
Pudim	R\$ 20,00
Sonho	R\$ 3,00
Donuts	R\$ 4,00

Fonte: Elaboração Própria (2021)

#### 4.4 Estratégias Promocionais

A estratégia promocional da empresa é feita através de aplicativos de mensagens divulgando entre os clientes por meio do *WhatsApp*, são aplicados descontos dependendo do valor das compras, outra forma de divulgação é o chamado Marketing boca a boca.

#### 4.5 Estrutura de Comercialização

A comercialização dos produtos se dá de forma presencial no local de funcionamento da empresa, outro canal de distribuição é através das compras realizadas por aplicativos de mensagens, onde os produtos são entregues nas residências. A comercialização dos produtos é feita pela proprietária.

#### 4.6 Localização do Negócio

A empresa está localizada na casa da proprietária da empresa, localizada na Rua Carmelita Oliveira da Silva, Nº 76, Odilândia-Santa Rita - PB.

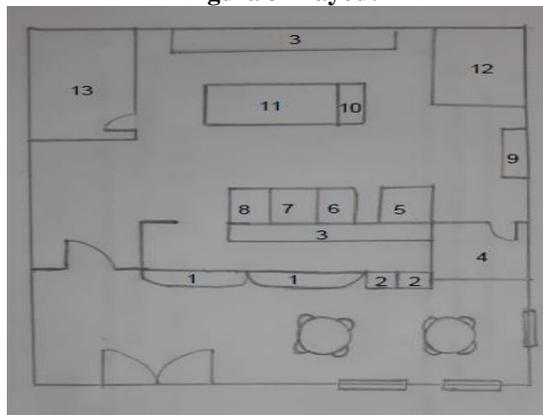
## 5. PLANO OPERACIONAL

Neste capítulo, serão mostrados o *layout* ou arranjo físico do empreendimento atualmente, um planejamento futuro como sugestão de melhoria e as principais atividades realizadas na empresa.

### 5.1 Layout

A empresa possui um espaço físico que conta com uma área comercial, onde os clientes são atendidos, com balcão, prateleiras com produtos, freezer e geladeira. No espaço interno encontra-se a cozinha que conta com um depósito para armazenar as matérias primas utilizadas, forno, fogão, batedeira, liquidificador, processador, balança, mesa para confeitaria, freezer para armazenar alguns produtos, pia e banheiro, o setor administrativo da empresa se localiza atualmente na residência da proprietária.

**Figura 3- Layout**



**Legenda:** 1-Balcão; 2-Geladeiras; 3-Prateleiras; 4-Banheiro; 5-Fogão; 6-Processador; 7-Liquidificador; 8-Batedeira; 9-Pia; 10-Balança; 11-Mesa de Confeitaria; 12-Forno; 13-Depósito.

**Fonte:** Elaboração Própria (2021)

### 5.2 Capacidade Instalada

O funcionamento da empresa se dá de terça à sábado das 07:00h às 19:00h, e no domingo das 07:00h às 12:00h. Os produtos vão sendo fabricados de acordo com a demanda e com base na quantidade de clientes atendidos diariamente. A quantidade de clientes atendidos por dia é de em média 30 clientes, com um aumento considerável aos finais de semana de em média 50%. A fabricação média diária é de 10 bolos e tortas, que são os produtos com maior saída. Outros produtos são fabricados sob encomenda.

### 5.3 Processos Operacionais

Os processos operacionais envolvem as tarefas que serão desempenhadas na empresa, abaixo segue uma lista das principais atividades.

#### 5.3.1 Divulgação e Captação de Clientes

A primeira atividade realizada é a divulgação, através de grupos de *Whatsapp*, e boca a boca com os clientes, onde o público passa a conhecer o que a empresa oferece para então entrar em contato com a empresa em busca dos produtos comercializados.

### 5.3.2 Atendimento Personalizado

A ideia principal da estratégia de vendas está baseada na experiência dos clientes, e o cuidado e atenção se inicia no atendimento, buscando satisfazer as expectativas e necessidades de cada cliente.

### 5.3.3 Vendas e Encomendas

Alguns produtos com maior saída ficam de pronta entrega, dessa forma o cliente pode retirar no local ou receber em sua residência. Alguns produtos só são fabricados sob encomenda, o cliente entra em contato, e o produto escolhido será fabricado conforme o gosto do cliente.

### 5.3.4 Fabricação

Os produtos são fabricados conforme receitas de cada item, com adaptação conforme encomenda e gosto dos clientes.

### 5.3.5 Entrega

Os produtos podem ser retirados no local ou ser entregues no endereço solicitado.

### 5.3.6 Pagamento

Após o recebimento dos produtos, os clientes realizam o pagamento à vista, no cartão de crédito, ou através de transferência via Pix, diretamente a proprietária da empresa. No caso de encomendas é solicitado o pagamento de 50% do valor da encomenda no ato de realização do pedido.

## 5.4 Necessidade de Pessoal

O quadro inicial de funcionários é composto apenas pela proprietária, que é responsável pela criação e fabricação de todos os produtos, pela captação de clientes, e também pela parte financeira do negócio. Seu esposo Ailton auxilia de forma voluntária, sem vínculo empregatício, na logística, como entregas e compras de insumos, pagamento de contas, locomoção.

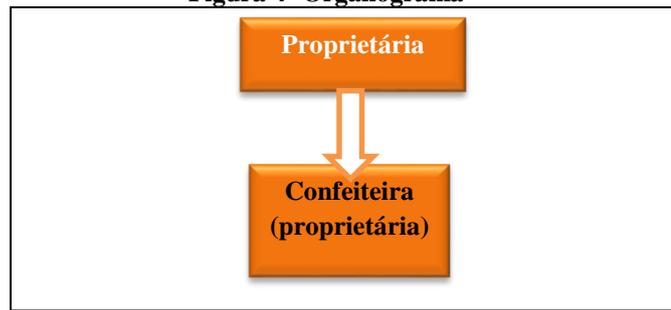
**Quadro 7 – Necessidade de Pessoal**

<b>Cargo/Função</b>	<b>Qualificações necessárias</b>
Proprietária/confeiteira	Curso de confeitaria e experiência na função

Fonte: Elaboração Própria (2021)

### 5.4.1 Estrutura Organizacional

A estrutura organizacional da Luna Doces é bem simples, já que a empresa não conta com funcionários, a proprietária que é responsável por todas as áreas do negócio, e sua principal atividade é a confeitaria.

**Figura 4- Organograma**

**Fonte:** Elaboração Própria (2021)

## 6. PLANO FINANCEIRO

Nesse capítulo serão vistos os recursos que serão investidos para que o negócio comece a funcionar. O investimento total do negócio será formado, pelos investimentos fixos, o capital de giro, e os investimentos pré-operacionais.

### 6.1. Investimentos Fixos

O investimento fixo corresponde a todos os bens necessários para que as atividades da empresa se desenvolvam de maneira adequada, deverá ser levado em consideração a quantidade necessária para desenvolver as atividades, o valor de cada item e o total a ser desembolsado. São exemplos de investimento fixo: o custo com móveis, máquinas e equipamentos, utensílios, entre outros. No Quadro 8 é possível observar os itens que compõem o investimento fixo inicial do negócio.

**Quadro 8 – Investimento Fixo Inicial**

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Balcão refrigerado Refrigel pop 1,25m	01	R\$ 1.429,95	R\$ 1.429,95
02	Geladeira Metalfrio porta de vidro	01	R\$ 1.539,95	R\$ 1.539,95
03	Prateleira de aço modular Fácil 6 band 1,74x0,91m	02	R\$ 220,00	R\$ 440,00
04	Fogão 4 bocas inox	01	R\$ 711,55	R\$ 711,55
05	Mesa de Confeitaria inox 1,90x70cm	01	R\$ 993,90	R\$ 993,90
06	Processador de alimentos Philco	01	R\$ 179,90	R\$ 179,90
07	Liquidificador inox spolu	01	R\$ 399,90	R\$ 399,90
08	Batedeira Arno planetária	01	R\$ 255,83	R\$ 255,83
09	Balança	01	R\$ 20,00	R\$ 20,00
10	Forno oven progás	01	R\$ 1.738,80	R\$ 1.738,80
11	Bailarina em alumínio	02	R\$ 44,99	R\$ 89,98
12	Kit Formas redondas	03	R\$ 39,81	R\$ 119,46
13	Kit confeitaria Queenser 106 pcs	01	R\$ 199,99	R\$ 199,99
14	Impressora	01	R\$ 759,90	R\$ 759,90
15	Notebook	01	R\$ 2.800,00	R\$ 2.800,00
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 11.679,11</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

### 6.2 Capital de Giro

O capital de giro é um recurso financeiro utilizado para suprir as necessidades da empresa, compreende a compra de produtos, pagamento de despesas e financiamento das vendas.

#### 6.2.1 Estimativa de Estoque Inicial

O estoque inicial é composto pelos insumos indispensáveis a fabricação e comercialização dos produtos ofertados. No Quadro 9 é possível visualizar o estoque inicial da empresa, onde estão discriminadas as quantidades de cada produto, bem como o seu valor unitário e total.

**Quadro 9 – Investimento em estoque inicial**

Item	Descrição	Unid	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Farinha de trigo	Kg	30	R\$ 3,49	R\$ 104,70
02	Açúcar	Kg	30	R\$ 3,39	R\$ 101,70
03	Fermento químico	Kg	1	R\$ 28,50	R\$ 28,50
04	Manteiga	Kg	15	R\$ 168,48	R\$ 168,48
05	Ovos (bandeja com 30 unid)	Unid	12	R\$ 15,00	R\$ 180,00
06	Óleo	Unid	5	R\$ 8,10	R\$ 40,50
07	Leite em pó	Kg	10	R\$ 6,49	R\$ 64,90
08	Leite Líquido	L	10	R\$ 5,49	R\$ 54,90
09	Chocolate meio amargo em barra	Kg	20	R\$ 22,50	R\$ 400,00
10	Chocolate branco em barra	Kg	15	R\$ 23,00	R\$ 345,00
11	Chocolate em pó 50% cacau	Kg	15	R\$ 28,00	R\$ 420,00
12	Chocolate em pó 70% cacau	Kg	10	R\$42,62	R\$ 426,20
13	Coco ralado	Kg	10	R\$ 32,90	R\$ 329,00
14	Leite condensado	Lata	50	R\$ 6,49	R\$ 324,50
15	Creme de leite	Cx	50	R\$ 3,69	R\$ 184,50
16	Morangos	Kg	6	R\$ 34,90	R\$ 209,40
17	Limão	Kg	5	R\$ 3,19	R\$ 15,95
18	Maracujá	Kg	5	R\$ 4,99	R\$ 24,95
19	Geléia de frutas vermelhas	Kg	4	R\$ 41,22	R\$ 164,88
20	Doce de leite	Kg	5	R\$ 21,02	R\$ 105,10
21	Goiabada	Kg	4	R\$ 11,78	R\$ 47,12
22	Embalagem bolo e torta 1kg	Unid	50	R\$ 96,90	R\$ 96,90
23	Embalagem bolo e torta 1,5kg	Unid	50	R\$ 106,61	R\$ 106,61
24	Embalagem bolo e torta 2kg	Unid	50	R\$ 109,99	R\$ 109,99
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 4.053,92</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

## 6.2.2 Caixa Mínimo

O caixa mínimo é o capital de giro próprio necessário para movimentar o negócio, ele mostra o valor que é necessário ter para que a empresa consiga arcar com seus custos até que o dinheiro das contas a receber dos clientes esteja disponível no caixa. O caixa mínimo é uma reserva inicial de caixa. Para a sua determinação é necessário fazer o cálculo do prazo médio de recebimento de vendas, do prazo médio de compras, da necessidade de estoque e da necessidade líquida de capital de giro em dias, como pode ser visto nos passos abaixo.

1º passo: Contas a receber – cálculo do prazo médio de recebimento das vendas.

**Quadro 10 - Prazo Médio de Recebimento de Vendas**

Prazo médio de vendas	(%)	Número de dias	Média ponderada em dias
À vista	80	0	0
À prazo	20	30	6
<b>Prazo Médio Total</b>		<b>6 dias</b>	

Fonte: Elaboração Própria (2021)

Na política de vendas da empresa, estimou-se que:

- 80% das vendas serão à vista; e
- 20% das vendas com 30 dias.

O resultado mostra que em média a empresa leva 6 dias para receber suas vendas à prazo.

2º passo: Fornecedores – cálculo do prazo médio de compras

**Quadro 11- Prazo Médio de Compras**

<b>Prazo médio de vendas</b>	<b>(%)</b>	<b>Número de dias</b>	<b>Média ponderada em dias</b>
À vista	50	0	0
A prazo	50	30	15
<b>Prazo Médio Total</b>			<b>15 dias</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

A empresa tem aproximadamente 15 dias de prazo para pagamento de seus débitos junto aos seus fornecedores.

3º passo: Estoques – cálculo da necessidade média de estoque

**Quadro 12 - Necessidade Média de Estoques**

	<b>Número de dias</b>
Necessidade média de estoques	15

Fonte: Elaboração própria (2021)

Foi estimado um prazo médio de necessidade de estoque de 15 dias.

4º passo: Cálculo da necessidade líquida de capital de giro em dias

**Quadro 13 – Necessidade Líquida de Capital de Giro (em dias)**

<b>Recursos da empresa fora do seu caixa</b>	<b>Número de dias</b>
1. Contas a receber - prazo médio de vendas	6
2. Estoques - necessidade média de estoques	15
<b>Subtotal 1 (item 1 + item 2)</b>	21
<b>Recursos de terceiros no caixa da empresa</b>	<b>Número de dias</b>
3. Fornecedores - prazo médio de compras	15
<b>Subtotal 2 (item 3)</b>	15
<b>Necessidade líquida de capital de giro (Subtotal 1 – Subtotal 2)</b>	<b>6</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

A necessidade líquida de capital de giro é de 6 dias, isso significa que a empresa precisa durante esse período de caixa para cobrir seus gastos e financiar clientes.

Após a conclusão desses passos é possível realizar a projeção do caixa mínimo, que contará com os valores do custo fixo, variável e total da empresa, bem como a quantidade de dias da necessidade líquida de capital de giro.

**Quadro 14- Caixa Mínimo**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Valor (R\$)</b>
01	Custo Fixo Mensal (Quadro 23)	R\$ 2.426,11
02	Custo Variável Mensal (Quadro 20)	R\$ 2.422,18

03	Custo Total da Empresa (Item 1 + Item 2)	R\$ 4.848,29
04	Custo Total diário (Item 3 / 30 dias)	R\$ 161,61
05	Necessidade Líquida de Capital de Giro (dias)	6
06	Caixa Mínimo (Item 4 * Item 5)	<b>R\$ 969,66</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

Para a determinação do capital de giro somou-se o valor do estoque inicial com o do caixa mínimo, como pode ser visto no Quadro 15.

**Quadro 15 – Capital de Giro (Resumo)**

Descrição	Valor
A – Estoque Inicial (Quadro 9)	R\$ 4.053,92
B – Caixa Mínimo	R\$ 969,66
<b>TOTAL DO CAPITAL DE GIRO (A+B)</b>	<b>R\$ 5.023,58</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

### 6.3 Investimentos Pré-Operacionais

O investimento pré-operacional diz respeito aos gastos que precisaram ser realizados antes da empresa iniciar sua atividade comercial, nele está presente despesas com legalização, construção, divulgação, cursos e treinamentos (Quadro 16).

**Quadro 16 – Investimentos pré-operacionais**

Item	Descrição	Valor
01	Despesas de legalização	R\$ 56,00
02	Construção da loja e/ou reformas	R\$ 2.000,00
03	Divulgação	R\$ 406,87
04	Cursos e treinamentos	-
<b>Total</b>		<b>R\$ 2.462,87</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

### 6.4 Investimento Total

O investimento total é resultado da soma das estimativas do investimento fixo, capital de giro e investimento pré-operacional, como pode ser visto no Quadro 17.

**Quadro 17– Investimento Total**

Item	Descrição dos Investimentos	Valor (R\$)	%
01	Estimativa dos investimentos fixos – Quadro 8	R\$ 11.679,11	60,9
02	Estimativa do capital de giro – Quadro 15	R\$ 5.023,58	26,2
03	Estimativa dos investimentos pré-operacionais – Quadro 16	R\$ 2.462,87	12,9
<b>Total</b>		<b>R\$ 19.165,56</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

**Quadro 18 – Fonte de recursos**

Descrição	Valor	%
Recursos próprios	R\$ 19.165,56	100
<b>Total</b>	<b>R\$ 19.165,56</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

## 6.5 Estimativa do Faturamento Mensal

No Quadro 19 observa-se uma projeção da receita do negócio, supondo que a empresa produza os produtos que são mais vendidos.

**Quadro 19 – Estimativa do Faturamento Mensal**

Item	Produto	Quantidade estimada de venda	Preço de venda unitário	Faturamento/mês
01	Torta de Morango	5	R\$ 45,00	R\$ 225,00
02	Torta de limão	5	R\$ 45,00	R\$ 225,00
03	Torta de maracujá	5	R\$ 45,00	R\$ 225,00
04	Torta de frutas vermelhas	5	R\$ 45,00	R\$ 225,00
05	Torta dois amores	5	R\$ 45,00	R\$ 225,00
06	Torta de chocolate	5	R\$ 45,00	R\$ 225,00
07	Torta de Doce de leite	4	R\$ 45,00	R\$ 180,00
08	Torta de banana	4	R\$ 40,00	R\$ 160,00
09	Torta de café	2	R\$ 40,00	R\$ 80,00
10	Torta de abacaxi	5	R\$ 40,00	R\$ 200,00
11	Torta prestígio	5	R\$ 45,00	R\$ 225,00
12	Mini tortas	10	R\$ 20,00	R\$ 200,00
13	Bolos de chocolate	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
14	Bolo de milho	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
15	Bolo vulcão	15	R\$ 20,00	R\$ 300,00
16	Bolo de cenoura	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
17	Bolo mesclado	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
18	Bolo formigueiro	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
19	Bolo de coco	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
20	Bolo de laranja	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
21	Bolo baieta	15	R\$ 15,00	R\$ 225,00
22	Charuto	15	R\$ 5,00	R\$ 75,00
23	Bombom	20	R\$ 4,00	R\$ 80,00
24	Tortalete	20	R\$ 6,00	R\$ 120,00
25	Salgados	100	R\$ 4,00	R\$ 400,00
26	Trufas	20	R\$ 4,00	R\$ 80,00
27	Rocambole diversos sabores	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
28	Cupcakes	20	R\$ 3,00	R\$ 60,00
29	Pudim	20	R\$ 20,00	R\$ 400,00
30	Sonho	20	R\$ 3,00	R\$ 60,00
31	Donuts	10	R\$ 4,00	R\$ 40,00
<b>Total</b>		<b>425</b>	<b>R\$708,00</b>	<b>R\$ 5.310,00</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

## 6.6 Custo Unitário dos Produtos

Quadro 20 –Custo Unitário dos produtos

Item	Produto	Material	Valor	Custo/ produto	Quantidade estimada de venda	Custo/ mês
01	Torta de Morango	4 ovos	R\$1,75	R\$ 19,99	5	R\$99,95
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 0,75			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de morangos	R\$ 4,23			
		Embalagem	R\$ 2,16			
02	Torta de limão	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,65	5	R\$83,25
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 0,75			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		Suco de 4 limões	R\$ 1,89			
		Raspas de 2 limões	-			
Embalagem	R\$ 2,16					
03	Torta de maracujá	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,76	5	R\$ 83,80
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 0,75			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		3 maracujás (200 ml de suco concentrado)	R\$ 1,00			
		Embalagem	R\$ 2,16			
04	Torta de frutas vermelhas	4 ovos	R\$1,75	R\$ 21,19	5	R\$ 105,95
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			

		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 1,00			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de geleia de frutas vermelhas	R\$ 5,18			
		Embalagem	R\$ 2,16			
05	Torta dois amores	4 ovos	R\$1,75	R\$ 26,88	5	R\$ 134,40
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		350 g de chocolate meio amargo	R\$ 6,88			
		100 g de chocolate branco	R\$ 2,30			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		100 g de manteiga	R\$ 1,12			
		2 cx de creme de leite	R\$ 5,38			
		Embalagem	R\$ 2,16			
06	Torta de chocolate	4 ovos	R\$1,75			
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		350 g de chocolate meio amargo	R\$ 6,88			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		100 g de manteiga	R\$ 1,12			
		2 cx de creme de leite	R\$ 5,38			
		Embalagem	R\$ 2,16			
07	Torta de Doce de leite	4 ovos	R\$1,75	R\$ 15,36	4	R\$ 61,44
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		2 gemas peneiradas	R\$ 1,00			
		2 cx de creme de leite	R\$ 5,38			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de doce de leite	R\$ 2,15			
		Embalagem	R\$ 2,16			
08	Torta de banana	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,19	4	R\$ 64,76
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			

		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		200 g de bananas	R\$ 1,18			
		Canela em pó	-			
		Embalagem	R\$ 2,16			
09	Torta de café	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,19	2	R\$ 32,38
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		100 g de café torrado e moído	R\$ 1,18			
		Embalagem	R\$ 2,16			
10	Torta de abacaxi	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,19	5	R\$ 80,95
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de abacaxi em rodela	R\$ 1,18			
		Embalagem	R\$ 2,16			
11	Torta prestígio	4 ovos	R\$1,75	R\$ 26,07	5	R\$ 130,35
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 1,00			
		2 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de coco	R\$ 3,18			
		350 g de chocolate meio amargo	R\$ 6,88			
		Embalagem	R\$ 2,16			
12	Mini tortas 2 unid	2 ovos	R\$ 0,75	R\$ 8,68	10	R\$ 86,80
		120 g de farinha de trigo	R\$ 0,42			
		90 g de açúcar	R\$ 0,30			
		10 ml de óleo	R\$ 0,10			
		3g de fermento químico	R\$ 0,10			
		100 g de leite condensado	R\$ 2,75			

		100 g de chocolate meio amargo	R\$ 2,35			
		1/2 cx de creme de leite	R\$ 1,35			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
13	Bolo de chocolate	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 6,36	20	R\$ 127,20
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
14	Bolo de milho	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 5,52	10	R\$ 55,20
		3 espigas de milho	R\$ 1,34			
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
15	Bolo vulcão	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 9,11	15	R\$ 136,65
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
		100 g de leite condensado	R\$ 2,75			
16	Bolo de cenoura	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 9,75	10	R\$ 97,50
		100 g de farinha de trigo	R\$ 0,58			
		2 cenouras médias	R\$ 0,83			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		5 g de fermento químico	R\$ 0,14			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
		100 g de leite condensado	R\$ 2,75			
17	Bolo mesclado	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 6,36	10	R\$ 63,60
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
18	Bolo formigueiro	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 7,51	10	R\$ 75,10
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
		100 g de chocolate granulado	R\$ 1,15			
19	Bolo de coco	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 6,85	10	R\$ 68,50
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			

		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de coco ralado	R\$ 2,29			
20	Bolo de laranja	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 4,18	10	R\$41,80
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de suco de laranja	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		50 g de raspas de laranja	-			
21	Bolo baieta	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 7,02	15	R\$ 105,30
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de leite condensado	R\$ 2,75			
22	Pudim	200 g de leite condensado	R\$ 5,49	R\$8,40	20	R\$168,00
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		3 ovos	R\$ 1,20			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		90 ml de água	-			
23	Rocambole	180 g de açúcar	R\$ 0,61	R\$ 4,90	10	R\$ 49,00
		100 g de farinha de trigo	R\$ 0,33			
		6 ovos	R\$ 2,50			
		10 g de fermento	R\$ 0,29			
		100 g de goiabada	R\$ 1,17			
24	Tortalete	-	-	R\$ 2,46	20	R\$49,20
25	Salgados	-	-	R\$ 1,75	100	R\$175,00
26	Trufas	-	-	R\$ 1,17	20	R\$23,40
27	Bombom	-	-	R\$ 0,95	20	R\$ 19,00
28	Cupcakes	-	-	R\$ 1,00	20	R\$ 20,00
29	Charuto	-	-	R\$ 1,15	20	R\$ 23,00
30	Sonho	-	-	R\$ 1,29	20	R\$ 25,80
31	Donuts	-	-	R\$ 1,20	10	R\$ 12,00
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 311,66</b>	<b>425</b>	<b>R\$ 2.422,18</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

## 6.7 Custo de Comercialização

No custo de comercialização são descritas as despesas que vão incidir diretamente sobre as vendas, ele é classificado como custo variável e vai inclui gastos com impostos, publicidade, entre outros. Como pode ser visto no Quadro 21 abaixo:

Quadro 21 – Custos de Comercialização

Descrição	%	Faturamento Estimado	Custo Total
<b>1. Impostos</b>			
SIMPLES	0	R\$ 5.310,00	R\$ 0,00
<b>Subtotal 1</b>			<b>R\$ 0,00</b>
<b>2. Gastos com vendas</b>			
Publicidade	0	R\$ 5.310,00	R\$ 0,00
Taxa de administração do cartão de crédito	3,03	R\$ 2.655,00	R\$ 32,18

<b>Subtotal 2</b>			<b>R\$ 32,18</b>
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 32,18</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

Atualmente a empresa não possui gastos com Custos de Comercialização, uma vez que será registrada na forma jurídica MEI.

## 6.8 Custos com Mão de Obra

Atualmente na empresa, não existem custos de mão de obra com funcionários.

## 6.9 Custos com Depreciação

A depreciação é um processo pelo qual um bem perde seu valor durante a sua vida útil. Os valores apresentados no Quadro 22 mostram os custos com a depreciação mensal e anual que os bens da empresa sofrerão ao longo do tempo.

**Quadro 22 - Depreciação**

Descrição	Valor do bem	Vida Útil	Depreciação Anual	Depreciação Mensal
Balcão refrigerado Refrigel pop 1,25m	R\$ 1.429,95	10 anos	R\$ 142,99	R\$ 11,92
Geladeira Metalfrio porta de vidro	R\$ 1.539,95	10 anos	R\$ 153,99	R\$ 12,83
Prateleira de aço modular Fácil 6 band 1,74x0,91m	R\$ 220,00	10 anos	R\$ 22,00	R\$ 1,83
Fogão 4 bocas inox	R\$ 711,55	10 anos	R\$ 71,15	R\$ 5,93
Mesa de Confeitaria inox 1,90x70cm	R\$ 993,90	10 anos	R\$ 99,39	R\$ 8,28
Processador de alimentos philco	R\$ 179,90	10 anos	R\$ 17,99	R\$ 1,50
Liquidificador inox spolu	R\$ 399,90	10 anos	R\$ 39,99	R\$3,33
Batedeira Arno planetária	R\$ 255,83	10 anos	R\$ 25,58	R\$ 2,13
Balança	R\$ 20,00	10 anos	R\$ 2,00	R\$ 0,17
Forno oven progás	R\$ 1.738,80	10 anos	R\$ 173,88	R\$ 14,49
Bailarina em alumínio	R\$ 44,99	10 anos	R\$ 4,50	R\$ 0,37
Kit Formas redondas	R\$ 39,81	10 anos	R\$ 3,98	R\$ 0,33
Kit confeitaria Queenser 106 pcs	R\$ 199,99	10 anos	R\$ 19,99	R\$ 1,67
Impressora	R\$ 759,90	5 anos	R\$ 151,98	R\$ 12,66
Notebook	R\$ 2.800,00	5 anos	R\$ 560,00	R\$ 46,67
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 1.489,41</b>	<b>R\$ 124,11</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

## 6.10 Custos Fixos Operacionais Mensais

No Quadro 23 temos os custos fixos operacionais mensais, são todos os gastos que não se alteram em função de volume de produção ou quantidade vendida, mostram o valor somado das despesas operacionais, são os custos que a empresa terá que arcar mesmo que não venda nenhum produto.

**Quadro 23 - Despesas Operacionais**

Item	Descrição	Valor
01	Energia Elétrica	R\$ 200,00
02	Internet (incluso telefone)	R\$ 75,00
03	Água	R\$ 41,00
04	Depreciação	R\$ 124,11
05	MEI	R\$ 56,00
06	Material de escritório	R\$ 50,00
07	Material de limpeza	R\$ 100,00
08	Combustível	R\$ 280,00
09	Pró- labore	R\$ 1.500,00
10	Salários + encargos	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 2.426,11</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

## 6.11 Demonstrativo dos Resultados

O Demonstrativo dos Resultados mostra qual será o lucro líquido do negócio a partir das estimativas realizadas, que vão demonstrar se haverá lucro ou prejuízo (Quadro 24).

**Quadro 24 - DRE**

Descrição	Valores Mensais em R\$	Valor Anual em R\$
<b>RECEITA TOTAL (Quadro 19) (=)</b>	R\$ 5.310,00	R\$ 63.720,00
<b>CUSTOS VARIÁVEIS TOTAIS (-)</b>	R\$ 2.454,36	R\$ 29.452,30
<b>2.1 (-) Custo do Serviço (Quadro 20)</b>	R\$ 2.422,18	R\$ 29.066,16
<b>2.2 (-) Custo com Comercialização (Quadro 21)</b>	R\$ 32,18	R\$ 386,14
<b>RESULTADO OPERACIONAL (=)</b>	R\$ 2.855,64	R\$ 34.267,7
<b>CUSTOS FIXOS TOTAIS (Quadro 23) (-)</b>	R\$ 2.426,11	R\$ 29.113,32
<b>LUCRO LÍQUIDO (=)</b>	R\$ 429,53	<b>R\$ 5.154,38</b>

Fonte: Elaboração Própria (2021)

## 6.12 INDICADORES DE VIABILIDADE

Nesse capítulo serão vistos indicadores que permitiram avaliar se o negócio será ou não viável.

### 6.12.1 Ponto de Equilíbrio

O ponto de equilíbrio mostra o valor que a empresa precisa faturar para pagar seus custos operacionais. Para seu cálculo deve-se inicialmente encontrar o valor do IMC (Índice de Margem de Contribuição) utilizando a fórmula abaixo:

$$\text{IMC} = \frac{\text{Receita Total} - \text{Custo Variável}}{\text{Receita Total}} = \frac{63.720,00 - 29.452,3}{63.720,00} = 0,54$$

Após a obtenção do Índice de Margem de Contribuição calcula-se o Ponto de Equilíbrio (PE) usando a fórmula abaixo:

$$\text{PE} = \frac{\text{Custo Fixo PE}}{\text{IMC}} = \frac{29.113,32}{0,54} = \text{R\$ } 54.135,55$$

Logo, chega-se a conclusão de que a empresa deve contar com uma receita mínima anual de R\$ 54.135,55 para que não funcione no prejuízo.

### 6.12.2 Lucratividade

Esse indicador está relacionado com a competitividade da empresa e vai medir o lucro líquido em relação a receita. Seu cálculo é realizado conforme a fórmula abaixo.

$$\text{Lucratividade} = \frac{\text{Lucro Líquido} \times 100}{\text{Receita Total}} = \frac{5.154,38 \times 100}{63.720,00} = 8,1 \% \text{aa}$$

### 6.12.3 Rentabilidade

O indicador de rentabilidade mostra o retorno do capital investido dos sócios, por isso ele indica a atratividade do negócio. Ele é obtido através da divisão do lucro líquido pelo investimento total, cuja fórmula é apresentada abaixo:

$$\text{Rentabilidade: } \frac{\text{Lucro Líquido} \times 100}{\text{Investimento Total}} = \frac{5.154,38 \times 100}{19.165,56} = 26,9 \% \text{aa}$$

Conclui-se que o negócio é rentável, visto que a empresaria irá recuperar 26,9 % do total investido a cada ano.

### 6.12.4 Prazo de Retorno do Investimento

O Prazo do Retorno do Investimento (PRI) mostra o tempo que será necessário para que se recupere o valor investido no negócio, seu cálculo é realizado usando a fórmula abaixo.

$$\text{PRI} = \frac{\text{Investimento Total}}{\text{Lucro Líquido}} = \frac{19.165,56}{5.154,38} = 3,7 \text{ anos}$$

O resultado mostra que para recuperar o dinheiro investido na empresa será necessário aproximadamente 3,7 anos.

## 7 CONSTRUÇÃO DE CENÁRIOS

### 7.1 Cenário Otimista

A projeção de cenários simula situações que podem ocorrer na empresa, o cenário otimista representa um ambiente favorável e foi feito com 20% a mais da capacidade atual da empresa onde está representado no Quadro 25.

#### 7.1.1 Estimativa do Faturamento Mensal para um Cenário Otimista

No Quadro 25 observa-se uma projeção da receita do negócio em um cenário otimista, supondo que a empresa produza os produtos que são mais vendidos.

**Quadro 25 – Estimativa do Faturamento Mensal para um Cenário Otimista**

Item	Produto	Quantidade estimada de venda	Preço de venda unitário	Faturamento/mês
01	Torta de Morango	6	R\$ 45,00	R\$ 270,00
02	Torta de limão	6	R\$ 45,00	R\$ 270,00
03	Torta de maracujá	6	R\$ 45,00	R\$ 270,00
04	Torta de frutas vermelhas	6	R\$ 45,00	R\$ 270,00
05	Torta dois amores	6	R\$ 45,00	R\$ 270,00
06	Torta de chocolate	6	R\$ 45,00	R\$ 270,00
07	Torta de Doce de leite	5	R\$ 45,00	R\$ 225,00
08	Torta de banana	5	R\$ 40,00	R\$ 200,00
09	Torta de café	3	R\$ 40,00	R\$ 120,00
10	Torta de abacaxi	6	R\$ 40,00	R\$ 240,00
11	Torta prestígio	6	R\$ 45,00	R\$ 270,00
12	Mini tortas	12	R\$ 20,00	R\$ 240,00
13	Bolos de chocolate	24	R\$ 15,00	R\$ 360,00
14	Bolo de milho	12	R\$ 15,00	R\$ 180,00
15	Bolo vulcão	18	R\$ 20,00	R\$ 360,00
16	Bolo de cenoura	12	R\$ 15,00	R\$ 180,00
17	Bolo mesclado	12	R\$ 15,00	R\$ 180,00
18	Bolo formigueiro	12	R\$ 15,00	R\$ 180,00
19	Bolo de coco	12	R\$ 15,00	R\$ 180,00
20	Bolo de laranja	12	R\$ 15,00	R\$ 180,00
21	Bolo baieta	18	R\$ 15,00	R\$ 270,00
22	Charuto	18	R\$ 5,00	R\$ 90,00
23	Bombom	24	R\$ 4,00	R\$ 80,00
24	Tortalete	24	R\$ 6,00	R\$ 144,00
25	Salgados	120	R\$ 4,00	R\$ 480,00
26	Trufas	24	R\$ 4,00	R\$ 96,00
27	Rocamboles diversos sabores	12	R\$ 15,00	R\$ 180,00
28	Cupcakes	24	R\$ 3,00	R\$ 72,00
29	Pudim	24	R\$ 20,00	R\$ 480,00
30	Sonho	24	R\$ 3,00	R\$ 72,00
31	Donuts	12	R\$ 4,00	R\$ 48,00
<b>Total</b>		<b>511</b>	<b>R\$708,00</b>	<b>R\$ 6.727,00</b>

Fonte: Elaboração Própria (2022)

### 7.1.2 Custo Unitário dos Produtos para um Cenário Otimista

Quadro 26 –Custo Unitário dos produtos para um Cenário Otimista

Item	Produto	Material	Valor	Custo/ produto	Quantidade estimada de venda	Custo/ mês
01	Torta de Morango	4 ovos	R\$1,75	R\$ 19,99	6	R\$119,94
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 0,75			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de morangos	R\$ 4,23			
		Embalagem	R\$ 2,16			
02	Torta de limão	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,65	6	R\$99,90
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 0,75			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		Suco de 4 limões	R\$ 1,89			
		Raspas de 2 limões	-			
Embalagem	R\$ 2,16					
03	Torta de maracujá	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,76	6	R\$ 100,56
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 0,75			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		3 maracujás (200 ml de suco concentrado)	R\$ 1,00			
		Embalagem	R\$ 2,16			
04	Torta de frutas vermelhas	4 ovos	R\$1,75	R\$ 21,19	6	R\$ 127,14
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			

		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 1,00			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de geleia de frutas vermelhas	R\$ 5,18			
		Embalagem	R\$ 2,16			
05	Torta dois amores	4 ovos	R\$1,75	R\$ 26,88	6	R\$ 161,28
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		350 g de chocolate meio amargo	R\$ 6,88			
		100 g de chocolate branco	R\$ 2,30			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		100 g de manteiga	R\$ 1,12			
		2 cx de creme de leite	R\$ 5,38			
		Embalagem	R\$ 2,16			
06	Torta de chocolate	4 ovos	R\$1,75			
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		350 g de chocolate meio amargo	R\$ 6,88			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		100 g de manteiga	R\$ 1,12			
		2 cx de creme de leite	R\$ 5,38			
		Embalagem	R\$ 2,16			
07	Torta de Doce de leite	4 ovos	R\$1,75	R\$ 15,36	5	R\$ 76,80
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		2 gemas peneiradas	R\$ 1,00			
		2 cx de creme de leite	R\$ 5,38			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de doce de leite	R\$ 2,15			
		Embalagem	R\$ 2,16			
08	Torta de banana	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,19	5	R\$ 80,95
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			

		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		200 g de bananas	R\$ 1,18			
		Canela em pó	-			
		Embalagem	R\$ 2,16			
09	Torta de café	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,19	3	R\$ 48,57
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		100 g de café torrado e moído	R\$ 1,18			
		Embalagem	R\$ 2,16			
10	Torta de abacaxi	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,19	6	R\$ 97,14
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de abacaxi em rodela	R\$ 1,18			
		Embalagem	R\$ 2,16			
11	Torta prestígio	4 ovos	R\$1,75	R\$ 26,07	6	R\$ 156,42
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 1,00			
		2 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de coco	R\$ 3,18			
		350 g de chocolate meio amargo	R\$ 6,88			
		Embalagem	R\$ 2,16			
12	Mini tortas 2 unid	2 ovos	R\$ 0,75	R\$ 8,68	12	R\$ 104,16
		120 g de farinha de trigo	R\$ 0,42			
		90 g de açúcar	R\$ 0,30			
		10 ml de óleo	R\$ 0,10			
		3g de fermento químico	R\$ 0,10			
		100 g de leite condensado	R\$ 2,75			

		100 g de chocolate meio amargo	R\$ 2,35			
		1/2 cx de creme de leite	R\$ 1,35			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
13	Bolo de chocolate	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 6,36	24	R\$ 152,64
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
14	Bolo de milho	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 5,52	12	R\$ 66,24
		3 espigas de milho	R\$ 1,34			
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
15	Bolo vulcão	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 9,11	18	R\$ 163,98
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
		100 g de leite condensado	R\$ 2,75			
16	Bolo de cenoura	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 9,75	12	R\$ 117,00
		100 g de farinha de trigo	R\$ 0,58			
		2 cenouras médias	R\$ 0,83			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		5 g de fermento químico	R\$ 0,14			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
		100 g de leite condensado	R\$ 2,75			
17	Bolo mesclado	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 6,36	12	R\$ 76,32
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
18	Bolo formigueiro	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 7,51	12	R\$ 90,12
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
		100 g de chocolate granulado	R\$ 1,15			
19	Bolo de coco	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 6,85	12	R\$ 82,20
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			

		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de coco ralado	R\$ 2,29			
20	Bolo de laranja	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 4,18	12	R\$50,16
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de suco de laranja	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		50 g de raspas de laranja	-			
21	Bolo baieta	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 7,02	18	R\$ 126,36
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de leite condensado	R\$ 2,75			
22	Pudim	200 g de leite condensado	R\$ 5,49	R\$8,40	24	R\$201,60
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		3 ovos	R\$ 1,20			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		90 ml de água	-			
23	Rocambole	180 g de açúcar	R\$ 0,61	R\$ 4,90	12	R\$ 58,80
		100 g de farinha de trigo	R\$ 0,33			
		6 ovos	R\$ 2,50			
		10 g de fermento	R\$ 0,29			
		100 g de goiabada	R\$ 1,17			
24	Tortalete	-	-	R\$ 2,46	24	R\$ 59,04
25	Salgados	-	-	R\$ 1,75	120	R\$210,00
26	Trufas	-	-	R\$ 1,17	24	R\$28,08
27	Bombom	-	-	R\$ 0,95	24	R\$ 22,80
28	Cupcakes	-	-	R\$ 1,00	24	R\$ 24,00
29	Charuto	-	-	R\$ 1,15	24	R\$ 27,60
30	Sonho	-	-	R\$ 1,29	24	R\$ 30,96
31	Donuts	-	-	R\$ 1,20	12	R\$ 14,40
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 311,66</b>	<b>511</b>	<b>R\$ 2.922,64</b>

Fonte: Elaboração Própria (2022)

### 7.1.3 Custo de Comercialização para um Cenário Otimista

No custo de comercialização são descritas as despesas que vão incidir diretamente sobre as vendas, ele é classificado como custo variável e vai incluir gastos com impostos, publicidade, entre outros. Como pode ser visto no quadro 27 abaixo:

Quadro 27 – Custos de Comercialização para um Cenário Otimista

Descrição	%	Faturamento Estimado	Custo Total
<b>1. Impostos</b>			
SIMPLES	0	R\$ 6.727,00	R\$ 0,00
<b>Subtotal 1</b>			<b>R\$ 0,00</b>
<b>2. Gastos com vendas</b>			
Publicidade	0	R\$ 6.727,00	R\$ 0,00
Taxa de administração do cartão de crédito	3,03	R\$ 1.345,4	R\$40,77

<b>Subtotal 2</b>			<b>R\$ 40,77</b>
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 6.523,17</b>	<b>R\$ 40,77</b>

Fonte: Elaboração Própria (2022)

Atualmente a empresa não possui gastos com Custos de Comercialização, uma vez que será registrada na forma jurídica MEI.

#### 7.1.4 Custos com Mão de Obra para um Cenário Otimista

Atualmente na empresa, não existem custos de mão de obra com funcionários.

#### 7.1.5 Custos com Depreciação para um Cenário Otimista

A depreciação é um processo pelo qual um bem perde seu valor durante a sua vida útil. Os valores apresentados no Quadro 28 mostram os custos com a depreciação mensal e anual que os bens da empresa sofrerão ao longo do tempo.

**Quadro 28 – Depreciação para um Cenário Otimista**

<b>Descrição</b>	<b>Valor do bem</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Depreciação Anual</b>	<b>Depreciação Mensal</b>
Balcão refrigerado Refrigel pop 1,25m	R\$ 1.429,95	10 anos	R\$ 142,99	R\$ 11,92
Geladeira Metalfrio porta de vidro	R\$ 1.539,95	10 anos	R\$ 153,99	R\$ 12,83
Prateleira de aço modular Fácil 6 band 1,74x0,91m	R\$ 220,00	10 anos	R\$ 22,00	R\$ 1,83
Fogão 4 bocas inox	R\$ 711,55	10 anos	R\$ 71,15	R\$ 5,93
Mesa de Confeitaria inox 1,90x70cm	R\$ 993,90	10 anos	R\$ 99,39	R\$ 8,28
Processador de alimentos philco	R\$ 179,90	10 anos	R\$ 17,99	R\$ 1,50
Liquidificador inox spolu	R\$ 399,90	10 anos	R\$ 39,99	R\$3,33
Batedeira Arno planetária	R\$ 255,83	10 anos	R\$ 25,58	R\$ 2,13
Balança	R\$ 20,00	10 anos	R\$ 2,00	R\$ 0,17
Forno oven progás	R\$ 1.738,80	10 anos	R\$ 173,88	R\$ 14,49
Bailarina em alumínio	R\$ 44,99	10 anos	R\$ 4,50	R\$ 0,37
Kit Formas redondas	R\$ 39,81	10 anos	R\$ 3,98	R\$ 0,33
Kit confeitaria Queenser 106 pcs	R\$ 199,99	10 anos	R\$ 19,99	R\$ 1,67
Impressora	R\$ 759,90	5 anos	R\$ 151,98	R\$ 12,66
Notebook	R\$ 2.800,00	5 anos	R\$ 560,00	R\$ 46,67
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 1.489,41</b>	<b>R\$ 124,11</b>

Fonte: Elaboração Própria (2022)

### 7.1.6 Custos Fixos Operacionais Mensais para um Cenário Otimista

No quadro 29 temos os custos fixos operacionais mensais, são todos os gastos que não se alteram em função de volume de produção ou quantidade vendida, mostram o valor somado das despesas operacionais, são os custos que a empresa terá que arcar mesmo que não venda nenhum produto.

**Quadro 29 - Despesas Operacionais para um Cenário Otimista**

Item	Descrição	Valor
01	Energia Elétrica	R\$ 200,00
02	Internet (incluso telefone)	R\$ 75,00
03	Água	R\$ 41,00
04	Depreciação	R\$ 124,11
05	MEI	R\$ 56,00
06	Material de escritório	R\$ 50,00
07	Material de limpeza	R\$ 100,00
08	Combustível	R\$ 280,00
09	Pró- labore	R\$ 1.500,00
10	Salários + encargos	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 2.426,11</b>

Fonte: Elaboração Própria (2022)

### 7.1.7 Demonstrativo dos Resultados para um Cenário Otimista

O Demonstrativo dos Resultados mostra qual será o lucro líquido do negócio a partir das estimativas realizadas, que vão demonstrar se haverá lucro ou prejuízo Quadro 30.

**Quadro 30 – DRE para um Cenário Otimista**

Descrição	Valores Mensais em R\$	Valor Anual em R\$
<b>RECEITA TOTAL (=)</b>	R\$ 6.727,00	R\$ 80.724,00
<b>CUSTOS VARIÁVEIS TOTAIS (-)</b>	R\$ 2.963,41	R\$ 35.560,87
<b>2.1 (-) Custo do Serviço</b>	R\$ 2.922,64	R\$ 35.071,68
<b>2.2 (-) Custo com Comercialização</b>	R\$ 40,77	R\$ 489,19
<b>RESULTADO OPERACIONAL (=)</b>	R\$ 3.763,60	R\$ 45.163,13
<b>CUSTOS FIXOS TOTAIS (-)</b>	R\$ 2.426,11	R\$ 29.113,32
<b>LUCRO LÍQUIDO (=)</b>	R\$ 1.337,48	R\$ 16.049,81

Fonte: Elaboração Própria (2022)

## 7.2 INDICADORES DE VIABILIDADE PARA UM CENÁRIO OTIMISTA

Nesse capítulo serão vistos indicadores que permitiram avaliar se o negócio será ou não viável.

### 7.2.1 Ponto de Equilíbrio para um Cenário Otimista

O ponto de equilíbrio mostra o valor que a empresa precisa faturar para pagar seus custos operacionais. Para seu cálculo deve-se inicialmente encontrar o valor do IMC (Índice de Margem de Contribuição) utilizando a fórmula abaixo:

$$\text{IMC} = \frac{\text{Receita Total} - \text{Custo Variável}}{\text{Receita Total}} = \frac{80.724,00 - 35.071,68}{80.724,00} = 0,56$$

Após a obtenção do Índice de Margem de Contribuição calcula-se o Ponto de Equilíbrio (PE) usando a fórmula abaixo:

$$\text{PE} = \frac{\text{Custo Fixo PE}}{\text{IMC}} = \frac{29.113,32}{0,56} = \text{R\$ } 52.036,77$$

Logo, chega-se a conclusão de que a empresa deve contar com uma receita mínima anual de R\$ 52.036,77 para que não funcione no prejuízo.

### 7.2.2 Lucratividade para um Cenário Otimista

Esse indicador está relacionado com a competitividade da empresa e vai medir o lucro líquido em relação a receita. Seu cálculo é realizado conforme a fórmula abaixo.

$$\text{Lucratividade} = \frac{\text{Lucro Líquido} \times 100}{\text{Receita Total}} = \frac{16.049,81 \times 100}{80.724,00} = 19,9 \% \text{aa}$$

### 7.2.3 Rentabilidade para um Cenário Otimista

O indicador de rentabilidade mostra o retorno do capital investido dos sócios, por isso ele indica a atratividade do negócio. Ele é obtido através da divisão do lucro líquido pelo investimento total, cuja fórmula é apresentada abaixo:

$$\text{Rentabilidade: } \frac{\text{Lucro Líquido} \times 100}{\text{Investimento Total}} = \frac{16.049,81 \times 100}{19.165,56} = 83,74 \% \text{aa}$$

Conclui-se que o negócio teve um aumento em sua rentabilidade em comparação ao plano atual, visto que a empresa irá recuperar 83,74% do total investido a cada ano.

### 7.2.4 Prazo de Retorno do Investimento para um Cenário Otimista

O Prazo do Retorno do Investimento (PRI) mostra o tempo que será necessário para que se recupere o valor investido no negócio, seu cálculo é realizado usando a fórmula abaixo.

$$\text{PRI} = \frac{\text{Investimento Total}}{\text{Lucro Líquido}} = \frac{19.165,56}{16.049,81} = 1,2 \text{ anos}$$

O resultado mostra que para recuperar o dinheiro investido na empresa será necessário aproximadamente 1,2 anos.

## 7.3 Cenário Pessimista

No cenário pessimista foi realizada uma simulação prevendo que as vendas serão menores 20% do que no início do negócio.

### 7.3.1 Estimativa do Faturamento Mensal para um Cenário Pessimista

No Quadro 31 observa-se uma projeção da receita do negócio para um cenário pessimista, supondo que a empresa produza os produtos que são mais vendidos.

**Quadro 31 – Estimativa do Faturamento Mensal para um Cenário Pessimista**

Item	Produto	Quantidade estimada de venda	Preço de venda unitário	Faturamento/mês
01	Torta de Morango	4	R\$ 45,00	R\$ 180,00
02	Torta de limão	4	R\$ 45,00	R\$ 180,00
03	Torta de maracujá	4	R\$ 45,00	R\$ 180,00
04	Torta de frutas vermelhas	4	R\$ 45,00	R\$ 180,00
05	Torta dois amores	4	R\$ 45,00	R\$ 180,00
06	Torta de chocolate	4	R\$ 45,00	R\$ 180,00
07	Torta de Doce de leite	3	R\$ 45,00	R\$ 135,00
08	Torta de banana	3	R\$ 40,00	R\$ 120,00
09	Torta de café	1	R\$ 40,00	R\$ 40,00
10	Torta de abacaxi	4	R\$ 40,00	R\$ 160,00
11	Torta prestígio	4	R\$ 45,00	R\$ 180,00
12	Mini tortas	8	R\$ 20,00	R\$ 160,00
13	Bolos de chocolate	16	R\$ 15,00	R\$ 240,00
14	Bolo de milho	8	R\$ 15,00	R\$ 120,00
15	Bolo vulcão	12	R\$ 20,00	R\$ 240,00
16	Bolo de cenoura	8	R\$ 15,00	R\$ 120,00
17	Bolo mesclado	8	R\$ 15,00	R\$ 120,00
18	Bolo formigueiro	8	R\$ 15,00	R\$ 120,00
19	Bolo de coco	8	R\$ 15,00	R\$ 120,00
20	Bolo de laranja	8	R\$ 15,00	R\$ 120,00
21	Bolo baieta	12	R\$ 15,00	R\$ 180,00
22	Charuto	12	R\$ 5,00	R\$ 60,00
23	Bombom	16	R\$ 4,00	R\$ 64,00
24	Tortalete	16	R\$ 6,00	R\$ 96,00
25	Salgados	80	R\$ 4,00	R\$ 320,00
26	Trufas	16	R\$ 4,00	R\$ 64,00
27	Rocambolê diversos sabores	8	R\$ 15,00	R\$ 120,00
28	Cupcakes	16	R\$ 3,00	R\$ 48,00
29	Pudim	16	R\$ 20,00	R\$ 320,00
30	Sonho	16	R\$ 3,00	R\$ 48,00
31	Donuts	8	R\$ 4,00	R\$ 32,00
<b>Total</b>		<b>321</b>	<b>R\$708,00</b>	<b>R\$ 4.427</b>

Fonte: Elaboração Própria (2022)

### 7.3.2 Custo Unitário dos Produtos para um Cenário Pessimista

**Quadro 32 –Custo Unitário dos produtos para um Cenário Pessimista**

Item	Produto	Material	Valor	Custo/produto	Quantidade estimada de venda	Custo/mês
01	Torta de Morango	4 ovos	R\$1,75	R\$ 19,99	4	R\$79,96
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			

		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 0,75			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de morangos	R\$ 4,23			
		Embalagem	R\$ 2,16			
02	Torta de limão	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,65	4	R\$66,60
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 0,75			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		Suco de 4 limões	R\$ 1,89			
		Raspas de 2 limões	-			
		Embalagem	R\$ 2,16			
03	Torta de maracujá	4 ovos	R\$1,75			
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 0,75			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		3 maracujás (200 ml de suco concentrado)	R\$ 1,00			
		Embalagem	R\$ 2,16			
04	Torta de frutas vermelhas	4 ovos	R\$1,75	R\$ 21,19	4	R\$ 84,76
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 1,00			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de geleia de frutas vermelhas	R\$ 5,18			
		Embalagem	R\$ 2,16			
05	Torta dois amores	4 ovos	R\$1,75	R\$ 26,88	4	R\$ 107,52
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			

		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		350 g de chocolate meio amargo	R\$ 6,88			
		100 g de chocolate branco	R\$ 2,30			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		100 g de manteiga	R\$ 1,12			
		2 cx de creme de leite	R\$ 5,38			
		Embalagem	R\$ 2,16			
		06	Torta de chocolate			
240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84					
180 g de açúcar	R\$ 0,61					
20 ml de óleo	R\$ 0,18					
6g de fermento químico	R\$ 0,17					
350 g de chocolate meio amargo	R\$ 6,88					
200 g de leite condensado	R\$ 5,49					
100 g de manteiga	R\$ 1,12					
2 cx de creme de leite	R\$ 5,38					
Embalagem	R\$ 2,16					
07	Torta de Doce de leite	4 ovos	R\$1,75	R\$ 15,36	3	R\$ 46,08
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		2 gemas peneiradas	R\$ 1,00			
		2 cx de creme de leite	R\$ 5,38			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de doce de leite	R\$ 2,15			
		Embalagem	R\$ 2,16			
08	Torta de banana	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,19	3	R\$ 48,57
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		200 g de bananas	R\$ 1,18			
		Canela em pó	-			
		Embalagem	R\$ 2,16			
09	Torta de café	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,19	1	R\$ 16,19
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			

		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		100 g de café torrado e moído	R\$ 1,18			
		Embalagem	R\$ 2,16			
10	Torta de abacaxi	4 ovos	R\$1,75	R\$ 16,19	4	R\$ 64,76
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		1 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de abacaxi em rodela	R\$ 1,18			
		Embalagem	R\$ 2,16			
11	Torta prestígio	4 ovos	R\$1,75	R\$ 26,07	4	R\$ 104,28
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,84			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		6g de fermento químico	R\$ 0,17			
		200 g de leite condensado	R\$ 5,49			
		2 gemas peneiradas	R\$ 1,00			
		2 cx de creme de leite	R\$ 2,69			
		100 g de margarina	R\$ 1,12			
		150 g de coco	R\$ 3,18			
		350 g de chocolate meio amargo	R\$ 6,88			
		Embalagem	R\$ 2,16			
12	Mini tortas 2 unid	2 ovos	R\$ 0,75	R\$ 8,68	8	R\$ 69,44
		120 g de farinha de trigo	R\$ 0,42			
		90 g de açúcar	R\$ 0,30			
		10 ml de óleo	R\$ 0,10			
		3g de fermento químico	R\$ 0,10			
		100 g de leite condensado	R\$ 2,75			
		100 g de chocolate meio amargo	R\$ 2,35			
		1/2 cx de creme de leite	R\$ 1,35			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
13	Bolo de chocolate	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 6,36	16	R\$ 101,76
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
14	Bolo de milho	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 5,52	8	R\$ 44,16
		3 espigas de milho	R\$ 1,34			
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			

		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
15	Bolo vulcão	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 9,11	12	R\$ 109,20
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
		100 g de leite condensado	R\$ 2,75			
16	Bolo de cenoura	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 9,75	8	R\$ 78,00
		100 g de farinha de trigo	R\$ 0,58			
		2 cenouras médias	R\$ 0,83			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		5 g de fermento químico	R\$ 0,14			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
		100 g de leite condensado	R\$ 2,75			
17	Bolo mesclado	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 6,36	8	R\$ 50,88
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
18	Bolo formigueiro	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 7,51	8	R\$ 60,08
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de chocolate em pó	R\$ 1,80			
		100 g de chocolate granulado	R\$ 1,15			
19	Bolo de coco	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 6,85	8	R\$ 54,80
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de coco ralado	R\$ 2,29			
20	Bolo de laranja	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 4,18	8	R\$ 33,44
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de suco de laranja	R\$ 1,10			
		10 g de fermento químico	R\$ 0,29			
		20 ml de óleo	R\$ 0,18			
		50 g de raspas de laranja	-			
21	Bolo baieta	3 ovos	R\$ 1,20	R\$ 7,02	12	R\$ 84,24
		240 g de farinha de trigo	R\$ 0,80			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		200 ml de leite	R\$ 1,10			

		50 g de margarina	R\$ 0,56			
		100 g de leite condensado	R\$ 2,75			
22	Pudim	200 g de leite condensado	R\$ 5,49	R\$8,40	16	R\$134,40
		200 ml de leite	R\$ 1,10			
		3 ovos	R\$ 1,20			
		180 g de açúcar	R\$ 0,61			
		90 ml de água	-			
23	Rocamboles	180 g de açúcar	R\$ 0,61	R\$ 4,90	8	R\$ 39,20
		100 g de farinha de trigo	R\$ 0,33			
		6 ovos	R\$ 2,50			
		10 g de fermento	R\$ 0,29			
		100 g de goiabada	R\$ 1,17			
24	Tortaletes	-	-	R\$ 2,46	16	R\$39,36
25	Salgados	-	-	R\$ 1,75	80	R\$140,00
26	Trufas	-	-	R\$ 1,17	16	R\$18,72
27	Bombom	-	-	R\$ 0,95	16	R\$ 15,20
28	Cupcakes	-	-	R\$ 1,00	16	R\$ 16,00
29	Charuto	-	-	R\$ 1,15	16	R\$ 18,40
30	Sonho	-	-	R\$ 1,29	16	R\$ 20,64
31	Donuts	-	-	R\$ 1,20	8	R\$ 9,60
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 340,05</b>	<b>343</b>	<b>R\$ 1.921,60</b>

Fonte: Elaboração Própria (2022)

### 7.3.3 Custo de Comercialização para um Cenário Pessimista

No custo de comercialização são descritas as despesas que vão incidir diretamente sobre as vendas, ele é classificado como custo variável e vai incluir gastos com impostos, publicidade, entre outros. Como pode ser visto no quadro 33 abaixo:

Quadro 33 – Custos de Comercialização

Descrição	%	Faturamento Estimado	Custo Total
<b>1. Impostos</b>			
SIMPLES	0	R\$ 4.427,00	R\$ 0,00
<b>Subtotal 1</b>			<b>R\$ 0,00</b>
<b>2. Gastos com vendas</b>			
Publicidade	0	R\$ 4.427,00	R\$ 0,00
Taxa de administração do cartão de crédito	3,03	R\$ 885,4	R\$ 26,83
<b>Subtotal 2</b>			<b>R\$ 26,83</b>
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 4.292,86</b>	<b>R\$ 26,83</b>

Fonte: Elaboração Própria (2022)

Atualmente a empresa não possui gastos com Custos de Comercialização, uma vez que será registrada na forma jurídica MEI.

### 7.3.4 Custos com Mão de Obra para um Cenário Pessimista

Atualmente na empresa, não existem custos de mão de obra com funcionários.

### 7.3.5 Custos com Depreciação para um Cenário Pessimista

A depreciação é um processo pelo qual um bem perde seu valor durante a sua vida útil. Os valores apresentados no Quadro 34 mostram os custos com a depreciação mensal e anual que os bens da empresa sofrerão ao longo do tempo.

**Quadro 34 - Depreciação**

Descrição	Valor do bem	Vida Útil	Depreciação Anual	Depreciação Mensal
Balcão refrigerado Refrigel pop 1,25m	R\$ 1.429,95	10 anos	R\$ 142,99	R\$ 11,92
Geladeira Metalfrio porta de vidro	R\$ 1.539,95	10 anos	R\$ 153,99	R\$ 12,83
Prateleira de aço modular Fácil 6 band 1,74x0,91m	R\$ 220,00	10 anos	R\$ 22,00	R\$ 1,83
Fogão 4 bocas inox	R\$ 711,55	10 anos	R\$ 71,15	R\$ 5,93
Mesa de Confeitaria inox 1,90x70cm	R\$ 993,90	10 anos	R\$ 99,39	R\$ 8,28
Processador de alimentos philco	R\$ 179,90	10 anos	R\$ 17,99	R\$ 1,50
Liquidificador inox spolu	R\$ 399,90	10 anos	R\$ 39,99	R\$3,33
Batedeira Arno planetária	R\$ 255,83	10 anos	R\$ 25,58	R\$ 2,13
Balança	R\$ 20,00	10 anos	R\$ 2,00	R\$ 0,17
Forno oven progás	R\$ 1.738,80	10 anos	R\$ 173,88	R\$ 14,49
Bailarina em alumínio	R\$ 44,99	10 anos	R\$ 4,50	R\$ 0,37
Kit Formas redondas	R\$ 39,81	10 anos	R\$ 3,98	R\$ 0,33
Kit confeitaria Queenser 106 pcs	R\$ 199,99	10 anos	R\$ 19,99	R\$ 1,67
Impressora	R\$ 759,90	5 anos	R\$ 151,98	R\$ 12,66
Notebook	R\$ 2.800,00	5 anos	R\$ 560,00	R\$ 46,67
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 1.489,41</b>	<b>R\$ 124,11</b>

Fonte: Elaboração Própria (2022)

### 7.3.6 Custos Fixos Operacionais Mensais para um Cenário Pessimista

No quadro 35 temos os custos fixos operacionais mensais, são todos os gastos que não se alteram em função de volume de produção ou quantidade vendida, mostram o valor somado das despesas operacionais, são os custos que a empresa terá que arcar mesmo que não venda nenhum produto.

**Quadro 35 - Despesas Operacionais para um Cenário Pessimista**

Item	Descrição	Valor
01	Energia Elétrica	R\$ 200,00
02	Internet (incluso telefone)	R\$ 75,00
03	Água	R\$ 41,00
04	Depreciação	R\$ 124,11

05	MEI	R\$ 56,00
06	Material de escritório	R\$ 50,00
07	Material de limpeza	R\$ 100,00
08	Combustível	R\$ 280,00
09	Pró- labore	R\$ 1.500,00
10	Salários + encargos	R\$ 0,00
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 2.426,11</b>

Fonte: Elaboração Própria (2022)

### 7.3.7 Demonstrativo dos Resultados

O Demonstrativo dos Resultados mostra qual será o lucro líquido do negócio a partir das estimativas realizadas, que vão demonstrar se haverá lucro ou prejuízo (Quadro 36).

Quadro 36 - DRE

Descrição	Valores Mensais em R\$	Valor Anual em R\$
<b>RECEITA TOTAL (=)</b>	R\$ 4.427,00	R\$ 53.124,00
<b>CUSTOS VARIÁVEIS TOTAIS (-)</b>	R\$ 1.948,43	R\$ 23.381,13
<b>2.1 (-) Custo do Serviço</b>	R\$ 1.921,60	R\$ 23.059,20
<b>2.2 (-) Custo com Comercialização</b>	R\$ 26,83	R\$ 321,93
<b>RESULTADO OPERACIONAL (=)</b>	R\$ 2.478,57	R\$ 29.742,87
<b>CUSTOS FIXOS TOTAIS (-)</b>	R\$ 2.426,11	R\$ 29.113,32
<b>LUCRO LÍQUIDO (=)</b>	52,46	R\$ 629,55

Fonte: Elaboração Própria (2022)

## 7.4 INDICADORES DE VIABILIDADE PARA UM CENÁRIO PESSIMISTA

Nesse capítulo serão vistos indicadores que permitiram avaliar se o negócio será ou não viável.

### 7.4.1 Ponto de Equilíbrio para um Cenário Pessimista

O ponto de equilíbrio mostra o valor que a empresa precisa faturar para pagar seus custos operacionais. Para seu cálculo deve-se inicialmente encontrar o valor do IMC (Índice de Margem de Contribuição) utilizando a fórmula abaixo:

$$\text{IMC} = \frac{\text{Receita Total} - \text{Custo Variável}}{\text{Receita Total}} = \frac{53.124,00 - 23.381,13}{53.124,00} = 0,56$$

Após a obtenção do Índice de Margem de Contribuição calcula-se o Ponto de Equilíbrio (PE) usando a fórmula abaixo:

$$\text{PE} = \frac{\text{Custo Fixo PE}}{\text{IMC}} = \frac{29.113,32}{0,56} = \text{R\$ } 51.999,56$$

Logo, chega-se a conclusão de que a empresa deve contar com uma receita mínima anual de R\$ 51.999,56 para que não funcione no prejuízo.

#### 7.4.2 Lucratividade para um Cenário Pessimista

Esse indicador está relacionado com a competitividade da empresa e vai medir o lucro líquido em relação a receita. Seu cálculo é realizado conforme a fórmula abaixo.

$$\text{Lucratividade} = \frac{\text{Lucro Líquido} \times 100}{\text{Receita Total}} = \frac{629,55 \times 100}{53.124,00} = 1,2 \% \text{aa}$$

#### 7.4.3 Rentabilidade para um Cenário Pessimista

O indicador de rentabilidade mostra o retorno do capital investido dos sócios, por isso ele indica a atratividade do negócio. Ele é obtido através da divisão do lucro líquido pelo investimento total, cuja fórmula é apresentada abaixo:

$$\text{Rentabilidade: } \frac{\text{Lucro Líquido} \times 100}{\text{Investimento Total}} = \frac{629,55 \times 100}{19.165,56} = 3,28 \% \text{aa}$$

Conclui-se que o negócio é pouco rentável, visto que a empresaria terá um lucro de capital investido de 3,28 % do total investido a cada ano.

#### 7.4.4 Prazo de Retorno do Investimento para um Cenário Pessimista

O Prazo do Retorno do Investimento (PRI) mostra o tempo que será necessário para que se recupere o valor investido no negócio, seu cálculo é realizado usando a fórmula abaixo.

$$\text{PRI} = \frac{\text{Investimento Total}}{\text{Lucro Líquido}} = \frac{19.165,56}{629,55} = 30,6 \text{ anos}$$

O resultado mostra que para recuperar o dinheiro investido na empresa será necessário aproximadamente 30,6 anos.

## 8. DECISÃO GERENCIAL

Após avaliar todos os resultados da empresa, foram sugeridas melhorias, na área de *marketing* para que pudesse gerar um aumento nas vendas com o objetivo de maximizar seus lucros e torná-la mais atrativa no mercado. A divulgação da empresa é essencial para a captação de novos clientes, por isso, conhecer os meios pelas quais as informações chegam até seus clientes é muito importante, a empresa tem uma deficiência em relação a divulgação nas redes sociais. Diante disso, foi realizado um novo plano financeiro para avaliar os diferentes cenários, se trariam resultados positivos para a empresa.

**Quadro 37 – Comparação dos cenários**

	Cenário pessimista	Cenário Atual	Cenário Otimista
Descrição	Valor Anual	Valor Anual	Valor Anual
<b>RECEITA TOTAL (=)</b>	R\$ 53.124,00	R\$ 63.720,00	R\$ 80.724,00
<b>CUSTOS VARIÁVEIS TOTAIS (-)</b>	R\$ 23.381,13	R\$ 29.452,30	R\$ 35.560,87
<b>2.1 (-) Custo do Serviço</b>	R\$ 23.059,20	R\$ 29.066,16	R\$ 35.071,68
<b>2.2 (-) Custo com Comercialização</b>	R\$ 321,93	R\$ 386,14	R\$ 489,19
<b>RESULTADO OPERACIONAL (=)</b>	R\$ 29.742,87	R\$ 34.267,70	R\$ 45.163,13
<b>CUSTOS FIXOS TOTAIS (-)</b>	R\$ 29.113,32	R\$ 29.113,32	R\$ 29.113,32
<b>LUCRO LÍQUIDO (=)</b>	R\$ 629,55	R\$ 5.154,38	R\$ 16.049,81

Fonte: Elaboração Própria (2022)

O Quadro 37 de comparação dos cenários, mostra que a empresa teve uma melhoria significativa em seus resultados no cenário otimista com o aumento de 20% de sua capacidade, onde seu lucro líquido mensal aumentou 311,38 % em relação ao cenário atual, essa diferença impactou em todos os demais resultados, porém um dos que mais se destaca é em relação ao prazo de retorno do investimento. No cenário otimista, o ponto de equilíbrio mostra o valor que a empresa precisa faturar para pagar seus custos operacionais. Logo, chega-se a conclusão de que a empresa deve contar com uma receita mínima anual de R\$ 52.036,77 para que não funcione no prejuízo. O lucro da empresa no cenário otimista é de 19,9 % a.a., já o indicador de rentabilidade mostra que a empresa irá ter uma rentabilidade 83,74% a.a. do total do capital investido, sendo assim, o prazo de retorno do investimento é de 1,2 anos.

No cenário atual, o ponto de equilíbrio mostra o valor que a empresa precisa faturar para pagar seus custos operacionais. Logo, chega-se a conclusão de que a empresa deve contar com uma receita mínima anual de R\$ 54.135,55 para que não funcione no prejuízo. O lucro da empresa no cenário atual é de 8,1% a.a., já o indicador de rentabilidade mostra que a empresa irá recuperar 26,9% do total investido a cada ano, sendo assim, o prazo de retorno do investimento é de 3,7 anos.

Já para o cenário pessimista a empresa avaliou seu desempenho prevendo 20% a menos de sua capacidade, os resultados mostraram que mesmo vendendo menos produtos, a empresa irá continuar operando sem prejuízos como visto no plano atual, mas o lucro será reduzido e o seu retorno do investimento será muito longo. No cenário pessimista, o ponto de equilíbrio mostra o valor que a empresa precisa faturar para pagar seus custos operacionais. Logo, chega-se a conclusão de que a empresa deve contar com uma receita mínima anual de R\$ 51.199,56 para que não funcione no prejuízo. O lucro da empresa no cenário atual é de 1,2% a.a., já o indicador de rentabilidade mostra que a empresa irá recuperar 3,8 % do total investido a cada ano, sendo assim, o prazo de retorno do investimento é de 30,6 anos.

Tendo em vista esse panorama estratégico, as projeções dos cenários e indicadores de viabilidade, conclui-se a probabilidade do negócio ter sucesso é maior do que ter fracasso a partir de agora, e sua permanência do negócio no mercado será viável, pois seus resultados apresentaram uma grande melhoria. Considerando o setor alimentício, e seu avanço no mercado, e com o investimento na divulgação e engajamento nas redes sociais, vemos que o plano de negócios apresenta esta proposta de crescimento e investimento, a análise financeira demonstrou que a empresa é lucrativa nos cenários otimista e atual mas, o mesmo não ocorre no cenário pessimista, onde a rentabilidade é pequena em relação aos outros cenários

Conclui-se que o presente estudo atingiu todos os objetivos esperados, como o desenvolvimento da análise de mercado, dos planos de: marketing, operacional e financeiro, além da avaliação estratégica, por tanto a avaliação do plano de negócio da confeitaria mostra-se viável e rentável.

## REFERÊNCIAS

**SEBRAE.** Como o marketing pode ajudar minha empresa. SEBRAE. 2019. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/pr/artigos/como-o-marketing-pode-ajudar-minha>

empresa,b027cd18a819d610VgnVCM1000004c00210aRCRD#:~:text=O%20marketing%20trabalha%20com%20o,a%20oferta%20de%20uma%20empresa.&text=O%20servi%C3%A7o%20tamb%C3%A9m%20abrange%20o,e%20tamb%C3%A9m%20atrair%20novos%20clientes. Acesso em: 16 de setembro de 2021.

**SEBRAE.** Como elaborar um plano de negócios. SEBRAE. 2019. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/RN/Anexos/gestao-e-comercializacao-como-elaborar-um-plano-de-negocios.pdf> . Acesso em: 03 de setembro de 2021.

**ABIP.** Panificadores brasileiros estão otimistas para 2021. ABIP, 2021. Disponível em: <https://www.abip.org.br/site/panificadores-brasileiros-estao-otimistas-com-2021/> Acesso em: 15 de outubro de 2021.

## APÊNDICE A

### Pesquisa de Mercado Luna Doces

A Luna Doces é uma empresa que fabrica e comercializa produtos de confeitaria na cidade de Santa Rita. Essa pesquisa tem como objetivo recolher dados para Trabalho de conclusão de curso em Administração da Universidade Federal da Paraíba, onde está sendo analisado o perfil de potenciais clientes e a viabilidade de manutenção e expansão do negócio.

Trata-se de uma pesquisa voluntária, anônima e confidencial, onde você não precisará se identificar, todas as informações fornecidas serão tratadas de forma sigilosa, não havendo divulgação de nenhum dado que possa lhe identificar, o tempo estimado para responder esse questionário é de 5 minutos.

Obrigada!

#### 1. Qual seu gênero?

( ) Feminino ( ) Masculino ( ) Prefiro não dizer

#### 2. Qual sua idade?

( ) 18 a 22 anos  
 ( ) 23 a 27 anos  
 ( ) 28 a 32 anos  
 ( ) 33 a 37 anos  
 ( ) 38 a 42 anos  
 ( ) 43 a 47 anos  
 ( ) 47 a 52 anos  
 ( ) 53 anos ou mais

#### 3. Estado Civil?

( ) Solteiro(a) ( ) Casado(a)/união estável ( ) Divorciado(a) ( ) Viúvo(a)

#### 4. Incluindo você, qual a sua renda familiar?

( ) Até R\$1.100,00 ( ) De R\$1.100,01 a R\$2.200,00 ( ) De R\$2.200,01 a R\$3.300,00  
 ( ) De R\$3.300,01 a R\$4.400,00 ( ) Acima de R\$4.400,00

#### 5. Qual o Bairro e Cidade que você reside.

R: \_\_\_\_\_

#### 6. Nos últimos 6 meses, com qual frequência você encomendou esse tipo de produto?

( ) 1 a 3 vezes ( ) 4 a 6 vezes ( ) 7 a 9 vezes ( ) 10 ou mais vezes

#### 7. Assinale 3 fatores que leva em consideração quando encomenda doces e/ou bolos:

( ) Preço ( ) Aparência ( ) Qualidade ( ) Procedência ( ) Variedade ( ) Local do estabelecimento ( ) Recomendação de terceiros ( ) Conveniência ( ) Disponibilidade

#### 8. Quais ocasiões você costuma encomendar doces e/ou bolos? Pode marcar mais de um.

( ) Aniversários ( ) Datas comemorativas  
 ( ) Reuniões familiares ( ) Casamentos ( ) Outros \_\_\_\_\_

#### 9. Onde você costuma encomendar doces e/ou bolos?

R: \_\_\_\_\_

**10. Você já encomendou doces e/ou bolos de estabelecimentos que você não conhece?**

Sim  Não

**11. Qual(is) fator(es) que pode(m) influenciar sua decisão em encomendar de um estabelecimento que não conhece? Pode marcar mais de um.**

Preço  Promoção  Indicação  Local  Prazo de entrega  outros

**12. Qual a forma de pagamento que você mais utiliza?**

Dinheiro  Cartão de Crédito  Cartão de débito  Transferência via Pix

**13. Qual o principal meio de comunicação que você utiliza para encomendar doces e/ou bolos? Marcar apenas um**

Sites  Telefone fixo  Celular (aplicativos de mensagens)  Redes sociais

Pessoalmente

**14. Qual item de confeitaria você mais consome? Marcar apenas um.**

Tortas  Bolos  Doces  Pães e roscas  Salgados  outros \_\_\_\_\_

**15. Em média, quanto você gasta com encomendas de itens de confeitaria por mês?**

Até 50 reais  50,01 a 100 reais  100,01 a 150 reais  150,01 a 200 reais

200,01 a 250 reais  acima de 250 reais

**16. Na sua última encomenda de doces e/ou bolos, quanto, aproximadamente, você gastou?**

Até 50 reais  50,01 a 100 reais  100,01 a 150 reais  150,01 a 200 reais

200,01 a 250 reais  acima de 250 reais

**17. Como você prefere fazer suas compras?**

Presencialmente  Por telefone  Através de mensagem de texto  Através de aplicativos

**18. O quanto você considera importante o fator atendimento para seu retorno a uma confeitaria?**

**Onde 1 representa: não é importante, 2 representa: indiferente e 3 representa: é importante.**

1  2  3

**19. Quais fontes você se utiliza para informações sobre empresas de produtos de confeitaria?**

Televisão  Internet  Panfleto  Indicação  Redes Sociais

**20. Você conhece a empresa Luna Doces?**

Sim  Não

**21. Se você respondeu sim na questão anterior, como você conheceu a empresa?**

Me indicaram, mas ainda não fiz compras

Já comprei algum produto

Através de aplicativos de mensagens