

PLANO DE NEGÓCIO PARA UM RESTAURANTE

Autor: Leonardo Henrique Fujii Martinello¹

Orientador: Pedro José Raymundo²

RESUMO

O planejamento é um elemento fundamental para o sucesso de qualquer empreendimento. O objetivo deste estudo é elaborar um plano de negócios para a abertura de um restaurante/açougue especializado em cortes exóticos, maturação de carnes e a disponibilização destes para comércio, na cidade de Bauru - SP. A elaboração do plano de negócios mostra-se relevante, pois permite identificar possíveis problemas, para evitar que venham a ocorrer. Além disso, esse instrumento possibilita avaliar a viabilidade do empreendimento por meio de indicadores financeiros, como payback, Taxa Interna de Retorno e Valor Presente Líquido, os quais servem como parâmetros para análise de desempenho econômico. A metodologia adotada baseou-se em uma pesquisa de natureza qualitativa e quantitativa, com abordagem descritiva e exploratória, buscando compreender a demanda de mercado, a aceitabilidade do público e a viabilidade financeira do negócio. Os resultados obtidos indicaram uma baixa exploração do nicho de mercado, revelando uma significativa oportunidade de crescimento, bem como uma demanda crescente por inovações no setor gastronômico da cidade. Com base nos dados provenientes do plano de negócios, concluiu-se pela viabilidade financeira do empreendimento.

Palavras-chave: plano de negócio; maturação a seco; técnicas de cozinha; gastronomia.

¹ Graduando do Curso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Campus Florianópolis Continente, E-mail: leonardo.martinello@ifsc.edu.br.

² Professor do Curso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Campus Florianópolis Continente, E-mail: pedro.raymundo@ifsc.edu.br.

ABSTRACT

Planning is a fundamental element for the success of any enterprise. The objective of this study is to develop a business plan for the opening of a restaurant/butcher shop specialized in exotic cuts, meat aging, and the commercialization of these products in the city of Bauru, São Paulo. The preparation of the business plan proves to be relevant, as it allows the identification of possible problems in order to prevent them from occurring. Furthermore, this tool makes it possible to evaluate the feasibility of the enterprise through financial indicators such as payback, Internal Rate of Return (IRR), and Net Present Value (NPV), which serve as parameters for the analysis of economic performance. The adopted methodology was based on qualitative and quantitative research, with a descriptive and exploratory approach, aiming to understand market demand, public acceptance, and the financial viability of the business. The results obtained indicated low exploration of the market niche, revealing a significant growth opportunity, as well as a growing demand for innovations in the city's gastronomic sector. Based on the data from the business plan, it was concluded that the enterprise is financially viable.

Keywords: business plan; dry aged; cooking techniques; gastronomy.

1 INTRODUÇÃO

A cidade de Bauru, localizada no Centro-Oeste Paulista, é, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a mais populosa de sua região demográfica imediata, com 379.146 mil habitantes, conforme o censo de 2022. De acordo com matéria publicada pelo G1 (2024), Bauru foi a cidade do centro-oeste paulista que mais cresceu nos últimos dois anos, com um aumento populacional de aproximadamente 4%.

Segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB, 2025), a produção total de carnes bovinas, suínas e de aves registrada em 2024 é a maior da história, atingindo a marca expressiva de 31,57 milhões de toneladas. Ainda sobre o segmento bovino, a produção de carne no Brasil em 2024 ultrapassou 10 milhões de toneladas, um marco que não era alcançado desde 2007. O levantamento da Companhia indica, ainda, que o consumo per capita de carne bovina atingiu a média de 38 kg no mesmo ano.

O desenvolvimento de um plano de negócios é importante para demonstrar a viabilidade da implantação de um empreendimento, a partir desse documento, podem ser obtidas informações relevantes, como tempo de retorno do investimento (*Pay back*), custos de abertura e operação, projeções de vendas e demonstrativos de resultados.

O objetivo deste estudo é elaborar um plano de negócios para a abertura de um restaurante/açougue especializado em cortes exóticos, maturação de carnes e a disponibilização destes para comércio, na cidade de Bauru - SP, e, a partir das informações do plano de negócios, verificar a viabilidade econômica do empreendimento e sua perspectiva de crescimento. De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2011) a criação de um plano de negócio é de extrema importância para a abertura e crescimento do estabelecimento, pois é um documento com informações sobre os objetivos e sobre os passos que devem ser dados para se reduzir os riscos e incertezas de um negócio.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A elaboração de um plano de negócios é de suma importância para a abertura de um empreendimento. Esse documento é indispensável para que o processo de implantação ocorra conforme o planejado, prevenindo possíveis problemas que possam surgir. Segundo Dornelas (2018), o plano de negócios é um documento essencial para orientar o empreendedor sobre a viabilidade do empreendimento, proporcionando uma visão clara dos objetivos e estratégias.

Esse documento também oferece respostas a questões fundamentais, como: o que é o negócio, qual o tipo de empreendimento a ser desenvolvido de acordo com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), quais nichos de mercado que podem ser explorados a partir dessa classificação e quais produtos que podem ser comercializados. Além disso, o plano de negócio auxilia na identificação dos clientes potenciais por meio da análise de *personas* e na escolha do local mais adequado, com base em dados mercadológicos e operacionais. A partir dessas informações, é possível estimar o investimento inicial, o faturamento mensal esperado, o lucro projetado e o tempo de retorno do capital investido.

No contexto dos estabelecimentos de alimentação, é notável que o meio está em constante transformação, adaptando-se às novas tendências e movimentos do mercado. O setor da alimentação tem se mostrado um campo fértil para o empreendedorismo, especialmente com a valorização de experiências gastronômicas diferenciadas (SEBRAE, 2022). Pesquisas apontam que o consumidor contemporâneo busca cada vez mais experiências inovadoras, afastando-se da rotina alimentar tradicional e impulsionando o surgimento de empreendimentos com propostas criativas. Esse comportamento fomenta a inovação do setor, estimulando o desenvolvimento de novas técnicas, produtos e ambientes.

Para auxiliar novos empreendedores na consolidação de seus negócios, algumas ferramentas estratégicas se mostram fundamentais, como a análise SWOT, que identifica as forças e fraquezas internas da empresa, bem como as oportunidades e ameaças do ambiente externo. Além disso, segundo Kotler e Keller (2012, p. 25),

McCarthy (1960) definiu o composto de marketing como o conjunto de quatro elementos — produto, preço, praça e promoção —, conhecidos como os 4 Ps do marketing. Esses componentes auxiliam na definição de estratégias de posicionamento e comunicação no mercado.

No que se refere aos processos de maturação de carnes, temos dois métodos destacam-se dois métodos amplamente utilizados: a maturação úmida (*wet aged*) e a maturação a seco (*dry aged*). De acordo com Terjung, Witte e Heinz (2021), a carne bovina maturada úmida é selada em um saco usando tecnologia de embalagem a vácuo e maturada em baixa pressão residual e temperatura de -1 a 2 °C por 3 a 83 dias. Nesse processo, a carne adquire textura macia e suculenta em virtude da ação de suas próprias enzimas endógenas. Já segundo Cheng *et al.* (2024), a maturação a seco consiste em um processo de envelhecimento da carne bovina realizado em câmaras refrigeradas entre 0 e 3 °C, com controle de umidade e fluxo de ar, sem o uso de embalagens, permitindo a evaporação da água e o desenvolvimento de microrganismos como mofos e leveduras, que conferem características sensoriais únicas ao produto.

Poucos trabalhos abordam o cenário nacional da maturação *dry aged*, contudo, Rezende-de-Souza *et al.* (2021), apresentaram um panorama detalhado sobre o perfil dos produtores e da produção desse tipo de carne no Brasil. Segundo o estudo, a produção de carne bovina maturada a seco teve início em 2009 e está concentrada principalmente nos grandes centros urbanos, notadamente no estado de São Paulo, impulsionada pelo aumento do poder aquisitivo e pela valorização de produtos cárneos de alto padrão. Ainda de acordo com os autores, a produção nacional de carnes maturadas a seco se concentra predominantemente nas regiões Sudeste (74,4%) e Sul (15,4%), com destaque para o estado de São Paulo, que lidera a atividade.

3 METODOLOGIA

O presente trabalho, um plano de negócios, caracteriza-se, portanto, como um estudo de natureza aplicada. O estudo tem por objetivo desenvolver o projeto de abertura de um restaurante/açougue com especialização em cortes exóticos e técnicas de

maturação *dry-aged*. Foi utilizada uma abordagem metodológica descritiva e exploratória, combinando métodos quantitativos e qualitativos, com o intuito de compreender a demanda de mercado, a aceitabilidade do público e a viabilidade financeira do empreendimento.

Para compor os procedimentos metodológicos, foram utilizados os seguintes instrumentos: Pesquisa bibliográfica, que será baseada em artigos acadêmicos, livros, revistas e relatórios técnicos, utilizando temas como: Técnicas de maturação como *dry-aged* e os impactos que estes podem causar na qualidade da carne, e cortes não convencionais no Brasil; Preferência da população acerca de cortes de carnes diferenciados e a tendência de consumo acerca do mesmo; Planejamento e gestão de negócios gastronômicos.

Pesquisa de Mercado que foi conduzida para compreender a demanda por cortes exóticos e técnica de *dry-aged*, também foi utilizada para descobrir possíveis concorrentes e o *ticket médio* esperado. E para isso, foram utilizados os seguintes instrumentos: Análise da concorrência na identificação de churrascarias que ofereçam cortes exóticos ou que trabalhem com algum tipo de técnica de maturação, avaliando quais seus diferenciais, e como precificam.

A coleta dos dados foi feita a partir de análise de artigos e documentos relacionados à área de gestão de negócios e a partir de visitas à estabelecimentos gastronômicos já atuantes no nicho. Os dados coletados foram analisados conforme sua natureza, utilizando diferentes métodos como a análise de negócio a partir da Matriz SWOT (*Strengths; Weaknesses; Opportunities; e Threats*) e a criação de um plano financeiro para o negócio.

4 PLANO DE NEGÓCIOS

4.1.1 Descrição da Empresa Meat&Co

O restaurante Meat&Co caracteriza-se como um estabelecimento especializado em carnes, com o propósito de trazer inovações à mesa do cliente. Sua proposta consiste

em oferecer cortes pouco convencionais, aliados a técnicas de maturação como o *dry aged*, capazes de transformar a experiência sensorial e elevar o potencial do insumo a seu mais alto nível gastronômico. O empreendimento conta também com o apoio de um açougue integrado, que possibilita ao cliente escolher a proteína que será preparada em sua refeição, bem como adquirir cortes selecionados para consumo domiciliar, caso assim deseje.

Além de proporcionar novas experiências aos seus clientes, o estabelecimento, ainda busca acompanhar movimentos gastronômicos, como cozinha molecular, perceptível no uso de técnicas de maturação *dry aged* e de cocção pelo método *sous vide*. Outro movimento seguido é o da cozinha de fusão (*Fusion Food*), evidenciado pela seleção de cortes diferenciados e pela aplicação de técnicas que unem tradições culinárias distintas, promovendo combinações criativas de sabores e texturas.

4.1.2 Equipe Gerencial

A equipe gerencial será constituída pelo chefe de cozinha Leonardo Martinello, este formado em gastronomia pelo Instituto Federal de Santa Catarina, e com 5 anos de experiência na área de cozinha, entusiasta de cortes e técnicas de preparo. Este será responsável pela supervisão de toda operação do restaurante, presente em todas as áreas operacionais, contando com o apoio de funcionários de confiança para conformidade e garantia de um serviço organizado e bem feito.

4.1.3 Estrutura Legal

Em termos legais, o restaurante será uma Sociedade Limitada Unipessoal (SLU), formato jurídico que dispensa a necessidade de sócios. Além disso, o patrimônio do empreendedor fica separado do da empresa e não há exigência de valor mínimo para compor o capital social.

A empresa também será classificada como Empresa de Pequeno Porte (EPP), já que seu faturamento anual varia entre R\$ 360 mil e R\$ 4,8 milhões. Dessa forma, a

escolha recai sobre o simples nacional como regime de tributação, destinado a microempresas e empresas de pequeno porte com receita bruta anual de até R\$ 4,8 milhões.

4.1.4 Quadro de Funcionários

Inicialmente o quadro de funcionários será composto de acordo com a Tabela 1.

Tabela 1 - Quadro de Funcionários

Cozinha		Salão	
1	Sous chef	1	Gerente operacional
2	Cozinheiro	1	Recepcionista
2	Churrasqueiro	6	Garçons
2	Auxiliar de cozinha	1	Faxineiro
1	Lava louça		

Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

4.1.5 Localização e Infraestrutura

O estabelecimento será localizado no bairro Jardim América, em Bauru (SP). Essa localização estratégica foi escolhida por ser uma região de fácil acesso, próxima ao centro comercial da cidade e com grande potencial econômico. Além disso, a Avenida Getúlio Vargas, na qual o estabelecimento estará localizado, é uma das mais famosas da cidade, com grande fluxo de pessoas todos os dias, o que possibilita uma melhor visibilidade e maior captação de futuros clientes.

Ademais, outro motivo para a escolha deste local é a proximidade com outros estabelecimentos gastronômicos, aproveitando a demanda já existente na região. O local também foi selecionado por estar próximo de áreas que abrigam o público-alvo do estabelecimento. Este público se enquadra no perfil de indivíduos a partir de 30 anos, com renda média-alta a alta, que moram na região ou nas proximidades do bairro Jardim América; de turistas que estejam visitando a região; ou de entusiastas da gastronomia e/ou admiradores do consumo de carne animal. Por fim, vale ressaltar que o estabelecimento, por possuir o diferencial de um açougue, permite a captação de clientes que não consumirão no local, explorando um novo nicho de venda.

A infraestrutura contará com um terreno de 500 m², dos quais aproximadamente 140 m² serão reservados para estacionamento, que terá entre 8 a 10 vagas para carros, e calçada. O restante, com cerca de 360 m², será utilizado para a construção das áreas de restaurante e açougue. O restaurante terá uma fachada moderna, com letreiro luminoso e entrada à esquerda, marcada por grandes portas de madeira escura e um balcão de recepção. Em seu interior, será adotada uma arquitetura rústica (madeira e tijolos expostos) combinada com elementos contemporâneos. A iluminação será otimizada com luzes de temperatura quente e baixa intensidade sobre as mesas. O salão terá capacidade para 72 lugares, com mesas redondas de madeira envernizada e cadeiras em madeira revestidas com estofamento, disponíveis em versões para acomodar 6 ou 2 pessoas. Para agregar valor à experiência dos clientes, o salão oferece vista para a cozinha, pois esta será construída no modelo de aquário (com grandes painéis de vidro), possibilitando vista panorâmica do seu interior. Complementando essa experiência, o salão disporá de vitrines que exibem as proteínas disponíveis, permitindo que o cliente selecione o insumo que será preparado para sua refeição.

O piso do salão será revestido em madeira envernizada. Para maior conforto dos clientes, serão disponibilizados banheiros feminino e masculino, ambos com acessibilidade e pias separadas. Para a composição estética do ambiente, o salão disporá de lustres pendentes, artefatos decorativos com temática rústica e de churrasco, auxiliando na ambientação do cliente. Complementarmente, será instalado um sistema de som para música ambiente e eventuais apresentações artísticas. Por fim, o restaurante também oferecerá rede *wi-fi* gratuita aos seus clientes.

A cozinha será de modelo industrial, equipada com maquinário moderno para garantir a qualidade do serviço. Sua ampla área disponível foi planejada para promover a ergonomia dos colaboradores, otimizando o fluxo de trabalho. A cozinha disporá de antecâmara e câmara fria para armazenamento de alimentos perecíveis, além de uma área dedicada ao estoque de itens não perecíveis. Completamente isolado da área de cocção, o açougue também será provido de equipamentos modernos, visando um processamento rápido e eficiente dos produtos. O ambiente será totalmente climatizado, garantindo a segurança na manipulação dos alimentos. Além disso, o açougue contará

com uma vitrine refrigerada para a exposição dos produtos destinados ao consumo e unidades de refrigeração específicas para a maturação das proteínas.

Além das áreas citadas, o estabelecimento disporá de uma estrutura de apoio composta por vestiário para os colaboradores, banheiro exclusivo (separado do destinado aos clientes) e uma área reservada para descanso e alimentação durante os intervalos de trabalho.

4.2 PRODUTOS E SERVIÇOS

O restaurante e açougue oferecerá serviços de alta qualidade, englobando o consumo de refeições no local e a comercialização de produtos como carnes maturadas e frescas. Para a prestação de tais serviços, a operação contará com uma equipe de colaboradores treinados e um chefe de cozinha qualificado.

O conceito do empreendimento está fundamentado no seu diferencial, que é proporcionar um ambiente aconchegante e confortável para a aquisição de produtos frescos e, simultaneamente, oferecer uma experiência gastronômica focada nos produtos maturados.

4.2.1 Produtos

4.2.2 Itens do Cardápio

Os itens do cardápio foram escolhidos com base na categoria do restaurante. O cardápio conta com um Custo de Mercadoria Vendida (CMV) médio de 29,40%, pelo método indexador da *Texas Restaurant Association* (TRA).

4.2.3 Fornecedores Potenciais

Visto que o restaurante prioriza insumos de alta qualidade, a busca por fornecedores foi direcionada, com o auxílio do programa Boi na Linha, a três grupos

principais: frigoríficos renomados no mercado de proteína animal; produtores locais, visando otimizar a logística, o frescor do produto e a comunicação; e, por fim, produtores e/ou vendedores de proteínas exóticas. Dessa forma, os fornecedores principais serão o Frigorífico Mondelli, localizado em Bauru (SP), e o Frigorífico Frigol, com abatedouro em Lençóis Paulista e unidade de distribuição também em Bauru. Ambas as cidades estão localizadas no estado de São Paulo.

Para o fornecimento de hortifrúti, buscou-se um local que pudesse oferecer variedade, disponibilidade, frescor e qualidade dos produtos, incluindo opções orgânicas. Portanto, a fim de prezar por tais critérios, optou-se pelo abastecimento através do CEAGESP, localizado na Avenida Nações Unidas, em Bauru. Adicionalmente, o restante dos insumos (como farinha de trigo, manteiga e açúcar) e as bebidas serão adquiridos em mercados atacadistas da região.

4.2.4 Produção e Distribuição

Os equipamentos, utensílios e móveis, que deverão ser comprados para iniciar a operação do estabelecimento, foram decididos com base na experiência profissional dos autores.

4.3 MERCADO E COMPETIDORES

4.3.1 Análise do Setor

De acordo com a Associação dos Criadores de Nelore do Brasil (ACNB) atualmente, a raça bovina Nelore é a que apresenta maior expressividade no Brasil em números de produção, exportação e consumo. Essa raça compõe cerca de 80% do rebanho nacional, totalizando aproximadamente 224 milhões de cabeças, e é considerada a principal raça de corte do país. O Nelore pode ser considerado legitimamente uma raça brasileira, tendo se tornado um símbolo nacional, conforme

reportado pela Band (2024), ao destacar a mudança da “Capital do Nelore” neste fim de semana”.

Com o avanço tecnológico e o desenvolvimento de técnicas de melhoramento genético, a raça Nelore passou por intensa evolução no Brasil, sendo direcionada quase exclusivamente para a produção de carne. De acordo com a Associação dos Criadores de Nelore do Brasil (ACNB), a carne Nelore apresenta como principais características o alto teor de sabor e o baixo teor de gordura e marmoreio. A raça também possui precocidade de terminação, o que garante uma cobertura homogênea na distribuição de gordura. Essa cobertura é importante, pois valoriza a carcaça no mercado e evita o encurtamento das fibras pelo frio (encurtamento a frio) durante o resfriamento.

De acordo com a (CONAB, 2025) em termos de mercado, o ano de 2024 entrou para a história como o maior em exportações de carne bovina pelo Brasil, registrando um total de 2,89 milhões de toneladas. Este volume representa um incremento de mais de 26% em relação a 2023. O valor movimentado pelas exportações atingiu 12,8 bilhões de dólares, o que corresponde a um aumento de cerca de 22% em comparação ao ano anterior. Os principais destinos dessa carne exportada são a China, com 1,33 milhão de toneladas; os Estados Unidos, com 229 mil toneladas; e os Emirados Árabes Unidos, com 132 mil toneladas. Outros mercados importantes para a exportação da carne brasileira incluem a União Europeia, o Chile e Hong Kong.

4.3.2 Público-Alvo

Os produtos e serviços oferecidos pelo restaurante e açougue destinam-se a um público composto por homens e mulheres a partir dos 30 anos, com renda média-alta. Estes clientes buscam uma experiência gastronômica única e de alta qualidade. O cliente ideal para o estabelecimento é um amante de carne bovina que aprecia a experiência de escolher ingredientes frescos diretamente da vitrine para o preparo do prato. Tais indivíduos são apreciadores de pratos sofisticados e tradicionais, além de valorizarem a procedência dos insumos, assegurando a qualidade e o frescor dos produtos.

Adicionalmente, este público é formado por consumidores conscientes, que preferem produtos preparados com técnica e de alta qualidade e que gostam de levar para casa ingredientes frescos para preparar suas próprias refeições. O estabelecimento atrai, ainda, pessoas que buscam um momento de tranquilidade e prazer em um ambiente acolhedor, que combina a funcionalidade de um açougue com o conforto de um restaurante. Esses frequentadores de ambientes convidativos valorizam a oportunidade de escapar da rotina diária, desfrutando de uma experiência gastronômica exclusiva e inesquecível.

4.3.3 Análise de Concorrência

Foi realizada uma pesquisa de mercado utilizando as plataformas Google e TripAdvisor, na qual não foram identificados estabelecimentos concorrentes que trabalhassem com carnes maturadas. Contudo, foi localizado o supermercado *Sam's Club*, que comercializa carnes maturadas pelo método *dry aged*, porém apenas para clientes associados. Após contato, verificou-se que a aquisição desse produto no local apresenta dificuldades logísticas, visto que depende da disponibilidade do açougueiro ou da necessidade de reserva prévia de uma peça. As pesquisas também apontaram a existência de açougues que oferecem cortes exóticos, mas estes se limitam apenas à venda do produto, sem disponibilizar o serviço de consumo no local.

4.4 MARKETING

4.4.1 Produto

Os produtos e serviços oferecidos pelo restaurante e açougue proporcionam um momento de calma em meio à rotina diária, ideal para quem busca tranquilidade e prazer com carnes frescas e de qualidade. A proposta consiste em oferecer ao cliente pratos sofisticados e tradicionais, elaborados com ingredientes selecionados e sustentáveis. O estabelecimento cria uma experiência onde a churrascaria permite que o cliente leve o campo para casa, enquanto o design combina a estética e o conforto de um

restaurante. Os clientes selecionam os insumos frescos, que são preparados conforme suas preferências, promovendo, assim, uma experiência gastronômica personalizada e exclusiva.

4.4.2 Preço

Os preços praticados pela empresa foram definidos com base no Custo de Mercadoria Vendida (CMV), levando em consideração o posicionamento de mercado desejado e a análise de preços da concorrência. Para garantir um equilíbrio entre a rentabilidade e a competitividade, foi estabelecido um CMV médio de 29,39% para os produtos do cardápio e de 57,57% para os itens do açougue. Esse cálculo resulta em um CMV total do restaurante de 34,21%. Esse percentual reflete o custo direto dos ingredientes em relação ao preço de venda. Tal percentual de CMV foi definido com base no posicionamento que a empresa almeja alcançar no mercado, o que evita competir exclusivamente por preço e garante uma percepção de valor elevada entre os clientes. Isso permite que a empresa se situe como uma opção moderada, oferecendo uma combinação de qualidade e preço justo, em linha com as referências do mercado e com a estratégia de diferenciação proposta.

4.4.3 Praça

O restaurante estará estrategicamente localizado no bairro Jardim América, em Bauru (SP), uma região notável por sua gastronomia e pelo alto fluxo de pessoas, incluindo moradores e turistas. Essa localização oferece fácil acesso aos clientes e está alinhada com o perfil do público-alvo, que compreende indivíduos com renda média-alta, a partir de 30 anos e com interesse em carnes maturadas, cortes exóticos e uma experiência gastronômica diferenciada. O edifício ocupa um terreno de 500 m², com fachada voltada para uma das avenidas mais movimentadas e atrativas da cidade. O salão, com vista para essa avenida, oferece aos clientes uma visão privilegiada do pôr do sol na cidade, visto que o lado oposto ao restaurante abriga a pista de pouso do aeroclube de Bauru. Na parte interna, os clientes terão a vista para vitrines que exibem

os cortes maturados para venda. A vitrine refrigerada mostra os produtos frescos, enquanto a cozinha aberta permite que os clientes acompanhem a preparação dos pratos, reforçando a transparência e a qualidade do serviço.

4.4.4 Propaganda

A estratégia de *marketing digital* do empreendimento será multifacetada, englobando a presença em redes sociais, site próprio e anúncios patrocinados.

Presença digital e patrocínio: O restaurante manterá uma presença ativa no Instagram, compartilhando imagens dos pratos, atualizações do cardápio e eventos especiais, a fim de criar uma conexão visual e emocional com os seguidores, promovendo a qualidade e a personalização dos produtos. A marca também desenvolverá um site próprio, no qual os clientes poderão consultar os cortes de carne disponíveis na semana, o cardápio do restaurante e realizar reservas. Para expansão do alcance, serão veiculados anúncios patrocinados segmentados para atrair novos clientes e reengajar os atuais, com foco em destacar a experiência única oferecida.

Conteúdo Gerado por Usuários (UGC): Será adotada uma política de incentivo à participação do cliente. Os clientes serão estimulados a compartilhar suas experiências nas redes sociais; essas postagens serão monitoradas e as melhores, repostadas nos perfis oficiais. Adicionalmente, serão organizados concursos e promoções que visam incentivar a criação e o compartilhamento de conteúdo, como fotos dos pratos ou vídeos das experiências gastronômicas. Os vencedores poderão ser recompensados com descontos, refeições gratuitas ou outros benefícios.

WhatsApp Marketing: O *WhatsApp Marketing* será fundamental para manter um canal de comunicação direta com os clientes, oferecendo atualizações sobre o cardápio, promoções exclusivas e convites para eventos. Este canal também facilitará a realização de reservas e pedidos. Para nutrir o relacionamento, serão criados grupos de comunidade no aplicativo, permitindo que os clientes recebam notícias e promoções diretamente no celular, fomentando uma comunidade em torno da marca. Por fim, para manter o engajamento e a melhoria contínua, será realizado o *follow-up* e pesquisa de

satisfação, enviando mensagens de agradecimento e pesquisas rápidas após as visitas ou pedidos, facilitando a coleta de *feedback*.

4.5 ANÁLISE ESTRATÉGICA

A elaboração de um planejamento estratégico eficaz requer o uso de ferramentas que possibilitem uma análise abrangente do ambiente empresarial. A Matriz SWOT é uma dessas ferramentas essenciais, pois oferece uma visão estruturada das forças, oportunidades, fraquezas e ameaças que podem impactar a organização. Essa metodologia permite identificar áreas que demandam melhorias internas e explorar as oportunidades externas para a obtenção de vantagens competitivas. A utilização da SWOT é crucial para guiar o desenvolvimento de estratégias que alinhem os objetivos da empresa com as condições do mercado, garantindo, assim, um posicionamento sólido e competitivo. A Tabela 2 apresenta essa metodologia aplicada à realidade do empreendimento.

4.5.1 Análise SWOT

Tabela 2 - Análise SWOT

Forças (Strengths)	Fraquezas (Weaknesses)
Produtos frescos e personalizados; localização estratégica; relacionamento com fornecedores locais; equipe experiente; proposta inovadora na cidade	Dificuldade de atendimento na demanda de dry aged; nicho de mercado pequeno; resistência do público ao conceito do restaurante; resistência do público no consumo de dry aged
Oportunidades (Opportunities)	Ameaças (Threats)
Crescimento do turismo gastronômico; tendência por produtos inovadores e locais; expansão de canais digitais e delivery; parcerias estratégicas	Concorrência direta e indireta; mudanças nas preferências dos consumidores; instabilidade no abastecimento de insumos; regulamentações sanitárias rígidas

Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

4.6 PLANO FINANCEIRO

O plano financeiro constitui uma das partes mais críticas de um plano de negócios, pois detalha os recursos necessários para a inicialização e manutenção do empreendimento, as expectativas de receita e despesas, além de projetar a viabilidade e a lucratividade da empresa ao longo do tempo. Para o restaurante e açougue, o planejamento foi elaborado com base em uma análise detalhada dos investimentos iniciais, das projeções de vendas, dos custos operacionais e do retorno esperado sobre o investimento.

Esse planejamento visa garantir que todos os aspectos financeiros sejam considerados, e que o negócio esteja preparado para enfrentar os desafios econômicos do mercado. Além disso, a análise proporciona aos investidores uma visão clara do potencial de retorno do empreendimento.

4.6.1 Investimento Inicial

O Investimento inicial corresponde à soma dos recursos necessários para preparar o restaurante e açougue para iniciar suas operações. Esta análise engloba os investimentos pré-operacionais, como os gastos com reformas e a aquisição de equipamentos e mobiliário, e o capital de giro inicial, que inclui o estoque de insumos e as despesas iniciais de *marketing*.

Tabela 3 - Investimento Inicial

Descrição do investimento	Valor
Investimento em instalações (ponto comercial, reforma e pintura)	R\$ 500.000,00
Investimento em equipamentos, móveis e utensílios	R\$ 299.717,05
Despesas com marketing	R\$ 10.000,00
Despesas pré-operacionais (contador, taxas para abertura)	R\$ 3.100,00
Reserva para gastos não previstos	R\$ 50.000,00
Estoques (matéria-prima inicial se houver)	R\$ 100.000,00
Subtotal (capital a ser investido)	R\$ 962.817,05
Reserva para capital de giro (*)	R\$ 192.563,41
Total	R\$ 1.155.380,46

Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

O Investimento inicial está detalhado em categorias específicas que totalizam R\$ 1.155.380,46. O investimento em instalações engloba os custos de aluguel do ponto comercial, além das reformas e pinturas necessárias para adequar o espaço ao conceito do restaurante. Para equipamentos, móveis e utensílios, o valor de R\$ 299.717,05 foi alocado para a aquisição de todo o maquinário de cozinha, mobiliário do salão e utensílios indispensáveis à operação.

Para as despesas com marketing, um aporte de R\$ 10.000,00 foi planejado para as ações iniciais, o que inclui campanhas de divulgação, materiais gráficos e estratégias promocionais para atração dos primeiros clientes. As despesas pré-operacionais, estimadas em R\$ 3.100,00, cobrem custos com contador, taxas de abertura da empresa e demais gastos administrativos e formalidades legais. Adicionalmente, foi estabelecida uma reserva para gastos não previstos no valor de R\$ 50.000,00, destinada a cobrir eventuais despesas inesperadas durante a fase de implementação. Para o estoque inicial de matéria-prima, um montante de R\$ 100.000,00 foi reservado, garantindo o abastecimento do restaurante desde o primeiro dia de operação. Por fim, uma reserva de capital de giro de R\$ 492.563,41 foi planejada, visando cobrir os custos operacionais durante os três primeiros meses de atividade.

Conforme Bornia (2010), para a análise gerencial, não é estritamente necessário diferenciar custos de despesas. Neste trabalho, ambos serão referidos genericamente como custos.

4.6.2 Custos Fixos

Os custos fixos representam aqueles que não sofrem variações significativas em função do volume de vendas do empreendimento, englobando elementos essenciais para o funcionamento da operação, como mão de obra, aluguel, energia elétrica, água e depreciação. Os custos fixos foram projetados para os próximos cinco anos, contemplando uma taxa de crescimento esperada devido à inflação e outros fatores econômicos.

A depreciação dos ativos, incluindo móveis, instalações e equipamentos, foi calculada com base em taxas anuais específicas, que variam de 10% a 20% conforme o tipo de bem e sua utilização. Estes valores foram estimados a partir de pesquisas de mercado e da experiência dos gestores, proporcionando uma visão clara das obrigações financeiras do negócio ao longo do tempo.

A mão de obra constitui parte essencial do plano financeiro, pois representa os gastos mensais necessários para manter a equipe operando eficientemente no Restaurante e Açougue. Os custos mensais referentes à mão de obra estão demonstrados na Tabela 4, com detalhes sobre os salários e os encargos trabalhistas dos colaboradores.

Tabela 4 - Custos de Mão de Obra

Função	Salário Base R\$	Encargos R\$	Número de Funcionários	Total R\$
Leonardo Martinello: Proprietário	R\$ 10.000,00	R\$ 2.000,00	1	R\$ 12.000,00
Sous Chef	R\$ 4.000,00	R\$ 1.160,00	1	R\$ 5.160,00
Cozinheiro	R\$ 2.600,00	R\$ 754,00	2	R\$ 6.708,00
Churrasqueiro	R\$ 2.200,00	R\$ 638,00	2	R\$ 5.676,00
Açougueiro	R\$ 2.250,00	R\$ 652,50	2	R\$ 5.805,00
Auxiliar de Cozinha	R\$ 1.800,00	R\$ 522,00	2	R\$ 4.644,00
Lava Louças	R\$ 1.600,00	R\$ 464,00	1	R\$ 2.064,00
Gerente Operacional	R\$ 4.000,00	R\$ 1.160,00	1	R\$ 5.160,00
Recepcionista	R\$ 1.800,00	R\$ 522,00	1	R\$ 2.322,00
Garçom	R\$ 1.900,00	R\$ 551,00	6	R\$ 14.706,00
Faxineiro	R\$ 1.800,00	R\$ 522,00	1	R\$ 2.322,00
Total	R\$ 33.950,00	R\$ 8.945,50		R\$ 66.567,00

Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

Os encargos sociais foram calculados com base na legislação aplicável ao regime de Micro e Pequena Empresa (MPE). O encargo sobre pró-labore do sócio (Chefe de Cozinha) é de 20%, incidindo diretamente sobre o valor do pró-labore. Para os colaboradores, os encargos sociais equivalem a 29% sobre o salário-base, montante que inclui contribuições para o simples nacional e demais obrigações trabalhistas.

O custo mensal total com a mão de obra atinge R\$ 66.567,00, representando a soma dos salários-base e dos respectivos encargos. Esse valor é essencial para assegurar que a equipe esteja devidamente remunerada e que a empresa cumpra integralmente com suas obrigações fiscais e legais. Tais custos devem ser monitorados e ajustados periodicamente para a manutenção da saúde financeira do restaurante.

4.6.3 Custos Variáveis Totais

A estimativa dos custos variáveis e totais foi realizada pelo autor com base na projeção de vendas. Foram aplicadas as taxas de Custo de Matéria-Prima (CMV), alíquota de imposto sobre todas as vendas e as taxas de pagamento em cartão. Em detalhe, a taxa de pagamento em cartão considerada foi de 0,79% sobre as vendas (débito e crédito sem parcelamento), utilizando a máquina *TON-Stone*. Para todos os cenários projetados, a alíquota de imposto sobre a venda foi estimada em 14,3%.

4.6.4 Projeção de Vendas

As projeções de vendas realistas, pessimistas e otimistas, foram estipuladas pelos autores com base na experiência destes em vendas no âmbito de açougues, restaurantes com foco em carne vermelha e bares com vendas de bebidas.

4.6.5 Demonstração do Resultado do Exercício (DRE)

A Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) permite o cálculo do lucro líquido para os três cenários projetados (realista, pessimista e otimista) e as projeções para cinco anos. No cenário realista (Tabela 5), o lucro líquido projetado para o quinto ano alcança R\$ 1.297.673,35. Em contraste, o cenário pessimista resultou em um prejuízo de R\$ 45.676,71 no quinto ano. O cenário otimista, por sua vez, demonstra um crescimento considerável, com lucro líquido atingindo R\$ 2.083.564,44 no mesmo período.

Para a construção dos cenários realista e otimista, foi considerado um acréscimo anual de 15% sobre o total da receita, assim como um acréscimo anual de 10% sobre os custos totais.

Tabela 5 - DRE Cenário Realista

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO (DRE) R\$ MIL							
Cenário realista	MENSAL MIL R\$	%	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
VENDAS TOTAIS	227,10	100,0%	2.725,18	3.133,95	3.604,05	4.144,65	4.766,35

-CUSTOS VARIÁVEIS	86,99	38,3%	1.043,93	1.148,35	1.263,15	1.389,47	1.528,42
CMV	60,00	26,4%	720,00	792,00	871,20	958,32	1.054,15
Custos variáveis de venda	26,99	11,9%	323,93	356,32	0391,95	431,15	474,26
= LUCRO BRUTO	140,10	61,7%	1.681,25	1.985,63	2.340,89	2.755,18	3.237,93
- Custos fixos	117,25	51,6%	1.407,08	1.522,62	1.649,26	1.788,08	1.940,26
= LUCRO LÍQUIDO	22,84	10,1%	274,16	463,00	691,63	967,11	1.297,67
PONTO EQUILÍBRIO	204,25						

Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

4.6.6 Retorno do Investimento (*Payback*)

O cálculo do Tempo de Retorno do Investimento (*Payback*) é uma ferramenta essencial para avaliar o prazo necessário para recuperar o capital inicialmente investido em um projeto. No cenário realista, o retorno do investimento inicial de R\$ 1.155.380,46 é alcançado em aproximadamente 4,21 anos. Isso se deve ao lucro líquido anual médio de R\$ 274.163,30, o que indica uma recuperação dentro de um prazo aceitável e valida o projeto como um bom investimento.

Por outro lado, no cenário otimista, o mesmo investimento inicial é recuperado em apenas 1,48 anos, o que equivale a cerca de um ano e cinco meses. Com um lucro líquido anual significativamente maior, de R\$ 779.792,16, o *Payback* é muito mais rápido, sinalizando um cenário de alta rentabilidade e menor risco a longo prazo. Esses dados ilustram como diferentes condições de mercado e desempenho podem impactar o tempo de recuperação do investimento, oferecendo insights valiosos para a tomada de decisão estratégica.

Tabela 6 -*Payback* cenário realista e otimista

Cenário realista		
Investimento inicial	R\$ 1.155.380,46	
Lucro líquido anual ano 1	R\$ 274.163,30	
Investimento / lucro anual	4,214205378	anos
Cenário Otimista		
Investimento inicial	R\$ 1.155.380,46	
Lucro líquido anual ano 1	R\$ 779.792,16	
Investimento / lucro anual	1,481651799	anos

Fonte:Elaborada pelo autor (2025).

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

A análise de viabilidade econômica do projeto foi realizada utilizando os indicadores de Valor Presente Líquido (VPL) e Taxa Interna de Retorno (TIR). Tais parâmetros são cruciais para avaliar se o investimento projetado resultará em retornos financeiros que justifiquem o capital inicialmente aplicado.

No cenário realista, o VPL apresenta um valor positivo de R\$ 1.085.993,96, enquanto a TIR atinge 41%. Ambos os resultados indicam que o projeto é viável e capaz de gerar lucro acima da Taxa Mínima de Atratividade (TMA), estabelecida em 15% ao ano. Os resultados são ainda mais expressivos no cenário otimista, que registra um VPL de R\$ 3.157.060,07 e uma TIR de 86%, sugerindo um retorno excepcionalmente elevado. Esses dados confirmam que, sob diferentes hipóteses de desempenho, o projeto apresenta um potencial econômico robusto, sendo, portanto, viável em todos os cenários considerados.

Tabela 7 - VPL e TIR cenário realista e otimista

Taxa mínima de atratividade do investimento (TMA) = 15,00%			
Cenário realista		Cenário otimista	
Ano	Valores R\$	Ano	Valores R\$
0	-R\$ 1.155.380,46	0	-R\$ 1.155.380,46
1	R\$ 274.163,30	1	R\$ 779.792,16
2	R\$ 463.002,40	2	R\$ 1.026.292,78
3	R\$ 691.627,42	3	R\$ 1.320.090,54
4	R\$ 967.105,95	4	R\$ 1.669.347,55
5	R\$ 1.297.673,35	5	R\$ 2.083.564,44
VPL	R\$ 1.085.993,96	VPL	R\$ 3.157.060,07
TIR	41%	TIR	86%

Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

5 CONCLUSÃO

Com a totalização dos custos e a projeção dos lucros neste plano, é possível compreender a rentabilidade e os benefícios inerentes a este projeto. Todos os estudos aqui apresentados — que abrangem análise de mercado, público-alvo, concorrência, estratégia de *marketing*, finanças, infraestrutura e localização — são cruciais para assegurar um resultado de vendas e um retorno financeiro favoráveis e consistentes.

Em conclusão, o Restaurante e Açougue demonstrou viabilidade econômica para a sua abertura. Os indicadores financeiros confirmam essa conclusão: o *Payback Time* (Tempo de Retorno) é de 4 anos e 2 meses no cenário realista, reduzindo para 1 ano e 6 meses no cenário otimista. Adicionalmente, o Valor Presente Líquido (VPL) atingiu R\$ 1.085.993,96 no cenário realista, e a Taxa Interna de Retorno (TIR) foi de 41% ao ano. A margem de lucro líquido consolidada é de 10,1% no cenário realista e 23,5% no cenário otimista. Dessa forma, os resultados confirmam a factibilidade de realização deste projeto.

REFERÊNCIAS

96FM BAURU. *Censo 2022: Cresce número de idosos e mulheres seguem maioria em Bauru*. 27 out. 2023. Disponível em: [Cresce número de idosos e mulheres seguem maioria em Bauru](#). Acesso em: 14 maio 2025.

ALBUQUERQUE, Claudia Regina de. Turismo e gastronomia: percepção cultural por meio do cardápio de um equipamento de restauração. 2008. Disponível em: https://repositorio.unisagrado.edu.br/jspui/bitstream/handle/2084/1/Turismo_e_gastronomia_percepcao.pdf.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE INCORPORADORAS IMOBILIÁRIAS. Mercado imobiliário de Bauru registra crescimento de 31% no VGV e valorização de 11,5% no m² em 2023. ABRAINC, 4 jul. 2024. Disponível em: [Mercado imobiliário de Bauru registra crescimento de 31% no VGV e valorização de 11,5% no m² em 2023](#) Acesso em: 12 mar. 2025.

ASSOCIAÇÃO DOS CRIADORES DE NELORE DO BRASIL. *A Raça – Caracterização Racial*. Disponível em: <https://www.nelore.org.br/Raca/Caracterizacao/>. Acesso em: 14 maio 2025.

BAND. "Capital do Nelore" muda de endereço neste fim de semana. 26 set. 2024. Disponível em: ["Capital do Nelore" muda de endereço neste fim de semana](#). Acesso em: 14 maio 2025.

BAURU (Município). Secretaria Municipal de Saúde. *Plano Municipal de Saúde de Bauru 2022–2025*. Bauru: Prefeitura Municipal de Bauru, 2021. Disponível em: [Plano Municipal de Saúde de Bauru 2022–2025](#). Acesso em: 15 maio 2025.

BORNIA, Antonio Cezar. *Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas*. São Paulo: Atlas, 2010.

BRASIL. Conab: produção de carnes no Brasil passa de 31 milhões de toneladas em 2024 e atinge novo recorde na série histórica. Agência Gov, 27 jan. 2025. Disponível em: [Conab: produção de carnes no Brasil passa de 31 milhões de toneladas em 2024 e atinge novo recorde na série histórica](#). Acesso em: 15 mai. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Carne bovina é um dos principais produtos pecuários nas exportações brasileiras. Brasília, 14 nov. 2023. Disponível em: [Carne bovina é um dos principais produtos pecuários nas exportações brasileiras](#). Acesso em: 14 maio 2025.

CARNEIRO, João Vicente Teodoro. Mumbaba Bistrô: plano de negócio de um restaurante no estilo bistrô em João Pessoa. 2023. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/27153/1/JVTC21062023.pdf>

CHENG, Yuliang et al. Study on the correlations between quality indicators of dry-aged beef and microbial succession during fermentation. *Foods*, v. 13, n. 1552, p. 1–15, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13101552>.

COSTA, Thais Saralegui Xavier. Experiência imersiva em restaurante temático-pizzaria. Disponível em: [Experiência imersiva em restaurante temático-pizzaria](#).

DORNELAS, José Carlos Assis. *Empreendedorismo: transformando ideias em negócios*. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

FONSECA, Marcelo T. *Tecnologias gerenciais de restaurantes*. São Paulo: Editora Senac, 2004.

G1. Confira as cidades do Centro-Oeste paulista que mais cresceram em população, segundo o IBGE. G1, 3 set. 2024. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/bauru-marilia/noticia/2024/09/03/conf>.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Comércio varejista de carnes - açougues. Disponível em: [Comércio varejista de carnes - açougues](#) Acesso em: 12 mar. 2025.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Panorama do município de Bauru - SP. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/bauru/panorama>. Acesso em: 12 mar. 2025.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. *Administração de marketing*. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

LISBOA, Ana Luiza Bessa et al. Plano de negócios: Hamburgueria Tafem. 2024. Disponível em: [Plano de negócios: Hamburgueria Tafem](#)

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. *Técnicas de pesquisa*. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

MENEZES, Isabela Campos. Bauru Cidade Criativa: construindo um futuro possível. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Jornalismo) - Faculdade de Ciências, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Bauru, 2023. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/bitstreams/824cc864-06d5-4008-92cc-b2891450b48a/download>.

OBA, Juliana. Restaurantes em Bauru. Social Bauru, 16 jan. 2025. Disponível em: <https://www.socialbauru.com.br/2025/01/16/restaurantes-em-bauru/>. Acesso em: 12 mar. 2025.

OLIVEIRA, Nayara Silva. Plano de ação em mídias sociais para o Restaurante São Lourenço. 2017. 70 f. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado - Comunicação Social-Relações Públicas) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação, 2017. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/bitstreams/82407fa9-4fdd-48ca-a49b-8162b9d7c76e/download>.

PAIXÃO, Camila Rebeca Gregório da. Plano de negócios para a confeitaria Delícias Paixão. 2021. Disponível em: [Plano de negócios para a confeitaria Delícias Paixão](#)

PAVAN, Bruno. Com produção recorde e queda de preço, consumo de carne bovina volta a crescer no Brasil. Dinheiro Rural, 8 jul. 2024. Disponível em: [Com produção recorde e queda de preço, consumo de carne bovina volta a crescer no Brasil](#). Acesso em: 14 maio 2025.

RAYMUNDO, Pedro José. Resultados financeiros: uma análise em empresas do segmento de alimentação fora do domicílio. *Gestão & Produção*, São Carlos, v. 22, n. 2, p. 311-325, 2015. DOI: 10.1590/0104-530X826-13. Disponível em: [Resultados financeiros: uma análise em empresas do segmento de alimentação fora do domicílio](#). Acesso em: 01 out. 2025.

REZENDE-DE-SOUZA, Jonatã Henrique et al. Profile of producers and production of dry-aged beef in Brazil. *Foods*, v. 10, n. 2447, p. 1–15, 2021. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods10102447>.

SEBRAE – SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Plano de Negócio: porque é tão importante para abrir sua empresa. 2011. Disponível em: [Plano de Negócio: porque é tão importante para abrir sua empresa. 2011](#). Acesso em: 03 jun. 2023.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. *Os novos consumidores e as tendências no setor de alimentos e bebidas*. Disponível em: [Os novos consumidores e as tendências no setor de alimentos e bebidas](#). Acesso em: 13 mar. 2025.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Plano de negócio: foco nos objetivos e metas do empreendimento. Disponível em: [Plano de negócio: foco nos objetivos e metas do empreendimento](#). Acesso em: 13 mar. 2025.

SILVA, Ana Paula; SANTOS, Rodrigo Henrique; PEREIRA, Mariana Lopes. *A importância do controle de custos na gestão de restaurantes*. In: CONGRESSO NACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO – ANAP, 10., 2021, Fortaleza. Anais [...]. Fortaleza: ANAP, 2021.

Terjung N, Witte F, Heinz V. The dry aged beef paradox: Why dry aging is sometimes not better than wet aging. *Meat Sci.* 2021 Feb;172:108355. doi: [10.1016/j.meatsci.2020.108355](#). Epub 2020 Oct 22. PMID: 33161220.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Tabela de Itens do Cardápio

Produto	Preço de venda	Custo da Matéria Prima	CMV (%)
Couvert	R\$ 16,00	R\$ 4,00	25,00%
Carpaccio Dry Aged	R\$ 66,00	R\$ 22,88	34,67%
Steak Tartare	R\$ 60,00	R\$ 14,56	24,27%
Linguiça de Cordeiro	R\$ 48,00	R\$ 12,32	25,67%
Portobello Recheado	R\$ 42,00	R\$ 10,92	26,00%
Palmito de Pupunha	R\$ 40,00	R\$ 11,76	29,40%
Croquete de Brisket	R\$ 38,00	R\$ 11,48	30,21%
Queijo Coalho	R\$ 18,00	R\$ 7,01	38,94%
Pão de Alho	R\$ 16,00	R\$ 6,21	38,81%
Provoleta	R\$ 38,00	R\$ 12,60	33,16%
Salada de Maionese	R\$ 35,00	R\$ 7,50	21,43%
Salada do Chef	R\$ 49,00	R\$ 12,00	24,49%
Salada Caprese	R\$ 42,00	R\$ 9,75	23,21%
Ribeye Dry Aged	R\$ 225,00	R\$ 76,65	34,07%
Short Rib Sous Vide	R\$ 320,00	R\$ 113,00	35,31%
Tomahawk Dry Aged	R\$ 580,00	R\$ 220,00	37,93%

Picanha Dry Aged	R\$ 195,00	R\$ 71,05	36,44%
Porterhouse	R\$ 370,00	R\$ 134,00	36,22%
Denver Steak	R\$ 135,00	R\$ 40,00	29,63%
Flat Iron	R\$ 155,00	R\$ 55,60	35,87%
Fraldinha Red	R\$ 110,00	R\$ 32,85	29,86%
Carrê de Cordeiro Sous Vide	R\$ 198,00	R\$ 62,96	31,80%
Costela de Javali	R\$ 250,00	R\$ 84,00	33,60%
Arroz Branco	R\$ 16,00	R\$ 3,50	21,88%
Arroz de Brócolis	R\$ 22,00	R\$ 4,50	20,45%
Feijão à Moda da Casa	R\$ 18,00	R\$ 4,00	22,22%
Feijão Tropeiro	R\$ 23,00	R\$ 5,00	21,74%
Farofa da Casa	R\$ 16,00	R\$ 4,50	28,13%
Purê de Batata	R\$ 21,00	R\$ 4,25	20,24%
Aligot	R\$ 26,00	R\$ 7,00	26,92%
Batata Rústica	R\$ 43,00	R\$ 5,50	12,79%
Batata Frita	R\$ 32,00	R\$ 6,00	18,75%
Mandioca Frita	R\$ 34,00	R\$ 5,00	14,71%
Polenta Frita	R\$ 34,00	R\$ 4,50	13,24%
Legumes Grelhados	R\$ 44,00	R\$ 5,50	12,50%
Milho Assado	R\$ 35,00	R\$ 4,25	12,14%
Banana Nevada com Doce de Leite	R\$ 32,00	R\$ 7,83	24,47%
Brownie com Sorvete de Baunilha	R\$ 35,00	R\$ 9,18	26,23%
Mousse de Chocolate com Flor de Sal	R\$ 32,00	R\$ 8,64	27,00%
Água com Gás Prata	R\$6,90	R\$ 2,70	39,13%
Água sem Gás Prata	R\$6,90	R\$ 2,70	39,13%
Refrigerante Lata	R\$8,90	R\$ 3,00	33,71%
Suco Natural	R\$15,00	R\$ 5,00	33,33%
Renacer Vinho Tinto Argentino Milamore 2020 750ml	R\$ 450,00	R\$ 150,00	33,33%
Vinho do Porto 10 Anos Tawny Quinta da Romaneira 750ml	R\$ 1.050,00	R\$ 350,00	33,33%

Concha y Toro Marques De Casa Concha Cabernet Sauvignon 750ml	R\$ 320,00	R\$ 107,00	33,44%
Vinho Dão Titular Reserva 2017	R\$ 450,00	R\$ 150,00	33,33%
Casa Valduga Terroir Cabernet Franc 2020	R\$ 300,00	R\$ 100,00	33,33%
Vinho Brasileiro Tinto Reserva Privada Salton Intenso Merlot Serra Gaúcha Garrafa 750ml	R\$ 120,00	R\$ 40,00	33,33%
Vinho Argentino Cuvelier Los Andes Coleccion Blend	R\$ 480,00	R\$ 160,00	33,33%
La Mascota Malbec Argentino Vinho Tinto 750ml	R\$ 240,00	R\$ 80,00	33,33%
Pizzato Nervi Tannat Reserva	R\$ 360,00	R\$ 120,00	33,33%
Don Guerino Vintage Torrontés	R\$ 180,00	R\$ 60,00	33,33%
Valmarino Double Terroir Chardonnay	R\$ 450,00	R\$ 150,00	33,33%
Vinho Tinto Cherry Bomb Pinot Noir Clarete 750 mL	R\$ 300,00	R\$ 100,00	33,33%
Casa Marques Pereira Segredos da Adega Tannat	R\$ 450,00	R\$ 150,00	33,33%
Vinho D.V. Catena Cabernet Malbec 750ML	R\$ 312,00	R\$ 104,00	33,33%
Puklavec Family Instinct Super Premium Cabernet Sauvignon 750ml	R\$ 975,00	R\$ 325,00	33,33%
Vinho Aurora Colheita Tardia Branco 500ml	R\$ 60,00	R\$ 20,00	33,33%
Espumante Lidio Carraro Faces Brut 750ml	R\$ 210,00	R\$ 70,00	33,33%
Casa Zottis Autoral Cabernet Sauvignon Chardonnay Rosé 750ml	R\$ 225,00	R\$ 75,00	33,33%
Vinho Miolo Single Vineyard Gewurztraminer 750ml	R\$ 192,00	R\$ 64,00	33,33%
Espumante Terranova Brut 750ml Chenin Blanc	R\$ 102,00	R\$ 34,00	33,33%

APÊNDICE B – Tabela de Itens do Açougue

Produto	Valor de venda (Kg)	Custo da Matéria Prima (Kg)	CMV (%)
Ribeye Dry Aged	R\$220,00	R\$ 120,00	54,55%
Short Rib	R\$113,00	R\$ 67,00	59,29%

Tomahawk Dry Aged	R\$220,00	R\$ 127,00	57,73%
Picanha Dry Aged	R\$290,00	R\$ 159,00	54,83%
Porterhouse	R\$160,00	R\$ 89,00	55,63%
Denver Steak	R\$113,00	R\$ 67,00	59,29%
Flat Iron	R\$132,00	R\$ 79,00	59,85%
Fraldinha Red	R\$91,00	R\$ 54,00	59,34%
Carré de Cordeiro	R\$180,00	R\$ 110,00	61,11%
Costela de Javali	R\$350,00	R\$ 210,00	60,00%
Ribeye	R\$134,00	R\$ 70,30	52,46%
Tomahawk	R\$112,00	R\$ 67,00	59,82%
Picanha	R\$143,00	R\$ 78,00	54,55%
		CMV médio	57,57%

APÊNDICE C – Itens de equipamento, móveis e utensílios da Meat&Co

Equipamentos/ móveis/utensílios	Custo Unitário	Quantidade	Custo Total	Depreciação Anual
Churrasqueira Parrilla P/ Restaurante 2 Metros Em Inox	R\$ 15.000,00	1	R\$ 15.000,00	R\$ 1.500,00
Chapeira Profissional Inox 100x50 Para Lanches Chapa 5mm	R\$ 942,50	1	R\$ 942,50	R\$ 94,25
Pegador em Aço Inox Linha Profissional Universal 40 cm Weck	R\$ 29,36	4	R\$ 117,44	R\$ 11,74
Kit 10 Cuba Gastronômica Inox Gn 1/1 100mm Com Tampa Gn 1/1	R\$ 1.009,90	1	R\$ 1.009,90	R\$ 100,99
10 Cubas 1/2 100mm Sem Tampas De Aço Inox Gastronômica Gn	R\$ 399,00	1	R\$ 399,00	R\$ 39,90
Kit 10 Cuba Gastronômica Gn 1/4 100mm Aço Inox Rechaud Buffe	R\$ 349,00	1	R\$ 349,00	R\$ 34,90
10 Cubas 1/6 65mm Sem Tampas Aço Inox 201 Gastronômica Gn	R\$ 299,98	1	R\$ 299,98	R\$ 30,00
Câmara Frigorífica Modular Para Resfriados 2,30x2,50 Metros	R\$ 19.378,45	1	R\$ 19.378,45	R\$ 1.937,85
Expositor Maturador de Carnes Venax EXW300 Preto	R\$ 10.447,00	1	R\$ 10.447,00	R\$ 1.044,70
Expositor Refrigerador Vertical 1,83m - 1200 Litros Com 3 Portas Vidro Duplo GEAS-3P PR 220V Preto Gelopar	R\$ 9.633,00	1	R\$ 9.633,00	R\$ 963,30
Freezer Industrial Congelados 4 portas VCFV4P STD Venâncio	R\$ 10.235,30	2	R\$ 20.470,60	R\$ 2.047,06
Balcão Refrigerado De Encosto Em Inox 2,00m Kbsc-2000	R\$ 6.629,48	4	R\$ 26.517,92	R\$ 2.651,79
30 Unidades De Ferramentas De Gancho De Carne De Açougueiro	R\$ 30,62	1	R\$ 30,62	R\$ 3,06
Faca Profissional Cozinha Carne 12 Açogue Chef Aço Mundial Branca	R\$ 45,79	6	R\$ 274,74	R\$ 27,47

Tramontina 22969188 Chiara 8", Branco	R\$ 45,90	3	R\$ 137,70	R\$ 13,77
Serra Fita Para Carne Osso Profissional Eccel 282cm 220v	R\$ 4.999,00	1	R\$ 4.999,00	R\$ 499,90
Moedor de carne elétrica CAF 8 de 127/220V	R\$ 1.973,95	2	R\$ 3.947,90	R\$ 394,79
Tábua De Açougueiro Profissional Corte Carne 190x55x1,0cm	R\$ 699,00	3	R\$ 2.097,00	R\$ 209,70
Mesa Aço Inox Industrial / Bancada De Apoio - 2m (200x60x80cm) - Br06-200s - Brascool	R\$ 1.448,10	8	R\$ 11.584,80	R\$ 1.158,48
Coifa Box Em Inox Com Filtro Inercial 180 X 100 Cm	R\$ 4.933,95	3	R\$ 14.801,85	R\$ 1.480,19
Lava-louças EOS 15 Serviços Inox ELL151 220V	R\$ 3.599,00	1	R\$ 3.599,00	R\$ 359,90
Tigela Inox Bowl 30cm 6,1 Litros Ferimte - 23598	R\$ 41,90	5	R\$ 209,50	R\$ 20,95
Tigela Inox Bowl 24cm 2,8l Ferimte Tb-0585 -152716	R\$ 37,00	5	R\$ 185,00	R\$ 18,50
Tigela Inox Bowl 18cm 1,4 Litros Ferimte - 23592	R\$ 27,50	5	R\$ 137,50	R\$ 13,75
Seladora a Vácuo de Bancada CCVS 260 T	R\$ 5.036,70	1	R\$ 5.036,70	R\$ 503,67
Pote Em Acrílico P/ Granel Cereais Alimentos 20l Retangular	R\$ 163,00	2	R\$ 326,00	R\$ 32,60
Wancle Máquina Sous Vide Sous Vide Fogão de Precisão 1100W Fogão Sous Vide IPX7 Impermeável Circulador de Imersão com Função de Reserva Fácil de Armazenar (Preto)	R\$ 471,66	2	R\$ 943,32	R\$ 94,33
Balança Digital Profissional Até 40kg Alta Precisão Bivolt	R\$ 193,19	2	R\$ 386,38	R\$ 38,64
Termômetro Para Forno E Churrasqueira Cabo Blindado Incotherm	R\$ 238,84	2	R\$ 477,68	R\$ 47,77
Termômetro Digital Culinário Espeto Cozinha Alimento Inox	R\$ 15,40	6	R\$ 92,40	R\$ 9,24
Fogão Industrial Inox 6 Duas Bocas Alta Pressão Reforçado	R\$ 1.099,00	1	R\$ 1.099,00	R\$ 109,90
Forno Combinado Don Bidone Cavalete 10Gn Trifásico Venâncio 220V	R\$ 26.091,75	1	R\$ 26.091,75	R\$ 2.609,18
Fritadeira elétrica 10 litros 2 Cubas Aço Inox Gastronixx	R\$ 864,49	1	R\$ 864,49	R\$ 86,45
Adega para 34 Garrafas em Inox Invita	R\$ 5.120,50	1	R\$ 5.120,50	R\$ 512,05
Luva Termica Profissional Silicone Algodão 50 cm Weck	R\$ 100,69	4	R\$ 402,76	R\$ 40,28
Lixeira Plástica 100L Com Pedal Sem Roda Branca - LAR Plásticos - LAR 003	R\$ 224,72	6	R\$ 1.348,32	R\$ 134,83
Suporte para Placas Coloridas 01141 Pronyl	R\$ 122,41	1	R\$ 122,41	R\$ 12,24
Tábua De Corte Polietileno Pead 30x50cm - 10mm Cores Anvisa	R\$ 59,90	6	R\$ 359,40	R\$ 35,94
Temporizador Relogio Timer Despertador Digital Cozinha Alarm	R\$ 13,27	6	R\$ 79,62	R\$ 7,96
Defumador Portátil De Infusão A Frio Drinks Bebidas Smoker	R\$ 178,62	2	R\$ 357,24	R\$ 35,72
Weck Colher de Silicone Preto	R\$ 38,44	4	R\$ 153,76	R\$ 15,38
Concha Industrial N 9 em Alumínio	R\$ 13,98	2	R\$ 27,96	R\$ 2,80
Coador De Óleo Chinês 20,3 Cm Total Inox Perfurado Cônico	R\$ 153,34	1	R\$ 153,34	R\$ 15,33
Conjunto Peneiras Com Suporte Inox Kit 4 Peças Mimo Style	R\$ 96,57	1	R\$ 96,57	R\$ 9,66
Kit 2 Espátulas Inox Lanche Reta E Curva Chapeiro E Cozinha	R\$ 25,46	1	R\$ 25,46	R\$ 2,55
Kit 4 Caixas Organizadoras Bandeja Multiuso Tampa Branca 12l	R\$ 156,65	2	R\$ 313,30	R\$ 31,33
Kit 3 Caixas Bioprátika Organizadora + Tampa 5l 0510 Pleion	R\$ 64,50	2	R\$ 129,00	R\$ 12,90
Maçarico Culinário Profissional Portátil Confeiteiro Cozinha	R\$ 24,71	3	R\$ 74,13	R\$ 7,41
Bisnaga De Confeiteiro 800ml Para Molhos Weck	R\$ 22,00	6	R\$ 132,00	R\$ 13,20
Bisnaga De Molho Restaurante Profissional 360ml Flex 3 Peças	R\$ 36,90	2	R\$ 73,80	R\$ 7,38
Lâmpada Secagem Infravermelha 250w 220v E27 Estufa Alimento Cor da luz Branco-quente	R\$ 24,12	4	R\$ 96,48	R\$ 9,65
Porta Comanda Prendex 60 Cm - Restaurante, Bar, Pizza	R\$ 55,70	1	R\$ 55,70	R\$ 5,57
Impressora Não Fiscal Térmica 80mm Usb Rede Com Guilhotina	R\$ 373,90	1	R\$ 373,90	R\$ 37,39
Micro-ondas Electrolux 23L Branco Efficient com Descongelamento Assistido ME23B 220v	R\$ 529,00	2	R\$ 1.058,00	R\$ 105,80
Carrinho de Aço Multi-Utilitário 3 Prateleiras Rodas Travas 272kg	R\$ 427,50	2	R\$ 855,00	R\$ 85,50
TOTAL			R\$ 299.717,05	R\$ 30.902,29

APÊNDICE D – Custos e Despesas Fixas

Custos e Despesas Fixas						
Descrição	Valor em R\$/mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
Aluguel	R\$ 20.000,00	R\$ 240.000,00	R\$ 264.000,00	R\$ 290.400,00	R\$ 319.440,00	R\$ 351.384,00
Mão de obra	R\$ 66.567,00	R\$ 798.804,00	R\$ 878.684,40	R\$ 966.552,84	R\$ 1.063.208,12	R\$ 1.169.528,94
Gás	R\$ 1.450,00	R\$ 17.400,00	R\$ 18.270,00	R\$ 19.183,50	R\$ 20.142,68	R\$ 21.149,81
Energia elétrica	R\$ 3.960,00	R\$ 47.520,00	R\$ 49.896,00	R\$ 52.390,80	R\$ 55.010,34	R\$ 57.760,86
Água	R\$ 730,00	R\$ 8.760,00	R\$ 9.198,00	R\$ 9.657,90	R\$ 10.140,80	R\$ 10.647,83
Depreciação	R\$ 6.491,97	R\$ 77.903,64	R\$ 77.903,64	R\$ 77.903,64	R\$ 77.903,64	R\$ 77.903,64
Uniformes e material segurança	R\$ 3.160,00	R\$ 37.920,00	R\$ 37.920,00	R\$ 37.920,00	R\$ 37.920,00	R\$ 37.920,00
Impostos fixos (IPTU, IPVA)	R\$ 1.833,00	R\$ 21.996,00	R\$ 21.996,00	R\$ 21.996,00	R\$ 21.996,00	R\$ 21.996,00
Material de limpeza	R\$ 1.765,00	R\$ 21.180,00	R\$ 21.180,00	R\$ 21.180,00	R\$ 21.180,00	R\$ 21.180,00
Seguro/segurança	R\$ 1.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 12.600,00	R\$ 13.230,00	R\$ 13.891,50	R\$ 14.586,08
Telefone + Internet	R\$ 1.100,00	R\$ 13.200,00	R\$ 13.860,00	R\$ 14.553,00	R\$ 15.280,65	R\$ 16.044,68
Serviço de Marketing	R\$ 7.200,00	R\$ 86.400,00	R\$ 90.720,00	R\$ 95.256,00	R\$ 100.018,80	R\$ 105.019,74
Serviço contador	R\$ 2.000,00	R\$ 24.000,00	R\$ 26.400,00	R\$ 29.040,00	R\$ 31.944,00	R\$ 35.138,40
Total	R\$ 117.256,97	R\$ 1.407.083,64	R\$ 1.522.628,04	R\$ 1.649.263,68	R\$ 1.788.076,52	R\$ 1.940.259,97

APÊNDICE E – Custos e despesas variáveis - Cenário Realista

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\$ 60.000,00	R\$ 720.000,00	R\$ 792.000,00	R\$ 871.200,00	R\$ 958.320,00	R\$ 1.054.152,00
Despesas variáveis de venda - imposto	R\$ 25.200,01	R\$ 302.400,17	R\$ 332.640,18	R\$ 365.904,20	R\$ 402.494,62	R\$ 442.744,09
Despesas variáveis de venda - taxas cartão crédito/débito	R\$ 1.794,07	R\$ 21.528,89	R\$ 23.681,78	R\$ 26.049,96	R\$ 28.654,95	R\$ 31.520,45
Total	R\$ 86.994,09	R\$ 1.043.929,06	R\$ 1.148.321,96	R\$ 1.263.154,16	R\$ 1.389.469,58	R\$ 1.528.416,53

APÊNDICE F – Custos e despesas variáveis - Cenário Pessimista

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\$ 60.000,00	R\$ 720.000,00	R\$ 720.000,00	R\$ 720.000,00	R\$ 720.000,00	R\$ 720.000,00
Despesas variáveis de venda - imposto	R\$ 20.711,23	R\$ 248.534,76	R\$ 248.534,76	R\$ 248.534,76	R\$ 248.534,76	R\$ 248.534,76
Despesas variáveis de venda - taxas cartão crédito/débito	R\$ 1.546,09	R\$ 18.553,11	R\$ 18.553,11	R\$ 18.553,11	R\$ 18.553,11	R\$ 18.553,11
Total	R\$ 82.257,32	R\$ 987.087,87	R\$ 987.087,87	R\$ 987.087,87	R\$ 987.087,87	R\$ 987.087,87

APÊNDICE G – Custos e despesas variáveis - Cenário Otimista

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\$ 60.000,00	R\$ 720.000,00	R\$ 806.400,00	R\$ 903.168,00	R\$ 1.011.548,16	R\$ 1.132.933,94
Despesas variáveis de venda - imposto	R\$ 32.296,25	R\$ 387.554,95	R\$ 434.061,55	R\$ 486.148,93	R\$ 544.486,80	R\$ 609.825,22
Despesas variáveis de venda - taxas cartão crédito/débito	R\$ 2.186,10	R\$ 26.233,25	R\$ 29.381,24	R\$ 32.906,98	R\$ 36.855,82	R\$ 41.278,52
Total	R\$ 94.482,35	R\$ 1.133.788,20	R\$ 1.269.842,78	R\$ 1.422.223,92	R\$ 1.592.890,78	R\$ 1.784.037,68

APÊNDICE H – Projeção de Vendas - Cenário Realista

Projeção de vendas mensal - cenário realista								
Quantidade mês	Descrição	Preço unitário	Total mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
100	Couvert	R\$ 16,00	R\$ 1.600,00	R\$ 19.200,00	R\$ 38.400,00	R\$ 76.800,00	R\$ 153.600,00	R\$ 307.200,00
44	Carpaccio Dry Aged	R\$ 66,00	R\$ 2.904,00	R\$ 34.848,00	R\$ 69.696,00	R\$ 139.392,00	R\$ 278.784,00	R\$ 557.568,00
26	Steak Tartare	R\$ 60,00	R\$ 1.560,00	R\$ 18.720,00	R\$ 37.440,00	R\$ 74.880,00	R\$ 149.760,00	R\$ 299.520,00
25	Linguiça de Cordeiro	R\$ 48,00	R\$ 1.200,00	R\$ 14.400,00	R\$ 28.800,00	R\$ 57.600,00	R\$ 115.200,00	R\$ 230.400,00
42	Portobello Recheado	R\$ 42,00	R\$ 1.764,00	R\$ 21.168,00	R\$ 42.336,00	R\$ 84.672,00	R\$ 169.344,00	R\$ 338.688,00
19	Palmito de Pupunha	R\$ 40,00	R\$ 760,00	R\$ 9.120,00	R\$ 18.240,00	R\$ 36.480,00	R\$ 72.960,00	R\$ 145.920,00
31	Croquete de Brisket	R\$ 38,00	R\$ 1.178,00	R\$ 14.136,00	R\$ 28.272,00	R\$ 56.544,00	R\$ 113.088,00	R\$ 226.176,00
36	Queijo Coalho	R\$ 18,00	R\$ 648,00	R\$ 7.776,00	R\$ 15.552,00	R\$ 31.104,00	R\$ 62.208,00	R\$ 124.416,00
62	Pão de Alho	R\$ 16,00	R\$ 992,00	R\$ 11.904,00	R\$ 23.808,00	R\$ 47.616,00	R\$ 95.232,00	R\$ 190.464,00
10	Provoleta	R\$ 38,00	R\$ 380,00	R\$ 4.560,00	R\$ 9.120,00	R\$ 18.240,00	R\$ 36.480,00	R\$ 72.960,00
73	Salada de Maionese	R\$ 35,00	R\$ 2.555,00	R\$ 30.660,00	R\$ 61.320,00	R\$ 122.640,00	R\$ 245.280,00	R\$ 490.560,00
54	Salada do Che	R\$ 49,00	R\$ 2.646,00	R\$ 31.752,00	R\$ 63.504,00	R\$ 127.008,00	R\$ 254.016,00	R\$ 508.032,00
24	Salada Caprese	R\$ 42,00	R\$ 1.008,00	R\$ 12.096,00	R\$ 24.192,00	R\$ 48.384,00	R\$ 96.768,00	R\$ 193.536,00
36	Ribeye Dry Aged	R\$ 225,00	R\$ 8.100,00	R\$ 97.200,00	R\$ 194.400,00	R\$ 388.800,00	R\$ 777.600,00	R\$ 1.555.200,00
43	Short Rib Sous Vide	R\$ 320,00	R\$ 13.760,00	R\$ 165.120,00	R\$ 330.240,00	R\$ 660.480,00	R\$ 1.320.960,00	R\$ 2.641.920,00
18	Tomahawk Dry Aged	R\$ 580,00	R\$ 10.440,00	R\$ 125.280,00	R\$ 250.560,00	R\$ 501.120,00	R\$ 1.002.240,00	R\$ 2.004.480,00
58	Picanha Dry Aged	R\$ 195,00	R\$ 11.310,00	R\$ 135.720,00	R\$ 271.440,00	R\$ 542.880,00	R\$ 1.085.760,00	R\$ 2.171.520,00

27	Porterhouse	R\$ 370,00	R\$ 9.990,00	R\$ 119.880,00	R\$ 239.760,00	R\$ 479.520,00	R\$ 959.040,00	R\$ 1.918.080,00
60	Denver Steak	R\$ 135,00	R\$ 8.100,00	R\$ 97.200,00	R\$ 194.400,00	R\$ 388.800,00	R\$ 777.600,00	R\$ 1.555.200,00
56	Flat Iron	R\$ 155,00	R\$ 8.680,00	R\$ 104.160,00	R\$ 208.320,00	R\$ 416.640,00	R\$ 833.280,00	R\$ 1.666.560,00
66	Fraldinha Red	R\$ 110,00	R\$ 7.260,00	R\$ 87.120,00	R\$ 174.240,00	R\$ 348.480,00	R\$ 696.960,00	R\$ 1.393.920,00
47	Carrê de Cordeiro Sous Vide	R\$ 198,00	R\$ 9.306,00	R\$ 111.672,00	R\$ 223.344,00	R\$ 446.688,00	R\$ 893.376,00	R\$ 1.786.752,00
8	Costela de Javali	R\$ 250,00	R\$ 2.000,00	R\$ 24.000,00	R\$ 48.000,00	R\$ 96.000,00	R\$ 192.000,00	R\$ 384.000,00
66	Arroz Branco	R\$ 16,00	R\$ 1.056,00	R\$ 12.672,00	R\$ 25.344,00	R\$ 50.688,00	R\$ 101.376,00	R\$ 202.752,00
56	Arroz de Brócolis	R\$ 22,00	R\$ 1.232,00	R\$ 14.784,00	R\$ 29.568,00	R\$ 59.136,00	R\$ 118.272,00	R\$ 236.544,00
66	Feijão à Moda da Casa	R\$ 18,00	R\$ 1.188,00	R\$ 14.256,00	R\$ 28.512,00	R\$ 57.024,00	R\$ 114.048,00	R\$ 228.096,00
46	Feijão Tropeiro	R\$ 23,00	R\$ 1.058,00	R\$ 12.696,00	R\$ 25.392,00	R\$ 50.784,00	R\$ 101.568,00	R\$ 203.136,00
53	Farofa da Casa	R\$ 16,00	R\$ 848,00	R\$ 10.176,00	R\$ 20.352,00	R\$ 40.704,00	R\$ 81.408,00	R\$ 162.816,00
36	Purê de Batata	R\$ 21,00	R\$ 756,00	R\$ 9.072,00	R\$ 18.144,00	R\$ 36.288,00	R\$ 72.576,00	R\$ 145.152,00
25	Aligot	R\$ 26,00	R\$ 650,00	R\$ 7.800,00	R\$ 15.600,00	R\$ 31.200,00	R\$ 62.400,00	R\$ 124.800,00
16	Batata Rústica	R\$ 43,00	R\$ 688,00	R\$ 8.256,00	R\$ 16.512,00	R\$ 33.024,00	R\$ 66.048,00	R\$ 132.096,00
96	Batata Frita	R\$ 32,00	R\$ 3.072,00	R\$ 36.864,00	R\$ 73.728,00	R\$ 147.456,00	R\$ 294.912,00	R\$ 589.824,00
56	Mandioca Frita	R\$ 34,00	R\$ 1.904,00	R\$ 22.848,00	R\$ 45.696,00	R\$ 91.392,00	R\$ 182.784,00	R\$ 365.568,00
26	Polenta Frita	R\$ 34,00	R\$ 884,00	R\$ 10.608,00	R\$ 21.216,00	R\$ 42.432,00	R\$ 84.864,00	R\$ 169.728,00
31	Legumes Grelhados	R\$ 44,00	R\$ 1.364,00	R\$ 16.368,00	R\$ 32.736,00	R\$ 65.472,00	R\$ 130.944,00	R\$ 261.888,00
33	Milho Assado	R\$ 35,00	R\$ 1.155,00	R\$ 13.860,00	R\$ 27.720,00	R\$ 55.440,00	R\$ 110.880,00	R\$ 221.760,00
40	Banana Nevada com Doce de Leite	R\$ 32,00	R\$ 1.280,00	R\$ 15.360,00	R\$ 30.720,00	R\$ 61.440,00	R\$ 122.880,00	R\$ 245.760,00
56	Brownie com Sorvete de Baunilha	R\$ 35,00	R\$ 1.960,00	R\$ 23.520,00	R\$ 47.040,00	R\$ 94.080,00	R\$ 188.160,00	R\$ 376.320,00
45	Mousse de Chocolate com Flor de Sal	R\$ 32,00	R\$ 1.440,00	R\$ 17.280,00	R\$ 34.560,00	R\$ 69.120,00	R\$ 138.240,00	R\$ 276.480,00
200	Água com e sem Gás	R\$ 6,90	R\$ 1.380,00	R\$ 16.560,00	R\$ 33.120,00	R\$ 66.240,00	R\$ 132.480,00	R\$ 264.960,00
50	Sucos Naturais	R\$ 15,00	R\$ 750,00	R\$ 9.000,00	R\$ 18.000,00	R\$ 36.000,00	R\$ 72.000,00	R\$ 144.000,00
100	Refrigerantes	R\$ 8,90	R\$ 890,00	R\$ 10.680,00	R\$ 21.360,00	R\$ 42.720,00	R\$ 85.440,00	R\$ 170.880,00
9	Renacer Vinho Tinto Argentino Milamore 2020 750ml	R\$ 450,00	R\$ 4.050,00	R\$ 48.600,00	R\$ 97.200,00	R\$ 194.400,00	R\$ 388.800,00	R\$ 777.600,00
2	Vinho do Porto 10 Anos Tawny Quinta da Romaneira 750ml	R\$ 1.050,00	R\$ 2.100,00	R\$ 25.200,00	R\$ 50.400,00	R\$ 100.800,00	R\$ 201.600,00	R\$ 403.200,00

11	Concha y Tor Marques De Casa Concha Cabernet Sauvignon 750ml	R\$ 320,00	R\$ 3.520,00	R\$ 42.240,00	R\$ 84.480,00	R\$ 168.960,00	R\$ 337.920,00	R\$ 675.840,00
10	Vinho Dão Titular Reserva 2017	R\$ 450,00	R\$ 4.500,00	R\$ 54.000,00	R\$ 108.000,00	R\$ 216.000,00	R\$ 432.000,00	R\$ 864.000,00
17	Casa Valduga Terroir Cabernet Franc 2020	R\$ 300,00	R\$ 5.100,00	R\$ 61.200,00	R\$ 122.400,00	R\$ 244.800,00	R\$ 489.600,00	R\$ 979.200,00
18	Vinho Brasileiro Tinto Reserva Privada Salton Intenso Merlot Serra Gaúcha Garrafa 750ml	R\$ 120,00	R\$ 2.160,00	R\$ 25.920,00	R\$ 51.840,00	R\$ 103.680,00	R\$ 207.360,00	R\$ 414.720,00
9	Vinho Argentino Cuvelier Los Andes Coleccion Blend	R\$ 480,00	R\$ 4.320,00	R\$ 51.840,00	R\$ 103.680,00	R\$ 207.360,00	R\$ 414.720,00	R\$ 829.440,00
15	La Mascota Malbec Argentino Vinho Tinto 750ml	R\$ 240,00	R\$ 3.600,00	R\$ 43.200,00	R\$ 86.400,00	R\$ 172.800,00	R\$ 345.600,00	R\$ 691.200,00
14	Pizzato Nervi Tannat Reserva	R\$ 360,00	R\$ 5.040,00	R\$ 60.480,00	R\$ 120.960,00	R\$ 241.920,00	R\$ 483.840,00	R\$ 967.680,00
7	Don Guerino Vintage Torrónés	R\$ 180,00	R\$ 1.260,00	R\$ 15.120,00	R\$ 30.240,00	R\$ 60.480,00	R\$ 120.960,00	R\$ 241.920,00
4	Valmarino Double Terroir Chardonnay	R\$ 450,00	R\$ 1.800,00	R\$ 21.600,00	R\$ 43.200,00	R\$ 86.400,00	R\$ 172.800,00	R\$ 345.600,00
4	Vinho Tinto Cherry Bomb Pinot Noir Clarete 750 mL	R\$ 300,00	R\$ 1.200,00	R\$ 14.400,00	R\$ 28.800,00	R\$ 57.600,00	R\$ 115.200,00	R\$ 230.400,00
7	Casa Marques Pereira Segredos da Adega Tannat	R\$ 450,00	R\$ 3.150,00	R\$ 37.800,00	R\$ 75.600,00	R\$ 151.200,00	R\$ 302.400,00	R\$ 604.800,00
20	Vinho D.V. Catena Cabernet Malbec 750ML	R\$ 312,00	R\$ 6.240,00	R\$ 74.880,00	R\$ 149.760,00	R\$ 299.520,00	R\$ 599.040,00	R\$ 1.198.080,00
3	Puklavec Family Instinc Super Premium Cabernet Sauvignon 750ml	R\$ 975,00	R\$ 2.925,00	R\$ 35.100,00	R\$ 70.200,00	R\$ 140.400,00	R\$ 280.800,00	R\$ 561.600,00
6	Vinho Aurora Colheita Tardia Branco 500ml	R\$ 60,00	R\$ 360,00	R\$ 4.320,00	R\$ 8.640,00	R\$ 17.280,00	R\$ 34.560,00	R\$ 69.120,00
8	Espumante Lidio Carraro	R\$ 210,00	R\$ 1.680,00	R\$ 20.160,00	R\$ 40.320,00	R\$ 80.640,00	R\$ 161.280,00	R\$ 322.560,00

	Faces Brut 750ml							
8	Casa Zottis Autoral Cabernet Sauvignon Chardonnay Rosé 750ml	R\$ 225,00	R\$ 1.800,00	R\$ 21.600,00	R\$ 43.200,00	R\$ 86.400,00	R\$ 172.800,00	R\$ 345.600,00
6	Vinho Miolo Single Vineyard Gewurztraminer 750ml	R\$ 192,00	R\$ 1.152,00	R\$ 13.824,00	R\$ 27.648,00	R\$ 55.296,00	R\$ 110.592,00	R\$ 221.184,00
7	Espumante Terranova Brut 750ml Chenin Blanc	R\$ 102,00	R\$ 714,00	R\$ 8.568,00	R\$ 17.136,00	R\$ 34.272,00	R\$ 68.544,00	R\$ 137.088,00
10	Ribeye Dry Aged KG	R\$ 220,00	R\$ 2.200,00	R\$ 26.400,00	R\$ 52.800,00	R\$ 105.600,00	R\$ 211.200,00	R\$ 422.400,00
15	Short Rib KG	R\$ 113,00	R\$ 1.695,00	R\$ 20.340,00	R\$ 40.680,00	R\$ 81.360,00	R\$ 162.720,00	R\$ 325.440,00
8	Tomahawk Dry Aged KG	R\$ 220,00	R\$ 1.760,00	R\$ 21.120,00	R\$ 42.240,00	R\$ 84.480,00	R\$ 168.960,00	R\$ 337.920,00
18	Picanha Dry Aged KG	R\$ 290,00	R\$ 5.220,00	R\$ 62.640,00	R\$ 125.280,00	R\$ 250.560,00	R\$ 501.120,00	R\$ 1.002.240,00
10	Porterhouse KG	R\$ 160,00	R\$ 1.600,00	R\$ 19.200,00	R\$ 38.400,00	R\$ 76.800,00	R\$ 153.600,00	R\$ 307.200,00
15	Denver Steak KG	R\$ 113,00	R\$ 1.695,00	R\$ 20.340,00	R\$ 40.680,00	R\$ 81.360,00	R\$ 162.720,00	R\$ 325.440,00
20	Flat Iron KG	R\$ 132,00	R\$ 2.640,00	R\$ 31.680,00	R\$ 63.360,00	R\$ 126.720,00	R\$ 253.440,00	R\$ 506.880,00
26	Fraldinha Red KG	R\$ 91,00	R\$ 2.366,00	R\$ 28.392,00	R\$ 56.784,00	R\$ 113.568,00	R\$ 227.136,00	R\$ 454.272,00
20	Carré de Cordeiro KG	R\$ 180,00	R\$ 3.600,00	R\$ 43.200,00	R\$ 86.400,00	R\$ 172.800,00	R\$ 345.600,00	R\$ 691.200,00
15	Costela de Javali KG	R\$ 350,00	R\$ 5.250,00	R\$ 63.000,00	R\$ 126.000,00	R\$ 252.000,00	R\$ 504.000,00	R\$ 1.008.000,00
30	Ribeve KG	R\$ 134,00	R\$ 4.020,00	R\$ 48.240,00	R\$ 96.480,00	R\$ 192.960,00	R\$ 385.920,00	R\$ 771.840,00
15	Tomahawk KG	R\$ 112,00	R\$ 1.680,00	R\$ 20.160,00	R\$ 40.320,00	R\$ 80.640,00	R\$ 161.280,00	R\$ 322.560,00
35	Picanha KG	R\$ 143,00	R\$ 5.005,00	R\$ 60.060,00	R\$ 120.120,00	R\$ 240.240,00	R\$ 480.480,00	R\$ 960.960,00
Total			R\$ 227.098,00	R\$ 2.725.176,00	R\$ 5.450.352,00	R\$ 10.900.704,00	R\$ 21.801.408,00	R\$ 43.602.816,00

APÊNDICE I – Projeção de Vendas - Cenário Pessimista

Projeção de vendas mensal - cenário pessimista								
Quantidade mês	Descrição	Preço unitário	Total mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
71	Couvert	R\$ 16,00	R\$ 1.136,00	R\$ 13.632,00	R\$ 27.264,00	R\$ 54.528,00	R\$ 109.056,00	R\$ 218.112,00
31	Carpaccio Dry Aged	R\$ 66,00	R\$ 2.046,00	R\$ 24.552,00	R\$ 49.104,00	R\$ 98.208,00	R\$ 196.416,00	R\$ 392.832,00
22	Steak Tartare	R\$ 60,00	R\$ 1.320,00	R\$ 15.840,00	R\$ 31.680,00	R\$ 63.360,00	R\$ 126.720,00	R\$ 253.440,00
21	Linguiça de Cordeiro	R\$ 48,00	R\$ 1.008,00	R\$ 12.096,00	R\$ 24.192,00	R\$ 48.384,00	R\$ 96.768,00	R\$ 193.536,00

28	Portobello Recheado	R\$ 42,00	R\$ 1.176,00	R\$ 14.112,00	R\$ 28.224,00	R\$ 56.448,00	R\$ 112.896,00	R\$ 225.792,00
15	Palmito de Pupunha	R\$ 40,00	R\$ 600,00	R\$ 7.200,00	R\$ 14.400,00	R\$ 28.800,00	R\$ 57.600,00	R\$ 115.200,00
17	Croquete de Brisket	R\$ 38,00	R\$ 646,00	R\$ 7.752,00	R\$ 15.504,00	R\$ 31.008,00	R\$ 62.016,00	R\$ 124.032,00
42	Queijo Coalho	R\$ 18,00	R\$ 756,00	R\$ 9.072,00	R\$ 18.144,00	R\$ 36.288,00	R\$ 72.576,00	R\$ 145.152,00
38	Pão de Alho	R\$ 16,00	R\$ 608,00	R\$ 7.296,00	R\$ 14.592,00	R\$ 29.184,00	R\$ 58.368,00	R\$ 116.736,00
8	Provoleta	R\$ 38,00	R\$ 304,00	R\$ 3.648,00	R\$ 7.296,00	R\$ 14.592,00	R\$ 29.184,00	R\$ 58.368,00
49	Salada de Maionese	R\$ 35,00	R\$ 1.715,00	R\$ 20.580,00	R\$ 41.160,00	R\$ 82.320,00	R\$ 164.640,00	R\$ 329.280,00
41	Salada do Chef	R\$ 49,00	R\$ 2.009,00	R\$ 24.108,00	R\$ 48.216,00	R\$ 96.432,00	R\$ 192.864,00	R\$ 385.728,00
32	Salada Caprese	R\$ 42,00	R\$ 1.344,00	R\$ 16.128,00	R\$ 32.256,00	R\$ 64.512,00	R\$ 129.024,00	R\$ 258.048,00
43	Ribeye Dry Aged	R\$ 225,00	R\$ 9.675,00	R\$ 116.100,00	R\$ 232.200,00	R\$ 464.400,00	R\$ 928.800,00	R\$ 1.857.600,00
43	Short Rib Sous Vide	R\$ 320,00	R\$ 13.760,00	R\$ 165.120,00	R\$ 330.240,00	R\$ 660.480,00	R\$ 1.320.960,00	R\$ 2.641.920,00
22	Tomahawk Dry Aged	R\$ 580,00	R\$ 12.760,00	R\$ 153.120,00	R\$ 306.240,00	R\$ 612.480,00	R\$ 1.224.960,00	R\$ 2.449.920,00
62	Picanha Dry Aged	R\$ 195,00	R\$ 12.090,00	R\$ 145.080,00	R\$ 290.160,00	R\$ 580.320,00	R\$ 1.160.640,00	R\$ 2.321.280,00
34	Porterhouse	R\$ 370,00	R\$ 12.580,00	R\$ 150.960,00	R\$ 301.920,00	R\$ 603.840,00	R\$ 1.207.680,00	R\$ 2.415.360,00
39	Denver Steak	R\$ 135,00	R\$ 5.265,00	R\$ 63.180,00	R\$ 126.360,00	R\$ 252.720,00	R\$ 505.440,00	R\$ 1.010.880,00
53	Flat Iron	R\$ 155,00	R\$ 8.215,00	R\$ 98.580,00	R\$ 197.160,00	R\$ 394.320,00	R\$ 788.640,00	R\$ 1.577.280,00
54	Fraldinha Red	R\$ 110,00	R\$ 5.940,00	R\$ 71.280,00	R\$ 142.560,00	R\$ 285.120,00	R\$ 570.240,00	R\$ 1.140.480,00
34	Carré de Cordeiro Sous Vide	R\$ 198,00	R\$ 6.732,00	R\$ 80.784,00	R\$ 161.568,00	R\$ 323.136,00	R\$ 646.272,00	R\$ 1.292.544,00
7	Costela de Javali	R\$ 250,00	R\$ 1.750,00	R\$ 21.000,00	R\$ 42.000,00	R\$ 84.000,00	R\$ 168.000,00	R\$ 336.000,00
72	Arroz Branco	R\$ 16,00	R\$ 1.152,00	R\$ 13.824,00	R\$ 27.648,00	R\$ 55.296,00	R\$ 110.592,00	R\$ 221.184,00
62	Arroz de Brócolis	R\$ 22,00	R\$ 1.364,00	R\$ 16.368,00	R\$ 32.736,00	R\$ 65.472,00	R\$ 130.944,00	R\$ 261.888,00
72	Feijão à Moda da Casa	R\$ 18,00	R\$ 1.296,00	R\$ 15.552,00	R\$ 31.104,00	R\$ 62.208,00	R\$ 124.416,00	R\$ 248.832,00
52	Feijão Tropeiro	R\$ 23,00	R\$ 1.196,00	R\$ 14.352,00	R\$ 28.704,00	R\$ 57.408,00	R\$ 114.816,00	R\$ 229.632,00
59	Farofa da Casa	R\$ 16,00	R\$ 944,00	R\$ 11.328,00	R\$ 22.656,00	R\$ 45.312,00	R\$ 90.624,00	R\$ 181.248,00
42	Purê de Batata	R\$ 21,00	R\$ 882,00	R\$ 10.584,00	R\$ 21.168,00	R\$ 42.336,00	R\$ 84.672,00	R\$ 169.344,00
31	Aligot	R\$ 26,00	R\$ 806,00	R\$ 9.672,00	R\$ 19.344,00	R\$ 38.688,00	R\$ 77.376,00	R\$ 154.752,00
25	Batata Rústica	R\$ 43,00	R\$ 1.075,00	R\$ 12.900,00	R\$ 25.800,00	R\$ 51.600,00	R\$ 103.200,00	R\$ 206.400,00
73	Batata Frita	R\$ 32,00	R\$ 2.336,00	R\$ 28.032,00	R\$ 56.064,00	R\$ 112.128,00	R\$ 224.256,00	R\$ 448.512,00
62	Mandioca Frita	R\$ 34,00	R\$ 2.108,00	R\$ 25.296,00	R\$ 50.592,00	R\$ 101.184,00	R\$ 202.368,00	R\$ 404.736,00
31	Polenta Frita	R\$ 34,00	R\$ 1.054,00	R\$ 12.648,00	R\$ 25.296,00	R\$ 50.592,00	R\$ 101.184,00	R\$ 202.368,00

37	Legumes Grelhados	R\$ 44,00	R\$ 1.628,00	R\$ 19.536,00	R\$ 39.072,00	R\$ 78.144,00	R\$ 156.288,00	R\$ 312.576,00
39	Milho Assado	R\$ 35,00	R\$ 1.365,00	R\$ 16.380,00	R\$ 32.760,00	R\$ 65.520,00	R\$ 131.040,00	R\$ 262.080,00
42	Banana Nevada com Doce de Leite	R\$ 32,00	R\$ 1.344,00	R\$ 16.128,00	R\$ 32.256,00	R\$ 64.512,00	R\$ 129.024,00	R\$ 258.048,00
42	Brownie com Sorvete de Baunilha	R\$ 35,00	R\$ 1.470,00	R\$ 17.640,00	R\$ 35.280,00	R\$ 70.560,00	R\$ 141.120,00	R\$ 282.240,00
27	Mousse de Chocolate com Flor de Sal	R\$ 32,00	R\$ 864,00	R\$ 10.368,00	R\$ 20.736,00	R\$ 41.472,00	R\$ 82.944,00	R\$ 165.888,00
150	Água com e sem Gás	R\$ 6,90	R\$ 1.035,00	R\$ 12.420,00	R\$ 24.840,00	R\$ 49.680,00	R\$ 99.360,00	R\$ 198.720,00
55	Sucos Naturais	R\$ 15,00	R\$ 825,00	R\$ 9.900,00	R\$ 19.800,00	R\$ 39.600,00	R\$ 79.200,00	R\$ 158.400,00
61	Refrigerantes	R\$ 8,90	R\$ 542,90	R\$ 6.514,80	R\$ 13.029,60	R\$ 26.059,20	R\$ 52.118,40	R\$ 104.236,80
3	Renacer Vinho Tinto Argentino Milamore 2020 750ml	R\$ 450,00	R\$ 1.350,00	R\$ 16.200,00	R\$ 32.400,00	R\$ 64.800,00	R\$ 129.600,00	R\$ 259.200,00
1	Vinho do Porto 10 Anos Tawny Quinta da Romaneira 750ml	R\$ 1.050,00	R\$ 1.050,00	R\$ 12.600,00	R\$ 25.200,00	R\$ 50.400,00	R\$ 100.800,00	R\$ 201.600,00
4	Concha y Toro Marques De Casa Concha Cabernet Sauvignon 750ml	R\$ 320,00	R\$ 1.280,00	R\$ 15.360,00	R\$ 30.720,00	R\$ 61.440,00	R\$ 122.880,00	R\$ 245.760,00
2	Vinho Dão Titular Reserva 2017	R\$ 450,00	R\$ 900,00	R\$ 10.800,00	R\$ 21.600,00	R\$ 43.200,00	R\$ 86.400,00	R\$ 172.800,00
6	Casa Valduga Terroir Cabernet Franc 2020	R\$ 300,00	R\$ 1.800,00	R\$ 21.600,00	R\$ 43.200,00	R\$ 86.400,00	R\$ 172.800,00	R\$ 345.600,00
8	Vinho Brasileiro Tinto Reserva Privada Salton Intenso Merlot Serra Gaúcha Garrafa 750ml	R\$ 120,00	R\$ 960,00	R\$ 11.520,00	R\$ 23.040,00	R\$ 46.080,00	R\$ 92.160,00	R\$ 184.320,00
5	Vinho Argentino Cuvelier Los Andes Coleccion Blend	R\$ 480,00	R\$ 2.400,00	R\$ 28.800,00	R\$ 57.600,00	R\$ 115.200,00	R\$ 230.400,00	R\$ 460.800,00

6	La Mascota Malbec Argentino Vinho Tinto 750ml	R\$ 240,00	R\$ 1.440,00	R\$ 17.280,00	R\$ 34.560,00	R\$ 69.120,00	R\$ 138.240,00	R\$ 276.480,00
5	Pizzato Nervi Tannat Reserva	R\$ 360,00	R\$ 1.800,00	R\$ 21.600,00	R\$ 43.200,00	R\$ 86.400,00	R\$ 172.800,00	R\$ 345.600,00
4	Don Guerino Vintage Torrontés	R\$ 180,00	R\$ 720,00	R\$ 8.640,00	R\$ 17.280,00	R\$ 34.560,00	R\$ 69.120,00	R\$ 138.240,00
2	Valmarino Double Terroir Chardonnay	R\$ 450,00	R\$ 900,00	R\$ 10.800,00	R\$ 21.600,00	R\$ 43.200,00	R\$ 86.400,00	R\$ 172.800,00
5	Vinho Tinto Cherry Bomb Pinot Noir Clarete 750 mL	R\$ 300,00	R\$ 1.500,00	R\$ 18.000,00	R\$ 36.000,00	R\$ 72.000,00	R\$ 144.000,00	R\$ 288.000,00
7	Casa Marques Pereira Segredos da Adega Tannat	R\$ 450,00	R\$ 3.150,00	R\$ 37.800,00	R\$ 75.600,00	R\$ 151.200,00	R\$ 302.400,00	R\$ 604.800,00
13	Vinho D.V. Catena Cabernet Malbec 750ML	R\$ 312,00	R\$ 4.056,00	R\$ 48.672,00	R\$ 97.344,00	R\$ 194.688,00	R\$ 389.376,00	R\$ 778.752,00
2	Puklavec Family Instinct Super Premium Cabernet Sauvignon 750ml	R\$ 975,00	R\$ 1.950,00	R\$ 23.400,00	R\$ 46.800,00	R\$ 93.600,00	R\$ 187.200,00	R\$ 374.400,00
5	Vinho Aurora Colheita Tardia Branco 500ml	R\$ 60,00	R\$ 300,00	R\$ 3.600,00	R\$ 7.200,00	R\$ 14.400,00	R\$ 28.800,00	R\$ 57.600,00
4	Espumante Lidio Carraro Faces Brut 750ml	R\$ 210,00	R\$ 840,00	R\$ 10.080,00	R\$ 20.160,00	R\$ 40.320,00	R\$ 80.640,00	R\$ 161.280,00
4	Casa Zottis Autorial Cabernet Sauvignon Chardonnay Rosé 750ml	R\$ 225,00	R\$ 900,00	R\$ 10.800,00	R\$ 21.600,00	R\$ 43.200,00	R\$ 86.400,00	R\$ 172.800,00
3	Vinho Miolo Single Vineyard Gewurztrami ner 750ml	R\$ 192,00	R\$ 576,00	R\$ 6.912,00	R\$ 13.824,00	R\$ 27.648,00	R\$ 55.296,00	R\$ 110.592,00
6	Espumante Terranova Brut 750ml Chenin Blanc	R\$ 102,00	R\$ 612,00	R\$ 7.344,00	R\$ 14.688,00	R\$ 29.376,00	R\$ 58.752,00	R\$ 117.504,00

20	Ribeye Dry Aged KG	R\$ 220,00	R\$ 4.400,00	R\$ 52.800,00	R\$ 105.600,00	R\$ 211.200,00	R\$ 422.400,00	R\$ 844.800,00
11	Short Rib KG	R\$ 113,00	R\$ 1.243,00	R\$ 14.916,00	R\$ 29.832,00	R\$ 59.664,00	R\$ 119.328,00	R\$ 238.656,00
9	Tomahawk Dry Aged KG	R\$ 220,00	R\$ 1.980,00	R\$ 23.760,00	R\$ 47.520,00	R\$ 95.040,00	R\$ 190.080,00	R\$ 380.160,00
19	Picanha Dry Aged KG	R\$ 290,00	R\$ 5.510,00	R\$ 66.120,00	R\$ 132.240,00	R\$ 264.480,00	R\$ 528.960,00	R\$ 1.057.920,00
15	Porterhouse KG	R\$ 160,00	R\$ 2.400,00	R\$ 28.800,00	R\$ 57.600,00	R\$ 115.200,00	R\$ 230.400,00	R\$ 460.800,00
18	Denver Steak KG	R\$ 113,00	R\$ 2.034,00	R\$ 24.408,00	R\$ 48.816,00	R\$ 97.632,00	R\$ 195.264,00	R\$ 390.528,00
26	Flat Iron KG	R\$ 132,00	R\$ 3.432,00	R\$ 41.184,00	R\$ 82.368,00	R\$ 164.736,00	R\$ 329.472,00	R\$ 658.944,00
33	Fraldinha Red KG	R\$ 91,00	R\$ 3.003,00	R\$ 36.036,00	R\$ 72.072,00	R\$ 144.144,00	R\$ 288.288,00	R\$ 576.576,00
18	Carré de Cordeiro KG	R\$ 180,00	R\$ 3.240,00	R\$ 38.880,00	R\$ 77.760,00	R\$ 155.520,00	R\$ 311.040,00	R\$ 622.080,00
8	Costela de Javali KG	R\$ 350,00	R\$ 2.800,00	R\$ 33.600,00	R\$ 67.200,00	R\$ 134.400,00	R\$ 268.800,00	R\$ 537.600,00
22	Ribeye KG	R\$ 134,00	R\$ 2.948,00	R\$ 35.376,00	R\$ 70.752,00	R\$ 141.504,00	R\$ 283.008,00	R\$ 566.016,00
16	Tomahawk KG	R\$ 112,00	R\$ 1.792,00	R\$ 21.504,00	R\$ 43.008,00	R\$ 86.016,00	R\$ 172.032,00	R\$ 344.064,00
40	Picanha KG	R\$ 143,00	R\$ 5.720,00	R\$ 68.640,00	R\$ 137.280,00	R\$ 274.560,00	R\$ 549.120,00	R\$ 1.098.240,00
Total			R\$ 195.707,90	R\$ 2.348.494,80	R\$ 4.696.989,60	R\$ 9.393.979,20	R\$ 18.787.958,40	R\$ 37.575.916,80

APÊNDICE J – Projeção de Vendas - Cenário Otimista

Projeção de vendas mensal - cenário otimista								
Quantidade mês	Descrição	Preço unitário	Total mês	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
130	Couvert	R\$ 16,00	R\$ 2.080,00	R\$ 24.960,00	R\$ 49.920,00	R\$ 99.840,00	R\$ 199.680,00	R\$ 399.360,00
54	Carpaccio Dry Aged	R\$ 66,00	R\$ 3.564,00	R\$ 42.768,00	R\$ 85.536,00	R\$ 171.072,00	R\$ 342.144,00	R\$ 684.288,00
44	Steak Tartare	R\$ 60,00	R\$ 2.640,00	R\$ 31.680,00	R\$ 63.360,00	R\$ 126.720,00	R\$ 253.440,00	R\$ 506.880,00
47	Linguiça de Cordeiro	R\$ 48,00	R\$ 2.256,00	R\$ 27.072,00	R\$ 54.144,00	R\$ 108.288,00	R\$ 216.576,00	R\$ 433.152,00
62	Portobello Recheado	R\$ 42,00	R\$ 2.604,00	R\$ 31.248,00	R\$ 62.496,00	R\$ 124.992,00	R\$ 249.984,00	R\$ 499.968,00
56	Palmito de Pupunha	R\$ 40,00	R\$ 2.240,00	R\$ 26.880,00	R\$ 53.760,00	R\$ 107.520,00	R\$ 215.040,00	R\$ 430.080,00
45	Croquete de Brisket	R\$ 38,00	R\$ 1.710,00	R\$ 20.520,00	R\$ 41.040,00	R\$ 82.080,00	R\$ 164.160,00	R\$ 328.320,00
75	Queijo Coalho	R\$ 18,00	R\$ 1.350,00	R\$ 16.200,00	R\$ 32.400,00	R\$ 64.800,00	R\$ 129.600,00	R\$ 259.200,00
86	Pão de Alho	R\$ 16,00	R\$ 1.376,00	R\$ 16.512,00	R\$ 33.024,00	R\$ 66.048,00	R\$ 132.096,00	R\$ 264.192,00
25	Provoleta	R\$ 38,00	R\$ 950,00	R\$ 11.400,00	R\$ 22.800,00	R\$ 45.600,00	R\$ 91.200,00	R\$ 182.400,00
83	Salada de Maionese	R\$ 35,00	R\$ 2.905,00	R\$ 34.860,00	R\$ 69.720,00	R\$ 139.440,00	R\$ 278.880,00	R\$ 557.760,00

61	Salada do Chef	R\$ 49,00	R\$ 2.989,00	R\$ 35.868,00	R\$ 71.736,00	R\$ 143.472,00	R\$ 286.944,00	R\$ 573.888,00
57	Salada Caprese	R\$ 42,00	R\$ 2.394,00	R\$ 28.728,00	R\$ 57.456,00	R\$ 114.912,00	R\$ 229.824,00	R\$ 459.648,00
59	Ribeye Dry Aged	R\$ 225,00	R\$ 13.275,00	R\$ 159.300,00	R\$ 318.600,00	R\$ 637.200,00	R\$ 1.274.400,00	R\$ 2.548.800,00
46	Short Rib Sous Vide	R\$ 320,00	R\$ 14.720,00	R\$ 176.640,00	R\$ 353.280,00	R\$ 706.560,00	R\$ 1.413.120,00	R\$ 2.826.240,00
25	Tomahawk Dry Aged	R\$ 580,00	R\$ 14.500,00	R\$ 174.000,00	R\$ 348.000,00	R\$ 696.000,00	R\$ 1.392.000,00	R\$ 2.784.000,00
69	Picanha Dry Aged	R\$ 195,00	R\$ 13.455,00	R\$ 161.460,00	R\$ 322.920,00	R\$ 645.840,00	R\$ 1.291.680,00	R\$ 2.583.360,00
19	Porterhouse	R\$ 370,00	R\$ 7.030,00	R\$ 84.360,00	R\$ 168.720,00	R\$ 337.440,00	R\$ 674.880,00	R\$ 1.349.760,00
66	Denver Steak	R\$ 135,00	R\$ 8.910,00	R\$ 106.920,00	R\$ 213.840,00	R\$ 427.680,00	R\$ 855.360,00	R\$ 1.710.720,00
49	Flat Iron	R\$ 155,00	R\$ 7.595,00	R\$ 91.140,00	R\$ 182.280,00	R\$ 364.560,00	R\$ 729.120,00	R\$ 1.458.240,00
74	Fraldinha Red	R\$ 110,00	R\$ 8.140,00	R\$ 97.680,00	R\$ 195.360,00	R\$ 390.720,00	R\$ 781.440,00	R\$ 1.562.880,00
44	Carré de Cordeiro Sous Vide	R\$ 198,00	R\$ 8.712,00	R\$ 104.544,00	R\$ 209.088,00	R\$ 418.176,00	R\$ 836.352,00	R\$ 1.672.704,00
16	Costela de Javali	R\$ 250,00	R\$ 4.000,00	R\$ 48.000,00	R\$ 96.000,00	R\$ 192.000,00	R\$ 384.000,00	R\$ 768.000,00
80	Arroz Branco	R\$ 16,00	R\$ 1.280,00	R\$ 15.360,00	R\$ 30.720,00	R\$ 61.440,00	R\$ 122.880,00	R\$ 245.760,00
60	Arroz de Brócolis	R\$ 22,00	R\$ 1.320,00	R\$ 15.840,00	R\$ 31.680,00	R\$ 63.360,00	R\$ 126.720,00	R\$ 253.440,00
80	Feijão à Moda da Casa	R\$ 18,00	R\$ 1.440,00	R\$ 17.280,00	R\$ 34.560,00	R\$ 69.120,00	R\$ 138.240,00	R\$ 276.480,00
60	Feijão Tropeiro	R\$ 23,00	R\$ 1.380,00	R\$ 16.560,00	R\$ 33.120,00	R\$ 66.240,00	R\$ 132.480,00	R\$ 264.960,00
90	Farofa da Casa	R\$ 16,00	R\$ 1.440,00	R\$ 17.280,00	R\$ 34.560,00	R\$ 69.120,00	R\$ 138.240,00	R\$ 276.480,00
43	Purê de Batata	R\$ 21,00	R\$ 903,00	R\$ 10.836,00	R\$ 21.672,00	R\$ 43.344,00	R\$ 86.688,00	R\$ 173.376,00
34	Aligot	R\$ 26,00	R\$ 884,00	R\$ 10.608,00	R\$ 21.216,00	R\$ 42.432,00	R\$ 84.864,00	R\$ 169.728,00
37	Batata Rústica	R\$ 43,00	R\$ 1.591,00	R\$ 19.092,00	R\$ 38.184,00	R\$ 76.368,00	R\$ 152.736,00	R\$ 305.472,00
90	Batata Frita	R\$ 32,00	R\$ 2.880,00	R\$ 34.560,00	R\$ 69.120,00	R\$ 138.240,00	R\$ 276.480,00	R\$ 552.960,00
59	Mandioca Frita	R\$ 34,00	R\$ 2.006,00	R\$ 24.072,00	R\$ 48.144,00	R\$ 96.288,00	R\$ 192.576,00	R\$ 385.152,00
45	Polenta Frita	R\$ 34,00	R\$ 1.530,00	R\$ 18.360,00	R\$ 36.720,00	R\$ 73.440,00	R\$ 146.880,00	R\$ 293.760,00
54	Legumes Grelhados	R\$ 44,00	R\$ 2.376,00	R\$ 28.512,00	R\$ 57.024,00	R\$ 114.048,00	R\$ 228.096,00	R\$ 456.192,00
50	Milho Assado	R\$ 35,00	R\$ 1.750,00	R\$ 21.000,00	R\$ 42.000,00	R\$ 84.000,00	R\$ 168.000,00	R\$ 336.000,00
63	Banana Nevada com Doce de Leite	R\$ 32,00	R\$ 2.016,00	R\$ 24.192,00	R\$ 48.384,00	R\$ 96.768,00	R\$ 193.536,00	R\$ 387.072,00
78	Brownie com Sorvete de Baunilha	R\$ 35,00	R\$ 2.730,00	R\$ 32.760,00	R\$ 65.520,00	R\$ 131.040,00	R\$ 262.080,00	R\$ 524.160,00
45	Mousse de Chocolate com Flor de Sal	R\$ 32,00	R\$ 1.440,00	R\$ 17.280,00	R\$ 34.560,00	R\$ 69.120,00	R\$ 138.240,00	R\$ 276.480,00

200	Água com e sem Gás	R\$ 6,90	R\$ 1.380,00	R\$ 16.560,00	R\$ 33.120,00	R\$ 66.240,00	R\$ 132.480,00	R\$ 264.960,00
50	Sucos Naturais	R\$ 15,00	R\$ 750,00	R\$ 9.000,00	R\$ 18.000,00	R\$ 36.000,00	R\$ 72.000,00	R\$ 144.000,00
80	Refrigerantes	R\$ 8,90	R\$ 712,00	R\$ 8.544,00	R\$ 17.088,00	R\$ 34.176,00	R\$ 68.352,00	R\$ 136.704,00
11	Renacer Vinho Tinto Argentino Milamore 2020 750ml	R\$ 450,00	R\$ 4.950,00	R\$ 59.400,00	R\$ 118.800,00	R\$ 237.600,00	R\$ 475.200,00	R\$ 950.400,00
2	Vinho do Porto 10 Anos Tawny Quinta da Romaneira 750ml	R\$ 1.050,00	R\$ 2.100,00	R\$ 25.200,00	R\$ 50.400,00	R\$ 100.800,00	R\$ 201.600,00	R\$ 403.200,00
15	Concha y Toro Marques De Casa Concha Cabernet Sauvignon 750ml	R\$ 320,00	R\$ 4.800,00	R\$ 57.600,00	R\$ 115.200,00	R\$ 230.400,00	R\$ 460.800,00	R\$ 921.600,00
12	Vinho Dão Titular Reserva 2017	R\$ 450,00	R\$ 5.400,00	R\$ 64.800,00	R\$ 129.600,00	R\$ 259.200,00	R\$ 518.400,00	R\$ 1.036.800,00
17	Casa Valduga Terroir Cabernet Franc 2020	R\$ 300,00	R\$ 5.100,00	R\$ 61.200,00	R\$ 122.400,00	R\$ 244.800,00	R\$ 489.600,00	R\$ 979.200,00
22	Vinho Brasileiro Tinto Reserva Privada Salton Intenso Merlot Serra Gaúcha Garrafa 750ml	R\$ 120,00	R\$ 2.640,00	R\$ 31.680,00	R\$ 63.360,00	R\$ 126.720,00	R\$ 253.440,00	R\$ 506.880,00
11	Vinho Argentino Cuvelier Los Andes Coleccion Blend	R\$ 480,00	R\$ 5.280,00	R\$ 63.360,00	R\$ 126.720,00	R\$ 253.440,00	R\$ 506.880,00	R\$ 1.013.760,00
13	La Mascota Malbec Argentino Vinho Tinto 750ml	R\$ 240,00	R\$ 3.120,00	R\$ 37.440,00	R\$ 74.880,00	R\$ 149.760,00	R\$ 299.520,00	R\$ 599.040,00
14	Pizzato Nervi Tannat Reserva	R\$ 360,00	R\$ 5.040,00	R\$ 60.480,00	R\$ 120.960,00	R\$ 241.920,00	R\$ 483.840,00	R\$ 967.680,00
7	Don Guerino Vintage Torrontés	R\$ 180,00	R\$ 1.260,00	R\$ 15.120,00	R\$ 30.240,00	R\$ 60.480,00	R\$ 120.960,00	R\$ 241.920,00
7	Valmarino Double Terroir Chardonnay	R\$ 450,00	R\$ 3.150,00	R\$ 37.800,00	R\$ 75.600,00	R\$ 151.200,00	R\$ 302.400,00	R\$ 604.800,00
8	Vinho Tinto Cherry Bomb Pinot Noir	R\$ 300,00	R\$ 2.400,00	R\$ 28.800,00	R\$ 57.600,00	R\$ 115.200,00	R\$ 230.400,00	R\$ 460.800,00

	Clarete 750 mL							
13	Casa Marques Pereira Segredos da Adega Tannat	R\$ 450,00	R\$ 5.850,00	R\$ 70.200,00	R\$ 140.400,00	R\$ 280.800,00	R\$ 561.600,00	R\$ 1.123.200,00
15	Vinho D.V. Catena Cabernet Malbec 750ML	R\$ 312,00	R\$ 4.680,00	R\$ 56.160,00	R\$ 112.320,00	R\$ 224.640,00	R\$ 449.280,00	R\$ 898.560,00
3	Puklavec Family Instinct Super Premium Cabernet Sauvignon 750ml	R\$ 975,00	R\$ 2.925,00	R\$ 35.100,00	R\$ 70.200,00	R\$ 140.400,00	R\$ 280.800,00	R\$ 561.600,00
6	Vinho Aurora Colheita Tardia Branco 500ml	R\$ 60,00	R\$ 360,00	R\$ 4.320,00	R\$ 8.640,00	R\$ 17.280,00	R\$ 34.560,00	R\$ 69.120,00
8	Espumante Lidio Carraro Faces Brut 750ml	R\$ 210,00	R\$ 1.680,00	R\$ 20.160,00	R\$ 40.320,00	R\$ 80.640,00	R\$ 161.280,00	R\$ 322.560,00
8	Casa Zottis Autoral Cabernet Sauvignon Chardonnay Rosé 750ml	R\$ 225,00	R\$ 1.800,00	R\$ 21.600,00	R\$ 43.200,00	R\$ 86.400,00	R\$ 172.800,00	R\$ 345.600,00
6	Vinho Miolo Single Vineyard Gewurztraminer 750ml	R\$ 192,00	R\$ 1.152,00	R\$ 13.824,00	R\$ 27.648,00	R\$ 55.296,00	R\$ 110.592,00	R\$ 221.184,00
7	Espumante Terranova Brut 750ml Chenin Blanc	R\$ 102,00	R\$ 714,00	R\$ 8.568,00	R\$ 17.136,00	R\$ 34.272,00	R\$ 68.544,00	R\$ 137.088,00
18	Ribeye Dry Aged KG Açougue	R\$ 220,00	R\$ 3.960,00	R\$ 47.520,00	R\$ 95.040,00	R\$ 190.080,00	R\$ 380.160,00	R\$ 760.320,00
21	Short Rib KG Açougue	R\$ 113,00	R\$ 2.373,00	R\$ 28.476,00	R\$ 56.952,00	R\$ 113.904,00	R\$ 227.808,00	R\$ 455.616,00
14	Tomahawk Dry Aged KG Açougue	R\$ 220,00	R\$ 3.080,00	R\$ 36.960,00	R\$ 73.920,00	R\$ 147.840,00	R\$ 295.680,00	R\$ 591.360,00
26	Picanha Dry Aged KG Açougue	R\$ 290,00	R\$ 7.540,00	R\$ 90.480,00	R\$ 180.960,00	R\$ 361.920,00	R\$ 723.840,00	R\$ 1.447.680,00
17	Porterhouse KG Açougue	R\$ 160,00	R\$ 2.720,00	R\$ 32.640,00	R\$ 65.280,00	R\$ 130.560,00	R\$ 261.120,00	R\$ 522.240,00
20	Denver Steak KG Açougue	R\$ 113,00	R\$ 2.260,00	R\$ 27.120,00	R\$ 54.240,00	R\$ 108.480,00	R\$ 216.960,00	R\$ 433.920,00
31	Flat Iron KG Açougue	R\$ 132,00	R\$ 4.092,00	R\$ 49.104,00	R\$ 98.208,00	R\$ 196.416,00	R\$ 392.832,00	R\$ 785.664,00
38	Fraldinha Red KG Açougue	R\$ 91,00	R\$ 3.458,00	R\$ 41.496,00	R\$ 82.992,00	R\$ 165.984,00	R\$ 331.968,00	R\$ 663.936,00
22	Carré de Cordeiro KG Açougue	R\$ 180,00	R\$ 3.960,00	R\$ 47.520,00	R\$ 95.040,00	R\$ 190.080,00	R\$ 380.160,00	R\$ 760.320,00

12	Costela de Javali KG Açougue	R\$ 350,00	R\$ 4.200,00	R\$ 50.400,00	R\$ 100.800,00	R\$ 201.600,00	R\$ 403.200,00	R\$ 806.400,00
41	Ribeye KG Açougue	R\$ 134,00	R\$ 5.494,00	R\$ 65.928,00	R\$ 131.856,00	R\$ 263.712,00	R\$ 527.424,00	R\$ 1.054.848,00
24	Tomahawk KG Açougue	R\$ 112,00	R\$ 2.688,00	R\$ 32.256,00	R\$ 64.512,00	R\$ 129.024,00	R\$ 258.048,00	R\$ 516.096,00
51	Picanha KG Açougue	R\$ 143,00	R\$ 7.293,00	R\$ 87.516,00	R\$ 175.032,00	R\$ 350.064,00	R\$ 700.128,00	R\$ 1.400.256,00
Total			R\$ 276.722,00	R\$ 3.320.664,00	R\$ 6.641.328,00	R\$ 13.282.656,00	R\$ 26.565.312,00	R\$ 53.130.624,00

APÊNDICE K – DRE Cenário Pessimista

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO (DRE) ANUAL							
Cenário pessimista	Valor em reais mensal	Percentuais	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
1 VENDAS TOTAIS (RECEITAS)	R\$ 195.707,90	100,0%	R\$ 2.348.494,80	R\$ 2.348.494,80	R\$ 2.348.494,80	R\$ 2.348.494,80	R\$ 2.348.494,80
2 - CUSTOS E DESPESAS VARIÁVEIS	R\$ 82.257,32	42,0%	R\$ 987.087,87	R\$ 987.087,87	R\$ 987.087,87	R\$ 987.087,87	R\$ 987.087,87
Custo da Mercadoria Vendida (CMV)	R\$ 60.000,00	30,7%	R\$ 720.000,00	R\$ 720.000,00	R\$ 720.000,00	R\$ 720.000,00	R\$ 720.000,00
Despesas variáveis de venda	R\$ 22.257,32	11,4%	R\$ 267.087,87	R\$ 267.087,87	R\$ 267.087,87	R\$ 267.087,87	R\$ 267.087,87
3 = LUCRO BRUTO	R\$ 113.450,58	58,0%	R\$ 1.361.406,93	R\$ 1.361.406,93	R\$ 1.361.406,93	R\$ 1.361.406,93	R\$ 1.361.406,93
4 - Custos e despesas fixos	R\$ 117.256,97	59,9%	R\$ 1.407.083,64	R\$ 1.407.083,64	R\$ 1.407.083,64	R\$ 1.407.083,64	R\$ 1.407.083,64
5 = LUCRO LÍQUIDO	-R\$ 3.806,39	-1,9%	-R\$ 45.676,71	-R\$ 45.676,71	-R\$ 45.676,71	-R\$ 45.676,71	-R\$ 45.676,71
6 PONTO EQUILÍBRIO	R\$ 199.514,29						

APÊNDICE L – DRE Cenário Otimista

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO (DRE) ANUAL							
Cenário otimista	Valor em reais mensais	Percentuais	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
1 VENDAS TOTAIS (RECEITAS)	R\$ 276.722,00	100,0%	R\$ 3.320.664,00	R\$ 3.818.763,60	R\$ 4.391.578,14	R\$ 5.050.314,86	R\$ 5.807.862,09
2 - CUSTOS E DESPESAS VARIÁVEIS	R\$ 94.482,35	34,1%	R\$ 1.133.788,20	R\$ 1.269.842,78	R\$ 1.422.223,92	R\$ 1.592.890,78	R\$ 1.784.037,68
Custo da Mercadoria Vendida (CMV)	R\$ 60.000,00	21,7%	R\$ 720.000,00	R\$ 806.400,00	R\$ 903.168,00	R\$ 1.011.548,16	R\$ 1.132.933,94
Despesas variáveis de venda	R\$ 34.482,35	12,5%	R\$ 413.788,20	R\$ 463.442,78	R\$ 519.055,92	R\$ 581.342,62	R\$ 651.103,74
3 = LUCRO BRUTO	R\$ 182.239,65	65,9%	R\$ 2.186.875,80	R\$ 2.548.920,82	R\$ 2.969.354,22	R\$ 3.457.424,08	R\$ 4.023.824,41
4 - Custos e despesas fixos	R\$ 117.256,97	42,4%	R\$ 1.407.083,64	R\$ 1.522.628,04	R\$ 1.649.263,68	R\$ 1.788.076,52	R\$ 1.940.259,97
5 = LUCRO LÍQUIDO	R\$ 64.982,68	23,5%	R\$ 779.792,16	R\$ 1.026.292,78	R\$ 1.320.090,54	R\$ 1.669.347,55	R\$ 2.083.564,44
6 PONTO EQUILÍBRIO	R\$ 211.739,32						