

## PLANO DE NEGÓCIOS PARA A CAFETERIA COFFEE TIME

Acadêmica: Giovana Harumi Imamura<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 para a criação de uma cafeteria temática, focada em animes, oferecendo produtos personalizados, inspirados nas cenas de animes, localizada na cidade de Florianópolis, Santa Catarina - Brasil. Para tal, realizou-se um estudo qualitativo para análise da viabilidade de criação do negócio. Os dados utilizados foram obtidos de pesquisas bibliográficas, documentários e em meios digitais. O plano financeiro, elaborado em três cenários: o realista, o pessimista e o otimista, busca demonstrar a viabilidade do negócio por meio do levantamento de informações sobre: investimento inicial; custos fixos e variáveis; demonstração do resultado de exercício (DRE); payback; entre outros. Foi realizada análise do mercado, elencando possíveis concorrentes e público-alvo. Os resultados do projeto se mostram viáveis, com o retorno do investimento entre 8 e 12 meses.

**Palavras-chave:** Empreendedorismo; plano de negócio; cafeteria; anime; gastronomia.

### ABSTRACT

This study aims to develop a business plan for the creation of a themed coffee shop focused on anime, offering personalized products inspired by anime scenes, located in the city of Florianópolis, Santa Catarina, Brazil. To achieve this, a qualitative study was conducted to assess the feasibility of establishing the business. The data used were obtained from bibliographic research, documentaries and digital media. The financial plan, structured in three scenarios: realistic, pessimistic and optimistic, aims to demonstrate the business's feasibility by gathering information on: initial investment; fixed and variable costs; income statement (DRE); payback period; and other relevant financial aspects. A market analysis was carried out, identifying potential competitors and the target audience. The project results indicate feasibility, with a return on investment expected between 8 and 12 months.

**Keywords:** Entrepreneurship, business plan, coffee shop; anime; gastronomy;.

---

<sup>1</sup> Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Santa Catarina. E-mail: [giovanaharumii@gmail.com](mailto:giovanaharumii@gmail.com)

<sup>2</sup> Doutora em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e Université de Poitiers, Mestre em Administração (UFSC), Graduada em Administração (UFSC), Professora Titular do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC), Câmpus Florianópolis-Continent. E-mail: [jaque@ifsc.edu.br](mailto:jaque@ifsc.edu.br)

## 1 INTRODUÇÃO

O padrão de consumo alimentar vem se modificando em diversos países, no Brasil, este padrão vem aumentando conforme a observação do crescimento do percentual de gastos com alimentação fora do domicílio. Essa demanda favoreceu o aumento do número de estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar e diversificou seus serviços (Bezerra *et al.*, 2017).

Os consumidores buscam por experiências diferentes quando optam por ir a um restaurante, a uma cafeteria, entre outros estabelecimentos de alimentação, segundo a coordenadora estadual dos projetos de alimentação fora do lar do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina (Sebrae/SC) (2018), “o consumidor relaciona a ida a um restaurante com um momento carregado de simbologias, que trazem uma complexidade de sentimentos”.

[...], trabalhar com a gastronomia é pensar em formas de impactar positivamente o cliente, levando em conta sentidos diferentes. Com um público mais exigente e seletivo, a relação de compra entre empresas e consumidores mudou. Hoje, ela precisa ser mais pessoal, íntima e ir além do simples fornecimento de um produto (ABRASEL, 2018).

Sendo essa busca por novas experiências, segundo a ABRASEL (2018), uma das tendências que vem emergindo entre os consumidores é o surgimento de um novo conceito para que a aliança entre gastronomia e experiências possam estar lado a lado. Isso leva ao *eatertainment*, palavra que mescla as palavras de origem inglesa *eat* (comer) e *entertainment* (entretenimento). Tal conceito surge como uma opção para os estabelecimentos de alimentação obterem diferencial e, assim, chamar a atenção do público, que está em busca dessas experiências gastronômicas.

Dentro do setor de Alimentos & Bebidas (A&B), indústrias e estabelecimentos relacionados ao café, segundo Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) (2023), entre o período de novembro de 2022 e outubro de 2023, apresentaram crescimento de 2,25%. Na mesma direção, o consumo de café apresentou crescimento de 1,64% entre o período de novembro de 2022 a outubro de 2023, em

relação ao período anterior, considerando que esse volume representa 39,4% da safra de 2023.

Atualmente, o Brasil é o maior produtor e exportador de café do mundo, também sendo considerado o segundo maior consumidor, estando atrás somente dos Estados Unidos, com uma diferença de 5,2 milhões de sacas. De acordo com estatísticas levantadas pelo IBGE (2020), cerca de 78% da população brasileira consome o café, seja em seus próprios lares ou em cafeterias e lanchonetes. Além disso, pesquisas realizadas pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) (2023), em parceria com a empresas Axxus, constatam que, mesmo após a pandemia, 35% da população vê o café como uma oportunidade para a retomada das interações sociais.

Outro setor que embora não esteja ligado diretamente com o setor de A&B, mas que vem despontando, é a indústria dos animes (nome popularmente conhecido para as animações japonesas). Segundo Carlos (2009), os audiovisuais japoneses eram exibidos em canais abertos desde os anos 60 no Brasil, mas foi na década de 90, que os animes ganharam popularidade com a exibição de *Saint Seiya* e *Dragon Ball*.

A procura por animes continuou a crescer conforme o tempo foi passando, sendo promovidos pela pandemia e pelas plataformas de *streaming*. Segundo Fischer e Flynn (2022), “Nos últimos dois anos, a demanda global por conteúdos de anime cresceu 118%, e a participação da demanda global do gênero aumentou de 4,2% para 7,1%”, e segundo a Parrot Analytics “o anime foi o terceiro subgênero global mais procurado em 2021, atrás somente apenas de dramas policiais e sitcoms<sup>3</sup>”.

Ainda mencionado pela Parrot Analytics (2022), outro movimento no qual favoreceu os negócios no setor ocorreu quando, em 2021, a Sony Pictures comprou a Crunchyroll (a maior empresa de *streaming* focada em animes no Brasil), com o intuito de fazer com que as pessoas dissociem os desenhos japoneses a imagem infantil, além de alguns estereótipos que são frequentemente associados aos fãs de anime e mangás.

Este trabalho tem como objetivo elaborar um plano de negócios para a abertura de uma cafeteria temática, inspirada nas cafeterias tradicionais japonesas, conhecidas como *kissaten* (喫茶店), com alguns elementos da arquitetura e design

---

<sup>3</sup> Sitcoms: do termo em inglês *situation comedy*, trata-se de um gênero de comédia televisiva.

da Era Vitoriana, trazendo um cardápio estilizado com preparações que são citadas em alguns animes.

A elaboração de um plano de negócios é importante pois, de acordo com Dornelas (2021), é uma peça relevante para o planejamento de uma empresa, uma vez que o mesmo contém informações que ajudam o empreendedor a implementar a sua ideia e além de auxiliar na gestão do negócio no período inicial. Proporciona ainda informações na busca de recursos para iniciar o negócio, como bancos e investidores.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

### **2.1 Empreendedorismo e plano de negócios**

A palavra empreendedor, segundo Dornelas (2021) tem origem francesa - aquele que assume riscos e começa algo novo. Historicamente a palavra empreendedor foi utilizada com diversos significados, tanto para aqueles que não assumiram riscos e somente gerenciava projetos, quanto para aqueles que assumiam riscos ao estabelecer acordos contratuais.

Empreendedorismo, nada mais é do que a transformação de ideias em oportunidades, com o envolvimento de processos e de pessoas, e o empreendedor é aquele que possui capacidade de identificar estas oportunidades.

O empreendedor é aquele que destroi a ordem econômica existente pela introdução de novos produtos e serviços, pela criação de novas formas de organização ou pela exploração de novos recursos e materiais (Dornelas, 2021 *apud* Schumpeter, 1949, p. 29).

Todo empreendedor deve ser um bom administrador para obter sucesso, no entanto, nem todo bom administrador é um empreendedor (Dornelas, 2021, p.21).

A essência do empreendedorismo está na percepção e no aproveitamento das novas oportunidades no âmbito dos negócios, sempre tem a ver com criar uma nova forma de uso dos recursos nacionais, em que eles seja deslocados de seu emprego tradicional e sujeitos a novas combinações (Baggio; Baggio, 2014, p. 27).

Atualmente, o Brasil possui significativo desempenho quando se trata de empreender. De acordo com o SEBRAE (2023), empresas com mais de 3,5 anos cresceram consideravelmente em território nacional e, segundo a Global Entrepreneurship Monitor (GEM), em 2019, a taxa de empreendedorismo era de 38,7 milhões, segunda maior taxa desde 2002. A taxa de empreendedorismo caiu em função da pandemia em 2020, e de acordo com a última pesquisa realizada pelo GEM (2023), a taxa era de cerca de 30%. Ou seja, 30% da população entre 18 e 64 anos desenvolvem atividades empreendedoras.

O plano de negócios se mostra como uma ferramenta que descreve o empreendimento e o modelo de negócio que sustenta a empresa, e nele contém não somente informações levantadas sobre o mercado no qual se deseja atuar, mas também, possui projeções financeiras, as quais podem ser utilizadas como facilitador para que o empresário possa conseguir investimentos, seja de bancos, investidores, entre outros órgãos (Dornelas, 2021). Deste modo, é imprescindível que seja feito com extrema atenção e cuidado, não deixando-o de lado após sua implementação. Como dito por Dornelas (2021), como cartão de visitas, o empreendedor deve sempre ter à mão o plano de negócios de seu empreendimento, elaborado de maneira primorosa e cuidadosamente revisado.

## 2.2 O *geek* e o anime como sub cultura

“Na década de 1950, o termo *geek* e o termo similar *nerd* eram usados para denotar párias sociais nas escolas primárias”<sup>4</sup> (Tocci J. 2009 *apud* McCain; Gentile; Campbell, 2015, tradução nossa). Em outras palavras, utilizado como um termo de calúnia, escárnio, referindo-se a pessoas que eram observadas como anti sociais e desajustados ao ambiente social, considerados “socialmente desajustados” (Eisenberg, 2007).

Este termo foi apropriado, sendo utilizado como um tipo de auto identificação, “definido como um entusiasta que desenvolve conhecimento especializado sobre um tópico por meio de determinação e devoção excepcionais”<sup>5</sup> (Mcarthur J. 2008 *apud* McCain; Gentile; Campbell, 2015, tradução nossa).

---

<sup>4</sup> “as early as the 1950’s, the term “geek” and the similar term “nerd” had been used to denote social outcasts in grade schools”

<sup>5</sup> “defined as an enthusiast who develops expertise on a topic through exceptional determination and devotion”

A palavra *geek* não é somente usada para descrever entusiastas em ciências, tecnologia e engenharia, como também descreve os fãs devotos das mídias, com isso, cria-se subculturas que, de acordo com McCain, Gentile e Campbell (2015), refere-se a subcultura de fãs associados a “mídia obscura”. As subculturas podem ser agrupadas em seis grupos: animes e mangás; histórias em quadrinho (HQ); *cosplay*, fanfic, gêneros literários (fantasia, horror, paranormal, ficção científica, literatura juvenil, entre outros); e jogos (sejam estes de tabuleiro como os Role-Playing Games (RPGs) de mesa, ou os eletrônicos, jogados por consoles, computadores, entre outros).

Evidentemente, com o avanço da cultura contemporânea, a cultura *geek* vem ganhando espaço na sociedade brasileira, de acordo com o SEBRAE (2022) esse crescimento vem impactando principalmente os setores de informática, eletrônicos, decoração, moda e dos alimentos. Essa informação é evidenciada na pesquisa Webshoppers, realizada em 2021, a qual mostra nichos do e-commerce que tiveram desempenho positivo em 2020 e 2021, ainda que a pandemia do COVID-19 tenha desencadeado uma imensa crise.

Animes, termo utilizado para designar as animações japonesas, são uma das sub-culturas do universo *geek*. As primeiras animações, segundo Souto (2022), datam de 1910, mas somente em 1950, que o setor de animação foi revolucionado, com Osamu Tezuka, este que ajudou a configurar os mangá como conhecemos hoje e também uniu a produção de mangás, técnicas de enquadramento cinematográficos, algo que marcou os animes.

Os animes começaram a fazer sucesso na década de 60, mas foi na década de 90 que o mesmo se tornou popular em diversos países, devido ao grande investimento na produção de animações, os mesmos obtiveram uma melhora significativa na qualidade e na quantidade de animes que eram exibidos, tanto em TV aberta como fechada. Recentemente, os animes tiveram um segundo momento de alavancagem, devido a pandemia, onde as pessoas começaram a procurar por este tipo de conteúdo nas plataformas de *streaming*, em dados trazidos pela Omelete Company (2024), a indústria de produção de animes teve crescimento significativo em 2023, com aumento de 22,9% em relação ao ano anterior.

### **2.3 Experiências Gastronômicas**

Os estabelecimentos gastronômicos estão em constante transformação, uma vez que estão sujeitos às mudanças culturais de cada lugar, segundo o SEBRAE (2024) experiências gastronômicas temáticas são uma tendência para atrair clientes e criar um diferencial no mercado, além de, ao longo prazo, tal tendência pode levar a uma transformação na maneira em como os consumidores veem a gastronomia, passando a valorizar mais do que somente o alimento em si, mas a experiência cultural como um todo, podendo também possuir um papel educacional, transmitindo conhecimentos sobre a cultura.

## **3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

O presente trabalho é um estudo qualitativo (uma vez que não utiliza dados estatísticos para sua elaboração) para análise da viabilidade de criação de uma empresa. É de natureza exploratória, visando a pesquisa sobre negócios temáticos e seu crescimento no território brasileiro, e para tal, foram levantadas as informações de pesquisas bibliográficas, sendo utilizado livros, artigos científicos, sites e teses.

Para a busca de informações sobre imóveis, foram utilizados sites de imobiliárias. Para a análise de concorrência foi utilizada a ferramenta Maps do Google, além de perfis em redes sociais de empresas concorrentes. As tabelas foram criadas a partir da utilização da ferramenta Planilhas Google.

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

### **4.1 Descrição da empresa**

A Cafeteria Coffee Time será uma cafeteria temática, que possui por finalidade, o fornecimento de produtos da panificação e confeitaria característicos do universo *geek*, especificamente, do universo dos animes. Além disso, fornecerá serviço personalizado, com a parceria dos colaboradores que interpretariam um personagem para realizar o atendimento. Contará com ambientação mesclada com a arquitetura do final da Era Vitoriana e as tradicionais cafeterias japonesas, características estas observadas em alguns animes específicos (Kuroshitsuji<sup>6</sup> e

---

<sup>6</sup> Kuroshitsuji ou Black Butler: obra feita por Yana Toboso, sendo a primeira publicação do mangá realizada em 2006 e a 1º temporada da animação publicada em 2008.

Bungou Stray Dogs<sup>7</sup>), além de pratos e bebidas que remetem a preparações vistas em diversos animes. A ideia do projeto surgiu devido a buscas pessoais de produções alimentícias temáticas relacionadas a esse universo.

O estabelecimento irá funcionar de terça a sábado, no período das 8:30h às 19:00h. Conterá com um cardápio de sanduíches salgados, sobremesas e bebidas que apareçam e/ou que remetam a animes, além de contar com serviço de entrega para os consumidores, e também trabalhar com encomendas.

#### **4.1.1 Estrutura legal**

A empresa será constituída como Sociedade Limitada Unipessoal (SLU), um modelo de empreendimento no qual permite a abertura de uma empresa com apenas um sócio, o qual possui responsabilidade limitada sobre o capital social, ou seja, o patrimônio particular não se mistura com o patrimônio da sociedade. Adotará o Simples Nacional como regime tributário, com alíquota de imposto sobre a receita de vendas seja de 9,5% com o valor a deduzir de R\$13.860,00.

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

A equipe gerencial será composta por uma gerente, que deverá possuir formação superior em Gastronomia e ficará responsável pela parte administrativa do negócio, e como caixa, além de planejar, supervisionar, coordenar e controlar as operações da cafeteria, zelando pelo bem estar dos funcionários e clientes. Este deve possuir experiência tanto no atendimento quanto na confeitaria.

Conterá com um quadro de funcionários, sendo divididos em 2 turnos devido ao horário estendido, composto por:

- Dois padeiros, com turnos das 7:30 às 13:30h e 13:30 às 19:30h, responsáveis pela produção dos panificados e preparações salgadas.
- Dois confeitários, com turnos das 7:30 às 13:30h e 13:30 às 19:30h, responsáveis pela produção de cremes e outros preparos que envolvam as sobremesas, ambas as funções deverão zelar e cuidar do local de produção.
- Quatro atendentes, com turno das 8:00 às 14:00h e das 13:30 às 19:30h, onde deverão ajudar o cliente a realizar o pedido, assim como, servi-lo com cordialidade, prezando pelo bom atendimento, e zelar pelo local de trabalho.

---

<sup>7</sup> Bungou Stray Dogs: mangá escrito por Kafka Asagiri e ilustrado por Sango Harukawa, com a primeira publicação sendo feita em 2012.

Um dos atendentes que ficassem com o primeiro turno seria treinado para preparar as bebidas neste período, uma vez que o horário de maior movimento em cafeterias seria no turno da tarde.

- Um barista, com turno das 13:30 às 19:30h, que ficará responsável pelo preparo das bebidas.

#### **4.1.3 Localização e infraestrutura**

A cafeteria estará localizada na Rua Desembargador Pedro Silva, Coqueiros - Florianópolis SC, local em que há grande movimentação devido a estar situada em uma via gastronômica, além do fácil acesso a compra e entrega de insumos. Quanto à infraestrutura do imóvel, possui 90m<sup>2</sup>, composta por três salas e três banheiros, além de possuir uma copa aberta e uma área de serviço. Conta também com pé direito alto, luminárias e ar condicionado já instalados no imóvel.

Com relação à segurança do local, decidiu-se por contratar um serviço de seguros para proteção patrimonial, abrangendo proteção contra incêndios e acidentes de trabalho, além de seguros contra roubos. Também haverá instalação de câmeras e alarmes de segurança.

#### **4.1.4 Parcerias estratégicas**

Em relação ao serviço, será de grande importância contar com empresas de entrega de produtos como o iFood, uma vez que a ideia seja que o consumidor não necessite ir ao estabelecimento para conseguir realizar a compra de um produto (este mesmo sendo possível transportar). A empresa fará uso de redes sociais, como Instagram e Tik Tok, para divulgação e atrair público, uma vez que segundo a Data Reportal (2024), o número de usuários de Instagram aumentaram em 9,5% entre outubro de 2023 e janeiro de 2024, e o número de usuários no Tik Tok aumentaram 3,8% no mesmo período.

Para além disso, futuramente pretende-se formar parcerias com influencers e cosplayers para auxiliar com a divulgação do negócio, assim como pretende-se criar produtos próprios como copos, ecobags entre outros, e para tal será necessário a parceria de uma gráfica e artistas.

#### 4.1.5 Produtos e serviços

Os produtos da Coffee Time, focam em trazer ao público, pratos e bebidas que aparecem nos animes e/ou que fazem referência a tal, sendo o cardápio composto por sanduíches tanto salgados quanto doces. O cardápio inicial será dividido em três seções (Quadro 1), com todos os itens podendo ser consumidos no local ou levá-los para casa. Fora do cardápio ainda haverá a venda do Shokupan, famoso pão de leite japonês.

Salgados	Tamago sando (sanduíche de salada de ovos); Katsusando (sanduíche com carne suína); Nikusando (sanduíche com carne bovina); Classic sando; Kare Pan (pão recheado com curry japonês).
Doces	Ichigosando (sanduíche de morango com chantilly); parfaits; short cakes; tarteletes; choux cream; pudins; cookies e muffins
Bebidas	Mocha; latte; milk shakes; cappuccino; espresso; lungo; matchá latte entre outros

Quadro 1 - Itens do cardápio

Fonte: Elaborado pela autora

Ao escolher consumir no local, o cliente contará com atendimento temático, inspirado no serviço de um maid café, no qual os atendentes são caracterizados de algum personagem e realizam o atendimento, como se estivessem encenando o mesmo.

#### 4.1.6 Fornecedores potenciais

O fornecimento de matéria-prima para as produções na cafeteria será cotado principalmente com empresas especializadas como, Casa do Panificador, Delly 's Food Service e Café a Mão. As matérias-primas frescas, como vegetais e frutas utilizadas serão adquiridas no Centro de Abastecimento do Estado (CEASA), na unidade de São José. Os mercados atacados e atacados especializados de limpeza como o Atacado Litoral serão os principais fornecedores de produtos de limpeza. A escolha desses fornecedores se dá pela qualidade dos produtos além de um preço de aquisição menor.

#### 4.1.7 Produção e distribuição

Nas Tabelas 1; 2 e 3 estão listados os equipamentos, móveis e utensílios que são requisitados para a abertura do negócio, com seus respectivos valores monetários, totalizando um valor de R\$118.522,55.

Equipamentos	#	Quantia	Preço Unit.	Preço total
Maquina de espresso	1		R\$ 11.533,00	R\$ 11.533,00
Moedor de café	1		R\$ 2.449,00	R\$ 2.449,00
Balança	3		R\$ 29,69	R\$ 89,07
Termometro	1		R\$ 48,30	R\$ 48,30
Freezer	1		R\$ 3.900,00	R\$ 3.900,00
Geladeira	1		R\$ 2.671,07	R\$ 2.671,07
Vitrine refrigerada	1		R\$ 6.589,65	R\$ 6.589,65
Vitrine aquecida	1		R\$ 5.769,05	R\$ 5.769,05
Geladeira p/bebidas	1		R\$ 1.999,00	R\$ 1.999,00
Microondas	1		R\$ 421,52	R\$ 421,52
Fogão de indução	2		R\$ 299,90	R\$ 599,80
Computador	1		R\$ 1.249,99	R\$ 1.249,99
Impressora	1		R\$ 132,00	R\$ 132,00
Forno combinado	2		R\$ 18.040,50	R\$ 36.081,00
Extrator de suco	1		R\$ 113,05	R\$ 113,05
Balança de precisão	2		R\$ 97,97	R\$ 195,94
Liquidificador	1		R\$ 219,90	R\$ 219,90
Batedeira	1		R\$ 1.979,00	R\$ 1.979,00
Climatizadora	1		R\$ 7.130,00	R\$ 7.130,00
Masseira	1		R\$ 3.999,00	R\$ 3.999,00
KIt Alarme de segurança	1		R\$ 417,16	R\$ 417,16
Câmera de segurança	4		R\$ 162,62	R\$ 650,48
<b>Total</b>	<b>30</b>		<b>R\$ 69.251,37</b>	<b>R\$ 88.236,98</b>

Tabela 1 - Equipamentos

Fonte: Elaborado pela autora.

Tr	Móveis	#	Quantia	Preço Unit.	Preço total
	Mesa	6		R\$ 642,50	R\$ 3.855,00
	Cadeira	10		R\$ 167,90	R\$ 1.679,00
	Balcão de inox	2		R\$ 808,50	R\$ 1.617,00
	Balcão inox refrigerado	1		R\$ 7.789,55	R\$ 7.789,55
	Armário de inox	1		R\$ 585,00	R\$ 585,00
	Pia de inox	2		R\$ 554,67	R\$ 1.109,34
	Prateleira suspensa	6		R\$ 315,90	R\$ 1.895,40
	Prateleira organizadora vertical	2		R\$ 1.145,70	R\$ 2.291,40
	Escorredor inox	1		R\$ 1.370,19	R\$ 1.370,19
	Escorredor inox	1		R\$ 1.370,19	R\$ 1.370,19
	Bancos estofados	4		R\$ 334,31	R\$ 1.337,24
	Balcão de caixa	1		R\$ 610,00	R\$ 610,00
	Armário fermentador	1		R\$ 1.065,76	R\$ 1.065,76
	Lixeira 10L	1		R\$ 24,00	R\$ 24,00
	Lixeira 60L	2		R\$ 74,04	R\$ 148,08
	<b>Total</b>	<b>40</b>		<b>R\$ 15.488,02</b>	<b>R\$ 25.376,96</b>

Tabela 2 - Móveis

Fonte: Elaborado pela autora.

Utensílios	Quant.	Preço Unit.	Preço total	Utensílios	Quant.	Preço Unit.	Preço total
Compactadores	2	R\$ 94,90	R\$ 189,80	Faca de chef	3	R\$ 69,50	R\$ 208,50
Pincel de limpeza	2	R\$ 17,56	R\$ 35,12	Faca de legumes	2	R\$ 39,00	R\$ 78,00
Pincel de silicone	2	R\$ 14,77	R\$ 29,54	Fouet	1	R\$ 27,90	R\$ 27,90
Espátulas meia lua	3	R\$ 10,86	R\$ 32,58	Zester	1	R\$ 67,90	R\$ 67,90
Espátula de corte	2	R\$ 29,66	R\$ 59,32	Descascador	1	R\$ 11,90	R\$ 11,90
Espátula (pão duro)	4	R\$ 15,90	R\$ 63,60	Kit Espátula de manteiga (12 peças)	1	R\$ 32,90	R\$ 32,90
Copo americano	20	R\$ 0,95	R\$ 19,00	Kit Saco de confeitaria (50 und)	2	R\$ 43,45	R\$ 86,90
Kit Xícaras de espresso (6 und)	3	R\$ 59,90	R\$ 179,70	Kit Bico de confeitaria	2	R\$ 19,90	R\$ 39,80
Kit Xícaras de espresso (6 und)	3	R\$ 59,90	R\$ 179,70	Kit Bico de confeitaria	2	R\$ 19,90	R\$ 39,80
Xícaras de capuccino	14	R\$ 28,51	R\$ 399,14	Forma de bolo	4	R\$ 39,90	R\$ 159,60
Kit Copo com alça (6 und)	3	R\$ 67,07	R\$ 201,21	GN	12	R\$ 67,29	R\$ 807,48
Kit Garfo de mesa (20 peças)	1	R\$ 49,99	R\$ 49,99	Jogo Pratos de sobremesa	3	R\$ 33,39	R\$ 100,17
Kit Faca de mesa (20 peças)	1	R\$ 39,90	R\$ 39,90	Jogo Pratos de mesa	3	R\$ 38,99	R\$ 116,97
Kit Colher de mesa (20 peças)	1	R\$ 31,99	R\$ 31,99	Kit bowl inox	3	R\$ 65,68	R\$ 197,04
Kit Colher de sobremesa (20 peças)	1	R\$ 16,99	R\$ 16,99	Coador de café	2	R\$ 43,48	R\$ 86,96
Kit Colher de café/chá	1	R\$ 16,99	R\$ 16,99	Kit Panela indução	1	R\$ 651,15	R\$ 651,15
Pitchers	2	R\$ 49,91	R\$ 99,82	Silpat	2	R\$ 159,30	R\$ 318,60
Tábua de corte	3	R\$ 49,90	R\$ 149,70	Caixa organizadora	5	R\$ 19,99	R\$ 99,95
Kit Pote 500ml	1	R\$ 24,50	R\$ 24,50	Prensa francesa	2	R\$ 89,00	R\$ 178,00
<b>Total</b>	<b>66</b>	<b>R\$ 620,25</b>	<b>R\$ 1.638,89</b>	<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>1520,62</b>	<b>3269,72</b>

Tabela 3 - Utensílios

Fonte: Elaborado pela autora.

## 4.2. Mercado e competidores

### 4.2.1 Análise do setor

No Brasil, cafeterias temáticas vem ganhando espaço cada vez mais, segundo a revista Veja São Paulo (2023), já há cafeterias com diversas temáticas por São Paulo, seja em relação a temática de animais, como os cat cafés, ou outras temática, sendo alguns exemplos voltados para a cultura asiática o Hello Kitty and Friends 2D (cafeteria com parceria com a Sanrio) e o Chest of Wonders Maid Café (cafeteria onde os clientes são atendidos por cosplayers vestidos como empregados da Era Vitoriana), ambas localizadas no bairro Liberdade, bairro considerado o epicentro de cafeterias nesta temática.

#### 4.2.2 Público-alvo

A Coffee Time tem como foco os moradores da Grande Florianópolis, principalmente pessoas entre 14 e 40 anos, apreciadores da cultura geek, principalmente animes, que queiram passar o tempo em um ambiente descontraído. Também tem como foco estudantes que gostariam de consumir algo prático e que os satisfizesse, sem a necessidade de parar em um local para sentar e consumir algo quando está sem tempo.

#### 4.2.3 Análise da concorrência

A região de coqueiros, onde será localizada a Coffee Time, possui alguns estabelecimentos que trabalham com cafés, lanches e produtos da confeitaria. No Quadro 2, estão listados os estabelecimentos identificados como concorrentes diretos.

Estabelecimento	Produto/Serviço	Preço	Público-alvo	Diferença Coffee Time
Café Cordel Coqueiros	Brunch; Doces; Cafés, Salgados	R\$ 40/ R\$80	Poder aquisitivo médio alto / Residentes da região	Produtos temáticos voltados para universo dos animes; atendimento personalizado; entrega de produtos
Bulegreen Café & Brunch	Brunch, salgados, waffles	R\$ 40/ R\$80	Poder aquisitivo médio alto / Residentes da região	Produtos temáticos voltados para universo dos animes; atendimento personalizado
Café François	Viennoiseries/ Doces/ Cafés/ Bebidas/ Salgados	R\$ 40/ R\$60	Poder aquisitivo médio alto / Residentes da região	Produtos temáticos voltados para universo dos animes; atendimento personalizado
Favo Floripa	Cafés/ Tortas doces /Brunch / Salgados	R\$ 40/ R\$60	Poder aquisitivo médio alto / Residentes da região	Produtos temáticos voltados para universo dos animes; atendimento personalizado
Gatoffee	Cafés / Salgados/ Pizzas / Doces	R\$ 20 / R\$ 40	Poder aquisitivo médio/ Residentes da região	Temática voltada a animes; alimentos e bebidas estilizados do universo.

Quadro 2 - Análise de concorrência

Fonte: Elaborado pela autora.

## 4.3 Marketing

### 4.3.1 Produto e Preço

A Coffee Time irá oferecer produtos para os apreciadores da cultura geek, com o intuito de ofertar produtos os quais aparecem nos animes e que sejam de interesse de consumo, como sanduíches e doces que aparecem em determinadas cenas de diversos animes.

Os preços são baseados no valor agregado aos produtos, levando em consideração que serão utilizados insumos de qualidade, além de técnicas de preparo (principalmente no caso dos cafés, onde será ofertado cafés com latte art montadas), e sendo também considerado os produtos como um produto artesanal, fabricado em poucas quantias no início. Haverá também o uso de cartões de fidelidade, onde a cada compra o consumidor pode acumular pontos até que atinja um determinado número, possibilitando ganhar algum produto ou desconto, sendo possível assim, a fidelização do consumidor.

Para cada item do cardápio foi elaborada uma ficha técnica a fim de estimar o custo da matéria-prima (MP), assim como uma estimativa do preço final de venda, estes estão apresentados divididos entre as bebidas e os pratos do cardápio, como demonstrado na Tabela 4, contendo um CMV<sup>8</sup> médio de 29,4%.

Bebidas	Custo MP	Preço de Venda	% CMV	Comida	Custo MP	Preço de Venda	CMV
Espresso	R\$ 1,86	R\$ 8,00	29,0%	Purin	R\$ 3,29	R\$ 12,50	29,0%
Longo	R\$ 2,10	R\$ 8,00	29,0%	Poké puffs	R\$ 54,54	R\$ 25,30	29,0%
Cappuccino	R\$ 2,92	R\$ 11,00	29,0%	Short cake	R\$ 34,59	R\$ 26,00	29,0%
Mocha	R\$ 3,37	R\$ 12,50	29,0%	Cookie Tradicional	R\$ 1,54	R\$ 8,00	32,0%
Latte	R\$ 2,72	R\$ 11,00	29,0%	Chococookie	R\$ 1,53	R\$ 8,00	32,0%
Iced Latte	R\$ 3,82	R\$ 13,00	29,0%	Ichigo sando	R\$ 7,85	R\$ 8,00	29,0%
Milk shake	R\$ 4,90	R\$ 18,00	29,0%	Parfait	R\$ 10,51	R\$ 39,00	30,0%
Machá	R\$ 0,72	R\$ 13,00	31,0%	Tamago sando	R\$ 5,28	R\$ 8,00	29,0%
Machá Latte	R\$ 3,59	R\$ 15,00	31,0%	Katsu sando	R\$ 44,11	R\$ 27,00	29,0%
Chocolate quente	R\$ 4,78	R\$ 18,00	29,0%	Clássic sando	R\$ 13,74	R\$ 12,75	29,0%
Cold brew	R\$ 2,42	R\$ 9,00	29,0%	Niku sando	R\$ 14,33	R\$ 27,00	29,0%
Cold tônica	R\$ 2,28	R\$ 9,50	29,0%	Kare pan	R\$ 2,05	R\$ 8,00	29,0%
Água com gás	R\$ 2,49	R\$ 5,00	30,0%	Shokupan	R\$ 5,15	R\$ 20,00	29,0%
Água sem gás	R\$ 1,19	R\$ 5,00	30,0%	Choux cream	R\$ 19,14	R\$ 8,00	29,0%
Suco de laranja	R\$ 3,18	R\$ 12,00	29,0%	Tartellete	R\$ 4,99	R\$ 20,00	29,0%
CMV médio							29,4%

Tabela 4 - Cardápio

<sup>8</sup> CMV: custo de mercadoria vendida.

Fonte: Elaborado pela autora.

#### **4.3.2 Praça**

A empresa estará localizada na Rua Desembargador Pedro Silva, nº2079, no bairro Coqueiros, Florianópolis. Os clientes poderão escolher consumir no local, com o serviço de atendimento personalizado, dentro do horário comercial estabelecido; fazer os pedidos via aplicativos de entrega atendendo os bairros mais próximos do endereço como Capoeiras; Estreito; Abraão; Itaguaçu, se estendendo até o Centro de Florianópolis e proximidades ao Shopping Itaguaçu em São José, cidade vizinha a Florianópolis; ou então fazer os pedidos via Whatsapp Business para pedidos de retiradas ou possíveis encomendas.

#### **4.3.3 Propaganda**

Os canais de propaganda serão, principalmente, as redes sociais, como Instagram e Tik Tok, devido ao aumento do alcance de usuários, como já citado anteriormente, para os quais seriam produzidos conteúdos mais curtos e interativos diariamente, e conteúdos mais longos semanalmente, estes com o intuito de promover a empresa e os produtos. Ademais, haverá a parcerias com influencers e cosplayer para a divulgação dos produtos.

Os conteúdos criados pelo próprio estabelecimento são pensados para atrair os consumidores, sendo produzidos com fotos e vídeos, além de trazer curiosidades dos produtos fabricados e alguns vídeos do dia a dia na produção.

### **4.4 Análise estratégica**

#### **4.4.1 Análise SWOT**

Segundo Kotler (2016) análise SWOT (Strengths; Weakness; Opportunities; Threats), ou em português FOFA: Forças; Oportunidades; Fraquezas e Ameaças, é o método utilizado para análise do ambiente interno e externo da empresa. O Quadro 3 apresenta a análise SWOT da Coffee Time.

<b>Strengths (Forças)</b>	<b>Weaknees (Fraquezas)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Estratégias de marketing</li> <li>● Qualidade nos produtos</li> <li>● Atendimento especializado e personalizado</li> <li>● Estratégias de fidelização de clientes</li> <li>● Produtos personalizados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Marca desconhecida inicialmente</li> <li>● Capacidade de produção; armazenamento e atendimento no local físico reduzidos</li> </ul>
<b>Opportunities (Oportunidades)</b>	<b>Threats (Ameaças)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Temática pouco explorada</li> <li>● Grande interesse de clientes</li> <li>● Aumento de demanda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Competitividade no mercado em relação às bebidas</li> <li>● Inflação</li> <li>● Público-alvo ainda marginalizado.</li> </ul>

Quadro 3 - Análise SWOT

Fonte: Elaborado pela autora.

## 4.5 Plano financeiro

O plano financeiro apresentado a seguir foi elaborado considerando três cenários: o realista no qual o lucro líquido seja de 15,5%; o pessimista, no qual o lucro líquido seja igual ao ponto de equilíbrio, ou seja, igual a 0% e o otimista, que visa um lucro líquido de 20,1%.

Foi estabelecido um planejamento de 5 anos a partir de 2025, com inflação média projetada em 5,6% ao ano, sendo a Taxa Mínima de Atratividade (TMA) proposta para o projeto de 15%. Todas as planilhas apresentadas foram elaboradas utilizando a ferramenta Planilhas Google.

### 4.5.1 Investimento inicial

Na Tabela 5, estão apresentados todos os custos iniciais para a abertura do estabelecimento. O valor total inicial ficou em R\$195.560,24, onde R\$118.522,55 são destinados à compra de equipamentos, móveis e utensílios essenciais para a abertura, como já apresentado nas Tabelas 1, 2 e 3. O estoque foi calculado prevendo um cenário mediano onde o ticket médio é de 3 itens por pessoa, com 12 pessoas por dia, 5 dias por semana. Foi considerado para a reserva de capital de giro de 20% sobre o capital inicial.

Investimento inicial	
Descrição do investimento	Valor
Investimento em instalações (imóvel, ponto comercial, reforma e pintura)	R\$ 30.000,00
Investimento em equipamentos, móveis e utensílios	R\$ 118.522,55
Despesas com marketing	R\$ 150,00
Despesas pré-operacionais (contador, taxas para abertura da empresa)	R\$ 2.000,00
Reserva para gastos não previstos	R\$ 5.000,00
Estoques (matéria-prima inicial se houver)	R\$ 7.294,32
<b>Subtotal (capital a ser investido)</b>	<b>R\$ 162.966,87</b>
Reserva para capital de giro (*)	R\$ 32.593,37
<b>Total</b>	<b>R\$ 195.560,24</b>

Tabela 5 - Investimento inicial

Fonte: Elaborado pela autora.

#### 4.5.2 Custo de mão de obra

Os custos de mão de obra (Tabela 6) foram calculados com base nas porcentagem dos encargos sobre o salário base, conforme descrito para os optantes do Simples Nacional, considerando 29% de encargos sobre o salário base dos funcionários e 20% sobre o de sócios, foi considerado também o piso médio de categoria sendo R\$1610,13; totalizando um valor de R\$ 23.197,85.

Custos mensais com mão de obra				
Função	Quantidade de funcionários	Salário Base R\$	Encargos R\$	Total R\$
Padeiro	2	R\$ 2.260,43	R\$ 655,52	R\$ 5.831,91
Confeiteira	2	R\$ 2.260,43	R\$ 655,52	R\$ 5.831,91
Atendente	4	R\$ 1.747,59	R\$ 506,80	R\$ 9.017,56
Barista	1	R\$ 1.950,75	R\$ 565,72	R\$ 2.516,47
<b>Total</b>	<b>9</b>		<b>R\$ 2.383,57</b>	<b>R\$ 23.197,85</b>

Tabela 6 - Custo mensais de mão de obra

Fonte: Elaborado pela autora.

#### 4.5.3 Custo e despesas fixo

A Tabela 7 demonstra uma projeção de valores obtidos dos custos e despesas fixos ao decorrer de 5 anos. O valor de depreciação de móveis, máquinas e equipamentos foi calculado utilizando a taxa de 10% ao ano, enquanto Utensílios; Pratos; Talheres; toalhas e Equipamentos de Processamentos de dados foram calculados com uma taxa de 20% ano ano. As taxas utilizadas, são taxas já tabeladas para fins de cálculo de depreciação.

Custos e despesas fixos						
Descrição	Valor em R\$/mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Mão de obra	R\$ 23.197,85	R\$ 278.374,21	R\$ 293.963,16	R\$ 310.425,10	R\$ 327.808,91	R\$ 346.166,21
Energia elétrica	R\$ 1.269,98	R\$ 15.239,76	R\$ 16.093,19	R\$ 16.994,41	R\$ 17.946,09	R\$ 18.951,07
Água	R\$ 450,00	R\$ 5.400,00	R\$ 5.702,40	R\$ 6.021,73	R\$ 6.358,95	R\$ 6.715,05
Depreciação	R\$ 672,15	R\$ 8.065,80	R\$ 8.517,48	R\$ 8.994,46	R\$ 9.498,15	R\$ 10.030,05
Aluguel	R\$ 9.200,00	R\$ 110.400,00	R\$ 116.582,40	R\$ 123.111,01	R\$ 130.005,23	R\$ 137.285,52
Uniformes e material segurança	R\$ 86,41	R\$ 1.036,90	R\$ 1.094,97	R\$ 1.156,28	R\$ 1.221,04	R\$ 1.289,41
Impostos fixos (IPTU, IPVA)	R\$ 702,15	R\$ 8.425,80	R\$ 8.897,64	R\$ 9.395,91	R\$ 9.922,08	R\$ 10.477,72
Material de limpeza	R\$ 105,60	R\$ 1.267,20	R\$ 1.338,16	R\$ 1.413,10	R\$ 1.492,23	R\$ 1.575,80
Seguro/segurança	R\$ 1.690,00	R\$ 20.280,00	R\$ 21.415,68	R\$ 22.614,96	R\$ 23.881,40	R\$ 25.218,75
Telefone + Internet	R\$ 170,00	R\$ 2.040,00	R\$ 2.154,24	R\$ 2.274,88	R\$ 2.402,27	R\$ 2.536,80
Materiais diversos	R\$ 1.844,00	R\$ 22.128,00	R\$ 23.367,17	R\$ 24.675,73	R\$ 26.057,57	R\$ 27.516,79
Propaganda	R\$ 150,00	R\$ 1.800,00	R\$ 1.900,80	R\$ 2.007,24	R\$ 2.119,65	R\$ 2.238,35
Serviço contador	R\$ 2.000,00	R\$ 24.000,00	R\$ 25.344,00	R\$ 26.763,26	R\$ 28.262,01	R\$ 29.844,68
Despesas financeiras	R\$ 30,00	R\$ 360,00	R\$ 380,16	R\$ 401,45	R\$ 423,93	R\$ 447,67
Outras despesas	R\$ 500,00	R\$ 6.000,00	R\$ 6.336,00	R\$ 6.690,82	R\$ 7.065,50	R\$ 7.461,17
<b>Total</b>	<b>R\$ 42.068,14</b>	<b>R\$ 504.817,67</b>	<b>R\$ 533.087,46</b>	<b>R\$ 562.940,36</b>	<b>R\$ 594.465,02</b>	<b>R\$ 627.755,06</b>

Tabela 7 - Custo e despesas fixos

Fonte: Elaborado pela autora.

#### 4.5.4 Custos e despesas variáveis e totais

O valor total de custos e despesas variáveis é a somatória dos valores do custo da matéria prima, imposto sobre a venda; as taxas de cartão de crédito e débito e outras taxas considerando que o estabelecimento trabalhará com aplicativos para delivery de seus produtos.

Para o cálculo de custo de matéria prima foram utilizados os valores de vendas referentes a cada cenário, com o CMV médio de 29,4%. O imposto das despesas obtidos do simples nacional se encontra na 3ª faixa (lucro bruto anual de R\$360.000,01 a R\$720.000,00), com a alíquota de 9,50% e desconto de R\$13.860,00, a despesa relacionada a taxa de cartão são obtidas através de cálculos de venda utilizando uma taxa de 2,38% e as outras despesas, que são relacionadas a utilização de aplicativos para delivery são calculados com uma taxa de 3,2%.

Os custos e despesas variáveis dos cenários realista, pessimista e otimista são apresentados respectivamente abaixo nas tabelas 8, 10 e 12. Já os custos totais são obtidos através da soma dos custos e despesas variáveis com os fixos como demonstrado nas tabelas 9, 11 e 13 dos cenários realista, pessimista e otimista respectivamente.

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\$ 30.044,60	R\$ 360.535,14	R\$ 380.725,11	R\$ 402.045,71	R\$ 424.560,27	R\$ 448.335,65
Despesas variáveis de venda - imposto	R\$ 8.553,29	R\$ 102.639,45	R\$ 108.387,26	R\$ 114.456,95	R\$ 120.866,53	R\$ 127.635,06
Despesas variáveis de venda - taxas cartão	R\$ 2.432,18	R\$ 29.186,18	R\$ 30.820,60	R\$ 32.546,56	R\$ 34.369,17	R\$ 36.293,84
Despesas variáveis de venda - outras taxas	R\$ 3.270,16	R\$ 39.241,92	R\$ 41.439,47	R\$ 43.760,08	R\$ 46.210,64	R\$ 48.798,44
<b>Total</b>	<b>R\$ 44.300,22</b>	<b>R\$ 531.602,69</b>	<b>R\$ 561.372,44</b>	<b>R\$ 592.809,30</b>	<b>R\$ 626.006,62</b>	<b>R\$ 661.062,99</b>

Tabela 8 - Custos e despesas variáveis - cenário realista

Fonte: Elaborado pela autora.

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\$ 42.068,14	R\$ 504.817,67	R\$ 533.087,46	R\$ 562.940,36	R\$ 594.465,02	R\$ 627.755,06
Custos e despesas variáveis	R\$ 44.300,22	R\$ 531.602,69	R\$ 561.372,44	R\$ 592.809,30	R\$ 626.006,62	R\$ 661.062,99
<b>Total</b>	<b>R\$ 86.368,36</b>	<b>R\$ 1.036.420,36</b>	<b>R\$ 1.094.459,90</b>	<b>R\$ 1.155.749,65</b>	<b>R\$ 1.220.471,63</b>	<b>R\$ 1.288.818,04</b>

Tabela 9 - Custos e despesas totais- cenário realista

Fonte: Elaborado pela autora.

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\$ 22.454,31	R\$ 269.451,71	R\$ 284.541,00	R\$ 300.475,30	R\$ 317.301,91	R\$ 335.070,82
Despesas variáveis de venda - imposto	R\$ 6.100,64	R\$ 73.207,73	R\$ 77.307,36	R\$ 81.636,57	R\$ 86.208,22	R\$ 91.035,88
Despesas variáveis de venda - taxas cartão	R\$ 1.817,73	R\$ 21.812,76	R\$ 23.034,27	R\$ 24.324,19	R\$ 25.686,35	R\$ 27.124,78
Despesas variáveis de venda - outras taxas	R\$ 2.444,01	R\$ 29.328,08	R\$ 30.970,45	R\$ 32.704,79	R\$ 34.536,26	R\$ 36.470,29
<b>Total</b>	<b>R\$ 32.816,69</b>	<b>R\$ 393.800,27</b>	<b>R\$ 415.853,08</b>	<b>R\$ 439.140,86</b>	<b>R\$ 463.732,74</b>	<b>R\$ 489.701,78</b>

Tabela 10 - Custos e despesas variáveis - cenário pessimista

Fonte: Elaborado pela autora.

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\$ 42.068,14	R\$ 504.817,67	R\$ 533.087,46	R\$ 562.940,36	R\$ 594.465,02	R\$ 627.755,06
Custos de despesas variáveis	R\$ 32.816,69	R\$ 393.800,27	R\$ 415.853,08	R\$ 439.140,86	R\$ 463.732,74	R\$ 489.701,78
<b>Total</b>	<b>R\$ 74.884,83</b>	<b>R\$ 898.617,94</b>	<b>R\$ 948.940,54</b>	<b>R\$ 1.002.081,21</b>	<b>R\$ 1.058.197,76</b>	<b>R\$ 1.117.456,83</b>

Tabela 11 - Custos e despesas totais- cenário pessimista

Fonte: Elaborado pela autora.

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\$ 33.980,93	R\$ 407.771,18	R\$ 430.606,37	R\$ 454.720,32	R\$ 480.184,66	R\$ 507.075,00
Despesas variáveis de venda - imposto	R\$ 9.825,23	R\$ 117.902,80	R\$ 124.505,35	R\$ 131.477,65	R\$ 138.840,40	R\$ 146.615,46
Despesas variáveis de venda - taxas cartão	R\$ 2.750,84	R\$ 33.010,05	R\$ 34.858,61	R\$ 36.810,69	R\$ 38.872,09	R\$ 41.048,93
Despesas variáveis de venda - outras taxas	R\$ 3.698,60	R\$ 44.383,26	R\$ 46.868,72	R\$ 49.493,37	R\$ 52.265,00	R\$ 55.191,84
<b>Total</b>	<b>R\$ 50.255,61</b>	<b>R\$ 603.067,28</b>	<b>R\$ 636.839,05</b>	<b>R\$ 672.502,04</b>	<b>R\$ 710.162,15</b>	<b>R\$ 749.931,23</b>

Tabela 12 - Custos e despesas variáveis - cenário otimista

Fonte: Elaborado pela autora.

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\$ 42.068,14	R\$ 504.817,67	R\$ 533.087,46	R\$ 562.940,36	R\$ 594.465,02	R\$ 627.755,06	
Custos de despesas variáveis	R\$ 50.255,61	R\$ 603.067,28	R\$ 636.839,05	R\$ 672.502,04	R\$ 710.162,15	R\$ 749.931,23	
Total	R\$ 92.323,75	R\$ 1.107.884,95	R\$ 1.169.926,51	R\$ 1.235.442,39	R\$ 1.304.627,16	R\$ 1.377.686,29	

Tabela 13 - Custos e despesas totais- cenário otimista

Fonte: Elaborado pela autora.

#### 4.5.5 Demonstração do Resultado do Exercício (DRE)

As Tabelas 14; 15 e 16 são referentes às projeções da DRE e seus respectivos resultados nos 3 cenários: realista, onde o lucro estimado fique próximo a 15%; o pessimista, no qual o ponto de equilíbrio é igual a zero, não havendo, portanto, nem lucro ou prejuízo e o otimista, onde o lucro estimado seja de 20% ou acima.

O cenário pessimista (Tabela 16) é um cenário no qual não há lucro líquido, este sendo zero ou próximo de zero, sendo assim o valor de vendas totais deve ser igual ao PE obtido no cenário realista a partir da fórmula a seguir:

<b>Cálculo do ponto de equilíbrio:</b>
$1 - \frac{\text{Custos fixos} + \text{Despesas fixas}}{[(\text{Custos variáveis} + \text{Despesas variáveis}) \div \text{Receita}]}$

Imagem 1 - cálculo do ponto de equilíbrio

Fonte: Elaborado pela autora

No cálculo da DRE no cenário pessimista é observado que os valores percentuais não são idênticos, isso é causado por arredondamentos, que por fim fazem com que o lucro líquido final não seja zero, mas próximo o suficiente para considerar como cenário pessimista.

Cenário realista	Valor em reais mensal	Percentuais	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
1 VENDAS TOTAIS (RECEITAS)	R\$ 102.192,50	100,0%	R\$ 1.226.310,00	R\$ 1.294.983,36	R\$ 1.367.502,43	R\$ 1.444.082,56	R\$ 1.524.951,19
2 - CUSTOS E DESPESAS VARIÁVEIS	R\$ 44.300,22	43,3%	R\$ 531.602,69	R\$ 561.372,44	R\$ 592.809,30	R\$ 626.006,62	R\$ 661.062,99
Custo da Mercadoria Vendida (CMV)	R\$ 30.044,60	29,40%	R\$ 360.535,14	R\$ 380.725,11	R\$ 402.045,71	R\$ 424.560,27	R\$ 448.335,65
Despesas variáveis de venda	R\$ 14.255,63	13,9%	R\$ 171.067,55	R\$ 180.647,33	R\$ 190.763,58	R\$ 201.446,34	R\$ 212.727,34
3 = LUCRO BRUTO	R\$ 57.892,28	56,7%	R\$ 694.707,31	R\$ 733.610,92	R\$ 774.693,13	R\$ 818.075,95	R\$ 863.888,20
4 - Custos e despesas fixos	R\$ 42.068,14	41,2%	R\$ 504.817,67	R\$ 533.087,46	R\$ 562.940,36	R\$ 594.465,02	R\$ 627.755,06
5 = LUCRO LÍQUIDO	R\$ 15.824,14	15,5%	R\$ 189.889,64	R\$ 200.523,46	R\$ 211.752,78	R\$ 223.610,93	R\$ 236.133,15
6 PONTO EQUILÍBRIO	R\$ 74.259,45						

Tabela 14 - DRE- cenário realista

Fonte: Elaborado pela autora.

Cenário pessimista	Valor em reais mensal	Percentuais	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>1 VENDAS TOTAIS (RECEITAS)</b>	R\$ 74.259,45	100,0%	R\$ 916.502,40	R\$ 967.826,53	R\$ 1.022.024,82	R\$ 1.079.258,21	R\$ 1.139.696,67
<b>2 - CUSTOS E DESPESAS VARIÁVEIS</b>	R\$ 32.194,66	43,4%	R\$ 386.335,88	R\$ 407.970,69	R\$ 430.817,05	R\$ 454.942,81	R\$ 480.419,61
Custo da Mercadoria Vendida (CMV)	R\$ 21.832,28	29,4%	R\$ 261.987,32	R\$ 276.658,61	R\$ 292.151,50	R\$ 308.511,98	R\$ 325.788,65
Despesas variáveis de venda	R\$ 10.362,38	14,0%	R\$ 124.348,56	R\$ 131.312,08	R\$ 138.665,56	R\$ 146.430,83	R\$ 154.630,96
<b>3 = LUCRO BRUTO</b>	R\$ 42.064,79	56,6%	R\$ 530.166,52	R\$ 559.855,84	R\$ 591.207,77	R\$ 624.315,40	R\$ 659.277,06
<b>4 - Custos e despesas fixos</b>	R\$ 42.068,14	56,7%	R\$ 504.817,67	R\$ 533.087,46	R\$ 562.940,36	R\$ 594.465,02	R\$ 627.755,06
<b>5 = LUCRO LÍQUIDO</b>	-R\$ 3,35	0,0%	R\$ 25.348,85	R\$ 26.768,38	R\$ 28.267,41	R\$ 29.850,39	R\$ 31.522,01
<b>6 PONTO EQUILÍBRIO</b>	R\$ 74.265,36						

Tabela 15 - DRE- cenário pessimista

Fonte: Elaborado pela autora.

Cenário otimista	Valor em reais mensal	Percentuais	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
<b>1 VENDAS TOTAIS (RECEITAS)</b>	R\$ 115.581,40	100,0%	R\$ 1.386.976,80	R\$ 1.464.647,50	R\$ 1.546.667,76	R\$ 1.633.281,16	R\$ 1.724.744,90
<b>2 - CUSTOS E DESPESAS VARIÁVEIS</b>	R\$ 50.255,61	43,5%	R\$ 603.067,28	R\$ 636.839,05	R\$ 672.502,04	R\$ 710.162,15	R\$ 749.931,23
Custo da Mercadoria Vendida (CMV)	R\$ 33.980,93	29,4%	R\$ 407.771,18	R\$ 430.606,37	R\$ 454.720,32	R\$ 480.184,66	R\$ 507.075,00
Despesas variáveis de venda	R\$ 16.274,68	14,1%	R\$ 195.296,10	R\$ 206.232,68	R\$ 217.781,71	R\$ 229.977,49	R\$ 242.856,23
<b>3 = LUCRO BRUTO</b>	R\$ 65.325,79	56,5%	R\$ 783.909,52	R\$ 827.808,45	R\$ 874.165,73	R\$ 923.119,01	R\$ 974.813,67
<b>4 - Custos e despesas fixos</b>	R\$ 42.068,14	36,4%	R\$ 504.817,67	R\$ 533.087,46	R\$ 562.940,36	R\$ 594.465,02	R\$ 627.755,06
<b>5 = LUCRO LÍQUIDO</b>	R\$ 23.257,65	20,1%	R\$ 279.091,85	R\$ 294.720,99	R\$ 311.225,37	R\$ 328.653,99	R\$ 347.058,61
<b>6 PONTO EQUILÍBRIO</b>	R\$ 74.431,46						

Tabela 16 - DRE- cenário otimista

Fonte: Elaborado pela autora.

#### 4.5.6 Projeção de vendas

Para a projeção de vendas, foi utilizado uma estimativa de vendas para cada item do cardápio e seu respectivo preço, para fins de cálculo de vendas totais estimadas. Cada item foi calculado nos três cenários (Tabelas 17; 18 e 19), em um período de cinco anos.

Projeção de vendas mensal - cenário realista								
Quantidade mês	Descrição	Preço unitário	Total mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
154	Espresso	R\$ 8,00	R\$ 1.232,00	R\$ 14.784,00	R\$ 15.611,90	R\$ 16.486,17	R\$ 17.409,40	R\$ 18.384,32
154	Longo	R\$ 8,00	R\$ 1.232,00	R\$ 14.784,00	R\$ 15.611,90	R\$ 16.486,17	R\$ 17.409,40	R\$ 18.384,32
330	Cappuccino	R\$ 11,00	R\$ 3.630,00	R\$ 43.560,00	R\$ 45.999,36	R\$ 48.575,32	R\$ 51.295,54	R\$ 54.168,09
264	Mocha	R\$ 12,50	R\$ 3.300,00	R\$ 39.600,00	R\$ 41.817,60	R\$ 44.159,39	R\$ 46.632,31	R\$ 49.243,72
264	Latte	R\$ 11,00	R\$ 2.904,00	R\$ 34.848,00	R\$ 36.799,49	R\$ 38.860,26	R\$ 41.036,43	R\$ 43.334,47
220	Iced Latte	R\$ 13,00	R\$ 2.860,00	R\$ 34.320,00	R\$ 36.241,92	R\$ 38.271,47	R\$ 40.414,67	R\$ 42.677,89
220	Milk shake	R\$ 18,00	R\$ 3.960,00	R\$ 47.520,00	R\$ 50.181,12	R\$ 52.991,26	R\$ 55.958,77	R\$ 59.092,46
154	Machá	R\$ 13,00	R\$ 2.002,00	R\$ 24.024,00	R\$ 25.369,34	R\$ 26.790,03	R\$ 28.290,27	R\$ 29.874,52
198	Machá Latte	R\$ 15,00	R\$ 2.970,00	R\$ 35.640,00	R\$ 37.635,84	R\$ 39.743,45	R\$ 41.969,08	R\$ 44.319,35
242	Chocolate quente	R\$ 18,00	R\$ 4.356,00	R\$ 52.272,00	R\$ 55.199,23	R\$ 58.290,39	R\$ 61.554,65	R\$ 65.001,71
176	Cold brew	R\$ 9,00	R\$ 1.584,00	R\$ 19.008,00	R\$ 20.072,45	R\$ 21.196,51	R\$ 22.383,51	R\$ 23.636,99
220	Cold tônica	R\$ 9,50	R\$ 2.090,00	R\$ 25.080,00	R\$ 26.484,48	R\$ 27.967,61	R\$ 29.533,80	R\$ 31.187,69
154	Água com gás	R\$ 5,00	R\$ 770,00	R\$ 9.240,00	R\$ 9.757,44	R\$ 10.303,86	R\$ 10.880,87	R\$ 11.490,20
154	Água sem gás	R\$ 5,00	R\$ 770,00	R\$ 9.240,00	R\$ 9.757,44	R\$ 10.303,86	R\$ 10.880,87	R\$ 11.490,20
220	Suco de laranja	R\$ 12,00	R\$ 2.640,00	R\$ 31.680,00	R\$ 33.454,08	R\$ 35.327,51	R\$ 37.305,85	R\$ 39.394,98
210	Purin	R\$ 12,50	R\$ 2.625,00	R\$ 31.500,00	R\$ 33.264,00	R\$ 35.126,78	R\$ 37.093,88	R\$ 39.171,14
220	Poké puffs	R\$ 25,30	R\$ 5.566,00	R\$ 66.792,00	R\$ 70.532,35	R\$ 74.482,16	R\$ 78.653,16	R\$ 83.057,74
286	Short cake	R\$ 26,00	R\$ 7.436,00	R\$ 89.232,00	R\$ 94.228,99	R\$ 99.505,82	R\$ 105.078,14	R\$110.962,52
286	Cookie Tradicional	R\$ 8,00	R\$ 2.288,00	R\$ 27.456,00	R\$ 28.993,54	R\$ 30.617,17	R\$ 32.331,74	R\$ 34.142,31
286	Chococookie	R\$ 8,00	R\$ 2.288,00	R\$ 27.456,00	R\$ 28.993,54	R\$ 30.617,17	R\$ 32.331,74	R\$ 34.142,31
250	Ichigo sando	R\$ 8,00	R\$ 2.000,00	R\$ 24.000,00	R\$ 25.344,00	R\$ 26.763,26	R\$ 28.262,01	R\$ 29.844,68
335	Parfait	R\$ 39,00	R\$ 13.065,00	R\$156.780,00	R\$ 165.559,68	R\$174.831,02	R\$ 184.621,56	R\$194.960,37
242	Tamago sando	R\$ 8,00	R\$ 1.936,00	R\$ 23.232,00	R\$ 24.532,99	R\$ 25.906,84	R\$ 27.357,62	R\$ 28.889,65
264	Katsu sando	R\$ 27,00	R\$ 7.128,00	R\$ 85.536,00	R\$ 90.326,02	R\$ 95.384,27	R\$ 100.725,79	R\$106.366,44
286	Clássic sando	R\$ 12,75	R\$ 3.646,50	R\$ 43.758,00	R\$ 46.208,45	R\$ 48.796,12	R\$ 51.528,70	R\$ 54.414,31
286	Niku sando	R\$ 27,00	R\$ 7.722,00	R\$ 92.664,00	R\$ 97.853,18	R\$103.332,96	R\$ 109.119,61	R\$115.230,31
220	Kare pan	R\$ 8,00	R\$ 1.760,00	R\$ 21.120,00	R\$ 22.302,72	R\$ 23.551,67	R\$ 24.870,57	R\$ 26.263,32
140	Shokupan	R\$ 20,00	R\$ 2.800,00	R\$ 33.600,00	R\$ 35.481,60	R\$ 37.468,57	R\$ 39.566,81	R\$ 41.782,55
264	Choux cream	R\$ 8,00	R\$ 2.112,00	R\$ 25.344,00	R\$ 26.763,26	R\$ 28.262,01	R\$ 29.844,68	R\$ 31.515,98
176	Tartellete	R\$ 20,00	R\$ 3.520,00	R\$ 42.240,00	R\$ 44.605,44	R\$ 47.103,34	R\$ 49.741,13	R\$ 52.526,64
			R\$ 102.192,50	R\$ 1.226.310,00	R\$ 1.294.983,36	R\$ 1.367.502,43	R\$ 1.444.082,56	R\$ 1.524.951,19

Tabela 17 - Projeção de vendas- cenário realista

Fonte: Elaborado pela autora.

Projeção de vendas mensal - cenário pessimista								
Quantidade mês	Descrição	Preço unitário	Total mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
154	Espresso	R\$ 8,00	R\$ 1.232,00	R\$ 14.784,00	R\$ 15.611,90	R\$ 16.486,17	R\$ 17.409,40	R\$ 18.384,32
176	Longo	R\$ 8,00	R\$ 1.408,00	R\$ 16.896,00	R\$ 17.842,18	R\$ 18.841,34	R\$ 19.896,45	R\$ 21.010,65
176	Cappuccino	R\$ 11,00	R\$ 1.936,00	R\$ 23.232,00	R\$ 24.532,99	R\$ 25.906,84	R\$ 27.357,62	R\$ 28.889,65
154	Mocha	R\$ 12,50	R\$ 1.925,00	R\$ 23.100,00	R\$ 24.393,60	R\$ 25.759,64	R\$ 27.202,18	R\$ 28.725,50
154	Latte	R\$ 11,00	R\$ 1.694,00	R\$ 20.328,00	R\$ 21.466,37	R\$ 22.668,48	R\$ 23.937,92	R\$ 25.278,44
176	Iced Latte	R\$ 13,00	R\$ 2.288,00	R\$ 27.456,00	R\$ 28.993,54	R\$ 30.617,17	R\$ 32.331,74	R\$ 34.142,31
286	Milk shake	R\$ 18,00	R\$ 5.148,00	R\$ 61.776,00	R\$ 65.235,46	R\$ 68.888,64	R\$ 72.746,41	R\$ 76.820,20
154	Machá	R\$ 13,00	R\$ 2.002,00	R\$ 24.024,00	R\$ 25.369,34	R\$ 26.790,03	R\$ 28.290,27	R\$ 29.874,52
264	Machá Latte	R\$ 15,00	R\$ 3.960,00	R\$ 47.520,00	R\$ 50.181,12	R\$ 52.991,26	R\$ 55.958,77	R\$ 59.092,46
242	Chocolate quente	R\$ 18,00	R\$ 4.356,00	R\$ 52.272,00	R\$ 55.199,23	R\$ 58.290,39	R\$ 61.554,65	R\$ 65.001,71
176	Cold brew	R\$ 9,00	R\$ 1.584,00	R\$ 19.008,00	R\$ 20.072,45	R\$ 21.196,51	R\$ 22.383,51	R\$ 23.636,99
154	Cold tônica	R\$ 9,50	R\$ 1.463,00	R\$ 17.556,00	R\$ 18.539,14	R\$ 19.577,33	R\$ 20.673,66	R\$ 21.831,38
154	Água com gás	R\$ 5,00	R\$ 770,00	R\$ 9.240,00	R\$ 9.757,44	R\$ 10.303,86	R\$ 10.880,87	R\$ 11.490,20
220	Água sem gás	R\$ 5,00	R\$ 1.100,00	R\$ 13.200,00	R\$ 13.939,20	R\$ 14.719,80	R\$ 15.544,10	R\$ 16.414,57
198	Suco de laranja	R\$ 12,00	R\$ 2.376,00	R\$ 28.512,00	R\$ 30.108,67	R\$ 31.794,76	R\$ 33.575,26	R\$ 35.455,48
198	Purin	R\$ 12,50	R\$ 2.475,00	R\$ 29.700,00	R\$ 31.363,20	R\$ 33.119,54	R\$ 34.974,23	R\$ 36.932,79
154	Poké puffs	R\$ 25,30	R\$ 3.896,20	R\$ 46.754,40	R\$ 49.372,65	R\$ 52.137,51	R\$ 55.057,22	R\$ 58.140,42
154	Short cake	R\$ 26,00	R\$ 4.004,00	R\$ 48.048,00	R\$ 50.738,69	R\$ 53.580,05	R\$ 56.580,54	R\$ 59.749,05
110	Cookie Tradicional	R\$ 8,00	R\$ 880,00	R\$ 10.560,00	R\$ 11.151,36	R\$ 11.775,84	R\$ 12.435,28	R\$ 13.131,66
110	Chococookie	R\$ 8,00	R\$ 880,00	R\$ 10.560,00	R\$ 11.151,36	R\$ 11.775,84	R\$ 12.435,28	R\$ 13.131,66
154	Ichigo sando	R\$ 8,00	R\$ 1.232,00	R\$ 14.784,00	R\$ 15.611,90	R\$ 16.486,17	R\$ 17.409,40	R\$ 18.384,32
154	Parfait	R\$ 39,00	R\$ 6.006,00	R\$ 72.072,00	R\$ 76.108,03	R\$ 80.370,08	R\$ 84.870,81	R\$ 89.623,57
176	Tamago sando	R\$ 8,00	R\$ 1.408,00	R\$ 16.896,00	R\$ 17.842,18	R\$ 18.841,34	R\$ 19.896,45	R\$ 21.010,65
220	Katsu sando	R\$ 27,00	R\$ 5.940,00	R\$ 71.280,00	R\$ 75.271,68	R\$ 79.486,89	R\$ 83.938,16	R\$ 88.638,70
176	Clássic sando	R\$ 12,75	R\$ 2.244,00	R\$ 26.928,00	R\$ 28.435,97	R\$ 30.028,38	R\$ 31.709,97	R\$ 33.485,73
176	Niku sando	R\$ 27,00	R\$ 4.752,00	R\$ 57.024,00	R\$ 60.217,34	R\$ 63.589,52	R\$ 67.150,53	R\$ 70.910,96
176	Kare pan	R\$ 8,00	R\$ 1.408,00	R\$ 16.896,00	R\$ 17.842,18	R\$ 18.841,34	R\$ 19.896,45	R\$ 21.010,65
220	Shokupan	R\$ 20,00	R\$ 4.400,00	R\$ 52.800,00	R\$ 55.756,80	R\$ 58.879,18	R\$ 62.176,41	R\$ 65.658,29
176	Choux cream	R\$ 8,00	R\$ 1.408,00	R\$ 16.896,00	R\$ 17.842,18	R\$ 18.841,34	R\$ 19.896,45	R\$ 21.010,65
110	Tartellete	R\$ 20,00	R\$ 2.200,00	R\$ 26.400,00	R\$ 27.878,40	R\$ 29.439,59	R\$ 31.088,21	R\$ 32.829,15
			R\$ 76.375,20	R\$ 916.502,40	R\$ 967.826,53	R\$ 1.022.024,82	R\$ 1.079.258,21	R\$ 1.139.696,67

Tabela 18 - Projeção de vendas- cenário pessimista

Fonte: Elaborado pela autora.

Projeção de vendas mensal - cenário otimista								
Quantidade mês	Descrição	Preço unitário	Total mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
242	Espresso	R\$ 8,00	R\$ 1.936,00	R\$ 23.232,00	R\$ 24.532,99	R\$ 25.906,84	R\$ 27.357,62	R\$ 28.889,65
242	Longo	R\$ 8,00	R\$ 1.936,00	R\$ 23.232,00	R\$ 24.532,99	R\$ 25.906,84	R\$ 27.357,62	R\$ 28.889,65
308	Cappuccino	R\$ 11,00	R\$ 3.388,00	R\$ 40.656,00	R\$ 42.932,74	R\$ 45.336,97	R\$ 47.875,84	R\$ 50.556,89
286	Mocha	R\$ 12,50	R\$ 3.575,00	R\$ 42.900,00	R\$ 45.302,40	R\$ 47.839,33	R\$ 50.518,34	R\$ 53.347,36
220	Latte	R\$ 11,00	R\$ 2.420,00	R\$ 29.040,00	R\$ 30.666,24	R\$ 32.383,55	R\$ 34.197,03	R\$ 36.112,06
264	Iced Latte	R\$ 13,00	R\$ 3.432,00	R\$ 41.184,00	R\$ 43.490,30	R\$ 45.925,76	R\$ 48.497,60	R\$ 51.213,47
220	Milk shake	R\$ 18,00	R\$ 3.960,00	R\$ 47.520,00	R\$ 50.181,12	R\$ 52.991,26	R\$ 55.958,77	R\$ 59.092,46
110	Machá	R\$ 13,00	R\$ 1.430,00	R\$ 17.160,00	R\$ 18.120,96	R\$ 19.135,73	R\$ 20.207,33	R\$ 21.338,95
264	Machá Latte	R\$ 15,00	R\$ 3.960,00	R\$ 47.520,00	R\$ 50.181,12	R\$ 52.991,26	R\$ 55.958,77	R\$ 59.092,46
220	Chocolate quente	R\$ 18,00	R\$ 3.960,00	R\$ 47.520,00	R\$ 50.181,12	R\$ 52.991,26	R\$ 55.958,77	R\$ 59.092,46
242	Cold brew	R\$ 9,00	R\$ 2.178,00	R\$ 26.136,00	R\$ 27.599,62	R\$ 29.145,19	R\$ 30.777,33	R\$ 32.500,86
286	Cold tônica	R\$ 9,50	R\$ 2.717,00	R\$ 32.604,00	R\$ 34.429,82	R\$ 36.357,89	R\$ 38.393,94	R\$ 40.544,00
330	Água com gás	R\$ 5,00	R\$ 1.650,00	R\$ 19.800,00	R\$ 20.908,80	R\$ 22.079,69	R\$ 23.316,16	R\$ 24.621,86
330	Água sem gás	R\$ 5,00	R\$ 1.650,00	R\$ 19.800,00	R\$ 20.908,80	R\$ 22.079,69	R\$ 23.316,16	R\$ 24.621,86
330	Suco de laranja	R\$ 12,00	R\$ 3.960,00	R\$ 47.520,00	R\$ 50.181,12	R\$ 52.991,26	R\$ 55.958,77	R\$ 59.092,46
264	Purin	R\$ 12,50	R\$ 3.300,00	R\$ 39.600,00	R\$ 41.817,60	R\$ 44.159,39	R\$ 46.632,31	R\$ 49.243,72
198	Poké puffs	R\$ 25,30	R\$ 5.009,40	R\$ 60.112,80	R\$ 63.479,12	R\$ 67.033,95	R\$ 70.787,85	R\$ 74.751,97
330	Short cake	R\$ 26,00	R\$ 8.580,00	R\$102.960,00	R\$ 108.725,76	R\$114.814,40	R\$ 121.244,01	R\$128.033,67
330	Cookie Tradicional	R\$ 8,00	R\$ 2.640,00	R\$ 31.680,00	R\$ 33.454,08	R\$ 35.327,51	R\$ 37.305,85	R\$ 39.394,98
176	Chococookie	R\$ 8,00	R\$ 1.408,00	R\$ 16.896,00	R\$ 17.842,18	R\$ 18.841,34	R\$ 19.896,45	R\$ 21.010,65
154	Ichigo sando	R\$ 8,00	R\$ 1.232,00	R\$ 14.784,00	R\$ 15.611,90	R\$ 16.486,17	R\$ 17.409,40	R\$ 18.384,32
220	Parfait	R\$ 39,00	R\$ 8.580,00	R\$102.960,00	R\$ 108.725,76	R\$114.814,40	R\$ 121.244,01	R\$128.033,67
220	Tamago sando	R\$ 8,00	R\$ 1.760,00	R\$ 21.120,00	R\$ 22.302,72	R\$ 23.551,67	R\$ 24.870,57	R\$ 26.263,32
374	Katsu sando	R\$ 27,00	R\$ 10.098,00	R\$121.176,00	R\$ 127.961,86	R\$135.127,72	R\$ 142.694,87	R\$150.685,79
440	Clássic sando	R\$ 12,75	R\$ 5.610,00	R\$ 67.320,00	R\$ 71.089,92	R\$ 75.070,96	R\$ 79.274,93	R\$ 83.714,33
396	Niku sando	R\$ 27,00	R\$ 10.692,00	R\$128.304,00	R\$ 135.489,02	R\$143.076,41	R\$ 151.088,69	R\$159.549,65
330	Kare pan	R\$ 8,00	R\$ 2.640,00	R\$ 31.680,00	R\$ 33.454,08	R\$ 35.327,51	R\$ 37.305,85	R\$ 39.394,98
198	Shokupan	R\$ 20,00	R\$ 3.960,00	R\$ 47.520,00	R\$ 50.181,12	R\$ 52.991,26	R\$ 55.958,77	R\$ 59.092,46
440	Choux cream	R\$ 8,00	R\$ 3.520,00	R\$ 42.240,00	R\$ 44.605,44	R\$ 47.103,34	R\$ 49.741,13	R\$ 52.526,64
220	Tartellete	R\$ 20,00	R\$ 4.400,00	R\$ 52.800,00	R\$ 55.756,80	R\$ 58.879,18	R\$ 62.176,41	R\$ 65.658,29
			R\$ 115.581,40	R\$ 1.386.976,80	R\$ 1.464.647,50	R\$ 1.546.667,76	R\$ 1.633.281,16	R\$ 1.724.744,90

Tabela 19 - Projeção de vendas- cenário otimista

Fonte: Elaborado pela autora.

#### 4.5.7 Retorno do investimento - payback

O tempo estimado para o retorno do valor investido foi de aproximadamente 1 ano no cenário realista e 8 meses no cenário otimista (Tabelas 20 e 21) respectivamente.

Cenário realista	R\$
Investimento inicial	R\$ 195.560,24
Lucro líquido anual ano 1	R\$ 189.889,64
Payback	1,03 anos

Tabela 20 - Payback - cenário realista

Fonte: Elaborado pela autora.

Cenário otimista	R\$
Investimento inicial	R\$ 195.560,24
Lucro líquido anual ano 1	R\$ 279.091,85
Payback	0,70 anos

Tabela 21 - Payback- cenário otimista

Fonte: Elaborado pela autora.

#### 4.5.8 Valor Presente Líquido (VPL) e Taxa Interna de Retorno (TIR)

Para a análise da viabilidade de abertura do negócio e manutenção do mesmo, pode-se medir a partir do VPL e da TIR, ao utilizar o valor investido e o lucro retornado. Sendo o VPL comparado a zero, em que o resultado acima de zero indica que o projeto é viável, ou o valor abaixo o oposto .

Para a TIR, o valor a se comparar é o da TMA, que para este projeto foi estabelecido 15%, sendo o resultado da TIR maior que a TMA, para que o projeto seja de interesse a investimentos. Os resultados estão demonstrados na Tabela 22 .

Cenário realista			Cenário otimista		
Ano	Valores R\$		Ano	Valores R\$	
0	-R\$ 195.560,24	Investimento inicial	0	-R\$ 195.560,24	Investimento inicial
1	R\$ 189.889,64	Lucro líquido anual ano 1	1	R\$ 279.091,85	Lucro líquido anual ano 1
2	R\$ 200.523,46	Lucro líquido anual ano 2	2	R\$ 294.720,99	Lucro líquido anual ano 2
3	R\$ 211.752,78	Lucro líquido anual ano 3	3	R\$ 311.225,37	Lucro líquido anual ano 3
4	R\$ 223.610,93	Lucro líquido anual ano 4	4	R\$ 328.653,99	Lucro líquido anual ano 4
5	R\$ 236.133,15	Lucro líquido anual ano 5	5	R\$ 347.058,61	Lucro líquido anual ano 5
<b>VPL</b>	<b>R\$ 505.666,80</b>		<b>VPL</b>	<b>R\$ 835.073,92</b>	
<b>TIR</b>	<b>99%</b>		<b>TIR</b>	<b>146%</b>	

Tabela 22 - VPL e TIR- cenário realista e cenário otimista

Fonte: Elaborado pela autora.

## 5 CONCLUSÃO

As tendências gastronômicas apontam para um crescimento de interesse em estabelecimentos tematizados, ainda que a temática anime seja pouco explorada, é evidente a possibilidade de trabalho neste nicho.

Com isto em mente, a Coffee Time mostra-se como uma oportunidade de adentrar neste nicho, buscando atingir cada vez mais o público. A partir da análise do plano financeiro, confirma se a viabilidade do negócio, onde, no cenário realista, a empresa alcançou aproximadamente 15% de lucro anual, ademais, o Payback se dá em cerca de 9 meses a 1 ano; o VPL se mostra positivo e a taxa TIR ficou maior que a TMA, confirmando assim a viabilidade do negócio.

Em suma, o plano de negócio é uma ferramenta de extrema importância para a criação de um negócio, uma vez que para um negócio se manter no mercado deve ser iniciado com um planejamento cuidadoso.

## REFERÊNCIAS

Crescimento do consumo de café em estabelecimentos volta a subir - Bares & Restaurantes. **ABRASEL**, 2024. Disponível em: <<https://abrase.com.br/revista/mercado/crescimento-consumo-cafe/>>. Acesso em: 16 de fevereiro de 2025.

Estudo traz o panorama do mercado de cafés e cafeterias no Brasil. **SEBRAE**, 2022. Disponível em: <<https://www.sebrae-sc.com.br/blog/cafe-cafeterias>>. Acesso em: 16 de fevereiro de 2025.

Tendências para inspirar sua cafeteria. **SEBRAE**, 2023. Disponível em: <[https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/tendencias-para-inspirar-sua-cafeteria\\_5fa0c36d36406810VgnVCM100001b00320aRCRD](https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/tendencias-para-inspirar-sua-cafeteria_5fa0c36d36406810VgnVCM100001b00320aRCRD)>. Acesso em: 16 de fevereiro de 2025.

Indicadores da Indústria de Café | 2023. **ABIC**. Disponível em: <<https://estatisticas.abic.com.br/estatisticas/indicadores-da-industria/indicadores-da-industria-de-cafe-2023/>>. Acesso em: 16 de fevereiro de 2025.

Café no Brasil e Ementário do Café. **GOV**. 2017, atualizado em 2022. Disponível em: [<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/politica-agricola/cafe/cafeicultura-brasil-eira#:~:text=Atualmente%2C%20o%20caf%C3%A9%20%C3%A9%20relevante,ao%20produtor%20e%20sua%20atividade>]. Acesso em; 16 de fevereiro de 2025

Bares e restaurantes; um setor em expansão. **SEBRAE**, 2022. Disponível em: [[https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/bares-e-restaurantes-um-setor-em-expansao\\_1038d53342603410VgnVCM100000b272010aRCRD](https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/bares-e-restaurantes-um-setor-em-expansao_1038d53342603410VgnVCM100000b272010aRCRD)]. Acesso em; 10 de fevereiro de 2025.

Pesquisa indica aumento do consumo de cultura no país. **GOV**, 2024. Disponível em: [<https://www.gov.br/cultura/pt-br/assuntos/noticias/pesquisa-indica-aumento-do-consumo-de-cultura-no-pais>]. Acesso em: 15 de janeiro de 2025.

CARLOS, Giovana S. **A cultura pop japonesa no contexto da cibercultura**. Simpósio Nacional ABCiber, São Paulo, 2009. Disponível em: [[https://www.researchgate.net/profile/Giovana-Carlos/publication/355719755\\_A\\_cultura\\_pop\\_japonesa\\_no\\_contexto\\_da\\_cibercultura/links/617b291e0be8ec17a9424820/A-cultura-pop-japonesa-no-contexto-da-cibercultura.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Giovana-Carlos/publication/355719755_A_cultura_pop_japonesa_no_contexto_da_cibercultura/links/617b291e0be8ec17a9424820/A-cultura-pop-japonesa-no-contexto-da-cibercultura.pdf)]. Acesso em 13 de março de 2025.

DINO. **Cultura japonesa ainda influencia a culinária brasileira**. O GLOBO, 2024. Disponível em: [<https://oglobo.globo.com/patrocinado/dino/noticia/2024/06/26/cultura-japonesa-ainda-influencia-a-culinaria-brasileira.ghtml>]. Acesso em 16 de novembro de 2024.

POLTRONIERI, Guilherme Augusto, EVARISTO, Julia, SANTOS, Renato César dos. **Plano de negócio: Geek Con Bar**, 2019. Trabalho de conclusão de curso (Curso Superior de Tecnologia em Gestão Empresarial) - Faculdade de Tecnologia de

Americana, Americana, 2019. Disponível em: [\[http://ric.cps.sp.gov.br/handle/123456789/3942\]](http://ric.cps.sp.gov.br/handle/123456789/3942). Acesso em 15 de novembro de 2024.

O que é eatertainment?. O **DESBRAVADOR**, 2023. Disponível em: [\[https://www.desbravador.com.br/novidades/noticias/o-que-e-eatertainment\]](https://www.desbravador.com.br/novidades/noticias/o-que-e-eatertainment). Acesso em 16 de novembro de 2024.

Experiencias gastronomicas: como essa tendencia vem mudando o mercado da alimentaçao fora de casa. **ABRASEL**, 2018. Disponível em: [\[https://abrasel.com.br/noticias/noticias/experiencias-gastronomicas-como-essa-tendencia-vem-mudando-o-mercado-da-alimentacao-fora-de-casa/\]](https://abrasel.com.br/noticias/noticias/experiencias-gastronomicas-como-essa-tendencia-vem-mudando-o-mercado-da-alimentacao-fora-de-casa/). Acesso em; 16 de novembro de 2024.

NAKAMURA, João. **Diversidade de grãos e moda das cafeterias” puxam consumo e produção de café no país.** CNN, São Paulo: 2024. Disponível em: [\[https://www.cnnbrasil.com.br/economia/macroeconomia/diversidade-de-graos-e-mo-da-das-cafeterias-puxam-consumo-e-producao-no-pais/\]](https://www.cnnbrasil.com.br/economia/macroeconomia/diversidade-de-graos-e-mo-da-das-cafeterias-puxam-consumo-e-producao-no-pais/). Acesso em: 15 de novembro de 2024.

SEBRAE. **Potencial de mercado de cafés e cafeterias.** SEBRAE, 2019. Disponível em: [\[https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PI/Anexos/Potencial%20de%20Mercado%20de%20Caf%C3%A9s%20e%20Cafeterias.pdf\]](https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PI/Anexos/Potencial%20de%20Mercado%20de%20Caf%C3%A9s%20e%20Cafeterias.pdf). Acesso em: 17 de dezembro de 2024.

MCCAIN, J; GENTILE, B; CAMPEBELL, WK. **A Psychological Exploration of Engagement in Geek Culture**, 2015. Disponível em: [\[https://doi.org/10.1371/journal.pone.0142200\]](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0142200) . Acesso em: 15 de novembro de 2024.

TOCCI, J. **Geek Cultures: media and identify in the digital age.** Orientador: Paul Messaris, 2009. Dissertação (Mestrado em Philosophy). University of Pennsylvania, Estados Unidos da América, 2009. Disponível em: <https://repository.upenn.edu/server/api/core/bitstreams/8354ff4a-e64b-4eef-ba9d-80e080cae522/content>. Acesso em: 20 de novembro de 2024.

BEZERRA, I. N. et al.. **Food consumed outside the home in Brazil according to places of purchase.** Revista de Saúde Pública, v. 51, 2017. Disponível em: [\[https://www.scielo.br/j/rsp/a/4TB7KZ5ShHHSnz9Qhzc5TFb/?lang=pt\]](https://www.scielo.br/j/rsp/a/4TB7KZ5ShHHSnz9Qhzc5TFb/?lang=pt). Acesso em: 13 de março de 2025.

ABF. **Pesquisa de food service 2024 revela pujança, desafios e tendências.** ABF, 2024. Disponível em: [\[https://www.abf.com.br/pesquisa-de-food-service-2024/#:~:text=Com%20o%20aumento%20da%20presen%C3%A7a,no%20faturamento%2C%20com%20R%24%2061%2C959\]](https://www.abf.com.br/pesquisa-de-food-service-2024/#:~:text=Com%20o%20aumento%20da%20presen%C3%A7a,no%20faturamento%2C%20com%20R%24%2061%2C959). Acesso em: 20 de novembro de 2024.

SANDIN, Caio. **Indústria dos animes cresceu 22% em 2023, chegando a US\$ 2,36 bilhões.** Omelete, 2024. Disponível em:

[<https://www.omelete.com.br/anime-manga/industria-animes-cresce-us-236-bilhoes>]. Acesso em: 20 de novembro de 2024.

SEBRAE. **Geek Pride Day**: entenda mais sobre a data e essa cultura!. SEBRAE, 2022. Disponível em: [[https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/pe/artigos/geek-pride-day-entenda-mais-sobre-a-data-e-essa-cultura\\_d8bbb2844af93810VgnVCM100000d701210aRCRD](https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/pe/artigos/geek-pride-day-entenda-mais-sobre-a-data-e-essa-cultura_d8bbb2844af93810VgnVCM100000d701210aRCRD)]. Acesso em: 20 de novembro de 2024.

SEBRAE. **#Seguimentos Amplifica | Padaria/Cafeteria**. SEBRAE, 2024. Disponível em: [[https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/pe/sebraeaz/segmentos-amplifica-padaria-cafeteria\\_6103b0b6be5cf810VgnVCM1000001b00320aRCRD](https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/pe/sebraeaz/segmentos-amplifica-padaria-cafeteria_6103b0b6be5cf810VgnVCM1000001b00320aRCRD)]. Acesso em: 16 de fevereiro de 2025.

OLIVEIRA, Cintia. **Cafés temáticos se multiplicam pela cidade**. Veja São Paulo. São Paulo, 2023. Disponível em: [<https://vejasp.abril.com.br/comer-e-beber/cafes-tematicos-cat-hello-kitty-maid-cosplay>]. Acesso em: 16 de fevereiro de 2025.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 6. ed. São Paulo: Atlas, c2016. 267 p. ISBN 9788597003932.

BAGGIO, Adelar Francisco; BAGGIO, Daniel Knebel. **Empreendedorismo**: Conceitos e definições. Revista de empreendedorismo, inovação e tecnologia, v. 1, n. 1, p. 25-38, 2015.

ESTERO, Nadine. **O livro de receitas dos animes**: 75 pratos dos seus animes preferidos. Caxias do Sul, RS. Editora Belas Artes Ltda. 2024. 1 ed.

SUAS, Michel. **Pâtisserie**: abordagem profissional. Fotografias de Frank Wing. Tradução de Beatriz Karan Guimarães. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 715 p., il., color. Inclui Bibliografia. ISBN 9788522110780.

GEM. **Empreendedorismo no Brasil 2023**. GEM, 2023. Disponível em: [<https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2024/03/Relatorio-Executivo-GEM-BR-2023-2024-Diagramacao-v5-1.pdf>]. Acesso em 16 de fevereiro de 2025.

BRUM, Gabriel. **Mercado financeiro aumenta expectativa de inflação para este ano**. Radio Agência, 2025. Disponível em: [<https://agenciabrasil.ebc.com.br/radioagencia-nacional/economia/audio/2025-02/mercado-financeiro-aumenta-expectativa-de-inflacao-para-este-ano#:~:text=Para%202025%2C%20a%20expectativa%20%C3%A9,ano%20a%205%2C6%25>]. Acesso em: 18 de fevereiro de 2025.

FISCHER, Sara; FLYNN, Kerry. **A demanda por conteúdo de anime dispara**. Axios, 2022. Disponível em: [<https://www.axios.com/2022/01/11/anime-demand-soars-content-straming>]. Acesso em 13 de março de 2025.

ANALYTICS, Parrot. **Animes e séries asiáticas dominam o 4º prêmio anual Global TV Demand Awards, destacando tendências da indústria e do consumidor em relação ao conteúdo internacional.** Parrot Analytics, Los Angeles, 2022. Disponível em: [\[https://www.animenewsnetwork.com/press-release/2022-01-26/anime-and-asian-series-dominate-4th-annual-global-tv-demand-awards-highlighting-industry-and-/.181908\]](https://www.animenewsnetwork.com/press-release/2022-01-26/anime-and-asian-series-dominate-4th-annual-global-tv-demand-awards-highlighting-industry-and-/.181908). Acesso em 13 de março de 2025.

KEMP, Simão. **Digital 2024: Brasil.** Data Portal, 2024. Disponível em: [\[https://datareportal.com/reports/digital-2024-brazil\]](https://datareportal.com/reports/digital-2024-brazil). Acesso em: 13 de março de 2025.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane; CHERNEV, Alexander. **Administração de marketing.** Francisco Araujo da Costa. 16. ed. Porto Alegre: Bookman, 2024. 688 p., il., color. ISBN 9788582606216.

SOUTO, Bruna C. da Silva. **Cultura Pop Japonesa: Mangá e Anime como Soft Power.** Orientador: Mariano, Marcelo Passini, 2022. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Estadual Paulista (Unesp), 2022. Disponível em: [\[https://repositorio.unesp.br/server/api/core/bitstreams/97863d57-f012-461f-8f9f-2d189b7b3aff/content\]](https://repositorio.unesp.br/server/api/core/bitstreams/97863d57-f012-461f-8f9f-2d189b7b3aff/content). Acesso em: 13 de março de 2025.