

PROJETO DE VIABILIDADE ECONÔMICA INSTALAÇÃO DE UMA UNIDADE DO “DIVINA GULA RESTAURANTES”

Inês Isabel Jurack¹
Sônia Denise Zwan Da Silva²
Patrícia Eveline Roncato³

RESUMO

O presente artigo analisa a viabilidade econômica de instalação de uma unidade do Divina Gula Restaurantes em Três de Maio, com a atividade de servir refeições no sistema de “*Self-Service* de comida a quilo” de segundas a sábados, além de viandas. No projeto de viabilidade realizou-se uma pesquisa sobre a demanda de mercado, um estudo sobre a concorrência, definiu-se o processo de engenharia e produção, realizou-se a orçamentação do investimento inicial, das receitas e dos custos fixos e variáveis. Através da pesquisa de mercado realizada, formulário contendo 13 perguntas objetivas, respondidos por 704 pessoas abordadas, pode-se estimar e projetar o tamanho do negócio, as receitas e despesas e o capital necessário para realizar o investimento. As análises realizadas indicaram a possibilidade de retorno do capital investido em 02 anos e 09 meses, com uma taxa interna de retorno de 21,13%. Ou seja, levando em conta que o setor de alimentação encontra-se em expansão e o resultado das projeções e estimativas concluiu-se que existe viabilidade econômica para instalação de uma unidade do Divina Gula Restaurantes Ltda. na cidade de Três de Maio.

Palavras chave: mercado, investimento e viabilidade econômica.

1 INTRODUÇÃO

O estilo de vida das pessoas vem sofrendo modificações pelo dinamismo da rotina diária de suas atividades e devido à intensificação do trabalho feminino. Isto tem modificado os hábitos alimentares das famílias, pois cada vez mais o tempo para as pessoas se alimentarem é menor. Esta falta de tempo para confecção da própria refeição e o aumento da renda da população brasileira levam as pessoas a optar pela realização de suas refeições em restaurantes.

Neste sentido, os restaurantes que adotam o sistema de “*Self-Service* de comida a quilo” tem sido cada vez mais procurados, devido à agilidade e praticidade de alimentar-se em ambientes agradáveis e com qualidade.

O “Divina Gula Restaurantes Ltda” está localizado na Av. Imigrantes, 507, nesta cidade de Horizontina – RS. Cujas atividades iniciaram em 01 de junho 2004, com a finalidade principal de restaurante para refeições diárias (almoços), de segunda a sábados. E, secundárias: 1. Realização de eventos, tais como: festas de casamentos, de aniversários, de formaturas e de encontros de grupos empresariais.

¹ Aluna do Curso de Ciências Econômicas da FAHOR.

² Aluna do Curso de Ciências Econômicas da FAHOR.

³ Professora Orientadora na disciplina Análise de Projetos no segundo semestre de 2012.

A cidade de Três de Maio tem a população é de 24.785 habitantes, sendo 12.080 homens e 12.705 mulheres, dos quais 31,39% na zona rural e 68,61% na zona urbana. Ainda, a renda anual per capita da população três-maiense é de R\$ 17.493,00, de acordo com os dados estatísticos do IBGE.

Observando as condições instaladas do restaurante em Horizontina e considerando a ideia de instalar uma filial do “Divina Gula Restaurantes Ltda” em Três de Maio, depara-se com a necessidade de avaliar o mercado e identificar: existe a viabilidade econômico-financeira de um novo restaurante.

Este projeto tem como objetivo geral analisar a viabilidade econômico-financeira de instalação de uma filial do “Divina Gula Restaurantes Ltda” na cidade de Três de Maio – RS, em uma área de aproximadamente 400m², na modalidade de “Self-Service de comida a quilo”, localizado na área central da cidade.

E como objetivos específicos, realizar uma pesquisa de mercado, analisar a concorrência, calcular os custos do investimento bem como o tempo de retorno do capital investido, trazendo informações necessárias para minimizar os riscos de um resultado indesejável no investimento.

2 REVISÃO DA LITERATURA

2.1 MERCADO E COMERCIALIZAÇÃO

O mercado brasileiro está em fase de expansão e o setor de alimentação acompanha este desenvolvimento, vivendo um grande momento, com inúmeras oportunidades para empreender, mas essa decisão precisa ser planejada para obter sucesso.

Segundo ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes os brasileiros gastam, em média, 16,2% do seu orçamento alimentação. Este comprometimento do orçamento familiar com comida varia entre os trabalhadores. Os empresários gastam com comida (11,5%), os empregados das empresas privadas 17,1%, enquanto os empregados públicos comprometem 12,5% do orçamento. Os dados estão na Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – Perfil das Despesas do Brasil, divulgada em 14 de setembro de 2012, pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Ainda, os números divulgados revelam que o percentual do orçamento destinado a alimentar-se reduziu entre 2003 e 2009, de 16,9% para 16,1%. Esta redução não denota que os brasileiros estão comendo menos, mas sim que a renda média das famílias obteve aumento, pois em valores reais, o dispêndio médio mensal com alimentação aumentou 38,67%. E, destes 26% são gastos em restaurantes, padarias, bares e lanchonetes e a previsão é de que em 20 anos chegue a 40%, patamar dos EUA e Europa, segundo a ABRASEL.

A gastronomia é uma parte importantíssima na vida das pessoas, e os dados nacionais mostram que representa quase 40% do PIB de turismo. Pode-se viajar de carro, de avião, de ônibus, se hospedar em hotel, pousada, casa de amigos ou familiares, mas sempre vai comer, seja em um restaurante ou em um bar, ou em *fast-food* e conseqüentemente estará contribuindo com a economia do lugar.

Segundo dados do IBGE, são um milhão de empresas no País e 6 milhões de empregos, com um faturamento no ano passado de 38 Bilhões. E, deve continuar crescendo e se desenvolvendo ainda mais nos próximos anos,

acompanhando o crescimento da economia brasileira e aumento da renda dos brasileiros.

2.2 LOCALIZAÇÃO E TAMANHO

O espaço ocupado será de aproximadamente 400 m², que possua banheiros, piso cerâmico, com uma estrutura física adequada com boa ventilação e possibilidades de ser adaptada a diferentes arranjos físicos, a fim de atender as necessidades de um bom funcionamento do “Divina Gula Restaurantes” e proporcionar a realização das tarefas de elaboração das refeições, com qualidade em um ambiente acolhedor.

O horário de atendimento aos clientes será de segundas a sábados, das 11h00min às 14h00min, oferecendo aos seus clientes de 08 a 10 opções de pratos de saladas; 10 pratos quentes divididos em: 03 tipos de carne e 07 tipos divididos entre massas, guarnições e acompanhamentos, além de sobremesas, refrigerantes, sucos, cervejas e vinhos.

A missão do “Divina Gula Restaurantes” é “Satisfazer nossos clientes com produtos de qualidade no oferecimento de pratos bem elaborados, servidos por uma equipe motivada, atendendo as necessidades e expectativas da empresa e sociedade”.

E, a visão é “Tornar o “Divina Gula Restaurantes” um referencial regional em qualidade de eventos e *Buffet*”.

2.3 TRÊS DE MAIO

No município de Três de Maio o número de empresas atuantes e de pessoas assalariadas e ocupadas vem se modificando, conforme quadro a seguir:

Tabela 01 – Empresas Existentes e Pessoas Ocupadas em Três de Maio RS

Ano	Número de Empresas	Pessoal Ocupado	Assalariados	Média Salarial
2010	1.278	6.221	4.810	2,2
2009	1.082	6.099	4.875	2,1
2008	1.097	5.897	4.644	2,3
2007	1.067	5.403	4.126	2,4
2006	1.067	5.484	4.275	2,4

Fonte: Elaboração Própria – Dados do IBGE

A Tabela 01 demonstra que em Três de Maio o número de pessoas ocupadas e assalariadas vem crescendo a cada ano, sendo que a média salarial, em número de salários mínimos tem diminuído um pouco, entretanto, não dá para deixar de levar em consideração que o poder aquisitivo do salário mínimo tem aumentado proporcionalmente mais, do que a redução do número de salários mínimos recebidos.

Esse crescimento do número das pessoas ocupadas, Tabela 01, além de refletir na melhoria de qualidade de vida da população, modifica a rotina, o estilo de vida das pessoas, modificando, inclusive os hábitos alimentares das famílias três-maienses, que com o tempo abreviado para comer buscam novos hábitos alimentares, que lhe deem praticidade e lhes oferecem uma refeição rápida e com qualidade.

Sabe-se que o mercado de restaurantes é bastante competitivo, que tem como concorrentes substitutos os bares, padarias, *fast-food* e lancherias,

entretanto, é um setor interessante para investimento, por encontrar-se em expansão e proporciona a possibilidade de bons lucros.

Por outro lado, uma das maiores dificuldades do setor de restaurantes, além da de dimensionar o tamanho do mercado, é conhecer seus clientes e saber quais são as exigências das pessoas e tentar atendê-las, o que requer habilidade máxima, ainda mais, quando o mercado está incluindo novas pessoas, que até então não utilizavam deste em seu dia-a-dia.

Por isso, o “Divina Gula Restaurantes” pretende apresentar inovação no mercado local, trazendo diferencial ao seu negócio, atendendo com uma equipe motivada, desde o consumidor mais simples até o mais sofisticado. Oferecendo pratos bem elaborados, de qualidade, diversificados, balanceados em constante renovação, com alta higienização. E, que a presença de todos que ali frequentem tenham um motivo a mais, ou seja, além de saborear os pratos oferecidos possam apreciar a arte de viver socialmente bem.

No que se refere ao público alvo do “Divina Gula Restaurantes”, todos os habitantes de Três de Maio, bem como os turistas que frequentarem a cidade, serão considerados clientes potenciais. Entretanto, para que a filial tenha maiores chances de sucesso, é importante a definição de um público alvo, ou seja, as pessoas que a empresa dará mais ênfase em satisfazer suas necessidades.

Essas pessoas serão jovens e adultos entre 16 e 60 anos de idade, de ambos os sexos, que tenham uma renda superior a dois salários mínimos, Tabela 02, por terem uma rotina diária mais acelerada, entre trabalho/estudo/família, que necessitem fazer suas refeições fora de casa de maneira ágil, porém não abrem mão de uma refeição de qualidade e em um ambiente agradável.

Para tornar o ambiente mais atrativo será climatizado, haverá boa música ambiental, além do cafezinho pós-almoço, e, ainda os clientes poderão acessar a internet *wireless* que estará à sua disposição.

2.4 ANÁLISES DA CONCORRÊNCIA

Atualmente, na cidade de Três de Maio existem algumas opções de estabelecimentos onde as pessoas podem realizar suas refeições, a maioria são bares, lancherias, que normalmente não apresentam conforto e variedade de alimentos saudáveis. Os restaurantes “Self-Service de comida a quilo” são 05 opções na cidade e 01 opção na BR 472, próximo a cidade de Três de Maio.

O Restaurante e Pizzaria Gulls o qual localiza-se na Av. Alberto Pascoalini, 124, é espaçoso, com higiene e ventilação boas, entretanto o local não é climatizado e com pouca luminosidade. Possui 68 lugares, distribuídos em 17 mesas e tem dois banheiros pequenos e simples. Já, a comida apresenta variedades de saladas (12 tipos), carnes (6 tipos) e mais as guarnições. Não havia pratos diferentes e nem sobremesa. Sendo o preço R\$ 16,00 o prato livre e R\$ 23,00 o quilo.

O Rancho Pub situa-se na Av. Alberto Pascoalini esquina com a Rua Horizontina. O local é pequeno, possui 63 lugares, distribuídos em 19 mesas, com higiene e a ventilação boas. O Ambiente é climatizado e com pouca luminosidade. O preço é de R\$ 17,00 o prato livre e R\$ 26,00 o quilo.

O Restaurante Rodoviária está localizado na Estação Rodoviária de Três de maio, na Rua Padre Cacique, 874. Tamanho médio, com 102 lugares, distribuído em 32 mesas. A higiene e a ventilação do local são razoáveis. O Ambiente não é climatizado, bastante simples e sem banheiro próprio. As comidas possuem poucas variedades e estão distribuídas em dois Buffet pequenos, ao preço de R\$ 16,50 o prato livre e R\$ 18,00 o quilo.

O Restaurante Buricá situado na Rua Expedicionário Bertholdo Boeck, 532, junto ao clube. É espaçoso e bem decorado, com 148 lugares, distribuídos em 37 mesas. A higiene e a ventilação do local são boas. O Ambiente é climatizado e com boa luminosidade. As comidas são variadas e estão distribuídas em dois buffets médios, ao preço de R\$ 19,00 o prato livre e R\$ 28,00 o quilo.

O Restaurante Tio Arno localizado na Rua São Paulo, 274, é pequeno, apertado e sem decoração. Possui 100 lugares, distribuídos em 29 mesas pequenas. A higiene e a ventilação do local são boas. O Ambiente possui ventiladores e climatizadores. O buffet é diversificado, sendo o preço de R\$ 17,00 o prato livre e R\$ 24,00 o quilo.

O Restaurante do Crespo na rodovia BR 472, 100, Km 31, próximo a cidade de Três de Maio. O local é espaçoso, possui 88 lugares, distribuídos em 22 mesas. O Ambiente possui ventiladores, climatizadores e banheiros simples. O buffet possui 06 tipos saladas, 03 de carnes, mais as 06 guarnições e 03 tipos de sobremesa de cortesia. O preço é de R\$ 16,00 o prato livre e R\$ 24,00 o quilo.

2.5 ENQUADRAMENTO TRIBUTÁRIO

O restaurante quanto à tributação tem a opção de realizar o recolhimento dos impostos de forma integrada por meio do Simples Nacional. Para tanto, poderá ser constituída com nova pessoa jurídica afim de que a tributação incidente seja menor.

Realizando esta opção, de acordo com o site da Receita Federal este sistema abrange a participação de todos os entes federados. Assim serão arrecadados os tributos: IRPJ, CSLL, PIS/Pasep, COFINS, ICMS e a contribuição para a Seguridade Social destinada a Previdência Social.

Salienta-se que para ingressar no Simples Nacional é necessário enquadrar-se na definição de micro-empresa, formalizando a opção para o ano-calendário. Percebe-se que o restaurante enquadra-se, inicialmente, no ANEXO I, linha 01 da lei do Simples Nacional, cuja alíquota fica em 2,75% do faturamento bruto, por ser a atividade isenta de ICMS nesta opção.

3 METODOLOGIA

Nesta pesquisa traçou-se o roteiro de sua realização a partir técnicas específicas e métodos próprios para chegar aos resultados desejados. Neste contexto, foram coletados dados do mercado de restaurantes na cidade de Três de Maio analisando a concorrência e o público alvo.

A pesquisa de mercado foi realizada na cidade de Três de Maio, tendo como base os locais de trabalho do centro da cidade de cidade e semi-centro, tais como: comércios, instituições bancárias, farmácias, órgãos públicos, mercados, *transeuntes* do centro da cidade.

Para saber quantas pessoas entrevistar calculou-se uma amostra de 706 pessoas, utilizando um índice de confiança de 97%, margem de erro de 4%, proporção amostral “p[^]” para uma população de 17.005 pessoas residentes na zona urbana do município de Três de Maio.

Para que tenhamos uma ideia da demanda efetiva por almoços do tipo “Self-Service de Comida a quilo”, optamos em elaborar um formulário de questionário, contendo 13 perguntas, constantes no ANEXO A, a qual se acredita que proporcionarão uma visão do mercado e diversas análises.

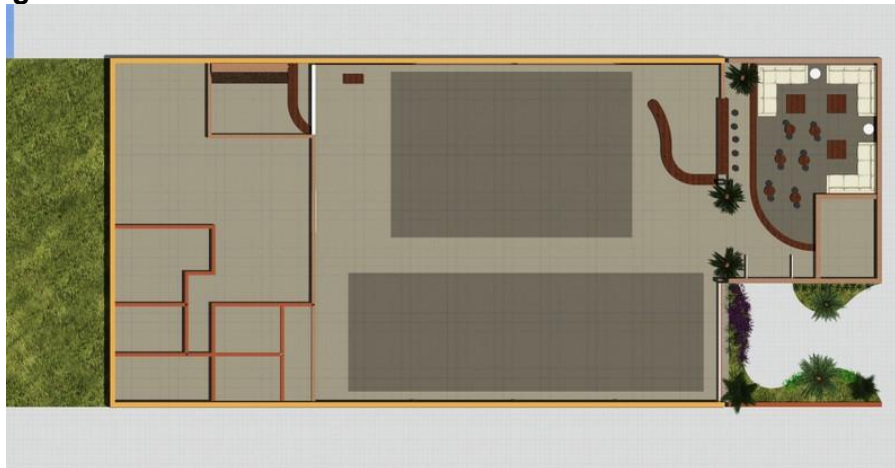
Ainda, a pesquisa utilizou das técnicas dedutivas, no sentido das orientações de Lakatos e Marconi (2003), pois a análise da pesquisa de mercado tem o propósito de definir a possível quantidade de clientes do restaurante, e a partir de destes dados estimar os custos fixos e variáveis, a receita bruta e líquida, bem como a taxa de retorno do investimento de capital.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 ENGENHARIA E PROCESSO DE PRODUÇÃO

A nova unidade do restaurante em Três de Maio, ainda não possui local definido, assim, optamos em colocar a planta baixa e a distribuição dos espaços internos do Divina Gula Restaurante de Horizontina, pois esta servirá de referência de tamanho, no momento de decidir qual espaço local. A Figura 01, mostra a planta baixa do Divina Gula Restaurantes de Horizontina.

Figura 01: Planta Baixa do Divina Gula Restaurantes de Horizontina



Fonte: Oficina Arquitetura (2005)

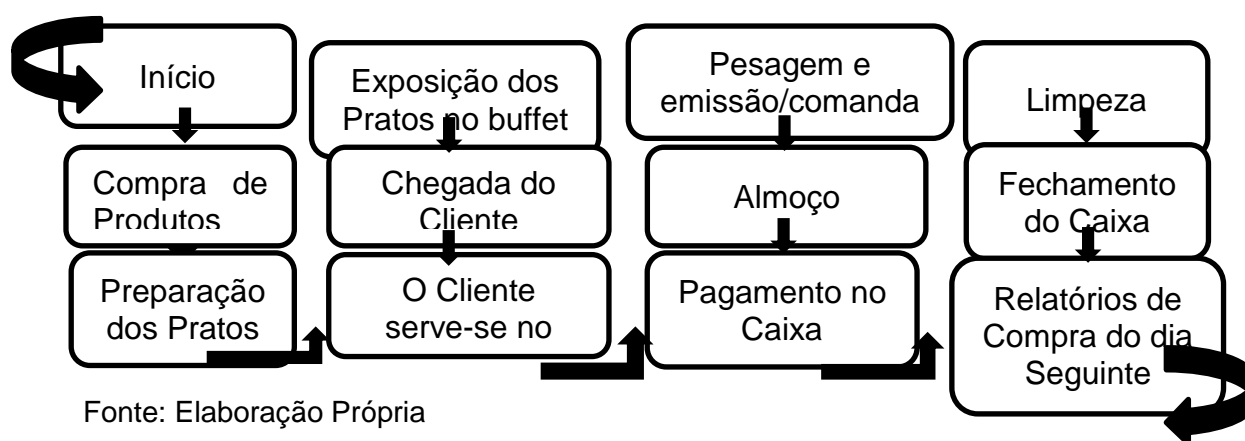
Levando em consideração a planta da Figura 01, imagina-se para Três de Maio um ambiente idêntico, mas menor, com capacidade para colocação de 30 mesas, com quatro cadeiras cada, o que dará um total de 120 lugares.

No plano de produção leva-se em consideração que uma pessoa gaste em torno de 30 minutos para realizar sua refeição e que o horário do almoço é de duas horas, com este giro de clientes poderiam ser servidos em tese 560 refeições. Entretanto, a capacidade máxima estimada para o restaurante é de 120 pessoas servidas ao mesmo tempo, e o horário de maior quantidade de clientes situa-se entre as 12:00hs às 13:00hs.

Neste ponto, é imprescindível falar do cardápio, cuja relação de pratos diários esta contida no ANEXO B e C, deste projeto. Assim, o cardápio diário será composto de diferentes tipos de pratos, sendo as quantidades mínimas: 10 saladas, 03 guarnições, 07 acompanhamentos, 03 carnes e 03 massas. Sem falar das maravilhosas sobremesas.

Por conseguinte, torna-se necessário identificar os principais processos operacionais e administrativos diários do novo restaurante, assegurando o melhor fluxo de movimentações e a utilidade dos processos, constantes na Figura 02.

Figura 02 – Fluxograma de Operações e Processos



Fonte: Elaboração Própria

O fluxograma da Figura 02 tem por finalidade analisar a sequência de operações e processos do restaurante, pois apresenta uma melhor visibilidade da atividade como um todo, possibilitando verificar quais atividades são primordiais em relação a outras e para melhorar a organização diária da movimentação do restaurante.

Em relação à limpeza o restaurante adotará um manual de higiene a ser seguido por todos os colaboradores no que tange a lavar e higienizar, desde as mãos até todos os utensílios e o ambiente em geral. Todos os colaboradores envolvidos com a produção de alimentos deverão usar bonés e rede de proteção nos cabelos e observar os demais procedimentos que seguem o manual de boas práticas na elaboração de alimentos.

Outro aspecto a ser considerado no processo de produção de alimentos do Divina Gula Restaurantes será a correta destinação dos resíduos sólidos, visando à preservação ambiental. Assim, será adotado o princípio dos “3Rs” (Redução no consumo e desperdício, Reutilização e Reciclagem).

4.2 ORÇAMENTAÇÃO

O estudo do investimento necessário para iniciar o novo empreendimento foi dividido por setores, para melhor identificação dos móveis, equipamentos e utensílios que precisam ser adquiridos. Assim, foram divididos em: recebimento e pré-preparo dos alimentos, produção, distribuição, higienização, administração. Inicialmente, a Tabela 02 demonstra os equipamentos e móveis necessários para o recebimento e pré-preparo dos alimentos.

Tabela 02 – Equipamentos e Móveis do Recebimento e Pré-Preparo

Equipamentos	Quantidade	Valor unitário	VLR. TOTAL	Duração	Depreciação
Mesa inox com duas cubas	1	R\$ 1.675,00	R\$ 1.675,00	25	R\$ 67,00
Mesa inox lisa fixa/bancada	1	R\$ 790,00	R\$ 790,00	25	R\$ 31,60
Multiprocessador	1	R\$ 2.080,00	R\$ 2.080,00	5	R\$ 416,00
Carro inox (dois) planos	1	R\$ 1.521,00	R\$ 1.521,00	10	R\$ 152,10
Freezer Horizontal (500L)	3	R\$ 2.680,00	R\$ 8.040,00	10	R\$ 804,00
Refrigerador Vertical	1	R\$ 530,00	R\$ 530,00	10	R\$ 53,00
Fatiadeira	1	R\$ 2.658,00	R\$ 2.658,00	5	R\$ 531,60
Prateleira lisa	2	R\$ 170,00	R\$ 340,00	10	R\$ 34,00
Liquidificador Industrial 6L	1	R\$ 947,00	R\$ 947,00	5	R\$ 189,40
Batedeira industrial 6L	1	R\$ 2.527,00	R\$ 2.527,00	5	R\$ 505,40
TOTAL			R\$ 21.108,00		R\$ 2.784,10

Fonte: Elaboração Própria

Como mostra a Tabela 02, esta parte do investimento necessitará de R\$ 21.108,00 de capital, destinados à aquisição de mesas, refrigeradores, prateleiras entre outros utensílios. Ainda, a Tabela 02, traz a estimativa de durabilidade dos mesmos e a respectiva depreciação. Já na Tabela 03, apresenta-se a parte dos investimentos destinada a aquisição dos equipamentos e móveis utilizados na produção de alimentos.

Tabela 03 – Equipamentos e Móveis da Produção de Alimentos

Itens	Quantidade	Valor unitário	Total	Duração	Depreciação
Fogão Industrial 4 bocas Industrial	2	R\$ 930,00	R\$ 1.860,00	5	R\$ 372,00
Fogão Industrial 6 bocas Industrial	2	R\$ 1.013,00	R\$ 2.026,00	5	R\$ 405,20
Coifa	1	R\$ 400,00	R\$ 400,00	10	R\$ 40,00
Forno refratário	1	R\$ 970,00	R\$ 970,00	5	R\$ 194,00
Forno microondas	1	R\$ 400,00	R\$ 400,00	5	R\$ 80,00
Fritadeira 14litros	2	R\$ 790,00	R\$ 1.580,00	5	R\$ 316,00
Chapa a gás	1	R\$ 783,00	R\$ 783,00	5	R\$ 156,60
Conservador de 4 portas	1	R\$ 3.452,00	R\$ 3.452,00	10	R\$ 345,20
Mesa de serviço tampo inox 0,90 x 1,90	1	R\$ 796,00	R\$ 796,00	25	R\$ 31,84
TOTAL			R\$ 12.267,00		R\$ 1.940,84

Fonte: Elaboração Própria

Observando a Tabela 03, vê-se que a parte de capital destinada a adquirir os equipamentos e móveis para realizar a produção dos alimentos a ser servidos no restaurante será de R\$ 12.267,00. Para realização da distribuição de alimentos, tanto ao buffet quanto aos clientes, será necessário os equipamentos e móveis demonstrados na Tabela 04.

Tabela 04 – Equipamentos e Móveis da Distribuição

Itens	Quantidade	Valor unitário	Total	Duração	Depreciação
Mesa com 4 cadeiras	30	R\$ 475,00	R\$ 14.250,00	10	R\$ 1.425,00
Garfo	140	R\$ 1,55	R\$ 217,00	0	
Faca	140	R\$ 1,55	R\$ 217,00	0	R\$ -
Pratos	140	R\$ 7,90	R\$ 1.106,00	0	R\$ -
Visa Cooler 2 portas (refrigerantes, água e sucos)	1	R\$ 5.990,00	R\$ 5.990,00	10	R\$ 599,00
Visa Cooler 1 porta (cerveja)	1	R\$ 3.500,00	R\$ 3.500,00	10	R\$ 350,00
Ar condicionado Split 24.000 btus	4	R\$ 2.078,00	R\$ 8.312,00		
BUFFET	1	R\$ 15.000,00	R\$ 15.000,00	15	R\$ 1.000,00
TOTAL			R\$ 48.592,00		R\$ 3.374,00

Fonte: Elaboração Própria

Ao visualizar a Tabela 04 há uma relação de garfos, facas, pratos, buffet, ou seja, contém todos os equipamentos e móveis da distribuição, para a qual esta estimada um aporte de R\$ 48.592,00. Ainda, a Tabela 04 contém a durabilidade dos itens e o valor anual da depreciação.

A seguir, na Tabela 05, estão descritos os móveis empregados na higienização dos alimentos a ser preparados, na limpeza dos utensílios utilizados para preparação dos alimentos e das louças como pratos, talheres, copos, etc.

Tabelas 05 – Móveis da Higienização

Itens	Quantidade	Valor unitário	Total	Duração	Depreciação
Estante Prateleira para guardar pratos	1	R\$ 170,00	R\$ 170,00	10	R\$ 17,00
Mesa inox com duas cubas	1	R\$ 1.675,00	R\$ 1.675,00	25	R\$ 67,00
TOTAL			R\$ 1.845,00		R\$ 84,00

Fonte: Elaboração Própria

Nota-se, conforme mostra Tabela 05, que o investimento para este setor necessitará de R\$ 1.845,00 e, a mesma, apresenta a durabilidade e o valor da depreciação dos mesmos. E, por fim, a Tabela 06, traz a relação dos equipamentos e móveis necessários para equipar o escritório da administração do restaurante.

Tabela 06 – Equipamentos e Móveis da Administração

Itens	Quantidade	Valor unitário	Total	Duração	Depreciação
Escrivaninha	1	R\$ 500,00	R\$ 500,00	5	R\$ 100,00
Computador e acessórios de informática	1	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	25	R\$ 120,00
Cadeira	3	R\$ 110,00	R\$ 330,00	5	R\$ 66,00
Ar condicionado Split 24.000 btus	1	R\$ 2.078,00	R\$ 2.078,00	5	R\$ 415,60
Veículo Parati	1	R\$ 25.000,00	R\$ 25.000,00	5	R\$ 5.000,00
Armário 2 portas escritório	1	R\$ 400,00	R\$ 400,00	5	R\$ 80,00
TOTAL			R\$ 31.308,00		R\$ 5.781,60

Fonte: Elaboração Própria

A Tabela 06 apresenta uma relação de escrivaninha, computador, ar condicionado, veículo, em fim todos os equipamentos para viabilizar a administração do estabelecimento, sendo que o investimento necessário será de R\$ 31.308,00. E, ainda, mostra a estimativa de duração dos mesmos e o valor da depreciação anual.

Entretanto, na relação de equipamentos e móveis, não foi possível enumerar tudo o que na prática necessita-se em uma cozinha industrial, na ornamentação do salão e demais setores do restaurante, devido a isso, estimou-se um valor de 20% a mais no investimento, como reserva para suprir estes gastos estimou-se R\$ 23.024,00. Portanto, o valor total do capital estimado, necessário para o investimento de instalação, de uma nova unidade do Divina Gula Restaurantes em Três de Maio será de R\$ 138.144,00.

4.3 PESQUISA DE MERCADO

No cálculo da estimativa da receita bruta utilizou-se dos dados obtidos na pesquisa de mercado, realizada nos meses de outubro e novembro de 2012. Com o objetivo de coletar dados que pudessem servir de base para análises sobre o perfil sócio econômico dos entrevistados, seus hábitos em relação ao almoço em restaurantes ou viandas e outros aspectos significativos.

Esta coleta de dados efetuada em formulário próprio, ANEXO A, com 13 perguntas objetivas de marcar uma opção ou enumerar a preferência, abordou pessoas no centro da cidade de Três de Maio, em um total de 704 pessoas que concordaram em responder a pesquisa, com os seguintes resultados.

- A questão 01, teve o objetivo de saber o local de residência dos entrevistados. 91% dos entrevistados residem e trabalham em Três de Maio, 7% só trabalham em Três de Maio. E o restante do percentual é dividido entre as demais opções desta questão, constantes no Anexo A.
- A questão 2, com a qual pretende-se identificar a idade dos entrevistados, sendo o resultado dos 704 entrevistados: 30% situam-se entre 19 e 25 anos, 29% entre 26 e 34 anos, 28% entre 35 e 50 anos, 7% entre 51 a 64 anos e as demais faixas representam pequena parte dos entrevistados.
- Com a questão 03, apurou-se que 26% dos entrevistados acusaram ser do sexo masculino, enquanto que 73% afirmaram ser do sexo feminino e 1% não respondeu.
- A questão 04, teve o objetivo de saber qual o estado civil das pessoas entrevistadas, sendo solteiras 46%, casadas 47%, 5% divorciado/separado e apenas 1% viúvos.
- A questão 05, quanto a renda mensal em número de salários mínimos. Constatou-se que 35% possui renda superior a dois salários mínimos, sendo que os com renda inferior a dois salários mínimos corresponde à

maioria dos entrevistados (60%). Ainda acima de três salários mínimos estão 23% e com renda superior a cinco salários mínimos apenas 10%. Ou seja, a maior concentração da renda está entre um e três salários mínimos (60%). A faixa de renda com maior percentual é de R\$ 623,00 a R\$ 1.244,00 (46%).

- A questão 06, identificou o local que costumam almoçar os tresmaenses, sendo que 69% dos entrevistados elabora o seu almoço, ou seja a maioria faz mesmo a sua comida, 12% pega vianda, 13% almoça em restaurante, 2% em lanchonete, 1% em bar e 5% marcaram a opção outros. Assim, 25% dos entrevistados compram seu almoço pronto.
- Questão 07, trata da frequência com que as pessoas almoçam fora de casa ou pegam vianda, sendo que 48% dos entrevistados almoçam em casa, se somarmos a estes os 8% que almoçam fora apenas nos finais de semana tem-se 56%, ou seja, a maioria dos entrevistados. Ainda, 11% almoça fora ou pega vianda de segunda a sexta e 6% todos os dias, somando-se esses dois percentuais tem-se 17% dos entrevistados. E, 6% almoçam fora ou pegam vianda três vezes por semana, 8% duas vezes por semana e 6% uma vez por semana.
- A questão 08, demonstra os dias da semana que os entrevistados pegam vianda, sendo que 75% não pegam vianda e 25% pegam, destes em média, 40% o fazem de segundas-feiras a quintas-feiras, sendo que na sexta-feira há o maior percentual que é 54% e nos sábados o menor percentual 6%. E, se compararmos as pessoas que pegam vianda nos dias da semana em relação a 704 entrevistadas tem-se uma média de 10% de segunda a quinta, 13% na sexta e 6% no sábado.
- A questão 09, visualizou o que as pessoas consideram relevante na hora de escolher o lugar para fazer suas refeições, entre os quesitos: preço, qualidade, praticidade, localização e diversidade de pratos.
- A questão 10, apontou que os tresmaenses pagam por almoço ou quanto estaria disposto a pagar quando almoçassem fora de casa, sendo que 21% das pessoas pagariam entre R\$ 10,00 e R\$ 12,00, já o valor de R\$ 12,00 a R\$ 15,00 diminui o percentual para 11%, somando-se os dois percentuais teremos 32% das respostas que pagam ou pagariam entre R\$ 10,00 a R\$ 15,00 em cada almoço. Ainda, até R\$ 5,00 foram 8% das respostas, analisando os formulários destas respostas, nota-se que a maioria das pessoas que marcaram esta opção pega vianda. A opção de R\$ 5,00 a R\$ 8,00 e a de R\$ 8,00 a R\$ 10,00 obtiveram cada uma 15% das respostas, somando 30% dos entrevistados. E, de R\$ 15,00 a R\$ 20,00 foram 7% e mais de R\$ 20,00 somente 3% das pessoas entrevistadas. Ou seja, a maior parte gastaria por dia/pessoa entre R\$ 5,00 e R\$ 15,00 em um montante de 62% das respostas esta nesta faixa de renda.
- A questão 11, mostrou que a maioria dos entrevistados 79% pagaria mais para obter qualidade. E, retirando as pessoas que não responderam teremos 82% de 677 dos entrevistados que responderam a pesquisa.
- A questão 12, identificou que para a maioria (58%) dos entrevistados a sobremesa de cortesia influencia no momento da escolha do restaurante e para 39% não influencia.
- A questão 13, demonstrou que 87% são favoráveis a abertura de um novo restaurante em Três de Maio e 10% não o são.

4.4 ESTIMATIVA DA RECEITA BRUTA

Conhecer os potenciais clientes é fator imprescindível para êxito da instalação do novo restaurante, para tanto se realizou a pesquisa de mercado. A pesquisa de mercado demonstrou existe demanda para produção de viandas. Assim, calculou-se a partir da amostra de 704 entrevistados e 87 pessoas que responderam que pegam vianda chegaram-se ao percentual de 8% após descontar a margem de erro de 4%.

Levando em consideração esta estimativa de demanda e a necessidade de dividi-la entre os concorrentes do mercado, chegou-se a 23 pessoas que poderiam ser clientes de vianda. Entretanto descontou-se para o primeiro ano 25% devido a necessidade de conquistar o mercado.

A Tabela 07 apresenta a estimativa de receita anual de viandas, considerando 23 dias úteis no mês, pois o número de pessoas que costumam pegar vianda nos sábados é a metade do que nos demais dias da semana.

A Tabela 07 – Estimativa de Receita Bruta de Viandas

Receita anual de vianda - dias úteis considerados 23				
Anos	Qdade Vianda	Receita Dia	Receita Mês	Receita Ano
1ª	16	R\$ 224,00	R\$ 5.152,00	R\$ 61.824,00
2ª	20	R\$ 295,40	R\$ 6.794,20	R\$ 81.530,40
3ª	26	R\$ 405,14	R\$ 9.318,25	R\$ 111.818,94
4ª	34	R\$ 558,94	R\$ 12.855,59	R\$ 154.267,13
5ª	40	R\$ 693,74	R\$ 15.956,06	R\$ 191.472,74

Fonte: Elaboração Própria

Ao analisar-se a Tabela 07, percebe-se a evolução projetada de produção de viandas do primeiro ao quinto ano, iniciando a produção com 16 viandas e evoluindo a quantidade para 40 no quinto ano.

Assim, na Tabela 07, é demonstrada a receita estimada para 16 viandas, no primeiro ano é de R\$ 224,00 por dia, R\$ 5.152,00 por mês e R\$ 61.824,00 por ano. Para o segundo ano estima-se a quantidade de 20 viandas, sendo que a receita cresce 24% em relação ao primeiro ano, devido ao aumento do número de viandas estimadas e ao acréscimo inflacionário de 5,5% no preço de venda, sendo que este percentual foi considerado em todo período.

Já para o terceiro ano foi estimado a produção de 6 viandas a mais, totalizando 26 viandas que aumentaram a receita em 27%. E para o quarto ano estimou-se a produção de 34 viandas, o que elevou a receita em 28%. E, para o quinto ano a projeção de viandas ficou em número de 40 elevando a receita em 19%.

Por conseguinte apresenta-se a Tabela 08, que traz a estimativa de receita de almoços e, ainda, a receita bruta total. Ou seja, a soma da receita estimada de almoços e viandas, para os 5 anos calculados neste período, considerando um aumento nos preços de 5,5% ao ano.

Conforme a pesquisa realizada na amostra de 704 pessoas, 13% das pessoas almoçam fora de casa. Considerando a população urbana de 17.005 pessoas, e a margem de erro de 4% e um índice de confiança de 17% chega-se a 765 pessoas que almoçam em restaurante.

Considerando que existem 6 restaurantes, mais o novo, para chegar ao possível número de almoços a serem servidos. Assim, dividiu-se as 765 por 7, chegando ao resultado de 106 pessoas consideradas potenciais clientes do restaurante.

Considerando ainda, que o Divina Gula Restaurantes precisará conquistar a sua clientela, estima-se que inicialmente teria como cliente 60% das 106 pessoas, ou seja, uma estimativa de 60 almoços. E, a cada ano conquistaria mais clientes, chegando ao quinto ano com 150 almoços diários. Esta projeção de almoços resultou na variação da receita bruta de almoços e na receita bruta total, conforme demonstra a Tabela 08.

A Tabela 08 – Estimativa de Receita de Almoços e da Receita Bruta Total

Anos	Qdade Almoços	Vlr. Gasto Cliente/Almorr	Bebida	Receita		Receita Mês Total	Receita Ano Total	Receita Mês	Receita Ano
					Dia/almoços/bebida				
1ª	60	R\$ 10,00	R\$ 2,00	R\$	720,00	R\$ 23.152,00	R\$ 277.824,00	R\$ 18.000,00	R\$ 216.000,00
2ª	83	R\$ 10,55	R\$ 2,11	R\$	1.044,45	R\$ 32.905,45	R\$ 394.865,40	R\$ 26.111,25	R\$ 313.335,00
3ª	105	R\$ 11,13	R\$ 2,23	R\$	1.402,41	R\$ 44.378,53	R\$ 532.542,39	R\$ 35.060,29	R\$ 420.723,45
4ª	120	R\$ 11,74	R\$ 2,35	R\$	1.690,91	R\$ 55.128,28	R\$ 661.539,41	R\$ 42.272,69	R\$ 507.272,27
5ª	150	R\$ 12,39	R\$ 2,48	R\$	2.229,88	R\$ 71.703,17	R\$ 860.438,05	R\$ 55.747,11	R\$ 668.965,31

Fonte: Elaboração Própria

Avaliando a Tabela 08, nota-se que a receita diária de almoços e da estimativa de bebidas, chega-se a receita diária de R\$ 720,00, mensal de R\$ 18.000,00 e anual de R\$ 120.000,00.

Ainda, ao compararmos a variação anual da variação da receita constata-se ficou aumentada do primeiro para o segundo ano em 31%, do segundo ao terceiro em 26%, do terceiro ao quarto ano em 17% e do quarto ao quinto ano em 24%. Esta variação deve-se em parte pela variação inflacionária calculada de 5,5% a.a. em parte pela quantidade maior de almoços a mais para cada ano.

Ao verificar a Tabela 08, percebe-se a evolução da receita bruta projetada para o restaurante no período calculado. Assim, a receita bruta total do primeiro ao segundo ano aumenta em 30%, como mostra a Tabela 08, do segundo ao terceiro ano cresce em 26%, do terceiro ao quarto ano amplia-se em 19% e do quarto ao quinto aumenta em 23%.

4.5 CUSTOS FIXOS

Os custos variáveis, no caso do Divina Gula Restaurantes, serão compostos de despesas com de folha de pagamentos de 07 funcionários, escritório de contabilidade, pró-labore dos sócios, serviços de informática que engloba desde pequenos consertos nos aparelhos de informática, até custos de internet, segurança, propaganda e publicidade em rádio, jornais e panfletos, telefone, Ecad devido a reprodução de músicas de som ambiente, aluguel do prédio, treinamentos dos funcionários e uniformes.

Os custos mensais foram divididos por 25 dias para achar o custo fixo diário e após pelo número de almoços diários estimados para chegar ao custo fixo por almoço. Ainda, multiplicou-se o custo fixo mensal para chegar ao montante do ano. Este procedimento foi realizado para cada ano, dos cinco anos considerados. O primeiro ano esta demonstrado na Tabela 09.

Tabela 09: Custo Fixo do Primeiro Ano

Custos Fixo 1º Ano				N. Almoços: 60	
Item	Vir. Por Almoço	Vir Dia	Vir do Mês	Vir. Ano	
Escritório	R\$ 0,47	R\$ 28,00	R\$ 700,00	R\$ 8.400,00	
Funcionários	R\$ 3,39	R\$ 203,47	R\$ 5.086,67	R\$ 61.040,04	
Pró-labore	R\$ 1,67	R\$ 100,00	R\$ 2.500,00	R\$ 30.000,00	
Serv Informat	R\$ 0,31	R\$ 18,48	R\$ 462,00	R\$ 5.544,00	
Segurança	R\$ 0,10	R\$ 6,00	R\$ 150,00	R\$ 1.800,00	
Propag/Public	R\$ 0,33	R\$ 20,00	R\$ 500,00	R\$ 6.000,00	
Telefone	R\$ 0,20	R\$ 12,00	R\$ 300,00	R\$ 3.600,00	
Ecad	R\$ 0,04	R\$ 2,52	R\$ 63,00	R\$ 756,00	
Manutenção	R\$ 0,52	R\$ 31,20	R\$ 780,00	R\$ 9.360,00	
Aluguel	R\$ 2,67	R\$ 160,00	R\$ 4.000,00	R\$ 48.000,00	
Treinamentos	R\$ 0,10	R\$ 6,00	R\$ 150,00	R\$ 1.800,00	
Uniformes	R\$ 0,08	R\$ 4,84	R\$ 121,00	R\$ 1.452,00	
TOTAL	R\$ 9,88	R\$ 592,51	R\$ 14.812,67	R\$ 177.752,04	

Fonte: Elaboração Própria

Desta forma como mostra a Tabela 09, no primeiro ano as despesas fixas para produzir 60 almoços e 16 viandas diários ficaram em: R\$ 9,88 por almoço, R\$ 592,51 por dia, R\$14.812,67 por mês e projetando-se para o ano tem-se R\$ 177.752,04. Salienta-se que do segundo ao quinto ano os custos fixos foram majorados de 6% a.a, para acompanhar a variação de preços do mercado. Entretanto, os gastos com folha de funcionários e pró-labore foram acrescidos em 8%, tendo em vista o cálculo do valor do salário mínimo, que impacta diretamente estes custos.

Tabela 10: Custo Fixo do Segundo Ano

Custos Fixo 2º Ano				N. Almoços: 83	
Item	Vir. Almoço	Vir Dia	Vir do Mês	Vir. Ano	
Escritório	R\$ 0,36	R\$ 29,54	R\$ 738,50	R\$ 8.862,00	
Funcionários	R\$ 2,66	R\$ 219,74	R\$ 5.493,60	R\$ 65.923,24	
Pró-labore	R\$ 1,31	R\$ 108,00	R\$ 2.700,00	R\$ 32.400,00	
Serv Informat	R\$ 0,24	R\$ 19,50	R\$ 487,41	R\$ 5.848,92	
Segurança	R\$ 0,08	R\$ 6,33	R\$ 158,25	R\$ 1.899,00	
Propag/Public	R\$ 0,26	R\$ 21,10	R\$ 527,50	R\$ 6.330,00	
Telefone	R\$ 0,15	R\$ 12,66	R\$ 316,50	R\$ 3.798,00	
Ecad	R\$ 0,03	R\$ 2,66	R\$ 66,47	R\$ 797,58	
Manutenção	R\$ 0,40	R\$ 32,92	R\$ 822,90	R\$ 9.874,80	
Aluguel	R\$ 2,05	R\$ 168,80	R\$ 4.220,00	R\$ 50.640,00	
Treinamentos	R\$ 0,08	R\$ 6,33	R\$ 158,25	R\$ 1.899,00	
Uniformes	R\$ 0,06	R\$ 5,11	R\$ 127,66	R\$ 1.531,86	
TOTAL	R\$ 7,67	R\$ 632,68	R\$ 15.817,03	R\$ 189.804,40	

Fonte: Elaboração Própria

Vêm-se no segundo ano pelos números da Tabela 10, que as despesas fixas para produzir 83 almoços e 20 viandas diários ficaram em: R\$ 7,67 por almoço, R\$ 632,68 por dia, R\$15.817,03 por mês e projetando-se para o ano tem-se R\$ 189.804,46. Nota-se que no segundo ano, com a estimativa de aumento da demanda por almoços e viandas, o custo fixo por estes diminui significativamente, 22,36%. Percebe-se que este mesmo movimento no terceiro ano, como se pode visualizar na Tabela 11.

Tabela 11: Custo Fixo do Terceiro Ano

Custos Fixo 3º Ano				N. Almoços: 105	
Item	Vir. Almoço	Vir Dia	Vir do Mês	Vir. Ano	
Escritório	R\$ 0,28	R\$ 29,62	R\$ 740,62	R\$ 8.887,41	
Funcionários	R\$ 2,26	R\$ 237,32	R\$ 5.933,09	R\$ 71.197,10	
Pró-labore	R\$ 1,11	R\$ 116,64	R\$ 2.916,00	R\$ 34.992,00	
Serv Informat	R\$ 0,20	R\$ 20,57	R\$ 514,22	R\$ 6.170,61	
Segurança	R\$ 0,06	R\$ 6,68	R\$ 166,95	R\$ 2.003,45	
Propag/Public	R\$ 0,21	R\$ 22,26	R\$ 556,51	R\$ 6.678,15	
Telefone	R\$ 0,13	R\$ 13,36	R\$ 333,91	R\$ 4.006,89	
Ecad	R\$ 0,03	R\$ 2,80	R\$ 70,12	R\$ 841,45	
Manutenção	R\$ 0,33	R\$ 34,73	R\$ 868,16	R\$ 10.417,91	
Aluguel	R\$ 1,70	R\$ 178,08	R\$ 4.452,10	R\$ 53.425,20	
Treinamentos	R\$ 0,06	R\$ 6,68	R\$ 166,95	R\$ 2.003,45	
Uniformes	R\$ 0,05	R\$ 5,39	R\$ 134,68	R\$ 1.616,11	
TOTAL	R\$ 6,42	R\$ 674,13	R\$ 16.853,31	R\$ 202.239,73	

Fonte: Elaboração Própria

Verifica-se no terceiro ano, como apresenta a Tabela 11, que as despesas fixas para produzir 105 almoços e 26 viandas diários ficaram em: R\$ 6,42 por almoço, R\$ 674,13 por dia, R\$16.853,31 por mês e projetando-se para o ano tem-se R\$ 202.239,73.

O que se vê no terceiro ano, com a estimativa de aumento da demanda por almoços em número de 22 e viandas em 06, que o custo fixo por estes reduz, entretanto menos que proporcional ao aumento da estimativa de demanda, ficando a redução em 17%, percentual inferior ao apurado entre o primeiro e segundo ano. No quarto ano os valores dos custos fixos estão demonstrados na Tabela 12, onde foram calculados para uma estimativa de demanda de 120 almoços e 34 viandas.

Tabela 12: Custo Fixo do Quarto Ano

Item	Custos Fixo 4º Ano		N. Almoços: 120	
	Vlr. Almoço	Vlr Dia	Vlr do Mês	Vlr. Ano
Escritório	R\$ 0,21	R\$ 31,25	R\$ 781,35	R\$ 9.376,22
Funcionários	R\$ 1,71	R\$ 256,31	R\$ 6.407,74	R\$ 76.892,87
Pró-labore	R\$ 0,84	R\$ 125,97	R\$ 3.149,28	R\$ 37.791,36
Serv Informat	R\$ 0,14	R\$ 21,70	R\$ 542,50	R\$ 6.509,99
Segurança	R\$ 0,05	R\$ 7,05	R\$ 176,14	R\$ 2.113,63
Propag/Public	R\$ 0,16	R\$ 23,48	R\$ 587,12	R\$ 7.045,45
Telefone	R\$ 0,09	R\$ 14,09	R\$ 352,27	R\$ 4.227,27
Ecad	R\$ 0,02	R\$ 2,96	R\$ 73,98	R\$ 887,73
Manutenção	R\$ 0,24	R\$ 36,64	R\$ 915,91	R\$ 10.990,90
Aluguel	R\$ 1,25	R\$ 187,88	R\$ 4.696,97	R\$ 56.363,59
Treinamentos	R\$ 0,05	R\$ 7,05	R\$ 176,14	R\$ 2.113,63
Uniformes	R\$ 0,04	R\$ 5,68	R\$ 142,08	R\$ 1.705,00
TOTAL	R\$ 4,80	R\$ 720,06	R\$ 18.001,47	R\$ 216.017,64

Fonte: Elaboração Própria

Analisando a Tabela 12, nota-se que as despesas fixas para produzir a demanda estimada fica em: R\$ 4,80 por almoço, R\$ 720,06 por dia, R\$18.001,47 por mês e projetando-se para o ano tem-se R\$ 216.017,64. Ainda, comparando os custos fixos do terceiro e quarto ano, constata-se que o acréscimo da estimativa demanda projetada, impacta significativamente nos custos.

Ou seja, uma redução de 26% é mais que proporcional ao acréscimo considerado na estimativa de demanda, este efeito é causado pela projeção de aumento maior das viandas do que dos almoços. Por conseguinte, apresenta-se a Tabela 13, com a finalidade de demonstrar os custos fixos da produção de almoços e viandas no quinto ano, no qual se deseja estar com a clientela desejada formada.

Tabela 13: Custo Fixo do Quinto Ano

Item	Custos Fixo 5º Ano		N. Almoços: 150	
	Vlr. Almoço	Vlr Dia	Vlr do Mês	Vlr. Ano
Escritório	R\$ 0,22	R\$ 32,97	R\$ 824,33	R\$ 9.891,91
Funcionários	R\$ 1,85	R\$ 276,81	R\$ 6.920,36	R\$ 83.044,30
Pró-labore	R\$ 0,89	R\$ 132,90	R\$ 3.322,49	R\$ 39.869,88
Serv Informat	R\$ 0,15	R\$ 22,89	R\$ 572,34	R\$ 6.868,04
Segurança	R\$ 0,05	R\$ 7,43	R\$ 185,82	R\$ 2.229,88
Propag/Public	R\$ 0,17	R\$ 24,78	R\$ 619,41	R\$ 7.432,95
Telefone	R\$ 0,10	R\$ 14,87	R\$ 371,65	R\$ 4.459,77
Ecad	R\$ 0,02	R\$ 3,12	R\$ 78,05	R\$ 936,55
Manutenção	R\$ 0,26	R\$ 38,65	R\$ 966,28	R\$ 11.595,40
Aluguel	R\$ 1,32	R\$ 198,21	R\$ 4.955,30	R\$ 59.463,58
Treinamentos	R\$ 0,05	R\$ 7,43	R\$ 185,82	R\$ 2.229,88
Uniformes	R\$ 0,04	R\$ 6,00	R\$ 149,90	R\$ 1.798,77
TOTAL	R\$ 5,11	R\$ 766,07	R\$ 19.151,74	R\$ 229.820,93

Fonte: Elaboração Própria

Conforme evidencia a Tabela 13, as despesas fixas para a elaboração de 150 almoços e 40 viandas em média, diariamente, ficam em: R\$ 5,11 por almoço,

R\$ 766,07 por dia, R\$19.151,74 por mês e no ano R\$ 229.820,93. E, se realizarmos uma comparação entre os resultados dos custos do quarto e do quinto ano, percebe-se que o custo por almoço aumentou em relação ao ano anterior em 6%, refletindo quase que na totalidade o aumento estimado dos custos em geral 6% e para a folha e pró-labore em 8%.

Desta forma, muito embora a produção aumente, o impacto de redução do custo por almoço e vianda, é muito pequeno, ou seja, estaria produzindo com a capacidade máxima instalada.

É oportuno lembrar, que os custos fixos por almoço e vianda produzidos, do segundo ao quinto ano foram, todos, majorados no percentual de 6% no geral e 8% para a folha de pagamento e pró-labore. E, mesmo assim, apresentaram redução, sendo no segundo ano de 23%, no terceiro 17%, no quarto 26% e no quinto um aumento de 6%.

4.6 CUSTOS VARIÁVEIS

Os custos variáveis no caso do Divina Gula Restaurantes, serão compostos por custo da matéria-prima para produção dos alimentos, custo da bebida, gás, luz, água e impostos. A Tabela 14, demonstra os custos variáveis do primeiro ano, para produzir 60 almoços, 16 viandas e o consumo de bebidas estimado.

Tabela 14: Custo Variável do Primeiro Ano

Itens	Vlr por almoço	Valor total dia	Vlr Total/mês	Total do Ano
Comida 300g - média cliente	R\$ 2,63	R\$ 157,80	R\$ 3.945,00	R\$ 47.340,00
Custo médio da vianda 900g	R\$ 7,89	R\$ 126,24	R\$ 2.903,52	R\$ 34.842,24
Bebida por Unidade	R\$ 1,40	R\$ 84,00	R\$ 2.100,00	R\$ 25.200,00
gás	R\$ 0,21	R\$ 12,59	R\$ 314,80	R\$ 3.777,60
Luz	R\$ 0,37	R\$ 22,40	R\$ 560,00	R\$ 6.720,00
água	R\$ 0,08	R\$ 4,80	R\$ 120,00	R\$ 1.440,00
Impostos				R\$ 2.376,00
TOTAL	R\$ 12,58	R\$ 407,83	R\$ 9.943,32	R\$ 121.695,84

Fonte: Elaboração Própria

Ao analisar a Tabela 14, verifica-se que os custos variáveis para produção de um almoço e uma vianda é R\$ 12,58 no primeiro ano, para elaborar 60 almoços e 16 vianda, mais a bebida o custo variável no dia é de R\$ 407,83. Comparando com a receita bruta do primeiro ano, Tabela 08, os custos variáveis representam 44% da receita bruta total.

Já com a visualização da Tabela 15, podem-se analisar os custos variáveis para o segundo ano de funcionamento do restaurante, elaborando 83 almoços e 20 viandas, mais o consumo de bebidas estimado.

Tabela 15: Custo Variável do Segundo Ano

Itens	Vlr por almoço	Valor total dia	Vlr Total/mês	Total do Ano
Comida 300g - média cliente	R\$ 2,77	R\$ 228,91	R\$ 5.722,72	R\$ 68.672,59
Custo médio da vianda 900g	R\$ 8,32	R\$ 166,48	R\$ 3.829,02	R\$ 45.948,20
Bebida por Unidade	R\$ 1,48	R\$ 121,85	R\$ 3.046,31	R\$ 36.555,75
gás	R\$ 0,22	R\$ 18,27	R\$ 456,66	R\$ 5.479,88
Luz	R\$ 0,39	R\$ 32,49	R\$ 812,35	R\$ 9.748,20
água	R\$ 0,08	R\$ 6,96	R\$ 174,08	R\$ 2.088,90
Impostos				R\$ 3.446,69
TOTAL	R\$ 13,28	R\$ 574,96	R\$ 14.041,13	R\$ 171.940,21

Fonte: Elaboração Própria

Nota-se, comparando o custo variável do segundo ano com a receita bruta total do segundo ano, Tabela 08, verifica-se que este consome 44% da receita total. Já na Tabela 15, estão demonstrados os custos variáveis para o terceiro ano de atividades, com a produção de 105 almoços e 26 viandas, mais o consumo de bebidas estimado.

Tabela 16: Custo Variável do Terceiro Ano

Itens	Vlr por almoço	Valor total dia	Vlr Total/mês	Total do Ano
Comida 300g - média cliente	R\$ 2,93	R\$ 241,50	R\$ 6.037,46	R\$ 72.449,58
Custo médio da vianda 900g	R\$ 8,78	R\$ 228,33	R\$ 5.251,50	R\$ 63.017,96
Bebida por Unidade	R\$ 1,56	R\$ 128,55	R\$ 3.213,86	R\$ 38.566,32
gás	R\$ 0,23	R\$ 19,27	R\$ 481,77	R\$ 5.781,27
Luz	R\$ 0,42	R\$ 34,28	R\$ 857,03	R\$ 10.284,35
água	R\$ 0,09	R\$ 7,35	R\$ 183,65	R\$ 2.203,79
Impostos				R\$ 6.075,25
TOTAL	R\$ 14,01	R\$ 659,28	R\$ 16.025,27	R\$ 198.378,52

Fonte: Elaboração Própria

Para analisar a evolução dos custos variáveis em relação a receita bruta total, comparou-se os dados da Tabela 16 com os dados da Tabela 22, constatando que o custo variável representa 37% da receita total, diminuindo a representatividade em relação ao período anterior (44%). A Tabela 17, apresenta os custos variáveis para o quarto ano na produção de 120 almoços, 34 viandas e o consumo de bebidas.

Tabela 17: Custo Variável do Quarto Ano

Itens	Vlr por almoço	Valor total dia	Vlr Total/mês	Total do Ano
Comida 300g - média cliente	R\$ 3,09	R\$ 324,27	R\$ 8.106,67	R\$ 97.280,03
Custo médio da vianda 900g	R\$ 9,26	R\$ 315,00	R\$ 7.245,05	R\$ 86.940,55
Bebida por Unidade	R\$ 1,64	R\$ 172,61	R\$ 4.315,34	R\$ 51.784,04
gás	R\$ 0,25	R\$ 25,88	R\$ 646,89	R\$ 7.762,67
Luz	R\$ 0,44	R\$ 46,03	R\$ 1.150,76	R\$ 13.809,08
água	R\$ 0,09	R\$ 9,86	R\$ 246,59	R\$ 2.959,09
Impostos				R\$ 7.325,01
TOTAL	R\$ 14,78	R\$ 893,65	R\$ 21.711,29	R\$ 267.860,47

Fonte: Elaboração Própria

E, comparando-se o custo variável do quarto ano, Tabela 17, com a receita bruta total da Tabela 08, verifica-se que aquele abrange 40% da receita, aumentando o percentual em relação ao ano anterior. Já a Tabela 18 demonstra os custos variáveis para o quinto ano, com a elaboração de 150 almoços, 40 viandas e o consumo de bebidas.

Tabela 18: Custo Variável do Quinto Ano

Itens	Vlr por almoço	Valor total dia	Vlr Total/mês	Total do Ano
Comida 300g - média cliente	R\$ 3,26	R\$ 342,10	R\$ 8.552,54	R\$ 102.630,43
Custo médio da vianda 900g	R\$ 9,77	R\$ 390,97	R\$ 8.992,38	R\$ 107.908,56
Bebida por Unidade	R\$ 1,73	R\$ 182,11	R\$ 4.552,68	R\$ 54.632,17
gás	R\$ 0,26	R\$ 27,30	R\$ 682,47	R\$ 8.189,62
Luz	R\$ 0,46	R\$ 48,56	R\$ 1.214,05	R\$ 14.568,58
água	R\$ 0,10	R\$ 10,41	R\$ 260,15	R\$ 3.121,84
Impostos				R\$ 9.659,86
TOTAL	R\$ 15,59	R\$ 1.001,45	R\$ 24.254,27	R\$ 300.711,06

Fonte: Elaboração Própria

Nota-se ao analisar os dados da Tabela 08, em relação aos valores da Tabela 18, que os custos variáveis em relação à receita bruta total são 35% da receita bruta total no quinto ano do novo empreendimento. Assim, verifica-se que

os custos variáveis tiveram redução considerável, pois no primeiro ano representavam 44%.

4.7 AVALIAÇÃO DO PROJETO

Na avaliação econômica deste projeto calculou-se a margem bruta e a receita líquida dos 05 anos estudados, como mostra a Tabela 19.

Tabela 19: Avaliação Econômica do Projeto de Viabilidade - 01

Avaliação econômica do projeto							
Ano	Receita	Custo Variável	Margem Bruta	Custo Fixo	Custo total	Renda líquida	Renda Líq.Mes
1	R\$ 277.824,00	R\$ 121.695,84	R\$ 156.128,16	R\$ 177.752,04	R\$ 299.447,88	R\$ -21.623,88	R\$ -1.801,99
2	R\$ 394.865,40	R\$ 171.940,21	R\$ 222.925,19	R\$ 189.804,40	R\$ 361.744,61	R\$ 33.120,79	R\$ 2.760,07
3	R\$ 532.542,39	R\$ 198.378,52	R\$ 334.163,87	R\$ 202.239,73	R\$ 400.618,25	R\$ 131.924,15	R\$ 10.993,68
4	R\$ 661.539,41	R\$ 267.860,47	R\$ 393.678,93	R\$ 216.017,64	R\$ 483.878,11	R\$ 177.661,30	R\$ 14.805,11
5	R\$ 860.438,05	R\$ 300.711,06	R\$ 559.726,99	R\$ 229.820,93	R\$ 530.531,99	R\$ 329.906,06	R\$ 27.492,17
Total	R\$ 2.727.209,25	R\$ 1.060.586,10	R\$ 1.666.623,15	R\$ 1.015.634,74	R\$ 2.076.220,84	R\$ 650.988,41	R\$ 54.249,03
%		38,9%	61,1%	37,2%	76,1%	23,9%	

Fonte: Elaboração Própria

Percebe-se visualizando a Tabela 19, que a renda líquida mensal é negativa em R\$ 1.801,99, e no ano chega a R\$ 21.623,88. Este resultado deve-se ao alto custo do aluguel, no centro da cidade de Três de Maio, que fica em torno de R\$ 4.000,00 mensais, ou seja, conseguindo alugar uma peça com valor menor de aluguel, reduziria a valor do déficit no ano.

Entretanto, caso isso não acontecer ou não cobrir o valor negativo, os proprietários abririam mão de R\$ 2.000,00 do pró-labore no primeiro ano, projetado em R\$ 2.500,00, para que a instalação se torne viável. Tabela 19 mostra a avaliação econômica considerando R\$ 500,00 de pró-labore. Já no segundo ano o investimento poderá proporcionar uma renda líquida mensal de R\$ 2.760,07, crescendo nos anos seguintes, como mostra a Tabela 20.

Tabela 20: Avaliação Econômica do Projeto de Viabilidade - 02

Avaliação econômica do projeto							
Ano	Receita	Custo Variável	Margem Bruta	Custo Fixo	Custo total	Renda líquida	Renda Líq.Mes
1	R\$ 277.824,00	R\$ 121.695,84	R\$ 156.128,16	R\$ 153.752,04	R\$ 275.447,88	R\$ 2.376,12	R\$ 198,01
2	R\$ 394.865,40	R\$ 171.940,21	R\$ 222.925,19	R\$ 163.884,40	R\$ 335.824,61	R\$ 59.040,79	R\$ 4.920,07
3	R\$ 532.542,39	R\$ 198.378,52	R\$ 334.163,87	R\$ 174.246,13	R\$ 372.624,65	R\$ 159.917,75	R\$ 13.326,48
4	R\$ 661.539,41	R\$ 267.860,47	R\$ 393.678,93	R\$ 185.784,55	R\$ 453.645,03	R\$ 207.894,38	R\$ 17.324,53
5	R\$ 860.438,05	R\$ 300.711,06	R\$ 559.726,99	R\$ 197.925,02	R\$ 498.636,08	R\$ 361.801,97	R\$ 30.150,16
Total	R\$ 2.727.209,25	R\$ 1.060.586,10	R\$ 1.666.623,15	R\$ 875.592,14	R\$ 1.936.178,24	R\$ 791.031,01	R\$ 65.919,25
%		38,9%	61,1%	32,1%	71,0%	29,0%	

Fonte: Elaboração Própria

Nota-se que com a diminuição do pró-labore, o projeto apresenta uma renda líquida de mensal de R\$ 198,01 e R\$ 2.376,12 no final do primeiro ano, ou seja, com a renúncia parcial do pró-labore o projeto apresenta viabilidade econômica já no primeiro ano.

Na avaliação da rentabilidade do capital a investir projetado em R\$ 138.144,00, será realizado neste item análise do VPL – Valor Presente Líquido, Payback – Período de Recuperação do Capital e a TIR – Taxa Interna de Retorno. Para calcular o VPL considerou como desconto taxa de desconto dos fluxos de caixa a taxa mínima de atratividade de 12%, definida pelos investidores.

A Tabela 21 demonstra os valores presentes líquidos obtidos para cada um dos 05 anos. Nota-se que o VPL é positivo para todos os anos do projeto,

segundo este critério o projeto apresenta uma boa rentabilidade. Ainda, visualizando a Tabela 21, podemos analisar os resultados do cálculo do payback, que mostra que durante o terceiro ano o capital investido poderá ser recuperado.

Tabela 21: Avaliação de Rentabilidade do Capital a Investir

Anos	Fluxo econômico	Fluxo Financeiro	Valor presente Líquido (VPL)	Taxa interna de retorno (TIR)	Período de retorno do capital (PRK)
0	-R\$ 138.144,00	-R\$ 138.144,00	-R\$ 138.144,00	-R\$ 5.067,90	-R\$ 138.144,00
1	R\$ 7.659,34	-R\$ 145.803,34	R\$ 6.838,70	R\$ 20.613,87	-R\$ 145.803,34
2	R\$ 47.085,33	-R\$ 98.718,01	R\$ 37.536,14	R\$ 42.260,29	-R\$ 98.718,01
3	R\$ 145.888,69	R\$ 47.170,68	R\$ 103.840,69	R\$ 36.728,38	R\$ 47.170,68
4	R\$ 191.625,84	R\$ 238.796,51	R\$ 121.781,68	R\$ 43.609,36	
5	R\$ 343.870,60	R\$ 582.667,11	R\$ 195.121,41	R\$ 0,00	

Fonte: Elaboração Própria

Ou seja, uma vez que o período de recuperação do investimento é inferior ao tempo de 05 anos definidos como tempo máximo de recuperação do capital, mostrado na Tabela 21, a instalação do restaurante pode ser concretizada segundo o método do payback.

Por último, realiza-se a análise da TIR a qual considerou o investimento inicial e o fluxo econômico, apresentados na Tabela 20, ao custo de atratividade de 12% a.a. é de 51,13%, desta forma o projeto pode ser considerado viável, pois significa que as aplicações da empresa estarão rendendo mais do que a taxa de atratividade oferecida pelo mercado financeiro.

Para que este empreendimento possa ser realizado há necessidade de financiamento do capital a investir. A Tabela 22, mostra o custo e a prestação do financiamento de 80% do projeto, para pagamento em 08 anos, a taxa de juros de 4% a.a.

Tabela 22: Calculo do Financiamento pela Tabela PRICE

ANOS	SALDO DEVEDOR	PRESTAÇÃO	AMORTIZAÇÃO	JUROS	SALDO DE CAIXA/ANO	mês/Prest.	Saldo Cx Mês
0	R\$ 110.515,20	R\$ -	R\$ -	R\$ -			
1	R\$ 114.935,81	R\$ -	R\$ -	R\$ -	-R\$ 21.623,88		-R\$ 1.801,99
2	R\$ 106.582,54	R\$ 12.950,70	R\$ 8.353,27	R\$ 4.597,43	R\$ 20.170,09	R\$ 1.079,22	R\$ 1.680,84
3	R\$ 97.895,14	R\$ 12.950,70	R\$ 8.687,40	R\$ 4.263,30	R\$ 118.973,45	R\$ 1.079,22	R\$ 9.914,45
4	R\$ 89.207,75	R\$ 12.950,70	R\$ 9.034,89	R\$ 3.915,81	R\$ 164.710,60	R\$ 1.079,22	R\$ 13.725,88
5	R\$ 79.825,36	R\$ 12.950,70	R\$ 9.382,39	R\$ 3.568,31	R\$ 316.955,36	R\$ 1.079,22	R\$ 26.412,95
TOTAL		R\$ 51.802,80	R\$ 35.457,95	R\$ 16.344,85	R\$ 599.185,62		R\$ 49.932,13

Fonte: Elaboração Própria

Nota-se, na Tabela 22, que o financiamento teria carência de pagamento no primeiro ano, pois como vimos na Tabela 22, o primeiro ano não possui renda líquida para pagamento de financiamento. Entretanto, a partir do segundo ano, percebe-se capacidade de pagamento da prestação do financiamento, pois a renda líquida mensal é de R\$ 2.760,07 e a prestação é de R\$ 1.079,52, Tabela 22, ou seja, é viável o financiamento do investimento nestas condições.

5. RESULTADOS FINAIS

O projeto de viabilidade econômica para instalação do Divina Gula Restaurantes em Três Maio, indica que o empreendimento é atraente, entretanto, para que enfrente a concorrência já estabelecida é necessário desenvolver diferenciais competitivos.

Esses diferenciais podem estar no ambiente agradável bem decorado, amplo, iluminado, climatizado ou, na elaboração dos pratos que além de saborosos ao saciar a fome encantem aos olhos pela sua beleza.

Por outro lado, percebe-se dificuldade em encontrar um local ideal para instalação do restaurante. As salas comerciais do centro, em sua maioria são de tamanho inferior ao considerado, neste projeto e estão todos ocupados.

Ou seja, para efetiva instalação tem-se um grande desafio: conseguir um local que ofereça as condições de instalações no centro da cidade ou bem próximo ao centro, com bom estacionamento e com um custo de locação menor de R\$ 4.000,00, considerado neste projeto. Porém, poderia ser considerada a possibilidade de instalação em um local um pouco menor que o projetado, mas um pouco maior do que os espaços utilizados pelos concorrentes.

A viabilidade projetada considera a possibilidade de no primeiro ano das atividades, os proprietários renunciem a R\$ 2.000,00 do valor de R\$ 2.500,00 de pró-labore desejado, para que o restaurante não trabalhe no vermelho.

No valor do investimento inicial deixou-se de estimar valores para capital de giro, ou seja, é prudente calcular o montante necessário para capital de giro inicial e crescer ao valor do investimento inicial, para que não haja problema de caixa, no momento de realizar as compras de matérias-primas para a produção dos almoços.

Quanto ao investimento inicial, este é relativamente alto, mas a atividade mostra-se lucrativa e o setor de alimentação encontra-se em expansão. Ainda, o capital investido, segundo as análises retorna em 02 anos e 09 meses, com uma taxa interna de retorno de 21,13%. Nestas condições conclui-se que existe viabilidade econômica para instalação de uma unidade do Divina Gula Restaurantes Ltda. na cidade de Três de Maio.

Cabe salientar que este projeto mais do que atingir os objetivos nele propostos, possibilitou a utilização prática de conhecimentos adquiridos durante o curso de economia, em diferentes disciplinas. Mais do que isto, nos trouxe a possibilidade de analisarmos um empreendimento fora do mundo acadêmico, interagindo com o dia-a-dia real do investimento.

Contudo, para que seja realmente efetivada a instalação da nova unidade do restaurante, nota-se a necessidade de complementar o estudo em alguns aspectos, não projetados, mas que durante a finalização sentiu-se a necessidade de análise para minimizar os possíveis riscos.

REFERÊNCIAS

ABRASEL, Associação Brasileira de Bares e Restaurantes disponível em: www.abrasel.com.br. Acesso em outubro 2012.

HOLANDA, Nilson. Planejamento e Projetos. 12 Edição, revista. Edições UFCE 1983.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo 2010. Disponível em: www.ibge.gov.br. Acesso em outubro 2012.

MIGLIOLI, Jorge. Introdução ao Planejamento Econômico. Editora Brasiliense 1982.

OFICINA ARQUITETURA. Elaboração de Lay-out do Divina Gula Restaurantes. 2005.

ANEXO A – PESQUISA DE MERCADO
FAHOR – FACULDADE DE HORIZONTINA - CURSO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PESQUISA DE MERCADO

1. Você: Reside e Trabalha em Três de Maio Só trabalha em Três de Maio
 Vem a Três de Maio 01 vez por semana?
 Vem a Três de Maio 02 vez por semana? outros como _____
2. Qual sua idade?
 até 18 anos de 19 a 25 anos de 26 a 34 anos
 de 35 a 50 anos de 51 a 64 anos acima de 64 anos
3. Qual seu sexo? masculino feminino
4. Qual seu estado civil? solteiro casado separado/divorciado viúvo
5. Qual sua renda mensal em salários mínimos?
 até R\$ 622,00 de R\$623,00 até R\$ 1.244,00 de R\$ 1.245,00 até 1.866,00 (
) 3,1 até 5 salários 5,1 até 7 salários 7,1 a 10 salários
mais de 10 salários nenhuma das opções
6. Você almoça na maioria das vezes:
 vianda faz mesmo bar restaurante lanchonete churrascaria
 Outros Como: _____
7. Com que frequência você almoça fora de casa ou pega vianda?
 todos os dias de segunda a sexta-feira 3 vezes por semana
) 2 vezes por semana uma vez por semana apenas nos finais de semana
) uma vez por mês raramente nunca
8. Quais os dias da semana que você pega vianda?
 segundas-feiras terças-feiras quartas-feiras
 quintas-feiras sextas-feiras sábados
 não pego vianda
9. Qual dos seguintes aspectos você considera mais relevante na escolha do lugar para fazer suas refeições? **Coloque as opções abaixo na Ordem de sua preferência da 1ª a 5ª.**
 preço qualidade praticidade localização diversidade de pratos
10. Caso você faça suas refeições fora de casa, quanto gasta por dia/pessoa?
 até R\$ 5,00 de R\$ 5,00 a R\$ 8,00 de R\$ 8,00 a R\$ 10,00
) de R\$ 10,00 a R\$12,00 de R\$ 12,00 a R\$ 15,00 de R\$ 15,00 a R\$ 20,00
) mais de R\$20,00
11. Você pagaria mais para ter melhor qualidade? sim não
12. Sobremesa de cortesia influencia na escolha do restaurante? sim não
13. Você gostaria que tivesse mais uma opção de restaurante com comida por quilo em sua cidade? sim não

ANEXO B – CARDÁPIO PRATOS FRIOS

C A R D Á P I O								
PRATOS FRIOS								
Ordem	Tipo	Prato	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
1	Salada	Cenoura	x	x	x	x	x	x
2	Salada	Beterraba	x	x	x	x	x	x
3	Salada	Vagem	x	x	x	x	x	x
4	Salada	Alface	x	x	x	x	x	x
5	Salada	Tomate	x	x	x	x	x	x
6	Salada	Rucula	x	x	x	x	x	x
7	Salada	Agrião		x			x	
8	Salada	Repolho	x	x		x	x	x
9	Salada	Berinjela			x		x	
10	Salada	Chuchu	x	x	x	x	x	x
11	Salada	Brócolis/Couve-flor			x		x	x
12	Salada	Grão-de-bico	x		x			x
13	Salada elaborada	Salpicão de Frango			x			x
14	Salada elaborada	Maionese	x	x	x	x	x	x
15	Salada elaborada	macarrão		x			x	

ANEXO C – CARDÁPIO PRATOS QUENTES

C A R D Á P I O								
PRATOS QUENTES								
Ordem	Tipo	Prato	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
1	Guarnição	Arroz Branco	x	x	x	x	x	x
2	Guarnição	Arroz Integral	x	x	x	x	x	x
3	Guarnição	Arroz a grega						x
4	Guarnição	Feijão	x	x	x	x	x	x
		Feijoada completa						x
5	Acompanhamento	Bolinho de Arroz					x	
6	Acompanhamento	Purê de Batata		x			x	
7	Acompanhamento	Abobrinha à milanesa	x	x	x			
8	Acompanhamento	Batata c/bacon		x			x	
9	Acompanhamento	Batata sotê						x
10	Acompanhamento	Batata assada com alecrim			x			x
11	Acompanhamento	Polenta Frita			x			x
12	Acompanhamento	Mandioca Frita	x			x		
13	Acompanhamento	Mandioca Cozida		x				x
14	Acompanhamento	Coxinha de frango	x					
15	Acompanhamento	Bolinha de queijo				x		
16	Acompanhamento	Pastéizinhos	x				x	
17	Acompanhamento	Sopa (quando é frio)	x					
18	Acompanhamento	Strogonof			x			x
19	Acompanhamento	Banana Frita					x	
20	Acompanhamento	Bolinho de Chuva		x				
21	Acompanhamento	Omelete com creme	x					
22	Acompanhamento	Canelone			x			x
23	Acompanhamento	Lasanha			x			x
24	Acompanhamento	Massa chinesa					x	
25	Acompanhamento	Massa carbonara	x					
26	Acompanhamento	Refogados		x		x		x
27	Carne	Bolinho de carne		x				
28	Carne	Bife	x		x		x	
29	Carne	Carne de Panela		x		x		
30	Carne	Frango Grelhado			x		x	
31	Carne	Filé de Peixe			x		x	
32	Carne	Bife a Role		x				
33	Carne	Cupim Assado						x
34	Carne	Almondega	x					
35	Carne	File de Frango a Parmegiana	x					
36	Carne	Croquete					x	
37	Carne	Rosbife		x				
38	Carne	Carne Enrolada				x		
39	Carne	Bife a Milanesa	x				x	
40	Carne	Bife a Parmegiana		x				
41	Carne	Costelinha de Porco	x		x			x
42	Carne	Frango Frito		x		x		
43	Carne	Peito de Frango Assado	x				x	
44	Massas	Espaguete	x		x			x
45	Massas	Rondeli de Presunto		x				
46	Massas	Caneloni de ricota e bacon			x			x
47	Massas	Ravioli	x			x		
48	Massas	Paqueta de Frango		x			x	
49	Massas	Panqueca de Gado	x					
50	Massas	Panqueca de Legumes					x	