

# PLANO DE NEGÓCIOS PARA A CONFEITARIA DELÍCIAS PAIXÃO

Acadêmica: **Camila Rebeca Gregório da Paixão**<sup>1</sup>

Orientadora: Prof<sup>ª</sup> Dr<sup>ª</sup> Jaqueline de Fátima Cardoso<sup>2</sup>

## RESUMO

O presente estudo tem como objetivo elaborar um plano de negócios com o intuito de verificar a viabilidade da criação de uma empresa voltada para serviço de confeitaria na cidade de Pedro Leopoldo, Minas Gerais. Por essa razão, foi realizada uma pesquisa descritiva, com abordagem qualitativa. Através de pesquisa em sites, os dados e informações necessárias foram levantadas. Pôde-se prever a viabilidade do negócio através do plano financeiro, elaborado para os cenários realista, pessimista e otimista, por meio da análise de dados como investimento inicial, custos de mão de obra e despesas fixas, custos de variáveis e despesas totais, projeção de vendas, DRE (Demonstração do Resultado do Exercício), *payback*, VPL (Valor Presente Líquido) e TIR (Taxa Interna de Retorno). Os resultados evidenciam que o retorno do investimento do negócio é possível dentro de um período de aproximadamente três anos no cenário realista e de dois anos no otimista.

**Palavras-chave:** Empreendedorismo, plano de negócios, confeitaria artesanal.

## ABSTRACT

This study aims to prepare a business plan in order to verify the feasibility of creating a company dedicated to confectionery services in the city of Pedro Leopoldo, Minas Gerais. For this reason, a descriptive research with a qualitative approach was carried out. Through research on websites, the necessary data and information were collected. It was possible to predict the viability of the business through the financial plan, prepared for realistic, pessimistic and optimistic scenarios, through data analysis such as initial investment, labor costs and fixed expenses, variable costs and total expenses, projection of sales, DRE (Statement of Income for the Year), *payback*, NPV (Net Present Value) and IRR (Internal Rate of Return). The results show that the return on the business' investment is possible within a

---

<sup>1</sup>Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. [camilargp@hotmail.com](mailto:camilargp@hotmail.com)

<sup>2</sup> Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. [jaque@ifsc.edu.br](mailto:jaque@ifsc.edu.br)  
Defesa em 09/09/2021.

period of approximately three years in the realistic scenario and two years in the optimistic scenario.

**Keywords:** Entrepreneurship, business plan, artisan confectionery.

## 1 INTRODUÇÃO

A empresa apresenta melhor desempenho se tiver o plano de negócios como parte do planejamento, pois o mesmo permite que o empreendedor faça a gestão do negócio de forma mais eficaz e tome decisões assertivas. Ter um plano de negócios também facilita o financiamento da empresa por parte dos bancos, investidores e associações, por exemplo. O planejamento de uma empresa inicia mesmo antes da sua existência e para que a empresa tenha sucesso, um dos pontos a serem executados, antes de fundá-la, é o plano de negócios adequado a ela e ao seu ambiente. (Dornelas, 2016)

O referido autor (2016, p.8) cita que “os empreendedores são pessoas diferenciadas, que possuem motivação singular, são apaixonadas pelo que fazem, não se contentam em ser mais um na multidão, querem ser reconhecidas e admiradas, referenciadas e imitadas, querem deixar um legado.” Por essa razão, o tema deste trabalho é voltado ao empreendedorismo, com o intuito de desenvolver um plano de negócio que será posto em prática, contribuindo para que o planejamento possa garantir melhores resultados na implementação do negócio.

O Relatório de Inteligência do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e pequenas empresas - SEBRAE (2019, p.1) ressalta que “a fabricação própria contribui para essa diferenciação no mercado, fazendo com que padarias e confeitarias consigam apresentar e oferecer ao cliente um mix maior de produtos, com sabores personalizados que atendam o mercado, atreladas a boas experiências de consumo.”

Dados do SEBRAE (2019) sobre a fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria, está entre as 50 atividades com maior número de Microempreendedor Individual (MEI) em 2019, hierarquizadas pela taxa média de crescimento nos últimos 4 anos (em % a.a.), estando na décima sexta posição, com variação de 17% de 2015 a 2019 e 30% de 2018 a 2019, sendo considerado um negócio promissor.

Dentro desse contexto, o presente trabalho tem como objetivo elaborar o plano de negócios para a análise de viabilidade de uma confeitaria familiar na cidade de Pedro Leopoldo, Minas Gerais, que é um sonho familiar.

De acordo com a frase descrita no livro *How to Be Like Walt: Capturing the Disney Magic Every Day of Your Life* de Pat Williams, (2004, p.94) o Walt Disney disse que “ Todos os nossos sonhos podem se tornar verdade se nós tivermos a coragem para persegui-los”. Contudo, em busca de colocar um sonho em prática, começando a desenvolvê-lo no papel, esse trabalho será de grande valia para colocar a possível confeitaria familiar em ação.

Além desta introdução, este trabalho conta com referencial teórico que contempla empreendedorismo e gastronomia, o setor da confeitaria, e plano de negócios; os procedimentos metodológicos seguidos da apresentação do plano de negócios, e por fim, a conclusão.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

### **2.1 Empreendedorismo e gastronomia**

Empreender é de extrema importância para o desenvolvimento econômico, de acordo com Baggie e Baggie (2014), para que se gere riqueza e boa performance nas sociedades que apoiam e praticam o empreendedorismo, é necessário a arte da criatividade e inovação, concomitante com as oportunidades e riscos, é preciso ser proativo nas questões que precisam ser resolvidas e explorar as capacidades intuitivas e racionais.

Na visão de Dornelas (2016), para ser um empreendedor de sucesso, há algumas características que devem se fazer presente como: ser visionário, fazer a diferença, saber tomar decisões, explorar ao máximo as oportunidades, ser determinado, dedicado, otimista, dinâmico e apaixonado pela profissão, ser independente e construir o próprio destino, ser bem relacionado, líder, formador de equipes, organizado, planejado, possuir conhecimentos, assumir riscos calculados e criar valor para a sociedade.

O Global Entrepreneurship Monitor(GEM), (2019) afirma que dados das pesquisas realizadas mostram que dentre os motivos que levam pessoas a criar empreendimentos, as mulheres são a maioria que empreendem devido à escassez de emprego e para fazer a diferença no mundo e os homens predominam com a ideia de construir uma grande riqueza e dar continuidade a uma tradição familiar.

Dados do Índice de Cidades Empreendedoras - ICE (2020), relatam que a cidade de Belo Horizonte ocupa a 14º posição no *ranking* dos 100 maiores municípios brasileiros, sendo

Pedro Leopoldo situada na região metropolitana de Belo Horizonte, prevê-se que a cidade possui uma boa oportunidade para desenvolver um negócio.

## 2.2 O setor de confeitaria

De acordo com estudos realizados pelo SEBRAE (2019, p.2) “O que antes poderia ser visto como um luxo ou até um produto inacessível, agora está virando moda em todo o país.”O mesmo ainda afirma que “ O crescimento de confeitarias, lojas de bolo e docerias *gourmets* especializados mostra que novos sabores são bem-vindos e até mesmo as receitas doces mais tradicionais podem ganhar novas versões”.

Ingredientes de qualidade é um dos pré-requisitos para a produção dos doces *gourmet*. Além disso, há muitas mudanças nos hábitos alimentares dos brasileiros, surgindo assim novas exigências, sendo necessário inovar com opções mais saudáveis, com a intenção de atender o perfil do consumidor. Por esse motivo, a busca por parceiros e fornecedores que possam contribuir com produtos naturais e de boa procedência é de extrema importância. (SEBRAE, 2019)

Ressalta -se a importância de parcerias no mercado como ótima forma de expandir o negócio, afirmando que *buffets* e espaços de eventos da cidade, podem ajudar a fazer bons negócios em festas infantis, formaturas e eventos corporativos. Destaca também a importância do uso de embalagens personalizadas com o aspecto considerado quase artístico dos doces como tendência que se destaca no setor. Contudo, investir em embalagens diferenciadas e personalizadas pode valorizar o produto vendido. (SEBRAE, 2019)

Relacionado a gestão, a mesma deve ser profissionalizada desde o início, pois trará impacto na qualidade do serviço e do produto oferecido ao consumidor. Sendo que, uma condição denominada como importante na liderança do negócio é a escolha do ponto, ele deve ser adequado ao público-alvo que se deseja atingir. (SEBRAE, 2019)

A forma de exposição da mercadoria na loja e quais estratégias de comunicação serão utilizadas para atrair os clientes, também é de grande importância, dentre elas pode-se destacar: produtos expostos, uso de aplicativos, degustações e produtos personalizados. (SEBRAE, 2019)

## 2.3 Plano de negócio

Conforme Dornelas (2016), o plano de negócios é usado para descrever um empreendimento. A sua elaboração habilita o empreendedor a se colocar-se no ambiente de negócio e envolve um processo de aprender e autoconhecer. As seções que compõem um plano de negócio são geralmente padronizadas e com propósito específico, e para se chegar ao

projeto final são feitas muitas versões e revisões. A importância de preparar um plano de negócios está na probabilidade estendida que há da empresa dar certo, e lucrar mais, devido ao planejamento antecipado e adequado.

Um plano de negócios deve ser escrito de acordo com o seu público-alvo. Através de um plano de negócio pode-se vender uma ideia ou projeto. Um empreendedor deve ser persuasivo e apresentar seus conceitos e ideias de forma convincente, a fim de conquistar seu público-alvo. O plano de negócios também pode e deve ser usado como ferramenta de gestão, e é importante que as informações nele geradas possam ser divulgadas internamente na empresa. Uma forma de fazer um bom gerenciamento através do plano de negócios é a geração de um painel de metas para a melhoria organizacional da empresa. (DORNELAS, 2016)

Na elaboração deste trabalho a estrutura utilizada foi baseada em Dornelas (2016) e possui os seguintes componentes: descrição da empresa; produtos e serviços; mercado e competidores; marketing; análise estratégica e plano financeiro.

### **3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

De acordo com Silvia *et al.* (p. 81, 2020), “os métodos são as ferramentas usadas pelos pesquisadores para coletar dados e reunir evidências que permitam analisar e entender o objeto pesquisado a fim de responder à questão de pesquisa previamente levantada”.

A abordagem qualitativa procura compreender fenômenos sociais e que tem por objetivo entender significados atribuídos, de acordo com o julgamento de cada indivíduo, correlação às suas realidades e contextos, podendo ser exploratória, descritiva ou exploratória. (SILVA *et al.*, 2020).

O presente estudo se caracteriza como pesquisa qualitativa descritiva a qual procura descrever aspectos relacionados à criação de uma empresa. (HESSE-BIBER E LEAVY, 2010). Desta forma, os dados da presente pesquisa foram coletados através de sites e cardápios dos concorrentes, sites de fornecedores de matérias-primas e equipamentos, contato através do telefone com construtoras e fornecedores de móveis. Além disso, foram feitas pesquisas nos sites e perfis de redes sociais dos concorrentes. Para desenvolver o plano financeiro, foram utilizadas planilhas eletrônicas do programa Microsoft Office Excel.

### **4 APRESENTAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIOS**

#### 4.1 Descrição da empresa

A empresa Delícias Paixão será uma microempresa de confeitaria que tem por finalidade fornecer produtos personalizados e de alta qualidade, feitos com dedicação e amor. O cardápio será disponibilizado por QR Code estampados nas mesas, o qual se dará o acesso ao site, e adaptado aos deficientes visuais, o cardápio poderá ser escutado.

A loja física da empresa terá decoração com flores secas, que são flores que não vão morrer e que substituem o uso de flores artificiais feitas com plástico ou flores naturais que morrem rapidamente, contribuindo assim para o meio ambiente, não incentivando o fabrico e uso de flores artificiais que utilizam o plástico e poluem o meio ambiente e não gerando resíduos com a perda das flores naturais. O interior e exterior do estabelecimento terá mesas e poltronas confortáveis e acessíveis a deficientes.

Ao se importar com o meio ambiente a empresa fará algumas contribuições sustentáveis, como o uso de energia solar através de painéis fotovoltaicos instalados no local, o reaproveitamento da água da louça que será filtrada e utilizada para higienização do chão e na descarga do banheiro, haverá parceria para doação de insumos perecíveis para instituições carentes quando não houver utilidade dos mesmos para a empresa, o lixo será descartado corretamente, as embalagens utilizadas serão biodegradáveis e haverá descontos aos clientes que levarem seu próprio meio de transporte de alimento, o que contribuirá para economia de embalagens e consequente contribuição com o meio ambiente.

A forma de comercialização será venda diretamente ao cliente, através da loja física, *delivery*, internet (Instagram, facebook e whatsapp *business*), e também, através de distribuidores parceiros, donos de estabelecimentos de alimentos, para revender os produtos.

##### 4.1.2 Equipe gerencial e quadro de funcionários

Adailza Paixão e Camila Paixão serão sócias proprietárias do negócio. Adailza possui conhecimento na área há mais de 15 anos, além de diversos cursos de especialização feitos em diferentes lugares do Brasil. Camila está no último ano do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina no qual teve a oportunidade de fazer intercâmbio na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, em Portugal. Somado a isso, Camila tem experiência profissional como estagiária em um Restaurante Bistrô em São José, Santa Catarina, bem como seu atual trabalho, em que ela é pasteleira profissional em uma panificadora e pastelaria que foi fundada em 1953, situada na cidade de Cascais, Portugal.

Não haverá contratação de funcionários, as atividades serão desempenhadas pelas sócias:

- Chef Confeiteira Adailza Paixão responsável pela compra dos insumos, recebimento das encomendas, auxílio nas postagens de conteúdos nas mídias sociais, produção dos produtos e limpeza e organização do espaço físico.

- Sub confeiteira e gerente Camila Paixão, responsável por toda parte gerencial da empresa, contabilidade, prestação de contas obrigatórias, plano de marketing, postagens de conteúdos nas mídias sociais, auxílio das produções dos produtos e limpeza e organização do espaço físico.

#### 4.1.3 Estrutura legal

O Simples Nacional é um regime compartilhado de arrecadação, cobrança e fiscalização de tributos aplicável às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Tendo em vista que a empresa Delícias Paixão será de uma empresa de pequeno porte, optou então pelo Simples Nacional, sendo sociedade simples entre as fundadoras da empresa. As cotas serão divididas em 50% para cada sócia. Para o faturamento previsto a alíquota de imposto sobre a receita de vendas será de 4%.

#### 4.1.4 Localização e infra-estrutura

A empresa situa-se na Rua Goitacazes, 555 - Parque Andyara, Pedro Leopoldo/Minas Gerais. A escolha do local foi motivada pelo menor número de adaptações na infraestrutura física, posto que já há no local a cozinha fria, sendo necessário apenas a adequação da área de recepção aos clientes. A cozinha construída conta com balcões de mármore e armários. Os móveis, equipamentos e utensílios estão descritos na tabela 1.

A cidade de Pedro Leopoldo, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), possui uma área territorial de 292.831 km<sup>2</sup> com população estimada de 65.149 habitantes. O bairro estabelecido para abertura da confeitaria conta com apenas duas padarias, as quais não servem, em sua maioria, os mesmos produtos que serão ofertados na confeitaria. As referidas padarias não possuem serviço de mesa aos clientes.

#### 4.1.5 Parcerias estratégicas

A empresa terá parcerias com restaurantes, buffets, cafés e padarias, a fim de disponibilizar produtos para revenda. Visando as ferramentas atuais de meios de divulgação, a

empresa terá parcerias com influenciadores digitais, tal parceria será descrita no plano de marketing. E por fim, a empresa disponibilizará perfis no Tik Tok, Facebook e Instagram que são redes sociais de alto alcance de pessoas, acredita-se que esses recursos atraem o público que se interessa pelo ramo da confeitaria artesanal.

#### **4.2 Produtos e serviços**

O cardápio da confeitaria contará com diferentes sobremesas e opções de bolos para comer com café, os quais serão inicialmente: brigadeiro gourmet, rocambole de chocolate com queijo creme bolo de chocolate trufado vegano, pão de ló de com recheio de brigadeiro, pão de ló com recheio de brigadeiro branco, pão de ló com recheio de 4 leites, pão de ló de com recheio de prestígio, pão de ló de com recheio de ninho, torta de limão, torta de maracujá, torta salgada de frango, pão de mel, trufa vegana, brownie, palha italiana, bolo de rolo, bolo de milho, bolo de cenoura com calda, bolo de cenoura e chocolate com calda, bolo de laranja, bolo red velvet, bolo de fubá, bolo de ninho, bolo vulcão de ninho, bombom de morango, bolo de coco *low carb*, pastel assado *low carb* de frango e ricota, esfirra de carne e esfirra de frango.

O cardápio atenderá mais de um perfil de cliente, sendo oferecidas opções de produtos veganos, *low carb* e diet. O mesmo será avaliado semanalmente utilizando a engenharia de cardápio, de acordo com sua rentabilidade e popularidade, sendo propostas mudanças sempre que expectado e necessário.

Os produtos serão comercializados na loja de quinta- feira a segunda- feira, tendo abertura da mesma nos horários de 13h às 20h, o horário foi definido tendo em vista que são produtos mais voltados a sobremesas e café da tarde, então há uma suposição que o público será mais forte neste intervalo de tempo. Os entregas de produtos para a revenda será feito no período de 12h a 13h de quinta- feira a segunda- feira.

A Confeitaria Delícias Paixão terá a capacidade de fornecer doces de qualidade alta, devido a sua parceria com fornecedores que disponibilizam produtos de excelência e que conjuntamente com a produção feita e o alto controle de qualidade, fazem com que os produtos finais sejam surpreendentes. Nas redes sociais serão promovidos sorteios de produtos através do compartilhamento para divulgação, além de interação para obter *feedback* dos produtos fornecidos e opiniões sobre novos produtos. Com relação às empresas parceiras, haverá bonificação se as entregas forem feitas dentro do prazo e com os produtos em devidas condições.



#### 4.2.1 Fornecedores

Os fornecedores serão, em sua maioria, da cidade e suas proximidades. Os principais fornecedores de insumos serão Ceasa, Apoio Mineiro e Mercado Mineiro. Os fornecedores de embalagens serão a Ruffas Embalagens e IP Embalagens. A empresa 1001 Festas, fornecerá ferramentas de trabalho, insumos e algumas embalagens. Responsável pela arte do logo da empresa e impressão de cartões será a Gráfica Editar. A Copypel é a empresa que fornecerá a impressão dos adesivos utilizados nos produtos. A empresa Companheiro, será a responsável por carimbos personalizados feitos para a empresa, a fim de deixar mensagens especiais nas sacolas entregues aos clientes em caso de *delivery*. Por fim, a empresa Ferri e Kitchenaid é a que fornecerá os equipamentos necessários para as produções.

#### 4.2.3 Produção e distribuição

Os móveis, utensílios e eletrodomésticos necessários para o funcionamento inicial da empresa constam na Tabela 1.

Item	Custo Unitário	Quantidade	Custo Total
Fogão (Electrolux)	R\$ 3.899,00	1	R\$ 3.899,00
Forno elétrico (Ferri)	R\$ 12.000,00	1	R\$ 12.000,00
Microondas (Electrolux)	R\$ 584,10	2	R\$ 1.168,20
Geladeira (Electrolux)	R\$ 3.099,99	1	R\$ 3.099,99
Balança Digital	R\$ 49,90	3	R\$ 149,70
Balança Computadorizada	R\$ 775,00	1	R\$ 775,00
Formas Ballerine	R\$ 17,90	3	R\$ 53,70
Formas para Pão de mel	R\$ 24,90 (12un)	3	R\$ 74,70
Formas Retangulares	R\$ 78,90 (5un)	2	R\$ 157,80
Formas Redondas	R\$ 22,70	10	R\$ 227,00
Formas Bolos com furo	R\$ 44,90	10	R\$ 449,00
Espátulas	R\$ 13,05	10	R\$ 130,50
Fouet Inox	R\$ 34,90	10	R\$ 349,00
Bailarina	R\$ 139,90	1	R\$ 139,90
Estufa quente (Premium)	R\$ 2.095,00	1	R\$ 2.095,00
Liquidificador (kitchenaid)	R\$ 1.580,90	1	R\$ 1.580,90
Liquidificador Processador (Philips)	R\$ 299,90	1	R\$ 299,90
Liquidificador (Philips)	R\$ 129,00	2	R\$ 258,00
Batedeira (kitchenaid)	R\$ 2.249,10	2	R\$ 4.498,20
Batedeira Planetária Inox (Arno)	R\$ 524,00	2	R\$ 1.048,00
Vitrine Refrigerada (Retilinea)	R\$ 6.551,14	1	R\$ 6.551,14
Mesa com 2 cadeiras redonda Juliette Jatobá	R\$ 944,47	5	R\$ 4.722,35
Conjunto de mesa 4 cadeiras Tucupi	R\$ 1.596,79	2	R\$ 3.193,58
Toalhas mesa	R\$ 45,00	7	R\$ 315,00
Vasos de flores secas	R\$ 120,00	7	R\$ 840,00
Colher de Sobremesa Gourmet	R\$ 6,20	40	R\$ 248,00
Colher de Chá Gourmet	R\$ 3,80	40	R\$ 152,00
Colher de Café Gourmet	R\$ 3,10	40	R\$ 124,00
Garfo mesa Gourmet	R\$ 7,80	40	R\$ 312,00
Faca mesa Gourmet	R\$ 13,80	40	R\$ 552,00
Copo Brooklyn	R\$ 5,85	40	R\$ 234,00
Xícaras de Porcelana de Chá (Prisma)	R\$ 14,90	40	R\$ 596,00
Xícaras de Porcelana de café (Prisma)	R\$ 9,90	40	R\$ 396,00
Pratos de sobremesa Porcelana (Prisma)	R\$ 13,90	40	R\$ 556,00
Maquina nescafé	R\$ 544,00	1	R\$ 544,00
Taça Milk Shake	R\$ 21,10	10	R\$ 211,00
Total			R\$ 52.000,56

Tabela 1 - Móveis, equipamentos e utensílios

Fonte: Elaborado pela autora

#### 4.2.4 Aquisição de mercadorias

A chef confeitaria fará controle de estoque através de planilhas eletrônicas, a fim de garantir que nenhum ingrediente falte. Ao final de todos os dias, serão descritos os ingredientes utilizados, e se necessário solicitada a compra de outros. Para conseguir o melhor preço, serão feitas buscas de mercado nos principais fornecedores.

#### 4.2.5 Produção

A produção será feita em sua maioria todas as manhãs, buscando sempre oferecer produtos fresquinhos aos clientes. Massas de brigadeiros, poderão ser feitas no dia anterior, a fim de finalizar os brigadeiros no dia seguinte pela manhã, antes das vendas.

#### 4.2.6 Comercialização

Os clientes poderão fazer encomendas com dois dias de antecedência, de produtos que estão disponíveis no cardápio em maiores quantidades, o que funcionará além do delivery. Encomendas para lojas terceirizadas que revendem nossos produtos deverão ser feitas com no mínimo 7 dias de antecedência. Encomendas para comemorações deverão ser feitas no mínimo, 15 dias antes e sua confirmação sucederá após pagamento prévio.

As entregas serão feitas por motoboys de aplicativo no qual a empresa estará cadastrada, a taxa de entrega será de acordo com a distância, e será de total responsabilidade do cliente, estando o valor incluso no pedido feito através do aplicativo. Quando se aplicar entregas de encomendas grandes, a mesma será feita de carro de empresa terceirizada e a taxa será de total responsabilidade do cliente.

### **4.3 Mercado e competidores**

#### 4.3.1. Análise do setor

A Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP, p.2) afirma que “com expertise, integração, associativismo e criatividade a panificação brasileira se reinventou, seguiu ao máximo as demissões e não deixou de inovar” durante o ano de 2020 em que iniciou-se a pandemia do Covid-19.

Informações coletadas pelo Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC), permitiu compreender uma queda no segmento da ordem de 3,3%, em 2020, o que se torna relevante, porém, ameno diante da crise enfrentada pelo Brasil, visto que o setor conseguiu faturar em 2020: R\$ 91,94 bilhões. Os dados também mostram que o faturamento com a

produção própria ainda é o fator que estimula o crescimento do setor. Contudo, a ênfase é para o crescimento dos produtos de revenda durante a pandemia em 88,89% das empresas pesquisadas.

Por fim a ABIP afirma que se faz necessário analisar o público-alvo e sua localidade para estabelecer quais necessidades, produtos e sistemas devem ser mantidos, descartados ou aprimorados no pós-covid-19, devido ao mercado está em uma recuperação progressiva e enfrentando novos hábitos de consumo.

#### 4.3.2. Público-Alvo

Apreciadores da confeitaria artesanal que buscam produtos de alta qualidade, veganos, diabéticos e adeptos a dietas *low carb*, empresas parceiras para revenda como restaurantes e estabelecimentos que necessitem terceirizar produtos de confeitaria. Moradores da cidade e do bairro que carecem de uma confeitaria.

#### 4.3.3. Análise da concorrência

Na cidade de Pedro Leopoldo, há alguns estabelecimentos que produzem bolos e doces, assim como pequenos empreendedores que trabalham em suas residências e comercializam os mesmos produtos. Como concorrência direta foram identificados confeitarias e padarias da cidade descritas na Tabela 2, a seguir:

Empresa	Produtos/Serviços	Preço	Público-alvo	Diferencial Delícias Paixão
Oca dos pães	Produção de pães, lanches e bolos.	Médio/Alto	Poder aquisitivo médio/alto, residentes da região.	Produção no local, além de oferta de produtos diferentes como <i>low carb</i> , veganos e <i>diet</i> , e disponibilidade de serviço de mesa.
Wivi Chef Confeiteira	Especialista em doces e bolos personalizados.	Médio	Poder aquisitivo médio/alto e residentes da região.	Oferta de produtos diferentes como <i>low carb</i> , veganos e <i>diet</i> , e disponibilidade de serviço de mesa.
MIXPÃO Pedro Leopoldo	Produção de pães e produtos da Confeitaria	Médio	Poder aquisitivo médio/alto e residentes da região.	Oferta de produtos diferentes como <i>low carb</i> , veganos e <i>diet</i> , além do foco na área da confeitaria e confecção de produtos personalizados.
Doces da Pri	Produção de bolos, tortas e doces, além de barra de chocolate e trufa fit.	Médio	Poder aquisitivo médio/alto, residentes da região e pessoas que acessam as mídias sociais.	Oferece produtos diferentes, como bolos e doces personalizados, além de outras especialidades de doces, além de produtos veganos e <i>diet</i> .

Empresa	Produtos/Serviços	Preço	Público-alvo	Diferencial Delícias Paixão
Marina coisas da roça	Produção de pães e produtos da confeitaria, além de ser uma mercearia.	Médio/Alto	Poder aquisitivo médio/alto, residentes da região.	Oferta de produtos diferentes como <i>low carb</i> , <i>veganos</i> e <i>diet</i> , bolos e doces personalizados além de foco na área da confeitaria.
Padaria do Osiel	Oferece bolos, pães, doces, lanches e biscoitos.	Médio	Poder aquisitivo médio/alto, residentes da região.	Oferta de produtos diferentes como <i>low carb</i> , <i>veganos</i> e <i>diet</i> , bolos e doces personalizados além de foco na área da confeitaria.
Aninha Doces Confeitaria Artesanal	Produção de bolos, chocolates, e doces em geral.	Médio/Alto	Poder aquisitivo médio/alto e residentes da região.	Oferta de produtos diferentes como <i>low carb</i> , <i>veganos</i> e <i>diet</i> .
Padaria Jaques	Produção de pães e bolos	Médio/Alto	Poder aquisitivo médio/alto e residentes da região.	Produção de produtos não disponíveis na padaria, além do foco na área da confeitaria, e oferta de produtos <i>low carb</i> , <i>veganos</i> e <i>diet</i> , bolos e doces personalizados.

Tabela 2 - Análise da concorrência direta.

Fonte: Elaborado pela autora

## 4.4 Marketing

### 4.4.1. Produto e preço

A empresa oferecerá produtos para apreciadores da confeitaria artesanal com intuito de proporcionar aos clientes a satisfação e o prazer ao consumir um doce feito com qualidade impecável, trazendo sabores surpreendentes com a intenção de alcançar as expectativas dos mesmos.

Os preços serão baseados no valor agregado aos produtos, levando em consideração que serão produtos feitos com insumos de alta qualidade e sua produção será feita de forma sustentável, valorizando o meio ambiente e os produtores locais.

Foram elaboradas fichas técnicas dos produtos que se pretende vender pela empresa, sendo que se diferem o CMV(Custo da mercadoria vendida) de cada uma, do qual os da loja são valores percentuais mais baixos e os da revenda valores percentuais mais altos, com o intuito de oferecer ao nosso revendedor preços atrativos para que ele possa revender os produtos a preços justos e competitivos.

O preço de venda em relação à concorrência é competitivo, sendo preços mais baixos quando relacionados a alguns concorrentes, e preços próximos quando relacionados com alguns estabelecimentos que não são especializados na confeitaria mas oferecem alguns produtos em seus estabelecimentos. Como estratégia para fidelizar clientes, haverá o cartão

fidelização que após comprar algo da empresa acumulará pontos que possibilitarão descontos nos produtos.

Produto	Custo R\$	Preço de venda R\$	CMV %
Brigadeiro gourmet (15g)	R\$ 0,20	R\$ 0,56	37,50%
Bolo de chocolate trufado vegano (fatia)	R\$ 4,50	R\$ 12,20	24,00%
Torta de limão (10 fatias)	R\$ 20,97	R\$ 56,89	38,40%
Torta de maracujá (10 fatias)	R\$ 19,09	R\$ 53,85	36,92%
Torta salgada de frango (15 fatias)	R\$ 29,03	R\$ 75,59	40,00%
Pão de mel (unidade)	R\$ 1,19	R\$ 2,85	43,64%
Trufa vegana (unidade)	R\$ 2,20	R\$ 7,16	32,00%
Brownie (unidade)	R\$ 1,11	R\$ 3,01	38,40%
Palha italiana (unidade)	R\$ 0,71	R\$ 1,77	41,74%
Bolo de rolo (unidade)	R\$ 1,77	R\$ 4,34	42,48%
Bolo de milho (10 fatias)	R\$ 8,92	R\$ 21,30	43,64%
Bolo de cenoura com calda (10 fatias)	R\$ 9,33	R\$ 22,99	42,29%
Bolo de cenoura e chocolate com calda (12 fatias)	R\$ 12,61	R\$ 29,56	44,44%
Bolo de laranja (8 fatias)	R\$ 7,01	R\$ 17,12	42,67%
Bolo red velvet (6 fatias)	R\$ 5,10	R\$ 12,74	41,74%
Bolo de fubá (10 fatias)	R\$ 8,77	R\$ 23,78	38,40%
Bolo de ninho (10 fatias)	R\$ 8,38	R\$ 23,64	35,56%
Bolo vulcão de ninho (15 fatias)	R\$ 20,17	R\$ 59,09	35,56%
Bombom de morango (unidade)	R\$ 1,22	R\$ 3,72	34,29%
Bolo de coco low carb (unidade)	R\$ 2,59	R\$ 7,30	36,92%
Pastel assado de frango low carb (unidade)	R\$ 1,91	R\$ 5,49	36,23%
Esfirra de carne (unidade)	R\$ 1,08	R\$ 3,13	35,82%
Esfirra de frango (unidade)	R\$ 0,95	R\$ 2,89	34,29%
Média CMV			38,40%

Tabela 3 - Custos, preços de venda e CMV do cardápio para revenda.

Fonte: Elaborado pela autora

Produto	Custo R\$	Preço de venda R\$	CMV %
Brigadeiro gourmet (15g)	R\$ 0,20	R\$ 0,78	27,04%
Bolo de chocolate trufado vegano (fatia)	R\$ 4,50	R\$ 19,51	24,00%
Rocambole de chocolate e queijo creme diet (fatia)	R\$ 6,53	R\$ 22,68	30,00%
Pão de ló de com recheio de brigadeiro (fatia)	R\$ 1,85	R\$ 8,07	24,00%
Pão de ló de com recheio de brigadeiro branco (fatia)	R\$ 1,79	R\$ 7,84	24,00%
Pão de ló de com recheio de creme de 4 leites (fatia)	R\$ 2,13	R\$ 9,31	24,00%
Pão de ló de com recheio de prestigio (fatia)	R\$ 1,92	R\$ 8,35	24,00%
Pão de ló de com recheio de ninho (fatia)	R\$ 2,00	R\$ 8,74	24,00%
Torta de limão (fatia)	R\$ 2,10	R\$ 7,58	28,83%
Torta de maracujá (fatia)	R\$ 1,91	R\$ 7,39	26,89%
Torta salgada de frango (fatia)	R\$ 1,94	R\$ 8,08	24,94%
Pão de mel (unidade)	R\$ 1,19	R\$ 4,62	26,89%
Trufa vegana (unidade)	R\$ 2,20	R\$ 8,50	26,97%
Brownie (unidade)	R\$ 1,11	R\$ 4,45	25,95%
Palha italiana (unidade)	R\$ 0,71	R\$ 2,56	28,83%
Bolo de rolo (fatia)	R\$ 1,90	R\$ 6,44	30,67%
Bolo de milho (fatia)	R\$ 0,81	R\$ 2,84	29,72%
Bolo de cenoura com calda (fatia)	R\$ 0,78	R\$ 3,12	25,95%
Bolo de cenoura e chocolate com calda (fatia)	R\$ 0,84	R\$ 3,38	25,95%
Bolo de laranja (fatia)	R\$ 0,64	R\$ 2,39	27,83%
Bolo red velvet (fatia)	R\$ 0,85	R\$ 3,30	26,89%
Bolo de fubá (fatia)	R\$ 0,58	R\$ 2,05	29,72%
Bolo de ninho (fatia)	R\$ 0,93	R\$ 3,49	26,89%
Bolo vulcão de ninho (fatia)	R\$ 1,19	R\$ 4,60	26,89%
Bombom de morango (unidade)	R\$ 1,22	R\$ 4,42	28,83%
Bolo de coco low carb (fatia)	R\$ 2,59	R\$ 9,35	28,83%
Pastel assado de frango low carb (unidade)	R\$ 1,91	R\$ 7,14	27,83%
Esfirra de carne (unidade)	R\$ 1,08	R\$ 4,16	26,89%
Esfirra de frango (unidade)	R\$ 0,95	R\$ 4,12	24,00%
Refrigerante (lata)	R\$ 0,60	R\$ 2,17	28,83%
Chá gelado (lata)	R\$ 0,60	R\$ 2,16	32,00%
Suco de uva aliança (300ml)	R\$ 1,00	R\$ 3,26	32,00%
Café (expresso)	R\$ 0,52	R\$ 1,69	32,00%
Média CMV			26,89%

Tabela 4 - Custos, preços de venda e CMV do cardápio da loja.

Fonte: Elaborado pela autora

Os bolos e doces personalizados serão precificados de acordo com as encomendas e nível de dificuldade.

#### 4.4.2. Praça

A empresa Delícias Paixão estará localizada na Rua Goitacases, nº 555, Parque Andyara, na cidade de Pedro Leopoldo, Minas Gerais. Os clientes poderão consumir no local dentro do horário comercial do estabelecimento ou fazer pedidos via aplicativos de entrega. Encomendas, poderão ser feitas através do whatsapp *business*.

#### 4.4.3. Propaganda

Os canais de propaganda da empresa serão redes sociais, através de conteúdos criados diariamente no Instagram, Facebook e Tik Tok. Haverá parcerias com influenciadores da Internet, para que os mesmos divulguem os produtos. Além disso, com o intuito de promover as publicações, decorrerá sorteio de produtos para aqueles que compartilharem nossas publicações, isso será feito uma vez por semana.

Por método de pesquisas que serão feitas com possíveis consumidores, os conteúdos serão criados de forma que atraiam o público alvo, demonstrando mediante fotos e vídeos inovadores, curiosidades e informações sobre a confeitaria artesanal, bem como a forma qualitativa em que os produtos serão preparados.

### 4.5 Análise estratégica

#### 4.5.1 Análise *SWOT*

A análise *SWOT* em português análise FOFA que significa: forças, oportunidades, fraquezas, ameaças é utilizada para analisar o ambiente interno e externo da empresa.

O Quadro 1 apresenta a análise FOFA da empresa Delícias Paixão:

Forças	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Estratégias de marketing utilizadas.</li> <li>● Alta qualidade nos produtos fornecidos.</li> <li>● Atendimento com excelência e profissionalismo.</li> <li>● Fidelização de clientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Reconhecimento e valorização da confeitaria artesanal.</li> <li>● Consequente aumento da demanda.</li> <li>● Incentivos a micro e pequenos empreendedores.</li> <li>● Constantes parcerias estabelecidas.</li> </ul>

Fraquezas	Ameaças
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Inicialmente uma marca desconhecida.</li> <li>● Capacidade de produção reduzida.</li> <li>● Instrumentos de trabalho, incluindo maquinários e instalações limitadas.</li> <li>● Recursos financeiros escassos.</li> <li>● Sem experiência no mercado.</li> <li>● Perda de produtos perecíveis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crise econômica.</li> <li>● Desemprego.</li> <li>● Pandemias.</li> <li>● Atualizações da legislação sanitária.</li> <li>● Alta competitividade no mercado.</li> <li>● Mão de obra barata, trabalhadores que oferecem seu serviço a um preço muito baixo.</li> <li>● Preços baixos e competitivos.</li> </ul>

Quadro 1 - Análise SWOT

Fonte: Elaborado pela autora

A partir do resultado da análise SWOT, e com o intuito de evidenciar as forças, a empresa adotará ações como o uso de redes sociais como forma de marketing, demonstrando os produtos e a forma com que eles são elaborados, além de mostrar as parcerias feitas com instituições que prezam pela sustentabilidade e a divulgação dos produtos utilizados e vendidos pelas mesmas, e, como forma de conquistar clientes e seguidores, as redes sociais disponibilizarão vídeos com dicas e receitas semanalmente. Os insumos serão de marcas sustentáveis e renomadas, nas quais também serão divulgadas, a fim de mostrar ao cliente os produtos utilizados. O atendimento ao cliente será diferenciado, buscando sempre os princípios de ética e empatia, além de um cartão que será fornecido virtualmente para fidelização dos mesmos, onde suas vendas ficarão registradas e haverá descontos e promoções especiais.

Na intenção de compensar as fraquezas, a empresa buscará formas de tornar a sua marca conhecida, com o foco nas redes sociais, através de influenciadores digitais. Em relação à capacidade reduzida, conforme o aumento da demanda e consequente aumento do lucro, se necessário poderá se estender a confeitaria ou alugar um novo local, o mesmo convém aos equipamentos de trabalho, em que poderão ser adquiridos novos maquinários de acordo com a necessidade e lucratividade. O pouco recurso financeiro pode ser resolvido com possíveis empréstimos de bancos, se necessário. Para compensar a não experiência no mercado, as sócias farão cursos e pesquisas em confeitarias com propósitos equivalentes ao

proposto neste plano de negócio. E por fim, a boa gestão interna poderá evitar a perda de produtos perecíveis.

#### 4.6 Plano financeiro

A elaboração deste plano financeiro foi feita a partir da projeção de três cenários. O realista que visa lucro líquido de no mínimo 10%, o otimista, com lucro líquido de 15% e o pessimista, com lucro líquido igual a zero, ou seja, o ponto de equilíbrio.

Considerou-se um horizonte de seis anos para estimar os valores deste plano. A partir do segundo ano, foi utilizada a taxa de inflação, prevista para 2022, de 3,75%. Os aspectos financeiros da empresa serão apresentados em forma de planilhas elaboradas no Microsoft Office Excel.

##### 4.6.1 Investimento inicial

Como investimento inicial para abertura da empresa (Tabela 5), foram levantados e contabilizados o total de R\$ 74.000,56 do qual R\$ 1.000 refere-se a reforma do local de recepção dos clientes, R\$ 52.000,56 se referem ao investimento em móveis, equipamentos e utensílios(Tabela 1), R\$ 5.000,00 para uma reserva de gastos não previstos.

O valor investido no estoque inicial foi calculado a partir do cálculo de custos das mercadorias vendidas no cenário realista em um mês da loja e da revenda, totalizando o valor de R\$ 3.816,30, foi feito um arredondamento e colocado por fim como custo do estoque inicial R\$ 4.000,00. Para o cálculo do valor da reserva para capital de giro foram considerados 20% sobre o capital investido (subtotal).

<b>Investimento inicial</b>	
Descrição do investimento	Desembolso R\$
Investimento em instalações (imóvel, ponto comercial, reforma e pintura)	R\$ 1.000,00
Investimento em equipamentos, móveis e utensílios	R\$ 52.000,56
Reserva para gastos não previstos	R\$ 5.000,00
Estoques (matéria-prima inicial)	R\$ 4.000,00
<b>Subtotal (capital a ser investido)</b>	<b>R\$ 62.000,56</b>
Reserva para capital de giro (*)	R\$ 12.000,00
<b>Total</b>	<b>R\$ 74.000,56</b>

Tabela 5 - Investimento inicial

Fonte: Elaborado pela autora



#### 4.6.2. Custo de mão de obra

Para funcionamento inicial da empresa somente as sócias empreendedoras serão funcionárias e receberão o salário de R \$1.500,00 cada uma, inicialmente, já com encargos. O cálculo do salário base foi feito levando em consideração o piso salarial da função.

A empresa é optante pelo Simples Nacional, e neste caso, os encargos incididos no pró-labore do proprietário totalizam 20%.

Função	Salário Base R\$	Encargos %	Total R\$
Sócio 1	R\$ 1.500,00	R\$ 300,00	R\$ 1.800,00
Sócio 2	R\$ 1.500,00	R\$ 300,00	R\$ 1.800,00
<b>Total</b>	<b>R\$ 3.000,00</b>	<b>R\$ 600,00</b>	<b>R\$ 3.600,00</b>

Tabela 6 - Mão de obra

Fonte: Elaborado pela autora

#### 4.6.3. Custos e despesas fixos

A Tabela 7 apresenta os custos e despesas fixos projetados para cinco anos. O valor da depreciação dos móveis, máquinas e equipamentos foi calculado com taxa de 10% ao ano, enquanto para os utensílios de 20% ao ano e para o edifício a taxa foi de 4% ao ano.

Custos e despesas fixos						
Custos e despesas fixos	Valor em R\$ mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Mão de obra	R\$ 3.600,00	R\$ 43.200,00	R\$ 44.820,00	R\$ 46.500,75	R\$ 48.244,53	R\$ 50.053,70
Gás	R\$ 106,00	R\$ 1.272,00	R\$ 1.319,70	R\$ 1.369,19	R\$ 1.420,53	R\$ 1.473,80
Energia elétrica	R\$ 300,00	R\$ 3.600,00	R\$ 3.735,00	R\$ 3.875,06	R\$ 4.020,38	R\$ 4.171,14
Água	R\$ 220,00	R\$ 2.640,00	R\$ 2.739,00	R\$ 2.841,71	R\$ 2.948,28	R\$ 3.058,84
Depreciação	R\$ 486,49	R\$ 5.837,88	R\$ 6.056,80	R\$ 6.283,93	R\$ 6.519,58	R\$ 6.764,06
Uniformes e material segurança	R\$ 229,50	R\$ 2.754,00	R\$ 2.857,28	R\$ 2.964,42	R\$ 3.075,59	R\$ 3.190,92
Impostos fixos ( IPTU)	R\$ 91,00	R\$ 1.092,00	R\$ 1.132,95	R\$ 1.175,44	R\$ 1.219,51	R\$ 1.265,25
Material de limpeza	R\$ 50,00	R\$ 600,00	R\$ 622,50	R\$ 645,84	R\$ 670,06	R\$ 695,19
Seguro/segurança	R\$ 54,00	R\$ 648,00	R\$ 672,30	R\$ 697,51	R\$ 723,67	R\$ 750,81
Telefone + Internet	R\$ 125,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.556,25	R\$ 1.614,61	R\$ 1.675,16	R\$ 1.737,98
Materiais diversos	R\$ 300,00	R\$ 3.600,00	R\$ 3.735,00	R\$ 3.875,06	R\$ 4.020,38	R\$ 4.171,14
Despesas financeiras	R\$ 50,00	R\$ 600,00	R\$ 622,50	R\$ 645,84	R\$ 670,06	R\$ 695,19
Outras despesas	R\$ 400,00	R\$ 4.800,00	R\$ 4.980,00	R\$ 5.166,75	R\$ 5.360,50	R\$ 5.561,52
<b>Total</b>	<b>R\$ 6.011,99</b>	<b>R\$ 72.143,88</b>	<b>R\$ 74.849,28</b>	<b>R\$ 77.656,12</b>	<b>R\$ 80.568,23</b>	<b>R\$ 83.589,54</b>

Tabela 7 - Custos e despesas fixos

Fonte: Elaborado pela autora

#### 4.6.4 Demonstração de resultado do exercício (DRE)

O CMV médio foi calculado por média aritmética ponderada, já que o CMV da revenda é 38,40% e o da loja é 26,89%, e as vendas são em 39% destinadas à revenda e 61% destinadas à loja.

Através da projeção da DRE foi possível estimar os resultados para os três cenários:

Cenário realista	Valores em reais mensal	Percentuais	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>1 VENDAS TOTAIS (RECEITAS)</b>	R\$ 12.625,59	100,0%	R\$ 151.507,08	R\$ 157.188,60	R\$ 163.083,17	R\$ 169.198,79	R\$ 175.543,74
<b>2 - CUSTOS E DESPESAS VARIÁVEIS</b>	R\$ 4.797,72	38,0%	R\$ 57.572,69	R\$ 59.731,67	R\$ 61.971,60	R\$ 64.295,54	R\$ 66.706,62
Custo da Mercadoria Vendida (CMV)	R\$ 3.913,93	31,0%	R\$ 46.967,19	R\$ 48.728,46	R\$ 50.555,78	R\$ 52.451,62	R\$ 54.418,56
Despesas variáveis de venda	R\$ 883,79	7,0%	R\$ 10.605,50	R\$ 11.003,20	R\$ 11.415,82	R\$ 11.843,92	R\$ 12.288,06
<b>3 = LUCRO BRUTO</b>	R\$ 7.827,87	62,0%	R\$ 93.934,39	R\$ 97.456,93	R\$ 101.111,56	R\$ 104.903,25	R\$ 108.837,12
4 - Custos e despesas fixos	R\$ 6.011,99	47,6%	R\$ 72.143,88	R\$ 74.849,28	R\$ 77.656,12	R\$ 80.568,23	R\$ 83.589,54
<b>5 = LUCRO LÍQUIDO</b>	R\$ 1.815,88	14,4%	R\$ 21.790,51	R\$ 22.607,65	R\$ 23.455,44	R\$ 24.335,02	R\$ 25.247,58
<b>6 PONTO EQUILÍBRIO</b>	R\$ 9.696,76	100,0%					

Tabela 8 - DRE cenário pessimista

Fonte: Elaborado pela autora

No cenário pessimista (Tabela 8), o lucro líquido é zero, já que o valor das vendas totais é igual ao ponto de equilíbrio (PE). Nesse cenário a empresa não tem lucro nem prejuízo.

Cenário pessimista	Valores em reais mensal	Percentuais	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>1 VENDAS TOTAIS (RECEITAS)</b>	R\$ 9.696,76	100,0%	R\$ 116.361,12	R\$ 120.724,66	R\$ 125.251,84	R\$ 129.948,78	R\$ 134.821,86
<b>2 - CUSTOS E DESPESAS VARIÁVEIS</b>	R\$ 3.684,77	38,0%	R\$ 44.217,23	R\$ 45.875,37	R\$ 47.595,70	R\$ 49.380,54	R\$ 51.232,31
Custo da Mercadoria Vendida (CMV)	R\$ 3.006,00	31,0%	R\$ 36.071,95	R\$ 37.424,65	R\$ 38.828,07	R\$ 40.284,12	R\$ 41.794,78
Despesas variáveis de venda	R\$ 678,77	7,0%	R\$ 8.145,28	R\$ 8.450,73	R\$ 8.767,63	R\$ 9.096,41	R\$ 9.437,53
<b>3 = LUCRO BRUTO</b>	R\$ 6.011,99	62,0%	R\$ 72.143,89	R\$ 74.849,29	R\$ 77.656,14	R\$ 80.568,24	R\$ 83.589,55
4 - Custos e despesas fixos	R\$ 6.011,99	62,0%	R\$ 72.143,88	R\$ 74.849,28	R\$ 77.656,12	R\$ 80.568,23	R\$ 83.589,54
<b>5 = LUCRO LÍQUIDO</b>	R\$ 0,00	0,0%	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,02	R\$ 0,02	R\$ 0,02
<b>6 PONTO EQUILÍBRIO</b>	R\$ 9.696,76	100,0%					

Tabela 9 - DRE cenário realista

Fonte: Elaborado pela autora

O cenário realista (Tabela 9) foi calculado de forma que o lucro fosse de 13,8% ao ano.

Cenário otimista	Valores em reais mensal	Percentuais	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>1 VENDAS TOTAIS (RECEITAS)</b>	R\$ 14.538,86	100,0%	R\$ 174.466,32	R\$ 181.008,81	R\$ 187.796,64	R\$ 194.839,01	R\$ 202.145,47
<b>2 - CUSTOS E DESPESAS VARIÁVEIS</b>	R\$ 5.524,77	38,0%	R\$ 66.297,20	R\$ 68.783,35	R\$ 71.362,72	R\$ 74.038,82	R\$ 76.815,28
Custo da Mercadoria Vendida (CMV)	R\$ 4.507,05	31,0%	R\$ 54.084,56	R\$ 56.112,73	R\$ 58.216,96	R\$ 60.400,09	R\$ 62.665,10
Despesas variáveis de venda	R\$ 1.017,72	7,0%	R\$ 12.212,64	R\$ 12.670,62	R\$ 13.145,76	R\$ 13.638,73	R\$ 14.150,18
<b>3 = LUCRO BRUTO</b>	R\$ 9.014,09	62,0%	R\$ 108.169,12	R\$ 112.225,46	R\$ 116.433,92	R\$ 120.800,19	R\$ 125.330,19
4 - Custos e despesas fixos	R\$ 6.011,99	41,4%	R\$ 72.143,88	R\$ 74.849,28	R\$ 77.656,12	R\$ 80.568,23	R\$ 83.589,54
<b>5 = LUCRO LÍQUIDO</b>	R\$ 3.002,10	20,6%	R\$ 36.025,24	R\$ 37.376,18	R\$ 38.777,79	R\$ 40.231,96	R\$ 41.740,66
<b>6 PONTO EQUILÍBRIO</b>	R\$ 9.696,76	100,0%					

Tabela 10 - DRE cenário otimista

Fonte: Elaborado pela autora

No cenário otimista o lucro líquido foi de 19,9% (Tabela 10).

#### 4.6.5 Custos e despesas de variáveis e totais

A estimativa dos custos e despesas variáveis totais foi obtida a partir do CMV médio, que foi 31% da projeção de vendas do ano 1, da alíquota de imposto sobre a venda que foi 4% e a média da taxa de cartão crédito/débito que foi 3%.

Custos e despesas variáveis - cenário realista						
Custos e despesas variáveis	Valor em R\$/mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Matéria-prima	R\$ 3.913,93	R\$ 46.967,19	R\$ 48.728,46	R\$ 50.555,78	R\$ 52.451,62	R\$ 54.418,56
Despesas variáveis de venda - imposto	R\$ 505,02	R\$ 6.060,28	R\$ 6.302,69	R\$ 6.554,80	R\$ 6.816,99	R\$ 7.089,67
Despesas variáveis de venda - taxa cartão débito/crédito	R\$ 378,77	R\$ 4.545,21	R\$ 4.681,57	R\$ 4.822,02	R\$ 4.966,68	R\$ 5.115,68
<b>Total</b>	<b>R\$ 4.418,96</b>	<b>R\$ 57.572,69</b>	<b>R\$ 59.712,73</b>	<b>R\$ 61.932,60</b>	<b>R\$ 64.235,29</b>	<b>R\$ 66.623,91</b>
Custos e despesas variáveis - cenário pessimista						
Custos e despesas variáveis	Valor em R\$/mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Matéria-prima	R\$ 3.006,00	R\$ 36.071,95	R\$ 37.424,65	R\$ 38.828,07	R\$ 40.284,12	R\$ 41.794,78
Despesas variáveis de venda - imposto	R\$ 363,63	R\$ 4.363,54	R\$ 4.538,08	R\$ 4.719,61	R\$ 4.908,39	R\$ 5.104,73
Despesas variáveis de venda - taxa cartão débito/crédito	R\$ 289,93	R\$ 3.479,20	R\$ 3.583,57	R\$ 3.691,08	R\$ 3.801,81	R\$ 3.915,87
<b>Total</b>	<b>R\$ 3.659,56</b>	<b>R\$ 43.914,69</b>	<b>R\$ 45.546,30</b>	<b>R\$ 47.238,76</b>	<b>R\$ 48.994,33</b>	<b>R\$ 50.815,37</b>
Custos e despesas variáveis - cenário otimista						
Custos e despesas variáveis	Valor em R\$/mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Matéria-prima	R\$ 4.507,05	R\$ 54.084,56	R\$ 56.112,73	R\$ 58.216,96	R\$ 60.400,09	R\$ 62.665,10
Despesas variáveis de venda - imposto	R\$ 545,21	R\$ 6.542,49	R\$ 6.804,19	R\$ 7.076,35	R\$ 7.359,41	R\$ 7.653,78
Despesas variáveis de venda - taxa cartão débito/crédito	R\$ 434,71	R\$ 5.216,54	R\$ 5.373,04	R\$ 5.534,23	R\$ 5.700,26	R\$ 5.871,27
<b>Total</b>	<b>R\$ 5.052,25</b>	<b>R\$ 60.627,05</b>	<b>R\$ 62.916,92</b>	<b>R\$ 65.293,31</b>	<b>R\$ 67.759,50</b>	<b>R\$ 70.318,88</b>

Tabela 11- Custos e despesas variáveis cenário realista, pessimista e otimista respectivamente

Fonte: Elaborado pela autora

Os custo totais (Tabela 12) são a soma dos custos e despesas fixos (Tabela 7) e dos custos e despesas variáveis(Tabela 11).

Custos e despesas totais - cenário realista						
	Valor em R\$/mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Custos e despesas fixos	R\$ 6.011,99	R\$ 72.143,88	R\$ 74.849,28	R\$ 77.656,12	R\$ 80.568,23	R\$ 83.589,54
Custos e despesas variáveis	R\$ 4.418,96	R\$ 53.027,48	R\$ 55.016,01	R\$ 57.079,11	R\$ 59.219,58	R\$ 61.440,31
<b>Total</b>	<b>R\$ 10.430,95</b>	<b>R\$ 125.171,36</b>	<b>R\$ 129.865,28</b>	<b>R\$ 134.735,23</b>	<b>R\$ 139.787,80</b>	<b>R\$ 145.029,85</b>
Custos e despesas totais - cenário pessimista						
	Valor em R\$/mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Custos e despesas fixos	R\$ 6.011,99	R\$ 72.143,88	R\$ 74.849,28	R\$ 77.656,12	R\$ 80.568,23	R\$ 83.589,54
Custos de despesas variáveis	R\$ 3.659,56	R\$ 43.914,69	R\$ 45.561,49	R\$ 47.270,04	R\$ 49.042,67	R\$ 50.881,77
<b>Total</b>	<b>R\$ 9.671,55</b>	<b>R\$ 116.058,57</b>	<b>R\$ 120.410,76</b>	<b>R\$ 124.926,17</b>	<b>R\$ 129.610,90</b>	<b>R\$ 134.471,31</b>
Custos e despesas totais - cenário otimista						
	Valor em R\$/mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Custos e despesas fixos	R\$ 6.011,99	R\$ 72.143,88	R\$ 74.849,28	R\$ 77.656,12	R\$ 80.568,23	R\$ 83.589,54
Custos de despesas variáveis	R\$ 5.052,25	R\$ 60.627,05	R\$ 62.900,56	R\$ 65.259,33	R\$ 67.706,56	R\$ 70.245,55
<b>Total</b>	<b>R\$ 11.064,24</b>	<b>R\$ 132.770,93</b>	<b>R\$ 137.749,84</b>	<b>R\$ 142.915,45</b>	<b>R\$ 148.274,78</b>	<b>R\$ 153.835,09</b>

Tabela 12- Custos e despesas totais cenário realista, pessimista e otimista respectivamente

Fonte: Elaborado pela autora

#### 4.6.6 Projeção de vendas

As projeções de vendas (Tabelas 13, 14 e 15) foram elaboradas a partir dos valores de vendas totais da DRE de cada cenário, estimando a quantidade vendida por mês com relação à revenda.

Projeção de vendas mensal - cenário realista								
Quantidade	Descrição	Preço unitário	Total mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
300	Brigadeiro gourmet (15g)	R\$ 0,56	R\$ 168,00	R\$ 2.016,00	R\$ 2.091,60	R\$ 2.170,04	R\$ 2.251,41	R\$ 2.335,84
12	Bolo de chocolate trufado vegano (fatia)	R\$ 12,20	R\$ 146,40	R\$ 1.756,80	R\$ 1.822,68	R\$ 1.891,03	R\$ 1.961,94	R\$ 2.035,52
8	Torta de limão (10 fatias)	R\$ 56,89	R\$ 455,12	R\$ 5.461,44	R\$ 5.666,24	R\$ 5.878,73	R\$ 6.099,18	R\$ 6.327,90
8	Torta de maracujá (10 fatias)	R\$ 53,85	R\$ 430,80	R\$ 5.169,60	R\$ 5.363,46	R\$ 5.564,59	R\$ 5.773,26	R\$ 5.989,76
7	Torta salgada de frango (15 fatias)	R\$ 75,59	R\$ 529,13	R\$ 6.349,56	R\$ 6.587,67	R\$ 6.834,71	R\$ 7.091,01	R\$ 7.356,92
36	Pão de mel (unidade)	R\$ 2,85	R\$ 102,60	R\$ 1.231,20	R\$ 1.277,37	R\$ 1.325,27	R\$ 1.374,97	R\$ 1.426,53
18	Trufa vegana (unidade)	R\$ 7,16	R\$ 128,88	R\$ 1.546,56	R\$ 1.604,56	R\$ 1.664,73	R\$ 1.727,15	R\$ 1.791,92
15	Brownie (unidade)	R\$ 3,01	R\$ 45,15	R\$ 541,80	R\$ 562,12	R\$ 583,20	R\$ 605,07	R\$ 627,76
11	Palha italiana (unidade)	R\$ 1,77	R\$ 19,47	R\$ 233,64	R\$ 242,40	R\$ 251,49	R\$ 260,92	R\$ 270,71
12	Bolo de rolo (unidade)	R\$ 4,34	R\$ 52,08	R\$ 624,96	R\$ 648,40	R\$ 672,71	R\$ 697,94	R\$ 724,11
9	Bolo de milho (10 fatias)	R\$ 21,30	R\$ 191,70	R\$ 2.300,40	R\$ 2.386,67	R\$ 2.476,16	R\$ 2.569,02	R\$ 2.665,36
8	Bolo de cenoura com calda (10 fatias)	R\$ 22,99	R\$ 183,92	R\$ 2.207,04	R\$ 2.289,80	R\$ 2.375,67	R\$ 2.464,76	R\$ 2.557,19
4	Bolo de cenoura e chocolate com calda (12 fatias)	R\$ 29,56	R\$ 118,24	R\$ 1.418,88	R\$ 1.472,09	R\$ 1.527,29	R\$ 1.584,56	R\$ 1.643,99
6	Bolo de laranja (8 fatias)	R\$ 17,12	R\$ 102,72	R\$ 1.232,64	R\$ 1.278,86	R\$ 1.326,82	R\$ 1.376,58	R\$ 1.428,20
12	Bolo red velvet (6 fatias)	R\$ 12,74	R\$ 152,88	R\$ 1.834,56	R\$ 1.903,36	R\$ 1.974,73	R\$ 2.048,78	R\$ 2.125,61
5	Bolo de fubá (10 fatias)	R\$ 23,78	R\$ 118,90	R\$ 1.426,80	R\$ 1.480,31	R\$ 1.535,82	R\$ 1.593,41	R\$ 1.653,16
5	Bolo de ninho (10 fatias)	R\$ 23,64	R\$ 118,20	R\$ 1.418,40	R\$ 1.471,59	R\$ 1.526,77	R\$ 1.584,03	R\$ 1.643,43
5	Bolo vulcão de ninho (15 fatias)	R\$ 59,09	R\$ 295,45	R\$ 3.545,40	R\$ 3.678,35	R\$ 3.816,29	R\$ 3.959,40	R\$ 4.107,88
20	Bombom de morango (unidade)	R\$ 3,72	R\$ 74,40	R\$ 892,80	R\$ 926,28	R\$ 961,02	R\$ 997,05	R\$ 1.034,44
28	Bolo de coco low carb (unidade)	R\$ 7,30	R\$ 204,40	R\$ 2.452,80	R\$ 2.544,78	R\$ 2.640,21	R\$ 2.739,22	R\$ 2.841,94
25	Pastel assado de frango low carb (unidade)	R\$ 5,49	R\$ 137,25	R\$ 1.647,00	R\$ 1.708,76	R\$ 1.772,84	R\$ 1.839,32	R\$ 1.908,30
22	Esfirra de carne (unidade)	R\$ 3,13	R\$ 68,86	R\$ 826,32	R\$ 857,31	R\$ 889,46	R\$ 922,81	R\$ 957,42
18	Esfirra de frango (unidade)	R\$ 2,89	R\$ 52,02	R\$ 624,24	R\$ 647,65	R\$ 671,94	R\$ 697,13	R\$ 723,28
<b>Total</b>			<b>R\$ 3.896,57</b>	<b>R\$ 46.758,84</b>	<b>R\$ 48.512,30</b>	<b>R\$ 50.331,51</b>	<b>R\$ 52.218,94</b>	<b>R\$ 54.177,15</b>

Tabela 13 - Projeção de vendas da revenda do cenário realista

Fonte: Elaborado pela autora

Projeção de vendas mensal - cenário pessimista								
Quantidade	Descrição	Preço unitário	Total mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
284	Brigadeiro Gourmet (15g)	R\$ 0,56	R\$ 159,04	R\$ 1.908,48	R\$ 1.980,05	R\$ 2.054,30	R\$ 2.131,34	R\$ 2.211,26
10	Bolo de chocolate trufado vegan (fatia)	R\$ 12,20	R\$ 122,00	R\$ 1.464,00	R\$ 1.518,90	R\$ 1.575,86	R\$ 1.634,95	R\$ 1.696,26
8	Torta de Limão (10 fatias)	R\$ 56,89	R\$ 455,12	R\$ 5.461,44	R\$ 5.666,24	R\$ 5.878,73	R\$ 6.099,18	R\$ 6.327,90
7	Torta de Maracujá (10 fatias)	R\$ 53,85	R\$ 376,95	R\$ 4.523,40	R\$ 4.693,03	R\$ 4.869,02	R\$ 5.051,60	R\$ 5.241,04
9	Torta Salgada de Frango (15 fatias)	R\$ 75,59	R\$ 680,31	R\$ 8.163,72	R\$ 8.469,86	R\$ 8.787,48	R\$ 9.117,01	R\$ 9.458,90
32	Pão de Mel (unidade)	R\$ 2,85	R\$ 91,20	R\$ 1.094,40	R\$ 1.135,44	R\$ 1.178,02	R\$ 1.222,19	R\$ 1.268,03
26	Trufa Vegan (unidade)	R\$ 7,16	R\$ 186,16	R\$ 2.233,92	R\$ 2.317,69	R\$ 2.404,61	R\$ 2.494,78	R\$ 2.588,33
20	Brownie (unidade)	R\$ 3,01	R\$ 60,20	R\$ 722,40	R\$ 749,49	R\$ 777,60	R\$ 806,76	R\$ 837,01
21	Palha Italiana (unidade)	R\$ 1,77	R\$ 37,17	R\$ 446,04	R\$ 462,77	R\$ 480,12	R\$ 498,12	R\$ 516,80
21	Bolo de Rolo (unidade)	R\$ 4,34	R\$ 91,14	R\$ 722,40	R\$ 749,49	R\$ 777,60	R\$ 806,76	R\$ 837,01
14	Bolo de Milho (10 fatias)	R\$ 21,30	R\$ 298,20	R\$ 446,04	R\$ 462,77	R\$ 480,12	R\$ 498,12	R\$ 516,80
9	Bolo de Cenoura com Calda (10 fatias)	R\$ 22,99	R\$ 206,91	R\$ 1.093,68	R\$ 1.134,69	R\$ 1.177,24	R\$ 1.221,39	R\$ 1.267,19
6	Bolo de Cenoura e Chocolate com Calda (12 fatias)	R\$ 29,56	R\$ 177,36	R\$ 3.578,40	R\$ 3.712,59	R\$ 3.851,81	R\$ 3.996,26	R\$ 4.146,11
9	Bolo de Laranja (8 fatias)	R\$ 17,12	R\$ 154,08	R\$ 2.482,92	R\$ 2.576,03	R\$ 2.672,63	R\$ 2.772,85	R\$ 2.876,84
11	Bolo Red Velvet (6 fatias)	R\$ 12,74	R\$ 140,14	R\$ 2.128,32	R\$ 2.208,13	R\$ 2.290,94	R\$ 2.376,85	R\$ 2.465,98
11	Bolo de Fubá (10 fatias)	R\$ 23,78	R\$ 261,58	R\$ 1.848,96	R\$ 1.918,30	R\$ 1.990,23	R\$ 2.064,87	R\$ 2.142,30
11	Bolo de Ninho (10 fatias)	R\$ 23,64	R\$ 260,04	R\$ 1.681,68	R\$ 1.744,74	R\$ 1.810,17	R\$ 1.878,05	R\$ 1.948,48
9	Bolo Vulcão de Ninho (15 fatias)	R\$ 59,09	R\$ 531,81	R\$ 3.138,96	R\$ 3.256,67	R\$ 3.378,80	R\$ 3.505,50	R\$ 3.636,96
21	Bombom de Morango (unidade)	R\$ 3,72	R\$ 78,12	R\$ 3.120,48	R\$ 3.237,50	R\$ 3.358,90	R\$ 3.484,86	R\$ 3.615,55
24	Bolo de Coco Low Carb (unidade)	R\$ 7,30	R\$ 175,20	R\$ 6.381,72	R\$ 6.621,03	R\$ 6.869,32	R\$ 7.126,92	R\$ 7.394,18
28	Pastel Assado Low Carb de frango (unidade)	R\$ 5,49	R\$ 153,72	R\$ 937,44	R\$ 972,59	R\$ 1.009,07	R\$ 1.046,91	R\$ 1.086,17
28	Esfirra de Carne (unidade)	R\$ 3,13	R\$ 87,64	R\$ 2.102,40	R\$ 2.181,24	R\$ 2.263,04	R\$ 2.347,90	R\$ 2.435,95
11	Esfirra de Frango (unidade)	R\$ 2,89	R\$ 31,79	R\$ 1.844,64	R\$ 1.913,81	R\$ 1.985,58	R\$ 2.060,04	R\$ 2.137,29
<b>Total</b>			<b>R\$ 4.815,88</b>	<b>R\$ 57.525,84</b>	<b>R\$ 59.683,06</b>	<b>R\$ 61.921,17</b>	<b>R\$ 64.243,22</b>	<b>R\$ 66.652,34</b>

Tabela 14 - Projeção de vendas da revenda do cenário pessimista

Fonte: Elaborado pela autora

Projeção de vendas mensal - cenário otimista								
Quantidade	Descrição	Preço unitário	Total mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
179	Brigadeiro gourmet (15g)	R\$ 0,56	R\$ 100,24	R\$ 1.202,88	R\$ 1.247,99	R\$ 1.294,79	R\$ 1.343,34	R\$ 1.393,72
24	Bolo de chocolate trufado vegano (fatia)	R\$ 12,20	R\$ 292,80	R\$ 3.513,60	R\$ 3.645,36	R\$ 3.782,06	R\$ 3.923,89	R\$ 4.071,03
10	Torta de limão (10 fatias)	R\$ 56,89	R\$ 568,90	R\$ 6.826,80	R\$ 7.082,81	R\$ 7.348,41	R\$ 7.623,98	R\$ 7.909,87
9	Torta de maracujá (10 fatias)	R\$ 53,85	R\$ 484,65	R\$ 5.815,80	R\$ 6.033,89	R\$ 6.260,16	R\$ 6.494,92	R\$ 6.738,48
15	Torta salgada de frango (15 fatias)	R\$ 75,59	R\$ 1.133,85	R\$ 13.606,20	R\$ 14.116,43	R\$ 14.645,80	R\$ 15.195,02	R\$ 15.764,83
70	Pão de mel (unidade)	R\$ 2,85	R\$ 199,50	R\$ 2.394,00	R\$ 2.483,78	R\$ 2.576,92	R\$ 2.673,55	R\$ 2.773,81
24	Trufa vegana (unidade)	R\$ 7,16	R\$ 171,84	R\$ 2.062,08	R\$ 2.139,41	R\$ 2.219,64	R\$ 2.302,87	R\$ 2.389,23
21	Brownie (unidade)	R\$ 3,01	R\$ 63,21	R\$ 758,52	R\$ 786,96	R\$ 816,48	R\$ 847,09	R\$ 878,86
10	Palha italiana (unidade)	R\$ 1,77	R\$ 17,70	R\$ 212,40	R\$ 220,37	R\$ 228,63	R\$ 237,20	R\$ 246,10
11	Bolo de rolo (unidade)	R\$ 4,34	R\$ 47,74	R\$ 578,52	R\$ 596,96	R\$ 616,48	R\$ 637,09	R\$ 658,86
9	Bolo de milho (10 fatias)	R\$ 21,30	R\$ 191,70	R\$ 212,40	R\$ 220,37	R\$ 228,63	R\$ 237,20	R\$ 246,10
7	Bolo de cenoura com calda (10 fatias)	R\$ 22,99	R\$ 160,93	R\$ 572,88	R\$ 594,36	R\$ 616,65	R\$ 639,78	R\$ 663,77
4	Bolo de cenoura e chocolate com calda (12 fatias)	R\$ 29,56	R\$ 118,24	R\$ 2.300,40	R\$ 2.386,67	R\$ 2.476,16	R\$ 2.569,02	R\$ 2.665,36
5	Bolo de laranja (8 fatias)	R\$ 17,12	R\$ 85,60	R\$ 1.931,16	R\$ 2.003,58	R\$ 2.078,71	R\$ 2.156,66	R\$ 2.237,54
12	Bolo red velvet (6 fatias)	R\$ 12,74	R\$ 152,88	R\$ 1.418,88	R\$ 1.472,09	R\$ 1.527,29	R\$ 1.584,56	R\$ 1.643,99
8	Bolo de fubá (10 fatias)	R\$ 23,78	R\$ 190,24	R\$ 1.027,20	R\$ 1.065,72	R\$ 1.105,68	R\$ 1.147,15	R\$ 1.190,17
7	Bolo de ninho (10 fatias)	R\$ 23,64	R\$ 165,48	R\$ 1.834,56	R\$ 1.903,36	R\$ 1.974,73	R\$ 2.048,78	R\$ 2.125,61
6	Bolo vulcão de ninho (15 fatias)	R\$ 59,09	R\$ 354,54	R\$ 2.282,88	R\$ 2.368,49	R\$ 2.457,31	R\$ 2.549,46	R\$ 2.645,06
30	Bombom de morango (unidade)	R\$ 3,72	R\$ 111,60	R\$ 1.985,76	R\$ 2.060,23	R\$ 2.137,48	R\$ 2.217,64	R\$ 2.300,80
32	Bolo de coco low carb (unidade)	R\$ 7,30	R\$ 233,60	R\$ 4.254,48	R\$ 4.414,02	R\$ 4.579,55	R\$ 4.751,28	R\$ 4.929,46
35	Pastel assado de frango low carb (unidade)	R\$ 5,49	R\$ 192,15	R\$ 1.339,20	R\$ 1.389,42	R\$ 1.441,52	R\$ 1.495,58	R\$ 1.551,66
31	Esfirra de carne (unidade)	R\$ 3,13	R\$ 97,03	R\$ 2.803,20	R\$ 2.908,32	R\$ 3.017,38	R\$ 3.130,53	R\$ 3.247,93
22	Esfirra de frango (unidade)	R\$ 2,89	R\$ 63,58	R\$ 2.305,80	R\$ 2.392,27	R\$ 2.481,98	R\$ 2.575,05	R\$ 2.671,62
<b>Total</b>			<b>R\$ 5.198,00</b>	<b>R\$ 61.419,60</b>	<b>R\$ 63.722,84</b>	<b>R\$ 66.112,44</b>	<b>R\$ 68.591,66</b>	<b>R\$ 71.163,85</b>

Tabela 15 - Projeção de vendas da revenda do cenário otimista

Fonte: Elaborado pela autora

As projeções de vendas (Tabelas 16, 17 e 18) foram elaboradas a partir dos valores de vendas totais da DRE de cada cenário, estimando a quantidade vendida por mês correlação a loja.

Projeção de vendas mensal - cenário realista								
Quantidade	Descrição	Preço unitário	Total mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
1000	Brigadeiro gourmet (15g)	R\$ 0,78	R\$ 780,00	R\$ 9.360,00	R\$ 9.711,00	R\$ 10.075,16	R\$ 10.452,98	R\$ 10.844,97
30	Bolo de chocolate trufado vegano (fatia)	R\$ 19,51	R\$ 585,30	R\$ 7.023,60	R\$ 7.286,99	R\$ 7.560,25	R\$ 7.843,76	R\$ 8.137,90
10	Rocambole de chocolate e queijo creme diet (fatia)	R\$ 22,68	R\$ 226,80	R\$ 2.721,60	R\$ 2.823,66	R\$ 2.929,55	R\$ 3.039,41	R\$ 3.153,38
55	Pão de ló de com recheio de brigadeiro (fatia)	R\$ 8,07	R\$ 443,85	R\$ 5.326,20	R\$ 5.525,93	R\$ 5.733,15	R\$ 5.948,15	R\$ 6.171,20
36	Pão de ló de com recheio de brigadeiro branco (fatia)	R\$ 7,84	R\$ 282,24	R\$ 3.386,88	R\$ 3.513,89	R\$ 3.645,66	R\$ 3.782,37	R\$ 3.924,21
35	Pão de ló de com recheio de creme de 4 leites (fatia)	R\$ 9,31	R\$ 323,85	R\$ 3.910,20	R\$ 4.056,83	R\$ 4.208,96	R\$ 4.366,80	R\$ 4.530,55
40	Pão de ló de com recheio de prestigio (fatia)	R\$ 8,35	R\$ 334,00	R\$ 4.008,00	R\$ 4.158,30	R\$ 4.314,24	R\$ 4.476,02	R\$ 4.643,87
37	Pão de ló de com recheio de ninho (fatia)	R\$ 8,74	R\$ 323,38	R\$ 3.880,56	R\$ 4.026,08	R\$ 4.177,06	R\$ 4.333,70	R\$ 4.496,21
58	Torta de limão (fatia)	R\$ 7,58	R\$ 439,64	R\$ 5.275,68	R\$ 5.473,52	R\$ 5.678,77	R\$ 5.891,73	R\$ 6.112,67
52	Torta de maracujá (fatia)	R\$ 7,39	R\$ 384,28	R\$ 4.611,36	R\$ 4.784,29	R\$ 4.963,70	R\$ 5.149,84	R\$ 5.342,95
68	Torta salgada de frango (fatia)	R\$ 8,08	R\$ 549,44	R\$ 6.593,28	R\$ 6.840,53	R\$ 7.097,05	R\$ 7.363,19	R\$ 7.639,31
70	Pão de mel (unidade)	R\$ 4,62	R\$ 323,40	R\$ 3.880,80	R\$ 4.026,33	R\$ 4.177,32	R\$ 4.333,97	R\$ 4.496,49
30	Trufa vegana (unidade)	R\$ 8,50	R\$ 255,00	R\$ 3.060,00	R\$ 3.174,75	R\$ 3.293,80	R\$ 3.417,32	R\$ 3.545,47
40	Brownie (unidade)	R\$ 4,45	R\$ 178,00	R\$ 2.136,00	R\$ 2.216,10	R\$ 2.299,20	R\$ 2.385,42	R\$ 2.474,88
38	Palha italiana (unidade)	R\$ 2,56	R\$ 97,28	R\$ 1.167,36	R\$ 1.211,14	R\$ 1.256,55	R\$ 1.303,67	R\$ 1.352,56
55	Bolo de rolo (fatia)	R\$ 6,44	R\$ 354,20	R\$ 4.250,40	R\$ 4.409,79	R\$ 4.575,16	R\$ 4.746,73	R\$ 4.924,73
68	Bolo de milho (fatia)	R\$ 2,84	R\$ 193,12	R\$ 2.317,44	R\$ 2.404,34	R\$ 2.494,51	R\$ 2.588,05	R\$ 2.685,10
45	Bolo de cenoura com calda (fatia)	R\$ 3,12	R\$ 140,40	R\$ 1.684,80	R\$ 1.747,98	R\$ 1.813,53	R\$ 1.881,54	R\$ 1.952,09
40	Bolo de cenoura e chocolate com calda (fatia)	R\$ 3,38	R\$ 135,20	R\$ 1.622,40	R\$ 1.683,24	R\$ 1.746,36	R\$ 1.811,85	R\$ 1.879,79
35	Bolo de laranja (fatia)	R\$ 2,39	R\$ 83,65	R\$ 1.003,80	R\$ 1.041,44	R\$ 1.080,50	R\$ 1.121,02	R\$ 1.163,05
38	Bolo red velvet (fatia)	R\$ 3,30	R\$ 125,40	R\$ 1.504,80	R\$ 1.561,23	R\$ 1.619,78	R\$ 1.680,52	R\$ 1.743,54
26	Bolo de fubá (fatia)	R\$ 2,05	R\$ 53,30	R\$ 639,60	R\$ 663,59	R\$ 688,47	R\$ 714,29	R\$ 741,07
28	Bolo de ninho (fatia)	R\$ 3,49	R\$ 97,72	R\$ 1.172,64	R\$ 1.216,61	R\$ 1.262,24	R\$ 1.309,57	R\$ 1.358,68
32	Bolo vulcão de ninho (fatia)	R\$ 4,60	R\$ 147,20	R\$ 1.766,40	R\$ 1.832,64	R\$ 1.901,36	R\$ 1.972,67	R\$ 2.046,64
67	Bombom de morango (unidade)	R\$ 4,42	R\$ 296,14	R\$ 3.553,68	R\$ 3.686,94	R\$ 3.825,20	R\$ 3.968,65	R\$ 4.117,47
40	Bolo de coco low carb (fatia)	R\$ 9,35	R\$ 374,00	R\$ 4.488,00	R\$ 4.656,30	R\$ 4.830,91	R\$ 5.012,07	R\$ 5.200,02
40	Pastel assado de frango low carb (unidade)	R\$ 7,14	R\$ 285,60	R\$ 3.427,20	R\$ 3.555,72	R\$ 3.689,06	R\$ 3.827,40	R\$ 3.970,93
38	Esfirra de carne (unidade)	R\$ 4,16	R\$ 158,08	R\$ 1.896,96	R\$ 1.968,10	R\$ 2.041,90	R\$ 2.118,47	R\$ 2.197,91
45	Esfirra de frango (unidade)	R\$ 4,12	R\$ 185,40	R\$ 2.224,80	R\$ 2.308,23	R\$ 2.394,79	R\$ 2.484,59	R\$ 2.577,77
90	Refrigerante (lata)	R\$ 2,17	R\$ 195,30	R\$ 2.343,60	R\$ 2.431,49	R\$ 2.522,67	R\$ 2.617,27	R\$ 2.715,41
45	Chá gelado (lata)	R\$ 2,16	R\$ 97,20	R\$ 1.166,40	R\$ 1.210,14	R\$ 1.255,52	R\$ 1.302,60	R\$ 1.351,45
58	Suco de uva aliança (300ml)	R\$ 3,26	R\$ 189,08	R\$ 2.268,96	R\$ 2.354,05	R\$ 2.442,32	R\$ 2.533,91	R\$ 2.628,93
53	Café (expresso)	R\$ 1,69	R\$ 89,57	R\$ 1.074,84	R\$ 1.115,15	R\$ 1.156,96	R\$ 1.200,35	R\$ 1.245,36
<b>Total</b>			<b>R\$ 8.729,02</b>	<b>R\$ 104.748,24</b>	<b>R\$ 108.676,30</b>	<b>R\$ 112.751,66</b>	<b>R\$ 116.979,85</b>	<b>R\$ 121.366,59</b>

Tabela 16 - Projeção de vendas da loja do cenário realista

Fonte: Elaborado pela autora

Projeção de vendas mensal - cenário pessimista								
Quantidade	Descrição	Preço unitário	Total mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
351	Brigadeiro gourmet (15g)	R\$ 0,78	R\$ 273,78	R\$ 3.285,36	R\$ 3.408,56	R\$ 3.536,38	R\$ 3.669,00	R\$ 3.806,58
20	Bolo de chocolate trufado vegano (fatia)	R\$ 19,51	R\$ 390,20	R\$ 4.682,40	R\$ 4.857,99	R\$ 5.040,16	R\$ 5.229,17	R\$ 5.425,26
4	Rocambole de chocolate e queijo creme diet (fatia)	R\$ 22,68	R\$ 90,72	R\$ 1.088,64	R\$ 1.129,46	R\$ 1.171,82	R\$ 1.215,76	R\$ 1.261,35
23	Pão de ló de com recheio de brigadeiro (fatia)	R\$ 8,07	R\$ 183,61	R\$ 2.227,32	R\$ 2.310,84	R\$ 2.397,50	R\$ 2.487,41	R\$ 2.580,69
19	Pão de ló de com recheio de brigadeiro branco (fatia)	R\$ 7,84	R\$ 148,96	R\$ 1.787,52	R\$ 1.854,55	R\$ 1.924,10	R\$ 1.996,25	R\$ 2.071,11
18	Pão de ló de com recheio de creme de 4 leites (fatia)	R\$ 9,31	R\$ 167,58	R\$ 2.010,96	R\$ 2.086,37	R\$ 2.164,61	R\$ 2.245,78	R\$ 2.330,00
17	Pão de ló de com recheio de prestigio (fatia)	R\$ 8,35	R\$ 141,95	R\$ 1.703,40	R\$ 1.767,28	R\$ 1.833,55	R\$ 1.902,31	R\$ 1.973,65
13	Pão de ló de com recheio de ninho (fatia)	R\$ 8,74	R\$ 113,62	R\$ 1.363,44	R\$ 1.414,57	R\$ 1.467,62	R\$ 1.522,65	R\$ 1.579,75
27	Torta de limão (fatia)	R\$ 7,58	R\$ 204,66	R\$ 2.455,92	R\$ 2.548,02	R\$ 2.643,57	R\$ 2.742,70	R\$ 2.845,55
33	Torta de maracujá (fatia)	R\$ 7,39	R\$ 243,87	R\$ 2.926,44	R\$ 3.036,18	R\$ 3.150,04	R\$ 3.268,16	R\$ 3.390,72
47	Torta salgada de frango (fatia)	R\$ 8,08	R\$ 379,76	R\$ 2.455,92	R\$ 2.548,02	R\$ 2.643,57	R\$ 2.742,70	R\$ 2.845,55
37	Pão de mel (unidade)	R\$ 4,62	R\$ 170,94	R\$ 2.926,44	R\$ 3.036,18	R\$ 3.150,04	R\$ 3.268,16	R\$ 3.390,72
27	Trufa vegana (unidade)	R\$ 8,50	R\$ 229,50	R\$ 4.557,12	R\$ 4.728,01	R\$ 4.905,31	R\$ 5.089,26	R\$ 5.280,11
28	Brownie (unidade)	R\$ 4,45	R\$ 124,60	R\$ 2.051,28	R\$ 2.128,20	R\$ 2.208,01	R\$ 2.290,81	R\$ 2.376,72
32	Palha italiana (unidade)	R\$ 2,56	R\$ 81,92	R\$ 2.754,00	R\$ 2.857,28	R\$ 2.964,42	R\$ 3.075,59	R\$ 3.190,92
35	Bolo de rolo (fatia)	R\$ 6,44	R\$ 225,40	R\$ 1.495,20	R\$ 1.551,27	R\$ 1.609,44	R\$ 1.669,80	R\$ 1.732,41
52	Bolo de milho (fatia)	R\$ 2,84	R\$ 147,68	R\$ 983,04	R\$ 1.019,90	R\$ 1.058,15	R\$ 1.097,83	R\$ 1.139,00
43	Bolo de cenoura com calda (fatia)	R\$ 3,12	R\$ 134,16	R\$ 2.704,80	R\$ 2.806,23	R\$ 2.911,46	R\$ 3.020,64	R\$ 3.133,92
31	Bolo de cenoura e chocolate com calda (fatia)	R\$ 3,38	R\$ 104,78	R\$ 1.772,16	R\$ 1.838,62	R\$ 1.907,56	R\$ 1.979,10	R\$ 2.053,31
31	Bolo de laranja (fatia)	R\$ 2,39	R\$ 74,09	R\$ 1.609,92	R\$ 1.670,29	R\$ 1.732,93	R\$ 1.797,91	R\$ 1.865,33
27	Bolo red velvet (fatia)	R\$ 3,30	R\$ 89,10	R\$ 1.257,36	R\$ 1.304,51	R\$ 1.353,43	R\$ 1.404,18	R\$ 1.456,84
18	Bolo de fubá (fatia)	R\$ 2,05	R\$ 36,90	R\$ 889,08	R\$ 922,42	R\$ 957,01	R\$ 992,90	R\$ 1.030,13
22	Bolo de ninho (fatia)	R\$ 3,49	R\$ 76,78	R\$ 1.069,20	R\$ 1.109,30	R\$ 1.150,89	R\$ 1.194,05	R\$ 1.238,83
23	Bolo vulcão de ninho (fatia)	R\$ 4,60	R\$ 103,80	R\$ 442,80	R\$ 459,41	R\$ 476,63	R\$ 494,51	R\$ 513,05
50	Bombom de morango (unidade)	R\$ 4,42	R\$ 221,00	R\$ 921,36	R\$ 955,91	R\$ 991,76	R\$ 1.028,95	R\$ 1.067,53
20	Bolo de coco low carb (fatia)	R\$ 9,35	R\$ 187,00	R\$ 1.269,60	R\$ 1.317,21	R\$ 1.366,61	R\$ 1.417,85	R\$ 1.471,02
10	Pastel assado de frango low carb (unidade)	R\$ 7,14	R\$ 71,40	R\$ 2.652,00	R\$ 2.751,45	R\$ 2.854,63	R\$ 2.961,68	R\$ 3.072,74
15	Esfirra de carne (unidade)	R\$ 4,16	R\$ 62,40	R\$ 2.244,00	R\$ 2.328,15	R\$ 2.415,46	R\$ 2.506,04	R\$ 2.600,01
18	Esfirra de frango (unidade)	R\$ 4,12	R\$ 74,16	R\$ 856,80	R\$ 888,93	R\$ 922,26	R\$ 956,85	R\$ 992,73
55	Refrigerante (lata)	R\$ 2,17	R\$ 119,35	R\$ 748,80	R\$ 776,88	R\$ 806,01	R\$ 836,24	R\$ 867,60
17	Chá gelado (lata)	R\$ 2,16	R\$ 36,72	R\$ 889,92	R\$ 923,29	R\$ 957,92	R\$ 993,84	R\$ 1.031,11
35	Suco de uva aliança (300ml)	R\$ 3,26	R\$ 114,10	R\$ 1.432,20	R\$ 1.485,91	R\$ 1.541,63	R\$ 1.599,44	R\$ 1.659,42
31	Café (expresso)	R\$ 1,69	R\$ 52,39	R\$ 440,64	R\$ 457,16	R\$ 474,31	R\$ 492,09	R\$ 510,55
<b>Total</b>			<b>R\$ 4.880,88</b>	<b>R\$ 61.955,04</b>	<b>R\$ 64.278,35</b>	<b>R\$ 66.688,79</b>	<b>R\$ 69.139,62</b>	<b>R\$ 71.734,23</b>

Tabela 17 - Projeção de vendas da loja do cenário pessimista

Fonte: Elaborado pela autora

Projeção de vendas mensal - cenário otimista								
Quantidade	Descrição	Preço unitário	Total mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
1200	Brigadeiro gourmet (15g)	R\$ 0,78	R\$ 936,00	R\$ 11.232,00	R\$ 11.653,20	R\$ 12.090,20	R\$ 12.543,58	R\$ 13.013,96
30	Bolo de chocolate trufado vegano (fatia)	R\$ 19,51	R\$ 585,30	R\$ 7.023,60	R\$ 7.286,99	R\$ 7.560,25	R\$ 7.843,76	R\$ 8.137,90
15	Rocambole de chocolate e queijo creme diet (fatia)	R\$ 22,68	R\$ 340,20	R\$ 4.082,40	R\$ 4.235,49	R\$ 4.394,32	R\$ 4.559,11	R\$ 4.730,07
55	Pão de ló de com recheio de brigadeiro (fatia)	R\$ 8,07	R\$ 443,85	R\$ 5.326,20	R\$ 5.525,93	R\$ 5.733,15	R\$ 5.948,15	R\$ 6.171,20
50	Pão de ló de com recheio de brigadeiro branco (fatia)	R\$ 7,84	R\$ 392,00	R\$ 4.704,00	R\$ 4.880,40	R\$ 5.063,42	R\$ 5.253,29	R\$ 5.450,29
38	Pão de ló de com recheio de creme de 4 leites (fatia)	R\$ 9,31	R\$ 353,78	R\$ 4.245,36	R\$ 4.404,56	R\$ 4.569,73	R\$ 4.741,10	R\$ 4.918,89
45	Pão de ló de com recheio de prestigio (fatia)	R\$ 8,35	R\$ 375,75	R\$ 4.509,00	R\$ 4.678,09	R\$ 4.853,52	R\$ 5.035,52	R\$ 5.224,35
41	Pão de ló de com recheio de ninho (fatia)	R\$ 8,74	R\$ 358,34	R\$ 4.300,08	R\$ 4.461,33	R\$ 4.628,63	R\$ 4.802,21	R\$ 4.982,29
58	Torta de limão (fatia)	R\$ 7,58	R\$ 439,64	R\$ 5.275,68	R\$ 5.473,52	R\$ 5.678,77	R\$ 5.891,73	R\$ 6.112,67
57	Torta de maracujá (fatia)	R\$ 7,39	R\$ 421,23	R\$ 5.054,76	R\$ 5.244,31	R\$ 5.440,98	R\$ 5.645,01	R\$ 5.856,70
60	Torta salgada de frango (fatia)	R\$ 8,08	R\$ 484,80	R\$ 5.275,68	R\$ 5.473,52	R\$ 5.678,77	R\$ 5.891,73	R\$ 6.112,67
76	Pão de mel (unidade)	R\$ 4,62	R\$ 351,12	R\$ 5.054,76	R\$ 5.244,31	R\$ 5.440,98	R\$ 5.645,01	R\$ 5.856,70
38	Trufa vegana (unidade)	R\$ 8,50	R\$ 323,00	R\$ 5.817,60	R\$ 6.035,76	R\$ 6.262,10	R\$ 6.496,93	R\$ 6.740,56
45	Brownie (unidade)	R\$ 4,45	R\$ 200,25	R\$ 4.213,44	R\$ 4.371,44	R\$ 4.535,37	R\$ 4.705,45	R\$ 4.881,90
40	Palha italiana (unidade)	R\$ 2,56	R\$ 102,40	R\$ 3.876,00	R\$ 4.021,35	R\$ 4.172,15	R\$ 4.328,61	R\$ 4.490,93
53	Bolo de rolo (fatia)	R\$ 6,44	R\$ 341,32	R\$ 2.403,00	R\$ 2.493,11	R\$ 2.586,60	R\$ 2.683,60	R\$ 2.784,24
65	Bolo de milho (fatia)	R\$ 2,84	R\$ 184,60	R\$ 1.228,80	R\$ 1.274,88	R\$ 1.322,69	R\$ 1.372,29	R\$ 1.423,75
50	Bolo de cenoura com calda (fatia)	R\$ 3,12	R\$ 156,00	R\$ 4.095,84	R\$ 4.249,43	R\$ 4.408,79	R\$ 4.574,12	R\$ 4.745,65
38	Bolo de cenoura e chocolate com calda (fatia)	R\$ 3,38	R\$ 128,44	R\$ 2.215,20	R\$ 2.298,27	R\$ 2.384,46	R\$ 2.473,87	R\$ 2.566,64
32	Bolo de laranja (fatia)	R\$ 2,39	R\$ 76,48	R\$ 1.872,00	R\$ 1.942,20	R\$ 2.015,03	R\$ 2.090,60	R\$ 2.168,99
39	Bolo red velvet (fatia)	R\$ 3,30	R\$ 128,70	R\$ 1.541,28	R\$ 1.599,08	R\$ 1.659,04	R\$ 1.721,26	R\$ 1.785,80
27	Bolo de fubá (fatia)	R\$ 2,05	R\$ 55,35	R\$ 917,76	R\$ 952,18	R\$ 987,88	R\$ 1.024,93	R\$ 1.063,36
30	Bolo de ninho (fatia)	R\$ 3,49	R\$ 104,70	R\$ 1.544,40	R\$ 1.602,32	R\$ 1.662,40	R\$ 1.724,74	R\$ 1.789,42
33	Bolo vulcão de ninho (fatia)	R\$ 4,60	R\$ 151,80	R\$ 664,20	R\$ 689,11	R\$ 714,95	R\$ 741,76	R\$ 769,58
70	Bombom de morango (unidade)	R\$ 4,42	R\$ 309,40	R\$ 1.256,40	R\$ 1.303,52	R\$ 1.352,40	R\$ 1.403,11	R\$ 1.455,73
45	Bolo de coco low carb (fatia)	R\$ 9,35	R\$ 420,75	R\$ 1.821,60	R\$ 1.889,91	R\$ 1.960,78	R\$ 2.034,31	R\$ 2.110,60
48	Pastel assado de frango low carb (unidade)	R\$ 7,14	R\$ 342,72	R\$ 3.712,80	R\$ 3.852,03	R\$ 3.996,48	R\$ 4.146,35	R\$ 4.301,84
42	Esfirra de carne (unidade)	R\$ 4,16	R\$ 174,72	R\$ 5.049,00	R\$ 5.238,34	R\$ 5.434,78	R\$ 5.638,58	R\$ 5.850,03
35	Esfirra de frango (unidade)	R\$ 4,12	R\$ 144,20	R\$ 4.112,64	R\$ 4.266,86	R\$ 4.426,87	R\$ 4.592,88	R\$ 4.765,11
80	Refrigerante (lata)	R\$ 2,17	R\$ 173,60	R\$ 2.096,64	R\$ 2.175,26	R\$ 2.256,84	R\$ 2.341,47	R\$ 2.429,27
40	Chá gelado (lata)	R\$ 3,16	R\$ 86,40	R\$ 1.730,40	R\$ 1.795,29	R\$ 1.862,61	R\$ 1.932,46	R\$ 2.004,93
52	Suco de uva aliança (300ml)	R\$ 3,26	R\$ 169,52	R\$ 2.083,20	R\$ 2.161,32	R\$ 2.242,37	R\$ 2.326,46	R\$ 2.413,70
50	Café (expresso)	R\$ 1,69	R\$ 84,50	R\$ 1.036,80	R\$ 1.075,68	R\$ 1.116,02	R\$ 1.157,87	R\$ 1.201,29
<b>Total</b>			<b>R\$ 9.340,86</b>	<b>R\$ 119.372,52</b>	<b>R\$ 123.848,99</b>	<b>R\$ 128.493,33</b>	<b>R\$ 133.311,83</b>	<b>R\$ 138.311,02</b>

Tabela 18 - Projeção de vendas da loja do cenário otimista

Fonte: Elaborado pela autora

#### 4.6.7 Retorno de Investimento (*payback*)

O cálculo do retorno do investimento é feito a fim de verificar o tempo que será necessário para o retorno do capital investido. O cálculo do *payback* foi feito a partir da divisão do investimento inicial do negócio pela média de lucro líquido anual de cada cenário (Tabela 19). O cenário pessimista não é analisado já que não possui lucro líquido.

<b>Cenário realista</b>		
Investimento inicial	R\$	72.027,52
Lucro líquido anual ano 1	R\$	21.790,51
Investimento / lucro anual		3,305453673 anos
<b>Cenário otimista</b>		
Investimento inicial	R\$	72.027,52
Lucro líquido anual ano 1	R\$	36.025,24
Investimento / lucro anual		1,999362758 anos

Tabela 19 - Payback do cenário realista e otimista

Fonte: Elaborado pela autora

Conforme apresentado na (Tabela 19) o retorno do investimento inicial no cenário realista se dá em aproximadamente 3 anos e o retorno do cenário otimista se dá em aproximadamente 2 anos.

#### 4.6.8 Valor presente líquido (VPL) e taxa interna de retorno (TIR)

Para medir a viabilidade do negócio foram calculados o VPL e a TIR (Tabelas 20 e 21). Para isso considerou-se como taxa de atratividade mínima 15% ao ano para ambos os cálculos.

<b>Cenário realista</b>	
Ano	Valores R\$
0	-R\$ 74.000,56
1	R\$ 21.790,51
2	R\$ 22.607,65
3	R\$ 23.455,44
4	R\$ 24.335,02
5	R\$ 25.247,58
VPL	R\$ 77.931,37
TIR	17%

Tabela 20 - VPL E TIR do cenário realista

Fonte: Elaborado pela autora

<b>Cenário otimista</b>	
Ano	Valores R\$
0	-R\$ 74.000,56
1	R\$ 36.025,24
2	R\$ 37.376,18
3	R\$ 38.777,79
4	R\$ 40.231,96
5	R\$ 41.740,66
VPL	R\$ 128.840,32
TIR	42%

Tabela 21 - VPL E TIR do cenário otimista

Fonte: Elaborado pela autora

Como é possível observar nas Tabelas 20 e 21, o VPL apresenta valor maior que zero e a TIR maior que 10%, demonstrando assim que o projeto é viável nos dois cenários.

## 5 CONCLUSÃO

O mercado da confeitaria tem se expandido muito e o consumidor está cada dia mais exigente e demasiado preocupado com a sua saúde. Em busca de atender um público diversificado de clientes, a confeitaria Delícias Paixão dispõe de produtos veganos, *low carb e diet*.

A confecção e análise deste documento mostram que o negócio é viável, visto que, em cenário realista, o Valor Presente Líquido (VPL) (R\$ ) tem valor maior que zero, e a Taxa Interna de Retorno (TIR) (17%) tem valor maior que a Taxa Mínima de Atratividade (TMA)



(15%). Além disso, as previsões mostram que o *Payback*, retorno do valor investido, se dará em cerca de 3,3 anos no cenário realista e 2 anos no cenário otimista.

Conclui-se que o plano de negócio é uma ferramenta importante para demonstrar a viabilidade econômica e financeira do empreendimento.

## REFERÊNCIAS

1001 FESTAS, Chocolates, embalagens, artigos para festas, disponível em: [https://www.1001festas.com.br/loja/busca.php?loja=779654&palavra\\_busca=chocolate+em+p](https://www.1001festas.com.br/loja/busca.php?loja=779654&palavra_busca=chocolate+em+p)o, acesso em: 30 jul. 2021

ABIP – Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria, Indicadores da Panificação e Confeitaria Brasileira, <https://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2021/01/Indicadores2020-abip.pdf>

AGÊNCIA BRASIL, disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2021-07/mercado-financeiro-eleva-projecao-da-inflacao-para-631#:~:text=Para%202022%2C%20a%20estimativa%20de,3%2C06%25%2C%20respectivamente>, acesso em: 01 ago. 2021

APOIO ATACADO MERCADO, fornecedor, disponível em: <https://www.apoioentrega.com/pesquisa/?terms=chocolate%20em%20p%C3%B3>, acesso em: 30 jul. 2021

BAGGIO, A. F.; BAGGIO, D. K. Empreendedorismo: Conceitos e Definições. **Rev. de Empreendedorismo, Inovação e Tecnologia**, 1(1): 25-38, 2014 - ISSN 2359-3539. <https://seer.imed.edu.br/index.php/revistasi/article/viewF%20ile/612/522%22>

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 6. ed. São Paulo: Atlas, c2016. 267 p. ISBN 9788597003932

FILIPIN, C. **Plano de negócio para uma confeitaria de Guaporé/RS**. [S.l.], 2015. <https://www.univates.br/bdu/bitstream/10737/853/1/2015CassandroFilipin.pdf>., acesso em: 13 jul. 2021.

GLOBAL ENTREPRENEURSHIP MONITOR (GEM). **Relatório Executivo 2019**. Disponível em:

<https://ibqp.org.br/wp-content/uploads/2021/02/Empreendedorismo-no-Brasil-GEM-2019.pdf>

. acesso em: 19 set. 2021.

HAVAN, toalhas de mesa, disponível em:

[https://www.havan.com.br/cama-mesa-banho/mesa/toalhas-de-mesa.html?gclid=CjwKCAjwx8iIBhBwEiwA2quaq6SuJsDwV4r9yTxxNYmwX8UUkdIFU\\_T0L3\\_pwep8xHVMV5aiN4WcQxoCDowQAvD\\_BwE](https://www.havan.com.br/cama-mesa-banho/mesa/toalhas-de-mesa.html?gclid=CjwKCAjwx8iIBhBwEiwA2quaq6SuJsDwV4r9yTxxNYmwX8UUkdIFU_T0L3_pwep8xHVMV5aiN4WcQxoCDowQAvD_BwE), acesso em: 02 ago. 2021

IBQP - Instituto Brasileiro da Qualidade e Produtividade; GLOBAL ENTREPRENEURSHIP MONITOR (GEM). **Relatório executivo** 2017. Disponível em:

[https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/Relat%C3%B3rio%20Executivo%20BRASIL\\_web.pdf](https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/Relat%C3%B3rio%20Executivo%20BRASIL_web.pdf)., acesso em: 15 jul. 2021.

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em:

<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/mg/pedro-leopoldo.html>, acesso em: 12 de jul. 2021.

ICE - Índice de Cidades Empreendedoras. Brasil 2020. **Relatório de pesquisa Endeavor e Enap.** Disponível em:

[https://repositorio.enap.gov.br/bitstream/1/6097/1/relatorio\\_ICE\\_2020.pdf](https://repositorio.enap.gov.br/bitstream/1/6097/1/relatorio_ICE_2020.pdf), acesso em 15 jul. 2021.

IDEA STORE, mesas e cadeiras, disponível em:

<https://www.ideastore.com.br/produtos/71/moveis+de+cozinha>, acesso em 30 jul. 2021.

INDEED, salário confeiteiro, disponível em:

<https://br.indeed.com/career/confeiteiro/salaries/Minas-Gerais>, acesso em: 01 ago. 2021

LAS CASAS, A. L. **Plano de marketing para micro e pequena empresa**, 6ª edição. Editora ATLAS S. A. São Paulo. Grupo GEN, 2011. 9788522483099.

LONDERO, D. S., “Você é aquilo que você come” O Veganismo Enquanto Estilo de Vida e Ativismo Político, **Dissertação de Mestrado**, Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Sociais e Humanas, Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais, Santa Maria,

2019, [https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/18916/DIS\\_PPGCS\\_2019\\_LONDERO\\_D\\_EBORA.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/18916/DIS_PPGCS_2019_LONDERO_D_EBORA.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

MACIEL, T. R.; Plano de Negócio para abertura de uma confeitaria em Ferreiros – PE, **Trabalho de Conclusão de Curso**, Universidade Federal da Paraíba, Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional – CTDR, Departamento de Gastronomia, <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/15725/1/TRM16092019.pdf>, acesso em: 10 ago. 2021

MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução à administração**, 2ª edição. São Paulo, Editora Atlas Grupo GEN, 2011. 978852247588

NEGRINI, V. Sobre veganos e outros bichos: as estratégias de comunicação pública do ativismo animal. 2019. 200 f., il. **Tese (Doutorado em Comunicação)**—Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

ORMIMAQ, Louças, disponível em: [https://www.ormimaq.com.br/?gclid=CjwKCAjw0qOIBhBhEiwAyyVcf8-aOv8SsFB6Mn185J5FTjroxgZLu9HE3O3Xh2MET8oE7d7wBe1IOxoC\\_XAQAvD\\_BwE](https://www.ormimaq.com.br/?gclid=CjwKCAjw0qOIBhBhEiwAyyVcf8-aOv8SsFB6Mn185J5FTjroxgZLu9HE3O3Xh2MET8oE7d7wBe1IOxoC_XAQAvD_BwE), acesso em: 30 jul. 2021

PINTO, C. R. S.; Plano de negócios: Doce semente Confeitaria Plant-Based, Trabalho de Conclusão de Curso, Universidade Federal de São Paulo, Escola Paulista de Política, **Economia e Negócios** - EPPEN. 2021. 94 f. :il. . CDD: 658.4012. <https://repositorio.unifesp.br/bitstream/handle/11600/60481/TCC%20Final%20-%20Camila%20Rigby%20Silva%20Pinto.pdf?sequence=6&isAllowed=y>

PORTO, M. A.; Missão e Visão organizacional: orientações para a sua concepção, **Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção** / Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <https://www.aprimoramento.com.br/missaoevisao.pdf>, acesso: 09 ago. 2021

SARAIVA, L. F.; Elaboração de um plano de negócio de uma confeitaria de pequeno porte. Trabalho de Conclusão de Curso, Universidade Federal de Ouro Preto. **Instituto de Ciências Exatas e Aplicadas. Departamento de Engenharia de Produção**. CDU: 658.5, 2019. [https://monografias.ufop.br/bitstream/35400000/1994/6/MONOGRRAFIA\\_Elabora%3%a7%3%a3oPlanoNeg%3%b3cio.pdf](https://monografias.ufop.br/bitstream/35400000/1994/6/MONOGRRAFIA_Elabora%3%a7%3%a3oPlanoNeg%3%b3cio.pdf), acesso em: 16 jul. 2021.

SARMENTO, F. C. L., Desenvolvimento e Aceitabilidade de Sobremesa Low-Carb, **Trabalho de Conclusão de Curso**, Universidade Federal da Paraíba, Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Curso de Bacharelado em Gastronomia, João Pessoa, 2017, <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/15681/1/FCLS12092019.pdf>

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, Relatório Especial - Os negócios promissores em 2020. Todos os direitos reservados. [https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PI/Anexos/Os%20Nego%CC%81cios%20Promissores%20em%202020\\_v2.pdf](https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PI/Anexos/Os%20Nego%CC%81cios%20Promissores%20em%202020_v2.pdf), acesso em: 19 jul. 2021.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, Projeto de Desenvolvimento do setor de panificação e confeitaria com atuação na qualidade, produtividade e sustentabilidade, Todos os direitos reservados. Agosto de 2017. [https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/Estudo%20Painel%20de%20Mercado%20\(1\).pdf](https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/Estudo%20Painel%20de%20Mercado%20(1).pdf), acesso em: 18 jul. 2021.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, Mercado de Doces Bolos e Confeitaria Gourmet, <https://atendimento.sebrae-sc.com.br/inteligencia/infografico/mercado-de-doces-bolos-e-confeitaria-gourmet>, acesso em: 09 ago. 2021.

SEBRAE, Inteligência Setorial, disponível em: <https://sebraeinteligenciasetorial.com.br/produtos/relatorios-de-inteligencia/estrategias-para-fabricacao-propria-na-panificacao-e-confeitaria/5e1cb710efe9541a002ef763#download>, acesso em: 02 ago. 2021

SILVA, A. B. F.; Plano de marketing para empresa de confeitaria personalizada, **Trabalho de Conclusão de Curso**, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Escola de Administração Departamento de Ciências administrativas, Porto Alegre, 2014, <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/129805>, acesso em: 08 ago. 2021

SIMPLES NACIONAL. **O que é o Simples Nacional**. Disponível em: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/Documentos/Pagina.aspx?id=3> acesso em: 13 jul. 2021.

VIEIRA, B. M. A.; Plano de negócios para criação de uma empresa voltada para serviços de café e bistrô, **Trabalho de Conclusão de Curso**, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, 2020 <https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/1114/Bianca%20Mahatma%20A.%20Vieira%20TCC%202019.pdf?sequence=1&isAllowed=y>, acesso em: 15 jul. 2021

VILELA D. B. L. Consumo político e ativismo vegano: dilemas da politização do consumo na vida cotidiana. v. 25 n. 2: **Estudos Sociedade e Agricultura**, 2017.

[https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/esa25-2\\_07\\_consumo\\_politico](https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/esa25-2_07_consumo_politico), acesso em: 08 ago. 2021