



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS E HUMANAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS

CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

DISCIPLINA:

PLANO DE NEGÓCIO

Bisou Pâtisserie

Nicole Noronha de Sousa

MOSSORÓ/RN

2024

Nicole Noronha de Sousa

PLANO DE NEGÓCIO: Bisou Pâtisserie

Monografia apresentada a Universidade Federal Rural do Semi-Árido como requisito para obtenção do título de Bacharel em Administração.

Orientador: Prof. Dr. Fábio Chaves Nobre.

MOSSORÓ/RN

2024

© Todos os direitos estão reservados a Universidade Federal Rural do Semi-Árido. O conteúdo desta obra é de inteira responsabilidade do (a) autor (a), sendo o mesmo, passível de sanções administrativas ou penais, caso sejam infringidas as leis que regulamentam a Propriedade Intelectual, respectivamente, Patentes: Lei nº 9.279/1996 e Direitos Autorais: Lei nº 9.610/1998. O conteúdo desta obra tornar-se-á de domínio público após a data de defesa e homologação da sua respectiva ata. A mesma poderá servir de base literária para novas pesquisas, desde que a obra e seu (a) respectivo (a) autor (a) sejam devidamente citados e mencionados os seus créditos bibliográficos.

S719p Sousa, Nicole.
Plano de negócio Bisou pâtisserie / Nicole
Sousa. - 2025.
71 f. : il.

Orientador: Fábio Chaves Nobre.
Monografia (graduação) - Universidade Federal
Rural do Semi-árido, Curso de Administração,
2025.

1. Empreendedorismo. 2. Plano de negócio. 3.
Gestão estratégica. 4. Cafeteria. 5. Confeitaria.
I. Nobre, Fábio Chaves, orient. II. Título.

Ficha catalográfica elaborada por sistema gerador automático em conformidade
com AACR2 e os dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Biblioteca Campus Mossoró / Setor de Informação e Referência
Bibliotecária: Keina Cristina Santos Sousa e Silva
CRB: 15/120

O serviço de Geração Automática de Ficha Catalográfica para Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC's) foi desenvolvido pelo Instituto de Ciências Matemáticas e de Computação da Universidade de São Paulo (USP) e gentilmente cedido para o Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal Rural do Semi-Árido (SISBI-UFERSA), sendo customizado pela Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação (SUTIC) sob orientação dos bibliotecários da instituição para ser adaptado às necessidades dos alunos dos Cursos de Graduação e Programas de Pós-Graduação da Universidade.

Nicole Noronha de Sousa

Plano de Negócio: Bisou Pâtisserie

Monografia apresentada a
Universidade Federal Rural do Semi-Árido
como requisito para obtenção do título de
Bacharel em Administração.

Defendida em: 10 / 07 / 2025.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Fábio Chaves Nobre (UFERSA)
Presidente

Prof. Dr. Liana Holanda Nepomuceno Nobre (UFERSA)
Membro Examinador

Prof. Dr. Anderson Queiroz Lemos (UFERSA)
Membro Examinador

SUMÁRIO

1.	SUMÁRIO EXECUTIVO.....	7
1.1	Visão	7
1.2	Missão	7
1.3	Valores	7
2.	RESUMO DO NEGÓCIO (500 palavras).....	9
3.	EMPRESA.....	10
3.1	Descrição dos sócios (cargos, função de cada um para a contribuição do desenvolvimento da empresa)	10
3.2	Funcionários (descrição da função e cargo)	10
3.3	Localização (estudo locacional da empresa)	11
3.4	Regime tributário inicial.....	12
4.	PRODUTO	13
4.1	Descrição do (s) produto (s).....	13
4.2	Tabela 2 - Descrição Cafés	13
4.3	Tabela 3 - Descrição Doces	14
4.4	Tabela 4 - Descrição Salgados	17
4.5	Tabela 5 - Descrição Bebidas diversas	20
4.6	Estratégia para o desenvolvimento do produto	21
4.7	Descrição da tecnologia utilizada no produto ou na fabricação do produto	30
5.	ESTRATÉGIA	36
5.1	Descrição do Cenário	36
5.2	Cenário Macroeconômico Nacional	36
5.3	Cenário Regional (Nordeste)	36
5.4	Cenário Local (Mossoró, Rio Grande do Norte)	37
5.5	Descrição do Mercado	37
5.6	Mercado Internacional e Nacional	37
5.7	Mercado Regional.....	37
5.8	Cálculo da Demanda Total do Mercado.....	38
5.9	Segmento de Clientes e definições de métricas	39
5.10	Definições de Métricas	39
5.11	Descrição dos aspectos da gestão.....	40
5.12	Estrutura Organizacional.....	40
5.13	Políticas de Gestão	40
5.14	Modelo e estratégia de negócio	40

6.	OPERACIONAL.....	42
6.1	Descrição das instalações.....	42
6.2	Descrição de máquinas e equipamentos	45
6.3	Seguro do negócio	47
6.4	Descrição da equipe	48
6.5	Descrições dos processos.....	49
6.6	Descrição da atividade de terceirização (só se optar por terceirizar parte do processo ou todo o negócio)	49
6.7	Estoque (definir o sistema de custeio dos produtos, definir como será a gestão do estoque)	49
6.8	Descrição da cadeia de suprimentos	49
6.9	Tabela 10 - Descrição dos fornecedores	50
6.10	Descrição e cálculo da capacidade produtiva	52
7.	MARKETING E VENDAS.....	53
7.1	Plano de ação.....	53
7.2	Objetivo Geral	53
7.3	Metas de vendas (Incluir o estudo de demanda)	53
7.4	Metas de vendas de curto prazo (1 ano).....	53
7.5	Metas de vendas de longo prazo	53
7.6	Oferta.....	53
7.7	Definição de preço de vendas e custos	53
7.8	Definição de gastos com marketing.....	56
7.9	Estrutura de Gastos com Marketing	56
7.10	Detalhamento dos Gastos com Marketing	56
7.11	Definição de descontos e promoções.....	57
7.12	Projeção de inadimplência	58
8.	FINANCEIRO.....	59
8.1	Planos de investimento inicial	59
8.2	Investimento Fixo.....	59
8.3	Investimento Pré-Operacional.....	63
8.4	Capital de Giro	64
8.5	Precificações do(s) produto (s) (custo e venda)	64
8.6	Projeções de despesas e custos	67
8.7	Projeção de receitas	68
8.8	Projeções de resultados.....	69
8.9	Projeção do fluxo de caixa	69

9.	Considerações Finais	70
10.	REFERÊNCIAS.....	71

1. SUMÁRIO EXECUTIVO

A identidade organizacional é a expressão da empresa no que ela é e como ela quer ser percebida pelo seu público e clientela. Para os autores Kotler e Keller (2012) a identidade organizacional vai além, ela reflete a forma como a empresa define sua proposta de valor e seu posicionamento no mercado, refletindo sua personalidade, diferenciais e seu compromisso com os *stakeholders*. Mais do que metas a identidade organizacional é o ponto de partida para a formulação de um planejamento estratégico, podemos traduzi-la pela definição da visão, missão e valores da empresa.

1.1 Visão

Segundo os autores Sobral e Peci (2013), a visão de uma empresa diz em que circunstâncias futuras a empresa deseja estar, como a empresa deve traçar seus passos de modo que possa conquistar esse objetivo.

Com isso, até julho de 2026, a Bisou Pâtisserie buscará consolidar-se como referência em qualidade e inovação em confeitaria e cafeteria em Mossoró-RN, sendo reconhecida pelo atendimento diferenciado, produtos autorais e experiência única aos clientes.

1.2 Missão

De acordo com Chiavenato (2021), a missão de uma empresa traduz o propósito dela, revelando sua razão de existir e as competências que deseja desenvolver, orientando os passos da empresa, gerando assim um comprometimento dos membros com essa missão.

Portanto, a visão para a Bisou Pâtisserie foi pensada da seguinte forma: "Servir aos nossos clientes alimentos e bebidas de excelente qualidade com um toque regional, em um ambiente agradável que remete à arquitetura colonial."

1.3 Valores

Os valores de uma empresa são padrões ou até mesmo regras que devem ser seguidas para cooperar com o alcance dos objetivos prioritários da organização (KOTLER; KARTAJAYA; SETIAWAN, 2010).

Assim, os valores da Bisou Pâtisserie são: excelência sempre, qualidade acima de tudo, cliente em primeiro lugar, valorização da equipe, compromisso com a comunidade, paixão pela confeitaria, e respeito à cultura local.

No caso da Bisou Pâtisserie, nossos valores expressam não apenas princípios, mas a alma do negócio. A busca por excelência e qualidade reflete o cuidado artesanal e a fusão

entre tradição nordestina e técnica francesa. Colocar o cliente em primeiro lugar garante uma experiência acolhedora, enquanto a valorização da equipe sustenta um atendimento humanizado. O compromisso com a comunidade e o respeito à cultura local mostram o propósito de enaltecer a identidade regional. Já a paixão pela confeitaria move cada detalhe, do sabor ao ambiente.

2. RESUMO DO NEGÓCIO (500 PALAVRAS)

A Bisou Pâtisserie foi idealizada como uma homenagem à cultura nordestina e às raízes históricas de Mossoró, Rio Grande do Norte. Mais do que uma confeitaria, a Bisou nasce com o propósito de resgatar memórias afetivas por meio de sabores regionais e da valorização estética de um Nordeste que resiste um Nordeste feito de tradição, de arquitetura colonial e de afetos que atravessam gerações.

Inspirada na sofisticação das pâtisseries francesas, a Bisou propõe uma fusão entre a confeitaria clássica europeia e os ingredientes e histórias da culinária regional. Doces como macarons de castanha de caju, croissants recheados com carne de sol e entremets com notas de café e chocolate ganham protagonismo, expressando o encontro entre técnica refinada e identidade cultural local. O cardápio também contempla cafés especiais, salgados gourmet e bebidas regionais, sempre com foco na qualidade e no sabor artesanal.

A estética do espaço físico foi pensada para dialogar com a arquitetura colonial portuguesa, cada vez mais substituída por construções modernas e impessoais. Ao se instalar na tradicional Avenida Rio Branco, no bairro Bom Jardim, a Bisou se posiciona em um ponto estratégico e culturalmente significativo da cidade, cercado por patrimônios históricos e eventos que celebram a tradição mossoroense como o Pingo da Mei Dia, durante o Mossoró Cidade Junina. O objetivo é que cada visita à pâtisserie seja uma verdadeira experiência sensorial, em que o sabor, o ambiente e o acolhimento se harmonizem.

A gestão do negócio será realizada por sua idealizadora, que assumirá o papel de administradora e gerente, coordenando a operação e o desenvolvimento dos produtos com foco em excelência. A equipe inicial será composta por profissionais treinados, como chef de cozinha, barista, atendente e caixa, todos orientados por uma filosofia de atendimento humanizado e compromisso com a qualidade.

A Bisou adotará o regime tributário do Simples Nacional e contará com um sistema de gestão de estoque preciso, baseado no custeio por absorção. Fornecedores regionais serão priorizados, garantindo frescor e promovendo a economia local.

Com um conceito que une tradição e inovação, a Bisou Pâtisserie busca se destacar no cenário gastronômico potiguar como um espaço de encontro entre o passado e o presente, entre o sabor e a memória. Sua missão é encantar, preservar e representar a riqueza cultural do Nordeste, em cada detalhe do prato ao ambiente.

3. EMPRESA

3.1 Descrição dos sócios (cargos, função de cada um para a contribuição do desenvolvimento da empresa)

A Bisou, inicialmente, será administrada somente pela proprietária da empresa, Nicole Noronha de Sousa. Ela ficará encarregada tanto por ser a administradora e também a gerente da empresa, delegando funções operacionais para o restante da equipe. Com uma visão estratégica do negócio, ela deve gerir da área financeira da empresa até o desenvolvimento de produtos, visando um direcionamento da empresa. Buscando garantir que a Bisou alcance seus objetivos de excelência.

3.2 Funcionários (descrição da função e cargo)

A estrutura organizacional da Bisou será composta por diferentes funções essenciais ao bom desempenho das atividades operacionais e ao alcance dos objetivos estratégicos do negócio. A tabela a seguir apresenta a descrição das principais funções e respectivos cargos, detalhando as responsabilidades de cada colaborador conforme suas atribuições específicas.

Tabela 1 - Descrição Funcionários

Descrição Funcionários	
Função	Cargo
Chef de Cozinha	Preparar todo tipo de alimentos.
	Garantir Qualidade e apresentação dos pratos.
	Desenvolver novos itens pro cardápio e ajustar receitas conforme demanda.
Barista	Ser um especialista em café, incluindo preparo dos tipos variados de café.
	Manter a área do preparo do café limpa e organizada, reabastecendo suprimentos quando for necessário.
	Oferecer recomendações aos clientes sobre diferentes tipos de café para harmonizar com as comidas.
Atendente	Receber os clientes, anotar pedidos e servir alimentos e bebidas.
	Manter a área de atendimento limpa e organizada, abastecendo itens quando necessário.

Caixa	Operar o caixa, registrando pagamentos, emitindo recibos e gerenciando o sistema de pagamento.
	Manter a área de atendimento limpa e organizada, abastecendo itens quando necessário.

3.3 Localização (estudo locacional da empresa)

A localização da pâtisserie é fundamental, e uma série de fatores pode afetar diretamente a entrada e saída de clientes, e consequentemente o sucesso da empresa. A boa acessibilidade e visibilidade exigem que o endereço escolhido seja repleto de pedestres e bem servido de infraestrutura comercial para uma boa acomodação da pâtisserie.

O mercado de cafés no Brasil é extremamente promissor, com um consumo crescente de produtos de alta qualidade. Segundo dados do Sebrae (2024), cerca de 95% da população brasileira consome café regularmente, tanto em casa quanto em estabelecimentos comerciais. Esse panorama favorável para o mercado de cafés e locais que oferecem esse tipo de produto, somado à preferência por produtos diferenciados, reforça a importância de uma localização estratégica para a pâtisserie, capaz de atrair um público que valoriza tanto a qualidade quanto o ambiente em que os produtos são servidos (Goulart, 2024).

Com isso, a localização escolhida foi na Avenida Rio Branco nº 3608, no bairro Bom Jardim, em Mossoró, Rio Grande do Norte. Esse local foi selecionado por várias razões estratégicas que garantem visibilidade e acesso facilitado à pâtisserie. A Avenida Rio Branco é uma das principais vias da cidade, conhecida pelo seu fluxo intenso e contínuo de pedestres e veículos, criando um ambiente propício a uma excelente exposição para a empresa.

Com uma localização central, o endereço permite conexões diretas com vários pontos de interesse, como o Memorial da Resistência e a Praça da Convivência. Esses são locais bastante conhecidos por moradores e turistas, com grande movimentação ao longo do ano, o que aumenta significativamente a probabilidade de atrair um público interessado em experiências gastronômicas únicas e diferenciadas.

Além disso, a proximidade com estacionamentos públicos do Teatro Municipal Dix-Huit Rosado e da própria Praça da Convivência facilita o acesso para clientes que se deslocam de carro, proporcionando mais comodidade e conforto. Outro ponto relevante é que o evento Pingo da Mei Dia, o maior bloco junino do Brasil, ocorre exatamente nessa avenida durante o mês de junho, o que potencializa a visibilidade do negócio em períodos festivos e de grande movimentação cultural na cidade.

Por fim, a escolha do endereço também foi influenciada pelo desejo de alinhar a proposta estética da confeitaria com a arquitetura histórica presente na Avenida Rio Branco. A presença de elementos da arquitetura colonial portuguesa no entorno cria uma atmosfera charmosa e harmoniosa, fortalecendo a identidade visual da marca e contribuindo para a construção de um espaço acolhedor e atrativo. Dessa forma, o local não apenas atende aos critérios logísticos e comerciais, mas também se integra ao contexto cultural de Mossoró, favorecendo o posicionamento diferenciado da Bisou Pâtisserie no mercado local.

3.4 Regime tributário inicial

Abrindo uma pâtisserie de pequeno porte, a escolha do regime tributário é essencial para garantir o bom funcionamento da empresa desde o início. O Simples Nacional é o regime tributário escolhido para inaugurar a empresa, pelos motivos de ser uma das opções mais vantajosas para a pâtisserie, pois oferece uma tributação mais simples e reduzida, facilitando o pagamento dos tributos fiscais. O Simples une os diversos impostos federais, estaduais e municipais em uma única guia, o que ajuda a reduzir a complexidade do pagamento dos impostos e o tempo dedicado à gestão tributária. Além disso, como as alíquotas progressivas fazem parte do Simples, isso permite que a pâtisserie pague somente impostos proporcionais ao faturamento, possibilitando um planejamento financeiro mais previsível e controlado, ideal para a pâtisserie que está começando, e se concentra mais no crescimento do negócio.

4. PRODUTO

4.1 Descrição do (s) produto (s)

4.2 Tabela 2 - Descrição Cafés

A linha de cafés oferecida pela pâtisserie busca atender diferentes perfis de consumidores, desde os apreciadores de bebidas intensas até aqueles que preferem sabores mais suaves e cremosos. A seguir, apresenta-se a descrição dos principais tipos de café do cardápio, incluindo seus ingredientes e características sensoriais.

Tipo de café	Ingredientes	Descrição
Expresso	• Café moído: Entre 7 a 9 gramas de café moído fino	Um café forte e concentrado, ideal para quem aprecia o sabor puro do café
Café com Leite	• Café expresso: 1 dose (aproximadamente 30 ml)	A mistura perfeita de café forte e leite vaporizado, criando um sabor equilibrado e suave.
	• Leite: Aproximadamente 150 ml	
Cappuccino	• Café expresso: 1 dose (aproximadamente 30 ml)	Café expresso coberto com uma espuma de leite densa e cremosa, polvilhado com um toque de cacau.
	• Leite: Aproximadamente 150 ml	
	• Chocolate em pó: 1/2 a 1 colher de chá (opcional, para polvilhar)	
Latte	• Café expresso: 1 dose (aproximadamente 30 ml)	Café expresso com uma grande quantidade de leite vaporizado e uma fina camada de espuma, ideal para um sabor suave e cremoso.
	• Leite: Aproximadamente 240 ml	
Mocha	• Café expresso: 1 dose (30 ml)	Uma combinação indulgente de café expresso, xarope de chocolate e leite vaporizado, coberto com chantilly e cacau em pó.
	• Leite integral: 240 ml	
	• Xarope de chocolate: 30 ml (2 colheres de sopa)	
	• Chantilly:	

Frappuccino	Aproximadamente 30 ml (opcional, para cobertura)	Bebida gelada e cremosa, misturando café expresso com xarope de chocolate, xarope de açúcar e leite, finalizada com chantilly para um refresco gelado e energizante.
	Chocolate em pó: 1 colher de chá (opcional, para decorar)	
	Café expresso: 1 dose (30 ml)	
	Leite integral: 120 ml	
	Gelo: 1 xícara (aproximadamente 6 a 8 cubos)	
	Xarope de açúcar (ou simples): 30ml (2 colheres de sopa)	
	Xarope de chocolate: 30 ml (2 colheres de sopa)	
	Chantilly: Aproximadamente 30 ml (para cobertura)	
	Chocolate em pó: 1 colher de chá (para decorar)	

4.3 Tabela 3 - Descrição Doces

Os doces da pâtisserie são elaborados com ingredientes selecionados e técnicas refinadas de confeitaria, oferecendo sabores únicos e combinações sofisticadas. A tabela a seguir apresenta a composição e descrição dos principais doces disponíveis, com foco em proporcionar uma experiência sensorial marcante aos clientes.

Tipo de doce	Ingredientes	Descrição
Tartelette de Chocolate	Farinha	Uma crocante tartelette recheada com um delicado creme de baunilha, coberta com uma camada de chocolate rico e suave.
Creme de Baunilha	Manteiga	
	Açúcar	
	Creme de chocolate:	

	○ Creme de leite	
	○ Chocolate Amargo	
	○ Açúcar	
	• Creme de baunilha:	
	○ Creme de leite	
	○ Gema de ovo	
	○ Açúcar	
	○ Baunilha	
Tartelette de Maracujá e Doce de Leite	• Farinha	Tartelette com base amanteigada, combinando a acidez vibrante do maracujá com a doçura cremosa do doce de leite.
	• Manteiga	
	• Açúcar	
	• Creme de maracujá:	
	○ Polpa de maracujá	
	○ Leite condensado	
	○ Creme de leite	
	• Doce de leite.	
Tortinha de Pistache com Castanha de Caju e Caramelo Salgado	• Biscoito de chocolate	A Tortinha de Pistache com Castanha de Caju e Caramelo Salgado combina a cremosidade do pistache com o crocante da castanha de caju e o contraste do caramelo salgado. Com uma base crocante e uma finalização sofisticada, é uma sobremesa única e irresistível.
	• Manteiga derretida	
	• Castanha de caju picada	
	• Recheio de pistache:	
	○ Pasta de pistache	
	○ Creme de leite	
	○ Açúcar	
	○ Ovos	
	○ Amido de milho	
	• Caramelo Salgado:	
	○ Açúcar	
	○ Manteiga	
	○ Creme de leite	
	○ Flor de sal.	
	○ Pistaches picados	

	○ Castanhas de caju torradas	
Macarron de Castanha de Caju	• Farinha de amêndoa	Macaron com sabor regional de castanha de caju, oferecendo uma textura crocante e um recheio cremoso e rico.
	• Clara de ovo	
	• Açúcar	
	• Creme de castanha-de-caju:	
	○ Castanha-de-caju	
	○ Leite condensado	
	○ Manteiga	
Macarron de Creme de Coco Queimado	• Farinha de amêndoa	Macaron com cascas finas e um recheio de creme de coco queimado, proporcionando um sabor profundo e caramelizado.
	• Clara de ovo	
	• Açúcar	
	• Creme de Coco Queimado:	
	○ Creme de Leite	
	○ Leite de coco	
	○ Açúcar	
Entremet de Chocolate e Café	○ Coco ralado fresco dourado	
	• Ovos	Combina a riqueza do chocolate com o aroma robusto do café, criando um equilíbrio perfeito entre doçura e intensidade.
	• Açúcar	
	• Farinha de trigo	
	• Fermento em pó	
	• Mousse de chocolate amargo:	
	○ Chocolate amargo	
	○ Creme de leite fresco	
	○ Mousse de Café:	
	○ Café expresso	
	○ Ganache de	

	chocolate	
	○ Creme de leite fresco	
	• Ganache de chocolate:	
	○ Chocolate amargo	
	○ Creme de leite	
Croissant de Ganache de Chocolate com Flor de Sal	• Croissant pré-pronto (Massa folhada congelada)	Croissants recheados com ganache de chocolate rico e cremoso, com um toque final de flor de sal para um contraste delicioso entre o doce e o salgado.
	• Ganache de Chocolate:	
	○ Chocolate	
	○ Creme de leite.	
	○ Flor de sal	
Croissant de Creme de Pistache com Framboesas	• Croissant pré-pronto (Massa folhada congelada)	Croissants recheados com um creme de pistache delicado e uma deliciosa geleia de framboesas, oferecendo um equilíbrio entre a riqueza do pistache e a acidez da fruta vermelha.
	• Creme de pistache:	
	○ Pistache	
	• Geleia de framboesa:	
	○ Framboesas (congeladas ou frescas)	
	○ Açúcar	

4.4 Tabela 4 - Descrição Salgados

Partes de nossos salgados serão terceirizados para um fornecedor especializado, permitindo que nossa equipe de cozinha se concentre na produção artesanal e de alta qualidade dos doces da pâtisserie. Garantindo que cada item no nosso cardápio, tanto doces quanto salgados, atenda aos mais altos padrões de sabor e apresentação.

Tipo de salgado	Ingredientes	Descrição
Quiche de Frango com Requeijão e	• Massa de quiche:	Quiche saborosa com frango desfiado, requeijão cremoso e
	○ Farinha de trigo	

Milho	○ Manteiga	milho. A combinação oferece um recheio leve e nutritivo, realçado pelo queijo parmesão e pela cremosidade do requeijão.
	○ Sal	
	○ Água gelada	
	• Frango desfiado	
	• Requeijão	
	• Milho	
	• Creme de leite	
	• Ovos	
	• Queijo parmesão	
Quiche de Espinafre e Ricota	• Massa de quiche:	Quiche vegetariana deliciosa e cremosa, repleta de espinafre fresco e ricota. A combinação do espinafre e da ricota oferece um recheio rico e suave, enquanto a massa crocante complementa perfeitamente. Ideal para uma refeição leve e nutritiva.
	○ Farinha de trigo	
	○ Manteiga	
	○ Sal	
	○ Água gelada	
	• Espinafre	
	• Ricota	
	• Creme de leite	
	• Ovos	
	• Queijo parmesão ralado	
	• Cebola	
	• Alho	
	• Sal e pimenta	
	• Noz-moscada	
Croissant de Carne de Sol com Queijo Coalho	• Massa de croissant:	Croissant leve e crocante recheado com carne de sol desfiada e queijo coalho. A cebola roxa adiciona frescor e sabor ao recheio, criando uma combinação irresistível.
	○ Farinha de trigo	
	○ Manteiga	
	○ Leite	
	○ Açúcar	
	○ Fermento biológico	
	○ Sal	
	• Recheio:	

	○ Carne de sol desfiada	
	○ Queijo coalho	
	○ Cebola roxa	
Croissant de Frango com Catupiry	• Massa de croissant:	Croissant recheado com frango desfiado e cremoso catupiry, temperado com cebola, alho e salsinha. O catupiry proporciona uma textura suave e indulgente, enquanto o frango temperado adiciona um sabor reconfortante. Uma combinação clássica e deliciosa, perfeita para qualquer momento do dia.
	○ Farinha de trigo	
	○ Manteiga	
	○ Leite	
	○ Açúcar	
	○ Fermento biológico	
	○ Sal	
	• Recheio:	
	○ Frango desfiado	
	○ Catupiry	
	○ Cebola	
	○ Alho	
	○ Salsinha picada	
	○ Sal e pimenta	
Croissant Vegetariano com Queijo de Manteiga e Tomate Seco	• Massa de croissant:	Croissant recheado com uma mistura de queijo de manteiga e tomate seco, temperado com manjeriço fresco. O queijo de manteiga derrete maravilhosamente bem, criando um recheio cremoso que se combina perfeitamente com a intensidade do tomate seco e o frescor do manjeriço.
	○ Farinha de trigo	
	○ Manteiga	
	○ Leite	
	○ Açúcar	
	○ Fermento biológico	
	○ Sal	
	• Recheio:	
	○ Queijo de manteiga ralado	
	○ Tomate seco picado	
	○ Manjeriço fresco	
	○ Cebola	
	○ Alho	
	○ Azeite	

	○ Sal e pimenta	
Pãozinho na chapa tradicional	• Pão francês	Pão francês levemente dourado na chapa com manteiga, criando uma crosta crocante e um interior macio. Pode ser servido com geléia de fruta opcional para um toque doce.
	• Manteiga	
	• Acompanhamentos:	
	○ Geléia de fruta (opcional)	
Sanduíche de Queijo de Coalho e Mel	• Pão ciabatta	Fatias de queijo coalho grelhado com um fio de mel, servido em um pão ciabatta.
	• Queijo coalho grelhado	
	• Mel	

4.5 Tabela 5 - Descrição Bebidas diversas

Para acompanhar os produtos da casa, são oferecidas diversas bebidas, incluindo opções geladas e refrescantes. A tabela a seguir descreve as bebidas complementares ao cardápio, ressaltando seus ingredientes e perfil de sabor.

Tipo de Bebida	Ingredientes	Descrição
Água Mineral	Água mineral natural, com ou sem gás.	Água pura e refrescante, disponível nas versões com ou sem gás, ideal para acompanhar qualquer refeição.
Suco de Laranja	Laranjas frescas espremidas.	Um suco vibrante, rico em vitamina C, feito com laranjas frescas para um sabor cítrico e refrescante.
Suco de Caju	Polpa de caju, água e açúcar.	Um sabor exótico e adocicado, típico do nordeste brasileiro, refrescante e único.
Suco de Cajá	Polpa de cajá, água e açúcar.	Um sabor levemente ácido e refrescante, muito popular no Brasil, perfeito para um toque

		tropical.
Coca-Cola	Coca-Cola	O clássico refrigerante de cola com um sabor único e inconfundível.
Guaraná Antarctica	Guaraná Antarctica	Tradicional refrigerante brasileiro, feito a partir do guaraná, doce e refrescante.
H2OH!	H2OH!	Bebida levemente gaseificada com sabor de limão, ideal para quem busca algo menos doce.
Cajuína São Geraldo	Cajuína São Geraldo	Bebida típica do nordeste brasileiro, feita com caju, oferece um sabor autêntico e refrescante.
Soda Italiana de Frutas Vermelhas	Água com gás, xarope de frutas vermelhas e gelo.	Refrescante e levemente adocicada, ideal para quem quer uma bebida leve e frutada.

4.6 Estratégia para o desenvolvimento do produto

Tabela 6 - Descrição estratégia para o desenvolvimento dos produtos

A estratégia para o desenvolvimento dos produtos da pâtisserie envolve a padronização dos processos de preparo, garantindo qualidade, consistência e excelência na entrega final. Cada produto possui um protocolo específico que descreve, passo a passo, todas as etapas necessárias para sua correta execução, desde a seleção dos ingredientes até o momento do serviço. A tabela a seguir apresenta o detalhamento desses procedimentos, fundamental para assegurar a fidelidade ao conceito da marca e a satisfação do cliente.

CAFÉS

Produto	Passo	Descrição
Café Expresso	1	Seleção dos grãos: Utilizar grãos de café 100% arábica de

		torra média, priorizando fornecedores locais para garantir frescor.
	2	Moagem dos grãos: Moer o café em granulometria fina (ideal para expresso) pouco antes do preparo.
	3	Preparação da Máquina: Aquecer a máquina de expresso e limpar o porta-filtro.
	4	Dosagem e Compactação: Colocar entre 7 a 9 gramas de café moído no porta-filtro e compactar uniformemente.
	5	Extração: Inserir o porta-filtro na máquina e iniciar a extração. A extração deve durar entre 25 a 30 segundos.
	6	Serviço: Servir em uma xícara aquecida para manter a temperatura e o aroma.
Café com Leite	1	Preparação do Expresso: Preparar uma dose de café expresso conforme descrito acima.
	2	Aquecimento e Vaporização do Leite: Aquecer aproximadamente 150 ml de leite integral e vaporizá-lo até obter uma textura cremosa e espumada.
	3	Montagem: Colocar o expresso na xícara e adicionar o leite vaporizado, preenchendo o restante da xícara.
	4	Finalização: Servir com uma camada fina de espuma por cima.
Cappuccino	1	Preparação do Expresso: Preparar uma dose de café expresso.
	2	Vaporização do Leite: Aquecer e vaporizar aproximadamente 150 ml de leite até obter uma espuma densa.
	3	Montagem: Colocar o expresso na xícara, adicionar o leite vaporizado e cobrir com a espuma de leite.
	4	Decoração (Opcional): Polvilhar chocolate em pó ou cacau sobre a espuma para decorar.
Latte	1	Preparação do Expresso: Preparar uma dose de expresso (30 ml).
	2	Vaporização do Leite: Aquecer e vaporizar 240 ml de leite,

		criando uma textura suave e cremosa, com pouca espuma.
	3	Montagem: Colocar o expresso na xícara e adicionar o leite vaporizado.
	4	Finalização: Finalizar com uma camada fina de espuma.
Mocha	1	Preparação do Expresso: Preparar uma dose de café expresso.
	2	Preparo da Calda de Chocolate: Aquecer 30 ml de xarope de chocolate.
	3	Vaporização do Leite: Vaporizar 240 ml de leite integral.
	4	Montagem: Colocar o xarope de chocolate na xícara, adicionar o expresso e misturar bem. Em seguida, acrescentar o leite vaporizado.
	5	Finalização: Cobrir com chantilly e polvilhar cacau ou raspas de chocolate.
Frappuccino	1	Preparação do Expresso: Preparar uma dose de café expresso e deixar esfriar.
	2	Montagem no Liquidificador: Colocar o expresso, 120 ml de leite integral, uma xícara de gelo e 30 ml de xarope de açúcar no liquidificador.
	3	Bater: Bater até obter uma consistência cremosa e homogênea.
	4	Montagem: Servir em um copo grande e cobrir com chantilly.
	5	Decoração: Decorar com calda de chocolate ou raspas de chocolate.

DOCES

Produto	Passo	Descrição
Tartelette de Chocolate e Creme de Baunilha	1	Preparo da Massa: Misturar farinha, manteiga e açúcar até obter uma massa homogênea. Deixar descansar por 30 minutos na geladeira.
	2	Montagem da Base: Abrir a massa e forrar as forminhas de tartelette. Furar a base com um garfo para evitar bolhas.
	3	Pré-Assamento: Assar em forno pré-aquecido a 180°C por

		10 minutos.
	4	Preparo do Creme de Baunilha: Misturar creme de leite, gema de ovo, açúcar e baunilha em uma panela. Cozinhar em fogo baixo até engrossar.
	5	Preparo do Ganache de Chocolate: Derreter o chocolate amargo e misturar com creme de leite até obter uma ganache lisa.
	6	Montagem: Rechear as tartelettes com o creme de baunilha e cobrir com a ganache de chocolate.
	7	Finalização: Levar para gelar por 1 hora antes de servir.
Tartelette de Maracujá e Doce de Leite	1	Preparo da Massa: Seguir o mesmo processo da massa básica das tartelettes.
	2	Preparo do Creme de Maracujá: Misturar polpa de maracujá, leite condensado e creme de leite até obter um creme espesso.
	3	Montagem: Rechear as tartelettes com uma camada de doce de leite e, por cima, adicionar o creme de maracujá.
	4	Decoração: Decorar com sementes de maracujá para dar um toque crocante.
	5	Refrigeração: Deixar gelar por pelo menos 2 horas antes de servir.
Tortinha de Pistache com Castanha de Caju e Caramelo Salgado	1	Base da Tortinha: Triturar biscoitos de chocolate e misturar com manteiga derretida. Forrar as forminhas e levar para gelar.
	2	Recheio de Pistache: Misturar pasta de pistache, creme de leite e açúcar até obter um creme homogêneo.
	3	Preparo do Caramelo Salgado: Derreter açúcar em uma panela até caramelizar, adicionar creme de leite e uma pitada de flor de sal.
	4	Montagem: Rechear a base com o creme de pistache e cobrir com o caramelo salgado.
	5	Finalização: Decorar com castanhas de caju torradas e pistaches picados.

	6	Resfriamento: Deixar na geladeira por 2 horas antes de servir.
Macaron de Castanha de Caju	1	Preparo das Casquinhas: Seguir o processo básico de macaron, substituindo parte da farinha de amêndoa por farinha de castanha de caju.
	2	Recheio de Castanha de Caju: Misturar castanha de caju triturada, leite condensado e manteiga até obter um creme liso.
	3	Montagem: Rechear as casquinhas com o creme de castanha de caju.
	4	Armazenamento: Gelar por 24 horas antes de servir.
Macaron de Crème de Coco Queimado	1	Preparo das Casquinhas: Seguir o mesmo processo básico dos macarons, misturando farinha de amêndoa e merengue.
	2	Recheio de Coco Queimado: Misturar creme de leite, leite de coco e açúcar em uma panela, cozinhar até o creme caramelizar e obter uma cor dourada.
	3	Montagem: Rechear os macarons com o creme de coco queimado.
	4	Armazenamento: Deixar na geladeira por 24 horas antes de servir.
Entremet de Chocolate e Café	1	Preparo da Base: Fazer uma massa de pão-de-ló com ovos, açúcar e farinha.
	2	Preparo da Mousse de Chocolate: Derreter o chocolate amargo e misturar com creme de leite fresco batido.
	3	Preparo da Mousse de Café: Misturar café expresso com ganache de chocolate e creme de leite batido.
	4	Montagem: Em uma forma, colocar uma camada de pão-de-ló, seguida pela mousse de chocolate e, por fim, a mousse de café.
	5	Refrigeração: Levar para gelar por 4 horas.
	6	Finalização: Cobrir com ganache de chocolate e decorar com grãos de café.

Croissant de Ganache de Chocolate com Flor de Sal	1	Descongelamento da Massa: Retirar a massa folhada pronta do freezer e deixar descongelar por aproximadamente 20 minutos, seguindo as instruções do fornecedor.
	2	Modelagem e Recheio: Cortar a massa em triângulos, adicionar ganache de chocolate no centro e enrolar formando o croissant.
	3	Fermentação: Deixar os croissants descansarem por 1 hora em local morno para crescerem.
	4	Assamento: Assar em forno pré-aquecido a 180°C por 20 a 25 minutos, até dourar.
	5	Finalização: Polvilhar flor de sal sobre os croissants ainda quentes para realçar o sabor.
Croissant de Creme de Pistache com Framboesas	1	Descongelamento da Massa: Deixar a massa folhada pronta descongelar por 20 minutos.
	2	Modelagem e Recheio: Colocar creme de pistache e geléia de framboesas no centro da massa e enrolar.
	3	Fermentação e Assamento: Deixar descansar e depois assar a 180°C por 20 minutos.
	4	Finalização: Decorar com pistaches triturados e açúcar de confeiteiro.

SALGADOS

Produto	Passo	Descrição
Quiche de Frango com Requeijão e Milho	1	Assar quiches: Assar a quiche no forno á 180° por 15 minutos
Quiche de Espinafre e Ricota	1	Assar quiches: Assar a quiche no forno á 180° por 15 minutos
Croissant de Carne de Sol com Queijo Coalho	1	Descongelamento da massa: Deixar a massa folhada descongelar por 20 a 30 minutos.
	2	Recheio: Refogar carne de sol desfiada com cebola roxa e alho, misturar com queijo coalho ralado e deixar esfriar.
	3	Modelagem: Colocar uma colher de sopa do recheio no centro do triângulo de massa, enrolar e fechar bem as

		pontas.
	4	Fermentação: Deixar descansar por 1 hora em local aquecido.
	5	Assamento: Assar em forno pré-aquecido a 180°C por 20 a 25 minutos, até dourar.
Croissant de Frango com Catupiry	1	Descongelamento da Massa: Deixar a massa folhada pronta descongelar por 20 a 30 minutos.
	2	Recheio: Refogar frango desfiado com cebola, alho e salsinha. Misturar com Catupiry para obter um recheio cremoso e deixar esfriar.
	3	Modelagem: Colocar o recheio no centro do triângulo de massa, enrolar e fechar bem.
	4	Fermentação: Deixar descansar por 1 hora.
	5	Assamento: Assar a 180°C por 20 a 25 minutos.
Croissant Vegetariano com Queijo de Manteiga e Tomate Seco	1	Descongelamento da Massa: Deixar a massa folhada descongelar em temperatura ambiente.
	2	Recheio: Misturar queijo de manteiga ralado com tomate seco picado e temperar com manjerição fresco e azeite.
	3	Modelagem: Adicionar o recheio ao centro da massa, enrolar e fechar bem.
	4	Fermentação: Deixar descansar por 1 hora.
	5	Assamento: Assar a 180°C por 20 minutos.
Pãozinho na Chapa	1	Preparo do pão: Utilizar pão francês fresco, cortado ao meio.
	2	Aquecimento da Chapa: Aquecer a chapa em temperatura média e adicionar uma camada fina de manteiga.
	3	Dourar o pão: Colocar o pão com a parte cortada para baixo na chapa. Pressionar levemente para que fique crocante e dourado.
	4	Finalização: Servir o pãozinho na chapa acompanhado de geleia de fruta opcional, para um toque doce.
	5	Serviço: Servir imediatamente para garantir crocância.
Sanduiche de Queijo	1	Preparo do Queijo: Cortar o queijo coalho em fatias médias

Coalho e Mel		e grelhar na chapa até dourar dos dois lados.
	2	Preparo do pão: Utilizar pão ciabatta, cortado ao meio e levemente aquecido na chapa.
	3	Montagem: Colocar o queijo coalho grelhado no pão ciabatta e adicionar um fio de mel sobre o queijo.
	4	Finalização: Fechar o sanduíche e prensar levemente na chapa para aquecer e integrar os sabores.
	5	Serviço: Servir quente, destacando o contraste entre o salgado do queijo e o doce do mel.

BEBIDAS

Produto	Passo	Descrição
Água Mineral	1	Armazenamento: Manter a água mineral (com e sem gás) refrigerada para garantir frescor.
	2	Serviço: Servir em copo de vidro com gelo.
Suco de Laranja	1	Preparo: Espremer laranjas frescas no momento do pedido para garantir sabor e frescor.
	2	Serviço: Coar, se necessário, e servir em copo de vidro com gelo.
Suco de Caju	1	Preparo: Misturar polpa de caju congelada com água e bater no liquidificador, ajustando o açúcar a gosto.
	2	Serviço: Servir gelado em copo de vidro com gelo.
Suco de Cajá	1	Preparo: Utilizar polpa de cajá congelada, bater com água e ajustar o açúcar conforme preferência do cliente.
	2	Serviço: Servir gelado em copo de vidro com gelo.
Coca-Cola	1	Armazenamento: Manter refrigerada para servir gelada.
	2	Serviço: Servir em copo de vidro com gelo.
Guaraná Antarctica	1	Armazenamento: Manter refrigerada.
	2	Serviço: Servir em copo de vidro com gelo.
Pepsi	1	Armazenamento: Manter refrigerada.
	2	Serviço: Servir em copo de vidro com gelo.
Sprite	1	Armazenamento: Manter refrigerada.
	2	Serviço: Servir em copo de vidro com gelo.
H2OH!	1	Armazenamento: Manter refrigerada.

	2	Serviço: Servir em copo de vidro com gelo.
Cajuína São Geraldo	1	Armazenamento: Manter refrigerada para servir gelada.
	2	Serviço: Servir diretamente na garrafa ou em copo de vidro com gelo.
Soda Italiana de Frutas Vermelhas	1	Preparo: Misturar água com gás e xarope de frutas vermelhas com gelo.
	2	Montagem: Adicionar o xarope primeiro e completar com a água com gás, misturando levemente.
	3	Serviço: Servir em copo alto com gelo.

4.7 Descrição da tecnologia utilizada no produto ou na fabricação do produto

Tabela 7 – Descrição da tecnologia utilizada na fabricação do produto

A produção dos itens da pâtisserie requer o uso de equipamentos e utensílios específicos que garantem a padronização, a qualidade e a eficiência nos processos. A tecnologia empregada na fabricação dos produtos contribui diretamente para o controle técnico das etapas de preparo, otimizando o tempo de produção e assegurando resultados consistentes. A seguir, são descritos os principais equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos produtos, bem como sua respectiva função no processo produtivo.

CAFÉS		
Produto	Equipamento/Utensílio	Descrição do Uso
Café Expresso	Máquina de Expresso	Utilizada para aquecer a água e fazer a extração do café em alta pressão, resultando em um expresso com crema.
	Moedor de Café	Usado para moer os grãos na granulometria ideal para o expresso, garantindo frescor.
	Porta-filtro e Compactador	Utensílios utilizados para dosar e compactar o café moído antes da extração.
	Xícaras aquecidas	Utilizadas para servir o café expresso mantendo sua temperatura.
Café com Leite	Máquina de Expresso	Usada para a extração do café expresso.
	Espumador/Vaporizador	Para aquecer e criar espuma no leite.
	Moedor de Café	Para moagem dos grãos de café.
	Jarra Inox	Usado para vaporizar o leite de forma segura e eficiente.
Cappuccino	Máquina de Expresso	Para extração da dose de expresso.
	Vaporizador	Para aquecer e criar espuma no leite.
	Jarra Inox	Para vaporizar e despejar o leite espumado.
	Moedor de Café	Para moagem dos grãos de café.
	Peneira	Para polvilhar cacau sobre a espuma.
Latte	Máquina de Expresso	Usada para a extração do café expresso.
	Moedor de Café	Para moagem dos grãos de café.
	Espumador/Vaporizador	Para aquecer e criar espuma no leite.

	Jarra Inox	Usado para vaporizar o leite de forma segura e eficiente.
	Colher de Barista	Para segurar a espuma e despejar o leite vaporizado uniformemente.
Mocha	Máquina de Espresso	Para extração da dose de espresso.
	Moedor de Café	Para moagem dos grãos de café.
	Espumador/Vaporizador	Para aquecer e criar espuma no leite.
	Panela pequena	Usado para aquecer e misturar o xarope de chocolate.
	Jarra Inox	Para vaporizar e despejar o leite espumado.
	Saco de confeitar	Para finalizar a bebida com uma camada de chantilly.
	Ralador	Para decorar o mocha com raspas de chocolate.
Frappuccino	Liquidificador	Utilizado para misturar o café.
	Máquina de Espresso	Para preparar o café espresso.
	Moedor de Café	Para moagem dos grãos de café.
	Colher medidora	Para dosar os xaropes.
	Saco de confeitar	Para finalizar a bebida com uma camada de chantilly.
DOCES		
Produto	Equipamento/Utensílio	Descrição do Uso
Tartelette de Chocolate e Creme de Baunilha	Batedeira Planetária	Para misturar os ingredientes da massa e bater o creme de baunilha.
	Forno	Para pré-assar a base da tartelette e finalizar.
	Panela	Para cozinhar o creme de baunilha e derreter o chocolate para a ganache.
	Espátula de silicone	Para mexer e espalhar os cremes.
	Moldes de Tartelette	Formas específicas para modelar a massa.
	Processador de alimentos	Para triturar ingredientes e obter uma textura uniforme na massa.

Tartelette de Maracujá e Doce de Leite	Forno	Para assar a base da tartelette.
	Liquidificador	Utilizado para misturar a polpa de maracujá (pronta e congelada), leite condensado e creme de leite.
	Espátula de silicone	Para aplicar o creme e o doce de leite na montagem.
	Moldes de Tartelette	Para dar forma à massa.
	Panela	Para aquecer e derreter o doce de leite, se necessário.
Tortinha de Pistache com Castanha de Caju e Caramelo Salgado	Processador de alimentos	Para triturar os biscoitos da base.
	Forno	Para assar a base da tortinha.
	Batedeira Planetária	Para preparar o creme de pistache.
	Panela	Para derreter o açúcar e fazer o caramelo salgado.
	Espátula de silicone	Para espalhar o recheio e o caramelo.
	Moldes de mini tortas	Para dar forma ao doce.
Macaron de Castanha de Caju	Batedeira Planetária	Para bater o merengue.
	Processador de alimentos	Para moer a castanha de caju e misturar com a farinha de amêndoa.
	Forno	Para assar as casquinhas.
	Panela	Para fazer o creme de castanha de caju.
	Saco de confeitar	Para modelar e rechear os macarons.
Macaron de Crème de Coco Queimado	Batedeira Planetária	Para bater o merengue.
	Forno	Para assar as casquinhas.
	Panela	Para preparar o crème de coco queimado.
	Saco de confeitar	Para formar as casquinhas e aplicar o recheio.
	Espátula de silicone	Para misturar a massa e o recheio.

Entremet de Chocolate e Café	Batedeira Planetária	Para bater as mousses.
	Forno	Para assar a base de pão-de-ló.
	Máquina de Expresso	Para preparar o café utilizado na mousse.
	Panela	Para derreter o chocolate e preparar a ganache.
	Forma de silicone	Para moldar o entremet em camadas.
	Espátula de silicone	Para alisar a superfície e montar as camadas.
Croissant de Ganache de Chocolate com Flor de Sal	Forno	Para assar os croissants.
	Panela	Para preparar a ganache de chocolate.
	Espátula de silicone	Para aplicar a ganache no recheio.
	Assadeira	Para assar os croissants de forma uniforme.
Croissant de Creme de Pistache com Framboesas	Forno	Para assar os croissants.
	Batedeira Planetária	Para preparar o creme de pistache.
	Panela	Para fazer a geléia de framboesas.
	Espátula de silicone	Para rechear os croissants.
	Assadeira	Para assar de forma uniforme.
SALGADOS		
Produto	Equipamento/Utensílio	Descrição do Uso
Quiche de Frango com Requeijão e Milho	Forno	Assar as quiches.
Quiche de Espinafre e Ricota	Forno	Assar as quiches.
Croissant de Carne de Sol com Queijo Coalho	Forno	Para assar o croissant.
	Panela	Para refogar a carne de sol desfiada com cebola e alho.
	Espátula de silicone	Para aplicar o recheio de carne de sol e queijo coalho.
	Assadeira	Para assar os croissants de forma uniforme.

Croissant de Frango com Catupiry	Forno	Para assar o croissant.
	Panela	Para refogar o frango desfiado e misturá-lo com o Catupiry.
	Espátula de silicone	Para aplicar o recheio de frango cremoso na massa folhada.
	Assadeira	Para assar os croissants de forma uniforme.
Croissant Vegetariano com Queijo de Manteiga e Tomate Seco	Forno	Para assar os croissants.
	Ralador	Para ralar o queijo de manteiga.
	Panela	Para aquecer o tomate seco e misturar com o queijo.
	Espátula de silicone	Para aplicar o recheio na massa.
Pãozinho na Chapa Tradicional	Assadeira	Para garantir o assamento uniforme.
	Frigideira	Para dourar o pão francês com manteiga, criando uma crosta crocante.
Sanduíche de Queijo de Coalho e Mel	Espátula de metal	Utilizada para pressionar o pão contra a frigideira e garantir uma douragem uniforme.
	Frigideira	Para grelhar o queijo coalho.
	Espátula de metal	Para virar o queijo e pressioná-lo contra a frigideira.
	Faca de pão	Para cortar o pão ciabatta.
Sanduíche de Queijo de Coalho e Mel	Colher de Mel	Para aplicar o mel sobre o queijo grelhado.
BEBIDAS		
Produto	Equipamento/Utensílio	Descrição do Uso
Água Mineral	Refrigerador	Para armazenar as garrafas de água mineral e mantê-las na temperatura ideal de consumo.
	Copos de vidro	Utilizados para servir a água com gelo, quando solicitado.
Suco de Laranja	Espremdor de Frutas	Para extrair o suco das laranjas frescas.
	Coador de Inox	Para filtrar o suco, removendo sementes e polpa, se necessário.
Suco de Caju	Liquidificador	Para misturar a polpa congelada de caju com

		água e ajustar o açúcar.
	Refrigerador	Para armazenamento das polpas de caju congeladas.
	Copos de vidro	Para servir o suco gelado.
Suco de Cajá	Liquidificador	Utilizado para misturar a polpa de cajá congelada com água e açúcar.
	Refrigerador	Para armazenamento da polpa congelada.
	Copos de Vidro	Para servir o suco gelado.
Coca-Cola	Refrigerador	Para manter as latas e garrafas refrigeradas.
	Copos de vidro	Para servir com gelo, se solicitado.
Guaraná Antarctica	Refrigerador	Para manter as latas e garrafas refrigeradas.
	Copos de vidro	Para servir com gelo, se solicitado.
H2OH!	Refrigerador	Para manter a H2OH! gelada.
	Copos de vidro	Para servir com gelo, se solicitado.
Cajuína São Geraldo	Refrigerador	Para manter as latas e garrafas refrigeradas.
	Copos de vidro	Para servir com gelo, se solicitado.
Soda Italiana de Frutas Vermelhas	Refrigerador	Para armazenar a água com gás e o xarope de frutas vermelhas.
	Copos de vidro	Para apresentação da bebida.
	Colher de bar	Para misturar delicadamente a bebida.

5. ESTRATÉGIA

5.1 Descrição do Cenário

5.2 Cenário Macroeconômico Nacional

O cenário macroeconômico nacional se recupera aos poucos de crises, mas ainda com muitos desafios pela frente. Em 2023, o Brasil teve um crescimento do PIB próximo de zero e uma taxa de desemprego de cerca de 7%. Embora este número não seja muito elevado do ponto de vista histórico, pode ser uma preocupação para o consumo (INSTITUIÇÃO FISCAL INDEPENDENTE, 2023). A inflação tem ficado acima da meta, o que impacta no poder de compra dos consumidores, podendo causar a cessão da procura de produtos não essenciais, como os de uma pâtisserie (ECONOMIAS BRASILEIRA E MUNDIAL..., 2024).

Os rendimentos provenientes do trabalho e dos benefícios sociais são zero; no entanto, a renda total cresceu. Isto mostra que apesar das dificuldades, existe potencial de consumo e isso pode causar um interesse em quaisquer novos negócios no setor alimentar. A junção de um mercado de crédito em recuperação e o aumento da valorização de produtos artesanais e gourmet podem criar oportunidades para a abertura da pâtisserie, especialmente se a empresa conseguir se posicionar como uma opção de qualidade no mercado.

5.3 Cenário Regional (Nordeste)

Atualmente o Nordeste do Brasil enfrenta um cenário econômico desafiador, mas com sinais de recuperação. O Banco do Nordeste aponta que o setor de serviços, incluindo alimentação, tem mostrado crescimento, o que é um indicativo positivo para a abertura de uma pâtisserie. A recuperação econômica da região, embora desigual entre as classes, oferece oportunidades para empresas que atendam a demanda de clientela que busca por produtos diferenciados (ETENE, 2024).

O povo nordestino tem uma cultura rica de valorização de produtos locais e artesanais, o que pode ajudar na aceitação de uma pâtisserie que ofereça produtos gourmet e, além de tudo, com toque regional. A presença de festas e eventos culturais na região pode também impulsionar a demanda durante períodos de maior movimento de turistas, criando oportunidades para novos negócios.

5.4 Cenário Local (Mossoró, Rio Grande do Norte)

Mossoró, Rio Grande do Norte, é a segunda maior economia do Rio Grande do Norte, e apresenta um ambiente potencialmente favorável para a abertura de uma pâtisserie (ROCHA, 2005). A cidade tem uma população jovem e em crescimento; de acordo com o IBGE, a faixa etária predominante é de 18 a 39 anos, representando um público que é interessado em inovação e novas experiências, como consumir alimentos inovadores (IBGE, 2022). A diversificação econômica local, que inclui agricultura, serviços e indústria, cria um mercado potencial para os produtos gourmet (PREFEITURA DE MOSSORÓ, 2024).

Além disso, a cidade é conhecida por suas festas, como o Mossoró Cidade Junina, que traz para a cidade turista de diversas localidades do país, ocasionando o aumento da demanda por produtos alimentícios durante esses períodos festivos. Ao analisar o cenário do mercado de Mossoró, Rio Grande do Norte, é possível observar que a combinação de uma população crescente, a valorização de produtos diferenciados e a presença de eventos culturais podem resultar em um cenário promissor para a abertura de uma pâtisserie na cidade.

5.5 Descrição do Mercado

5.6 Mercado Internacional e Nacional

O mercado internacional de confeitaria foi avaliado pela empresa *Business Research Insight* como valendo U\$1.906,2 milhões no ano de 2021, com uma projeção de crescimento para até US\$2.742,32 milhões em 2031, com um CAGR de 3,4% ao ano. Isso demonstra que é um setor em expansão, sendo um bom indicativo de que confeitarias e pâtisseries têm alta chance de crescimento (*BUSINESS RESEARCH INSIGHT*, 2023).

O mercado de confeitaria no Brasil está em crescimento constante, com um faturamento anual estimado em R\$ 12 bilhões, impulsionado pelo aumento do consumo de doces e sobremesas, a demanda por produtos personalizados e a abertura de novos negócios (FREITAS, 2023). Em 2021, o setor de panificação e confeitaria faturou R\$ 105,85 bilhões, representando um crescimento de 15,3% em relação ao ano anterior (ABIP, 2021). Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), existem mais de 70 mil padarias no país. Esses dados indicam que há um mercado promissor e em expansão, com oportunidades significativas para as confeitarias no país.

5.7 Mercado Regional

O mercado de confeitaria no Rio Grande do Norte tem demonstrado um crescimento sólido, impulsionado tanto pela expansão de novos negócios quanto pelo interesse crescente de consumidores e empreendedores no setor. Um dos indicativos desse desenvolvimento é a realização de eventos de grande porte, como o "Império Premium", realizado em Mossoró, e a

ExpoPão, feira que reúne mais de 200 marcas e expositores. Esses eventos funcionam como plataformas que reforçam o papel da confeitaria na economia local, promovendo a troca de conhecimento, inovação e capacitação dos profissionais (PORTAL DO OESTE, 2024; NOVO NOTÍCIAS, 2024).

No entanto, a competitividade é alta, especialmente em cidades como Natal, onde há um número expressivo de docerias e confeitarias que disputam espaço com produtos semelhantes. Esse cenário exige que os estabelecimentos invistam em estratégias de marketing e comunicação para se diferenciar e fidelizar clientes, especialmente em um mercado cada vez mais voltado para a experiência do consumidor e a personalização dos produtos. Dados revelam que, em 2018, o setor de panificação e confeitaria representava uma fatia significativa do faturamento nacional, reforçando o potencial competitivo do Rio Grande do Norte (GALVÃO, 2022).

5.8 Cálculo da Demanda Total do Mercado

Antes de calcular a demanda de mercado da Bisou, é importante compreender o que são os três novos conceitos estratégicos amplamente utilizados atualmente na área do empreendedorismo, o TAM (*Total Addressable Market*), o SAM (*Serviceable Available Market*) e o SOM (*Serviceable Obtainable Market*).

O TAM mostra o mercado total disponível, demonstrando o volume de receita que poderia ser gerado se a empresa aportasse 100% da demanda global para seus produtos ou serviços. Segundo Talerico (2023), o TAM considera o potencial absoluto do mercado, sem limitações geográficas ou operacionais. É uma medida para avaliar o tamanho e o apelo geral de um setor.

Já o SAM limita uma fatia do TAM, e traz o que é a demanda realmente possível de ser atendida, se baseando em fatores como localização, público-alvo, capacidade de distribuição, e o escopo dos produtos ou serviços oferecidos. Conforme aponta a *TechTarget Contributor* (2023), o SAM representa o “mercado disponível servível”, ou seja, aquele que está ao alcance da empresa considerando sua estrutura e suas estratégias.

Por fim, o SOM mostra o mercado que pode ser efetivamente conquistado pela empresa em certo período, considerando a sua capacidade operacional, investimentos iniciais e a concorrência local. Segundo os mesmos autores, o SOM é uma projeção mais realista, pois considera a participação de mercado viável no curto prazo.

Essas três métricas, TAM, SAM e SOM, são muito utilizadas no planejamento de negócios, principalmente por startups e novos empreendimentos, pois elas permitem dimensionar o mercado de forma estratégica, identificando tanto o potencial máximo quanto o espaço realista de atuação da empresa (*TechTarget Contributor*, 2023; Talerico, 2023).

Demanda Total (TAM): Considerando que Mossoró, Rio Grande do Norte, tem uma população de 280 mil habitantes, e estimando que 10% da população (28 mil pessoas) tenha interesse em produtos de confeitaria gourmet, podemos calcular o TAM para o mercado local. Se cada pessoa gasta, em média, R\$30 por mês em produtos de confeitaria, o TAM seria de R\$840 mil por mês ($28.000 \times R\30), ou R\$10,08 milhões por ano ($R\$840 \text{ mil} \times 12 \text{ meses}$).

Mercado Endereçável (SAM): Supondo que a nova pâtisserie alcance aproximadamente 7% desse mercado (cerca de 2 mil pessoas), o SAM seria de R\$ 60 mil por mês ($2.000 \times R\$ 30$), ou R\$ 720 mil por ano ($R\$ 60 \text{ mil} \times 12 \text{ meses}$).

Mercado Alcançável (SOM): Considerando a capacidade operacional da pâtisserie e a concorrência existente, estima-se que a empresa possa capturar 5% do SAM no primeiro ano, resultando em um SOM de R\$ 3 mil por mês ($0,05 \times R\$ 60 \text{ mil}$), ou R\$ 36 mil por ano ($R\$ 3 \text{ mil} \times 12 \text{ meses}$).

5.9 Segmento de Clientes e definições de métricas

O principal segmento de clientes da Bisou Pâtisserie será de jovens adultos e adultos das classes A e B, que buscam produtos alimentícios de alta qualidade e inovação gastronômica. O público-alvo inclui famílias que valorizam momentos de lazer e convívio em ambientes agradáveis e acolhedores. Por fim, também atenderemos turistas que visitam Mossoró, Rio Grande do Norte, e procuram por experiências gastronômicas autênticas, com produtos artesanais que mostram a identidade local pela confeitaria.

5.10 Definições de Métricas

As métricas para avaliar o sucesso da Bisou Pâtisserie incluirão a **Taxa de Retenção de Clientes**, que mede a fidelidade do público; o **Crescimento de Receita**, analisado mensal e anualmente para monitorar a expansão das vendas; o **Ticket Médio**, indicador do valor médio gasto por cliente por visita; e o **Número de Novos Clientes**, que reflete o alcance e a atratividade do negócio.

5.11 Descrição dos aspectos da gestão

5.12 Estrutura Organizacional

A estrutura organizacional da Bisou Pâtisserie será desenhada para maximizar a eficiência e a qualidade dos serviços. A proprietária e gerente, Nicole Noronha de Sousa, terá a responsabilidade de coordenar todas as operações, desde a administração financeira até o desenvolvimento de produtos. A equipe operacional incluirá um chef de cozinha, baristas, atendentes e caixas.

5.13 Políticas de Gestão

Políticas claras de gestão serão implementadas para assegurar um ambiente de trabalho harmonioso e produtivo. Isso inclui treinamentos regulares, avaliações de desempenho e uma comunicação aberta entre todos os membros da equipe.

5.14 Modelo e estratégia de negócio

A estratégia operacional da Bisou Pâtisserie será definida pelo modelo Canvas, juntando nove componentes fundamentais. A Proposta de Valor que se fundamenta em confeitaria e cafeteria *Premium* com influência regional, voltada a um certo Segmento de Clientes: jovens adultos, famílias e turistas das classes A e B. Os Canais de atuação que será a loja física, enquanto o Relacionamento com Clientes será desenvolvido via atendimento personalizado, programa de fidelidade e engajamento digital.

As Fontes de Receita se originarão principalmente de vendas diretas, encomendas e receitas de parcerias, sustentadas pelos Recursos Principais: equipe qualificada, ingredientes selecionados e tecnologia de produção. Esses recursos viabilizarão as atividades principais da pâtisserie, focadas em produção artesanal, excelência no atendimento e estratégias de marketing. A Estrutura de Custos englobará despesas com produção, salários, aluguel e investimentos em marketing.

FIGURA 1 – MODELO CANVAS

Parcerias-Chave	Atividades	Propostas de Valor	Relacionamento com Clientes	Segmentos de Clientes
• Fornecedores regionais de matérias-primas (Oestetrigo, Laticínio Belo Vale, Gran Naturalle etc.) • Terceirização da produção de croissants e quiches (Edilma Salgados) • Serviço de limpeza terceirizado	• Produção artesanal de doces franceses • Preparação de cafés especiais e bebidas à base de café • Marketing digital e promoções sazonais • Atendimento personalizado ao cliente	• Confeitaria e cafeteria premium que une técnicas francesas a sabores nordestinos • Produtos artesanais elaborados com ingredientes selecionados • Ambiente acolhedor inspirado na arquitetura colonial portuguesa	• Atendimento humanizado e consultivo • Programa de fidelidade (cartão-ponto e cupons de desconto) • Engajamento via redes sociais	• Jovens adultos e adultos das classes A e B interessados em alta gastronomia • Famílias em busca de momentos de convívio em ambiente agradável • Turistas que valorizam experiências regionais autênticas
	Recursos		Canais	
	• Equipe qualificada (chef de cozinha, baristas, atendentes, caixas) • Equipamentos profissionais (forno de convecção, máquina de expresso, batedeira planetária etc.) • Matérias-primas artesanais de alta qualidade (ingredientes regionais)		• Loja física na Av. Rio Branco	
Estrutura de Custos			Fontes de Receita	
• Custos de produção (insumos, terceirizações de croissants/quiches) • Despesas fixas (salários, aluguel, contas de água e energia) • Investimento em marketing (conteúdo digital, materiais gráficos)			• Vendas diretas no ponto físico • Encomendas para eventos • Serviços de catering corporativo e parcerias especiais	

Fonte: Autor

6. OPERACIONAL

6.1 Descrição das instalações

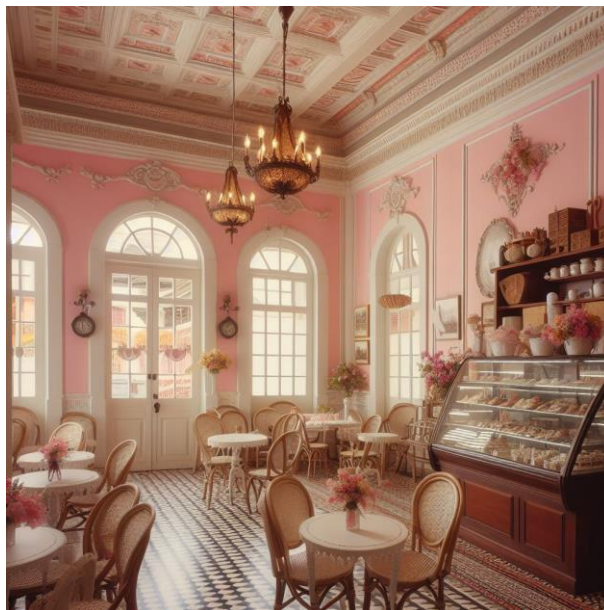
Os esboços foram gerados por inteligência artificial com uma proposta de arquitetura nordestina, mesclando traços coloniais e paleta de cores suaves. Apesar de não refletir fielmente o projeto final da Bisou, eles guiaram o conceito que desejamos: acolhedor, elegante e com raízes regionais. Inspiraram a ambientação que escolhemos, adaptando os detalhes para garantir funcionalidade e autenticidade ao nosso espaço.

FIGURA 2 - ESBOÇO FACHADA PATISSERIE

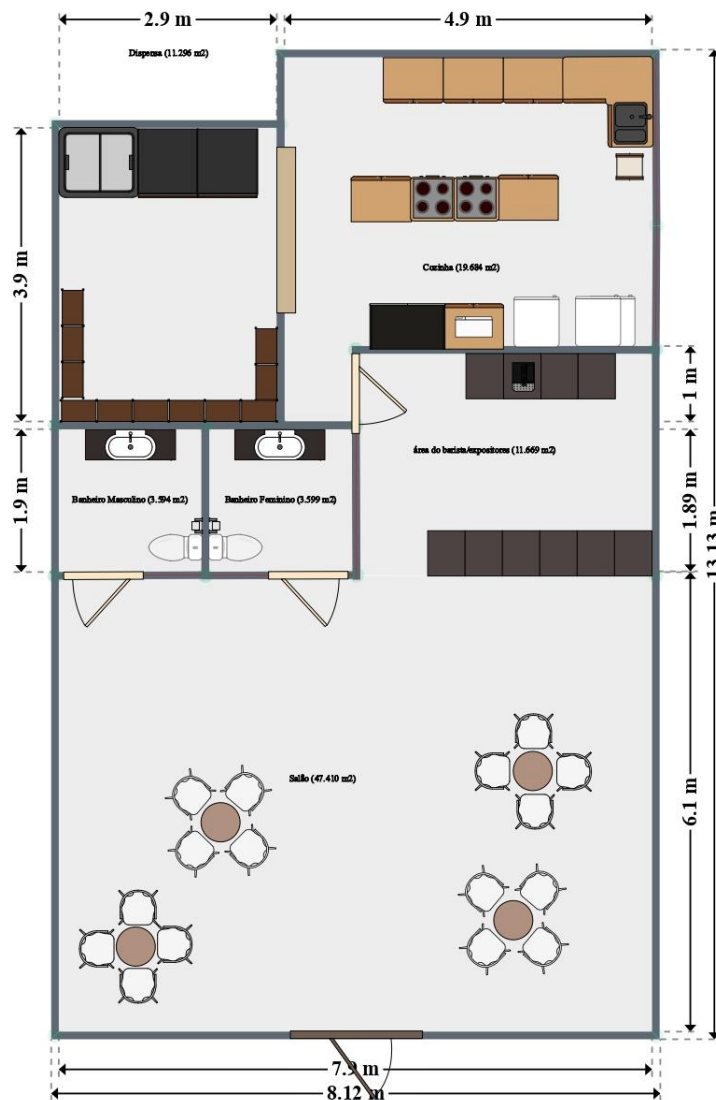


Fonte: Microsoft Designer

FIGURA 3 - ESBOÇO INTERIOR PATISSERIE



Fonte: Microsoft Designer

FIGURA 4 - PLANTA BAIXA PATISSERIE

Fonte: Planner 5D

1. Salão Principal (47,41 m²)

O salão principal é o coração da experiência dos clientes na Bisou, pensado para proporcionar um ambiente elegante e acolhedor, onde o cliente pode desfrutar dos doces franceses artesanais.

Com uma disposição de mesas redondas, cada uma com capacidade para quatro pessoas, o espaço promove a interação e o conforto.

À direita da entrada, encontra-se o balcão refrigerado para a exposição dos doces e salgados. Este espaço foi cuidadosamente projetado para destacar a qualidade e frescor dos produtos, mantendo-os sempre em temperatura ideal.

2. Área do Barista/Expositores (11,669 m²)

Localizada entre o salão e a cozinha, esta área é dedicada à preparação de cafés e bebidas especiais, alinhando-se à proposta refinada da Bisou.

A área conta com equipamentos essenciais, como máquina de expresso, moedor de café e liquidificador comercial, para a criação de bebidas que complementam os doces.

O layout também inclui expositores refrigerados estrategicamente posicionados para atrair a atenção dos clientes e facilitar o atendimento.

3. Cozinha (19,694 m²)

A cozinha da Bisou foi projetada para atender às demandas da produção exclusiva de doces franceses, como macarons, éclairs, entremets e croissants.

Equipamentos principais incluídos:

- Forno de convecção para assar os produtos com precisão.
- Refrigerador e freezer para armazenamento de ingredientes perecíveis e massas pré-preparadas.
- Bancadas amplas para o trabalho artesanal.
- Batedeira planetária, processador de alimentos e utensílios profissionais para suportar o volume e a qualidade exigidos.

Este espaço prioriza a organização e a eficiência, com áreas bem definidas para preparação, cocção e finalização dos produtos.

4. Despensa (11,296 m²)

A despensa é um espaço fundamental para o armazenamento dos insumos e produtos terceirizados, como massas de croissants e polpas de frutas.

O ambiente é equipado com prateleiras organizadas e três refrigeradores grandes para armazenar itens congelados e resfriados, garantindo a preservação de todos os ingredientes utilizados.

5. Banheiros (Masculino: 3,594 m²; Feminino: 3,599 m²)

Dois banheiros independentes, masculino e feminino, foram incluídos para atender ao público da Bisou, seguindo os padrões de conforto e acessibilidade.

Cada espaço é equipado com pia, vaso sanitário e circulação adequada, oferecendo praticidade e higiene.

Detalhes Gerais

Dimensões totais da pâtisserie: 8,12m x 13,13m (aproximadamente 100 m²).

A disposição dos cômodos foi planejada para otimizar o fluxo de trabalho, desde a produção na cozinha até o atendimento no salão.

A ambientação do salão principal reflete o conceito sofisticado e acolhedor da marca Bisou, convidando os clientes a retornar para vivenciar a qualidade e charme da pâtisserie.

6.2 Descrição de máquinas e equipamentos

Tabela 8 - Descrição de Máquinas e Equipamentos

O funcionamento eficiente da pâtisserie dependerá da utilização de máquinas e equipamentos adequados às exigências da produção e à natureza dos produtos oferecidos. A escolha desses recursos considera critérios como capacidade, versatilidade, durabilidade e contribuição para a padronização e qualidade final dos itens produzidos. A seguir, são apresentados os principais equipamentos utilizados no ambiente produtivo, juntamente com suas funções e capacidades específicas.

Nome do Equipamento	Descrição	Capacidade/Funções
Forno Elétrico	Forno de convecção utilizado para assar produtos uniformemente.	Até 4 bandejas simultâneas
Máquina de Espresso	Equipamento essencial para a extração de café expresso.	Controle de pressão e temperatura, vaporizador
Moedor de Café	Equipamento utilizado para moer grãos de café na granulometria ideal.	Ajustável para diferentes quantidades de moagem
Liquidificador Comercial	Liquidificador de alta potência para preparar sucos e smoothies.	Copo de até 2 litros
Batedeira Planetária	Equipamento para bater massas, cremes e merengues.	Batedores para massas leves, médias e pesadas
Refrigerador e Freezer	Equipamentos para armazenamento de ingredientes perecíveis.	Refrigerador de 600L e freezer vertical de 300L

Frigideiras Antiaderentes	Utilizadas para grelhar ingredientes e preparar recheios.	Antiaderente para evitar que os alimentos grudem
Panela de Inox	Utilizada para preparo de cremes, ganaches e recheios.	Alta durabilidade e distribuição de calor
Assadeiras Antiaderentes	Utilizadas para assar croissants, quiches e macarons.	Revestimento antiaderente para evitar que grudem
Processador de Alimentos	Equipamento para triturar e processar ingredientes.	Agiliza o preparo de massas e recheios
Formas de Silicone	Utilizadas para moldar entremets e macarons.	Fácil remoção sem danificar os produtos
Espátulas de Silicone	Utilizadas para misturar cremes, recheios e massas.	Flexíveis para raspar completamente as tigelas
Coadores de Inox	Utilizados para coar sucos, cremes e caldas.	Garante textura suave e homogênea
Jarras de Inox	Utilizadas para misturar e servir bebidas.	Adequadas para sucos e sodas italianas
Saco de Confeitar	Utilizado para modelar macarons e rechear doces.	Material resistente e reutilizável
Caldeirão ou Panela Grande	Usado para derreter chocolate e preparar recheios em grande escala.	Ideal para grandes quantidades
Espremedor de Frutas	Equipamento para espremer sucos de laranja frescos.	Adequado para grandes volumes

Display de Doces	Balcão refrigerado para exposição de doces.	Exposição de até 50 unidades
Balcão Refrigerado	Equipamento para armazenar produtos refrigerados.	Mantém temperatura ideal para preservação
Colher de Barista e Colher Medidora	Utensílios para medir e misturar ingredientes.	Especialmente para cafés e bebidas
Ralador de Chocolate	Utilizado para decorar sobremesas com raspas de chocolate.	Facilita a finalização de doces
Canudos Reutilizáveis e Copos de Vidro	Utilizados para servir bebidas de forma sustentável.	Garantem apresentação elegante
Faca de Pão e Faca de Chef	Utilizadas para cortes precisos de pães e ingredientes.	Essenciais na cozinha profissional
Panela para Banho-Maria	Utilizada para derreter chocolate e preparar caldas delicadas.	Evita que os ingredientes queimem
Máquina de Gelo	Equipamento para produzir gelo continuamente.	Essencial para bebidas geladas

6.3 Seguro do negócio

O seguro da Bisou inicialmente será o seguro patrimonial, que é destinado a cobrir possíveis riscos que a empresa possa vir a passar, como incêndios, roubos ou desastres naturais. O custo do seguro será de 1.800 R\$ por ano, dependendo da avaliação de risco e das condições que serão propostas pela seguradora.

6.4 Descrição da equipe

A equipe da Bisou inicialmente será uma equipe pequena, mas eficiente, tentando focar sempre na excelência da produção e no serviço. A proprietária Nicole Noronha, será administradora e supervisora geral da patisserie, incluindo controlar o financeiro da empresa, desenvolvimento de produtos e gerenciamento da equipe, entre outras possíveis funções.

Tabela 9 - Descrição da equipe

Cargo	Responsabilidades
Chef de Cozinha	Produção de doces artesanais e desenvolvimento de novos produtos. Garantir a qualidade e apresentação dos itens, seguindo receitas e padrões estabelecidos.
Barista	Preparação de diferentes tipos de cafés e bebidas à base de café. Domínio das técnicas de extração e vaporização. Proporcionar recomendações aos clientes e garantir um atendimento eficiente e atencioso.
Atendente	Atendimento direto aos clientes, recepção, anotação de pedidos e entrega de produtos. Organização do espaço de atendimento e reposição de itens para garantir uma experiência agradável.
Caixa	Gestão dos pagamentos, operação do sistema de registro de vendas, emissão de recibos e manutenção da área organizada. Auxílio na finalização dos pedidos e atendimento, quando necessário.

6.5 Descrições dos processos

6.6 Descrição da atividade de terceirização (só se optar por terceirizar parte do processo ou todo o negócio)

A Pâtisserie optará pela terceirização de parte de seus produtos e serviços para garantir eficiência e qualidade, focando no core business, que é a produção de doces e cafés artesanais. A produção de croissants e quiches será terceirizada, utilizando fornecedores especializados de alta qualidade, garantindo padronização e excelência nos produtos finais.

O serviço de limpeza do estabelecimento também será terceirizado, garantindo um ambiente sempre limpo e higienizado, sem a necessidade de contratação direta de funcionários para essa função, o que resulta em economia de tempo e recursos na gestão operacional.

6.7 Estoque (definir o sistema de custeio dos produtos, definir como será a gestão do estoque)

A gestão de estoque da patisserie será baseada em um sistema de controle rigoroso para garantir a qualidade e disponibilidade dos produtos necessários para a produção. Adotaremos o método de custeio por absorção, visando a integração tanto dos custos diretos e indiretos na hora da precificação dos produtos.

A reposição do estoque será feita de acordo com os níveis mínimos e máximos de cada insumo, evitando desperdícios e garantindo sempre a disponibilidade dos ingredientes. Utilizaremos o software de gestão para controlar a quantidade de insumos e produtos acabados.

6.8 Descrição da cadeia de suprimentos

A cadeia de suprimentos da pâtisserie será estruturada para garantir a eficiência, desde a aquisição de matéria-prima até a entrega do produto final ao cliente. Com os principais processos:

1. Compra de insumos: Realizada de forma planejada para manter um nível adequado de estoque.
2. Armazenamento: Organização dos produtos em prateleiras e refrigeradores para manter sua qualidade.
3. Produção: Transformação dos insumos em produtos finais seguindo receitas padronizadas.
4. Distribuição: Exposição e venda dos produtos no estabelecimento físico e por meio de encomendas.

6.9 Tabela 10 - Descrição dos fornecedores

A seleção dos fornecedores é fundamental para garantir a qualidade dos insumos utilizados na produção, bem como a regularidade do abastecimento e o bom desempenho operacional da pâtisserie. Nossos fornecedores foram escolhidos com base em critérios como confiabilidade, localização, variedade de produtos e custo-benefício. A seguir, apresenta-se a descrição dos principais fornecedores, com destaque para a categoria de insumos fornecidos, localização e papel na cadeia produtiva do negócio.

Categoria	Fornecedor	Localização	Insumos Fornecidos
Matérias-primas essenciais	Oestetrigo Distribuidora de Alimentos	Mossoró - RN	Farinha de trigo, açúcar, chocolate, manteiga, laticínios, entre outros.
Laticínios	Laticínio Belo Vale Ltda	Sousa, PB	Manteiga, queijos e outros derivados do leite.
Embalagens personalizadas	Caicó Embalagem	Mossoró - RN	Embalagens personalizadas para produtos de confeitaria.
Embalagens para confeitaria	Sua Festa	Mossoró - RN	Discos de Entremet, entre outros.
Café	Três Coracoes Alimentos S.A.	Mossoró - RN	Café.
Xaropes	CDA Distribuidora	Parnamirim - RN	Oferece uma variedade de produtos,

			incluindo xaropes.
Chocolates	Sua Festa	Mossoró - RN	
Oleaginosas	Gran Naturalle	Mossoró - RN	Oferece grande leque de oleaginosas como amendoim, castanha de caju, pistache, amêndoas e farinhas.
Ovos	Granja São José	Mossoró - RN	Fornecedora local de ovos frescos, garantindo qualidade e regularidade no fornecimento.
Croissants Pré-prontos e Salgados Pré-prontos	Edilma Salgados	Mossoró - RN	Especializada em produtos de panificação, a Edilma Salgados oferece croissants e salgados pré-prontos de alta qualidade.

6.10 Descrição e cálculo da capacidade produtiva

A capacidade produtiva da Bisou Pâtisserie será definida com base na estrutura da cozinha e na demanda esperada, considerando fatores como os equipamentos disponíveis, como forno de convecção, batedeira planetária, liquidificador comercial, refrigerador e freezer, além do espaço de produção, que conta com uma cozinha de 19,694 m² projetada para garantir eficiência na elaboração de doces franceses. A equipe será composta por um chef de cozinha, assistentes de produção e atendentes. Inicialmente, estima-se uma produção média de 100 a 150 unidades diárias de produtos variados, com possibilidade de ajustes conforme a resposta do mercado. A capacidade produtiva será monitorada periodicamente com o objetivo de otimizar os processos e evitar gargalos na produção.

7. MARKETING E VENDAS

7.1 Plano de ação

O Plano de Ação da Bisou Pâtisserie tem como objetivo estruturar e implementar estratégias para garantir o sucesso do empreendimento, desde a abertura até a consolidação no mercado. A seguir, estão detalhadas as principais etapas e atividades.

7.2 Objetivo Geral

Garantir a consolidação da Bisou Pâtisserie no mercado local, oferecendo produtos diferenciados e de alta qualidade, fidelizando clientes e expandindo gradativamente a marca.

7.3 Metas de vendas (Incluir o estudo de demanda)

Com base na análise de mercado, estima-se que Mossoró, Rio Grande do Norte, possui uma demanda potencial de aproximadamente 28.000 consumidores interessados em produtos de confeitaria gourmet. Se cada cliente gastar em média R\$30 por mês, o mercado total alcançará R\$840 mil mensais, ou R\$10,08 milhões anuais.

Nosso objetivo inicial é capturar 5% desse mercado no primeiro ano, resultando em um faturamento mensal de aproximadamente R\$42 mil e anual de R\$504 mil. A longo prazo, buscamos expandir essa captação para 10% do mercado, alcançando R\$84 mil mensais e R\$1,008 milhão anuais.

7.4 Metas de vendas de curto prazo (1 ano)

No primeiro ano, nossas metas de vendas de curto prazo incluem estabelecer uma base sólida de clientes fiéis e recorrentes, alcançar um faturamento mensal de R\$ 42 000 até o final desse período, manter uma taxa de crescimento de vendas de pelo menos 5 % ao mês, realizar ao menos 50 vendas diárias para garantir fluxo de caixa consistente e criar parcerias com estabelecimentos locais e eventos para ampliar nossa visibilidade.

7.5 Metas de vendas de longo prazo

No longo prazo, nossas metas de vendas incluem expandir a participação de mercado para 15 % em até cinco anos, atingir um faturamento mensal de R\$ 126 000 até o quinto ano de operação, implementar um sistema de delivery consolidado para aumentar as vendas fora do ponto físico, estudar a viabilidade de uma segunda unidade ou modelo de franquia e criar uma linha exclusiva de produtos sazonais e personalizados para ocasiões especiais.

7.6 Oferta

7.7 Definição de preço de vendas e custos

A definição de preços dos produtos da Bisou Pâtisserie segue a metodologia de Markup, garantindo que cada item cubra seus custos e gere uma margem de lucro sustentável. A margem estabelecida é de 40%, considerando custos variáveis e despesas fixas.

Abaixo, estão os preços definidos para cada produto da Bisou Pâtisserie:

Tabela 11 - Custo e Venda Cafés

Produto	Custo Direto Total (R\$)	Preço de Venda (R\$)
Café Expresso	0,80	4,78
Café com Leite	1,85	9,23
Cappuccino	2,31	9,24
Latte	2,48	9,91
Mocha	8,27	16,53
Frappuccino	12,83	25,67

Tabela 12 - Custo e Venda Doces

Produto	Custo Direto Total (R\$)	Preço de Venda (R\$)
Tartelette de Chocolate e Creme de Baunilha	6,47	12,96
Tartelette de Maracujá e Doce de Leite	4,00	8,03
Tortinha de Pistache com Caramelo Salgado	13,90	27,80
Macaron de Castanha de Caju	4,72	9,44
Macaron de Crème de Coco Queimado	3,24	6,48
Entremet de Chocolate e Café	11,84	23,68

Croissant de Ganache de Chocolate e Flor de Sal	8,14	16,29
Croissant de Creme de Pistache e Framboesas	12,24	24,49

Tabela 13- Custo e Venda Salgados

Produto	Custo Direto Total (R\$)	Preço de Venda (R\$)
Quiche de Frango com Requeijão e Milho	15,00	21,75
Quiche de Espinafre e Ricota	17,00	24,65
Croissant de Carne de Sol com Queijo Coalho	12,30	17,83
Croissant de Frango com Catupiry	10,76	15,60
Croissant Vegetariano (Queijo de Manteiga e Tomate Seco)	9,36	18,72
Pãozinho na Chapa Tradicional	3,49	5,07
Sanduíche de Queijo Coalho e Mel	9,28	13,46

Tabela 14 - Custo e Venda Bebidas diversas

Produto	Custo Direto Total (R\$)	Preço de Venda (R\$)
Água Mineral	0,99	1,44
Suco de Laranja	1,40	2,03
Suco de Caju	1,98	2,88
Suco de Cajá	2,89	4,20
Coca-Cola	3,00	4,35
Guaraná Antarctica	2,10	3,05

H2OH!	4,00	5,80
Cajuína São Geraldo	6,50	9,43
Soda Italiana de Frutas Vermelhas	4,08	5,92

7.8 Definição de gastos com marketing

7.9 Estrutura de Gastos com Marketing

Os gastos com marketing serão concentrados majoritariamente no marketing digital, que representa o principal canal de comunicação com o público-alvo da pâtisserie. A estrutura de investimento será organizada da seguinte forma:

- Marketing Digital – Inclui anúncios pagos em redes sociais (Instagram e Facebook), gestão e produção de conteúdo, manutenção do Google Meu Negócio e presença online (R\$ 500,00/mês).
- Materiais Gráficos e Publicidade Impressa – Pontualmente utilizados para reforçar a divulgação física da marca, com itens como cartões de visita e banners.
- Promoções e Estratégias de Fidelização – Realizadas de forma estratégica em datas comemorativas ou ações específicas, visando estimular a recompra e a lealdade dos clientes.

O orçamento mensal inicial estimado para o marketing será de R\$ 500,00, com prioridade para ações digitais de alto impacto e baixo custo.

7.10 Detalhamento dos Gastos com Marketing

Marketing Digital (R\$ 500,00 / mês)

O marketing digital será o principal canal de comunicação com os clientes, permitindo alcance segmentado e maior engajamento.

- Anúncios pagos no Instagram e Facebook → R\$ 200,00
 - Promoção de produtos e campanhas sazonais.
 - Segmentação do público-alvo para maior retorno sobre o investimento.
- Gestão de redes sociais e produção de conteúdo → R\$ 200,00
 - Criação de fotos e vídeos profissionais para postagens.

- Estratégias de engajamento, como enquetes, interações e sorteios.
- Manutenção do site e Google Meu Negócio → R\$ 100,00
 - Atualização do cardápio e promoções no site.
 - Monitoramento e resposta a avaliações no Google.

7.11 Definição de descontos e promoções

A Bisou Pâtisserie adotará uma estratégia de descontos e promoções para atrair novos clientes, fidelizar os existentes e incentivar o aumento do ticket médio. As promoções serão planejadas para equilibrar benefícios ao cliente e rentabilidade da empresa, garantindo que as margens de lucro sejam preservadas.

1. Estrutura de Descontos e Promoções

Os descontos e promoções serão divididos em quatro categorias principais:

- Promoções para Novos Clientes → Incentivar experimentação e primeira compra.
- Programa de Fidelidade → Recompensar clientes recorrentes e aumentar a retenção.
- Promoções Sazonais e Datas Especiais → Acompanhar períodos de alta demanda.
- Combos e Estratégias de Aumento do Ticket Médio → Estimular compras maiores.

2. Tipos de Promoções e Descontos

2.1 Promoções para Novos Clientes

Objetivo: Atrair novos clientes para conhecerem os produtos e a experiência da Bisou Pâtisserie.

- Cupom de Boas-Vindas: 10% de desconto na primeira compra (válido para compras acima de R\$ 30,00).
- Promoção "Convide um Amigo": Cliente que indicar um amigo ganha um café expresso grátis após a compra do indicado.

2.2 Programas de Fidelidade

Objetivo: Incentivar compras recorrentes e a lealdade dos clientes.

- Cartão Fidelidade: A cada 9 cafés comprados, o 10º é gratuito.
- Desconto Progressivo: Após cinco compras no mês, o cliente ganha 5% de desconto na próxima compra.

2.3 Promoções Sazonais e Datas Especiais

Objetivo: Aproveitar períodos estratégicos para aumentar as vendas.

- **Dia do Cliente (15/09)** → Café grátis na compra de qualquer doce.
- **Semana do Aniversário da Bisou** → Desconto de 15% em todo o cardápio.
- **Natal e Ano Novo** → Kits promocionais de doces com 10% de desconto.
- **Páscoa** → Macarons temáticos com preço especial em combos.
- **Dia dos Namorados** → Combo especial com desconto para casais.

2.4 Combos e Estratégias para Aumento do Ticket Médio

Objetivo: Incentivar compras maiores por meio de ofertas atrativas.

- **Combo Café + Doce:** Qualquer café + macaron ou tartelette por 10% a menos do que o valor separado.
- **Promoção "Leve 3, Pague 2"** (válida para macarons ou croissants selecionados).
- **Desconto para Pedidos Grandes:** 10% de desconto em pedidos acima de R\$ 100,00.

3. Controle e Regras para Aplicação de Descontos

Para garantir a sustentabilidade das promoções, as seguintes regras serão adotadas:

- Cada cliente pode usar **apenas um** desconto por compra.
- Promoções têm validade definida e serão divulgadas no Instagram e no ponto de venda.
- Cupons e fidelidade não são acumulativos.
- Descontos aplicados sempre sobre o preço cheio e não em itens já promocionais.

4. Expectativa de Impacto no Faturamento

As promoções visam aumentar o volume de vendas, compensando a redução momentânea na margem de lucro. A previsão é que as estratégias de desconto gerem:

- +15% de clientes recorrentes com o programa de fidelidade.
- +10% no ticket médio com os combos.
- +20% de novos clientes por meio de cupons e indicações.

7.12 Projeção de inadimplência

Considerando que o modelo de negócio da Pâtisserie funcionará predominantemente com vendas à vista (presencial e via delivery com pagamento antecipado), a inadimplência deve ser baixa ou insignificante. Porém, para situações específicas como:

- Encomendas personalizadas (ex.: eventos corporativos ou festas com pagamento pós-entrega);
- Parcerias com clientes recorrentes (ex.: cafés da manhã para empresas com pagamento mensal),

Adotaremos uma projeção conservadora de 2% do faturamento bruto anual como margem de segurança. Esse percentual reflete possíveis atrasos ou não pagamentos pontuais, alinhado a práticas de mercado para pequenos negócios com exposição limitada a crédito.

Cálculo Estimado (Base: Meta de Faturamento Anual de R\$ 504 mil no 1º ano):

Inadimplência projetada: R\$ 10.080,00/ano

8. FINANCEIRO

8.1 Planos de investimento inicial

8.2 Investimento Fixo

Tabela 15 - Investimento Inicial

Apresenta a estimativa do capital necessário para a implantação da Bisou Pâtisserie, incluindo investimentos fixos, pré-operacionais e capital de giro.

Descrição	Valor R\$
Máquinas e equipamentos	R\$ 41.461,00
Móveis e Utensílios	R\$ 53.650,00
Inv. Pré-operacional	R\$ 3.750,00
Capital de Giro	R\$ 11.470,00
Total	R\$ 110.331,00

Tabela 16 - Descrição de Máquinas e Móveis

A tabela detalha os itens que compõem o investimento fixo da Bisou. Foram adquiridos equipamentos profissionais para a produção dos alimentos, como forno de convecção, batedeira planetária, máquina de expresso e refrigeradores, garantindo eficiência e qualidade no preparo dos produtos.

Além da cozinha, equipamos também as áreas de atendimento, com mesas, cadeiras, balcões e expositores, promovendo conforto e funcionalidade no espaço de consumo. Também foram incluídos utensílios de uso diário da pâtisserie, como pratos, copos, talheres e bandejas.

Na parte estrutural, foram adquiridos móveis e utensílios para a cozinha de apoio, despensa e banheiros, assegurando organização e adequação às normas de higiene. Por fim, foram incorporados itens de decoração, com o objetivo de reforçar a identidade estética da pâtisserie e criar um ambiente acolhedor.

INVESTIMENTO FIXO				
Descrição de Aquisição de Máquinas e Equipamentos				
Nº	MATERIAL	QTDE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL (R\$)
1	Forno de Convecção Profissional (4 bandejas)	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
2	Máquina de Espresso Profissional (1 grupo)	1	R\$ 7.580,00	R\$ 7.580,00
3	Moedor de Café Profissional	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
4	Liquidificador Comercial (2 L, 900 W)	1	R\$ 1.476,00	R\$ 1.476,00
5	Batedeira Planetária (12 L)	1	R\$ 4.999,97	R\$ 5.000,00
6	Refrigerador Expositor (600 L)	1	R\$ 6.650,00	R\$ 6.650,00
7	Freezer Vertical (300 L)	1	R\$ 3.600,00	R\$ 3.600,00
8	Processador de Alimentos Industrial (4 L)	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
9	Espremedor de Frutas Industrial (3 L, 600 W)	1	R\$ 259,90	R\$ 260,00
10	Máquina de Gelo (12 kg/dia)	1	R\$ 749,90	R\$ 750,00
11	Balcão Refrigerado para Doces	1	R\$ 9.144,29	R\$

				9.145,00
Descrição de Aquisição de Móveis e Utensílios				
Área de Atendimento				
Nº	MATERIAL	QTDE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL (R\$)
1	Mesas	10	R\$ 650,00	R\$ 6.500,00
2	Cadeiras	40	R\$ 250,00	R\$ 10.000,00
3	Balcão atendimento	1	R\$ 1.800,00	R\$ 1.800,00
4	Prateleiras para exposição de produtos	4	R\$ 300,00	R\$ 1.200,00
5	Cristaleira	1	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
6	Lixeira com pedal (30L)	2	R\$ 120,00	R\$ 240,00
Utensílios para Atendimento				
Nº	MATERIAL	QTDE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL (R\$)
1	Pratos	60	R\$ 35,00	R\$ 2.100,00
2	Garfos	40	R\$ 9,00	R\$ 360,00
3	Facas	40	R\$ 13,00	R\$ 520,00
4	Colheres Sopa	40	R\$ 13,00	R\$ 520,00
5	Colheres Chá	40	R\$ 4,00	R\$ 160,00
6	Copos	60	R\$ 10,00	R\$ 600,00
7	Xícaras café + pires	40	R\$ 30,00	R\$ 1.200,00
8	Xícaras chá + pires	40	R\$ 44,00	R\$ 1.760,00
9	Bandejas servir	2	R\$ 70,00	R\$ 140,00
10	Porta-guardanapos	10	R\$ 40,00	R\$ 400,00

Cozinha				
Nº	MATERIAL	QTDE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL (R\$)
1	Conjunto armários cozinha	1	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
2	Bancada preparo em inox	2	R\$ 1.000,00	R\$ 2.000,00
3	Prateleiras metálicas	3	R\$ 500,00	R\$ 1.500,00
4	Gaveteiros	2	R\$ 400,00	R\$ 800,00
5	Tábua de corte	3	R\$ 130,00	R\$ 390,00
6	Panelas	10	R\$ 120,00	R\$ 1.200,00
7	Assadeiras	10	R\$ 60,00	R\$ 600,00
8	Espátulas	4	R\$ 40,00	R\$ 40,00
9	Potes herméticos	20	R\$ 50,00	R\$ 1.000,00
10	Escorredor louças	1	R\$ 150,00	R\$ 150,00
11	Lixeira com tampa (50L)	2	R\$ 180,00	R\$ 360,00
Despensa				
Nº	MATERIAL	QTDE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL (R\$)
1	Estantes Aço	5	R\$ 250,00	R\$ 1.250,00
2	Caixas Organizadoras	10	R\$ 50,00	R\$ 500,00
Cozinha				
Nº	MATERIAL	QTDE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL (R\$)
1	Espelho	2	R\$ 200,00	R\$ 400,00
2	Pia	2	R\$ 250,00	R\$ 500,00
3	Assento sanitário	2	R\$ 320,00	R\$ 640,00
4	Dispenser papel higiênico	2	R\$ 100,00	R\$ 200,00

5	Porta sabonete	2	R\$ 40,00	R\$ 80,00
6	Dispenser papel toalha	2	R\$ 150,00	R\$ 300,00
7	Lixeira 20L	2	R\$ 245,00	R\$ 490,00
Descrição de Itens de Decoração				
Nº	MATERIAL	QTDE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL (R\$)
1	Quadros	6	R\$ 100,00	R\$ 600,00
2	Plantas artificiais	15	R\$ 90,00	R\$ 1.350,00
3	Lustres	3	R\$ 1.800,00	R\$ 5.400,00
4	Relógio parede	1	R\$ 300,00	R\$ 300,00
5	Vasos	5	R\$ 50,00	R\$ 250,00
6	Objetos decorativos	15	R\$ 90,00	R\$ 1.350,00
				R\$ 95.111,00

8.3 Investimento Pré-Operacional

Tabela 17 - Descrição de Investimento Pré-Operacional

A tabela demonstra os gastos iniciais para a formalização e estruturação da Bisou, antes do início das atividades. Incluindo custos com consultoria contábil, registros legais, licenças sanitárias, treinamentos, divulgação e preparação do espaço para a inauguração.

INVESTIMENTO PRÉ-OPERACIONAL	
Consultoria Contábil	R\$ 1.200,00
Registro na Junta Comercial	R\$ 200,00
Alvará de Funcionamento	R\$ 300,00
Licença Vigilância Sanitária	R\$ 300,00
Vistoria do Corpo de Bombeiros	R\$ 300,00
Taxas administrativas	R\$ 100,00
Banner Inauguração	R\$ 150,00

Divulgação redes sociais	R\$ 200,00
Treinamento equipe	R\$ 500,00
Limpeza pré-abertura	R\$ 200,00
Uniformes	R\$ 300,00
Total	R\$ 3.750,00

8.4 Capital de Giro

Tabela 18 - Descrição Capital de Giro

Detalhamento dos valores utilizados para manutenção das atividades da Bisou nos primeiros meses de funcionamento. Incluindo despesas fixas e variáveis, como aluguel, contas de consumo, salários, reposição de insumos, limpeza, pequenas manutenções e reserva de caixa.

CAPITAL DE GIRO	
Aluguel	R\$ 2.500,00
Conta energia	R\$ 700,00
Conta água	R\$ 200,00
Internet	R\$ 120,00
Salários	R\$ 4.600,00
Encargos trabalhistas	R\$ 600,00
Reposição de insumos	R\$ 2.000,00
Produtos de limpeza	R\$ 250,00
Pequenas manutenções	R\$ 300,00
Troco inicial caixa	R\$ 200,00
Total	R\$ 11.470,00

8.5 Precificações do(s) produto (s) (custo e venda)

Tabela 19 - Descrição dos Custos Diretos de Produção

A composição dos custos diretos de produção dos principais produtos oferecidos pela pâtisserie, tanto bebidas quanto doces e salgados. Cada item possui o detalhamento dos ingredientes, quantidades, custo unitário, custo total e preço de venda, permitindo a análise da margem de contribuição por produto.

Cafés									
Nº	Produto	Ingredientes	Unid. de	Qtde	Preço	Total	Preço de custo	Qtde	Preço de venda
1	Expresso	Café moído premium	g	8	R\$ 0,10	R\$ 0,80	R\$ 0,80	1	R\$ 4,78
2	Café com leite	Café expresso	dose	1	R\$ 0,80	R\$ 0,80	R\$ 1,85	1	R\$ 9,23
		Leite	ml	150	R\$ 0,01	R\$ 1,05			
3	Cappuccino	Café expresso	dose	1	R\$ 0,80	R\$ 1,05	R\$ 2,31	1	R\$ 9,24
		Leite	ml	150	R\$ 0,01	R\$ 1,05			
		Chocolate em pó	g	2	R\$ 0,11	R\$ 0,21			
4	Latte	Café expresso	dose	1	R\$ 0,80	R\$ 0,80	R\$ 2,48	1	R\$ 9,91
		Leite	ml	240	R\$ 0,01	R\$ 1,68			
5	Mocha	Café expresso	dose	1	R\$ 0,80	R\$ 0,80	R\$ 8,27	1	R\$ 16,53
		Leite	ml	240	R\$ 0,01	R\$ 1,68			
		Xarope de chocolate	ml	30	R\$ 0,16	R\$ 4,92			
		Chantilly	ml	30	R\$ 0,02	R\$ 0,66			
		Chocolate em pó	g	2	R\$ 0,11	R\$ 0,21			
6	Frappuccino	Café expresso	dose	1	R\$ 0,80	R\$ 0,80	R\$ 12,83	1	R\$ 25,67
		Leite	ml	120	R\$ 0,01	R\$ 0,84			
		Gelo	g	230	R\$ 0,00	R\$ 0,49			
		Xarope de açúcar	ml	30	R\$ 0,16	R\$ 4,92			
		Xarope de chocolate	ml	30	R\$ 0,16	R\$ 4,92			
		Chantilly	ml	30	R\$ 0,02	R\$ 0,66			
		Chocolate em pó	g	2	R\$ 0,11	R\$ 0,21			
Doces									
Nº	Produto	Ingredientes	Unid. de	Qtde	Preço	Total	Total Geral	Qtde	Preço de venda
7	Tartelette de Chocolate e Creme de Baunilha	Farinha de trigo	g	200	R\$ 0,00	R\$ 0,97	R\$ 38,85	6	R\$ 77,71
		Manteiga	g	100	R\$ 0,07	R\$ 6,75			
		Açúcar	g	85	R\$ 0,01	R\$ 0,63			
		Creme de leite fresco	ml	200	R\$ 0,06	R\$ 11,60			
		Chocolate amargo	g	100	R\$ 0,11	R\$ 11,25			
		Gema	un	1	R\$ 0,75	R\$ 0,75			
		Extrato de baunilha	ml	5	R\$ 1,38	R\$ 6,90			
8	Tartelette de Maracujá e Doce de Leite	Farinha de trigo	g	200	R\$ 0,00	R\$ 0,97	R\$ 24,11	6	R\$ 48,22
		Manteiga	g	100	R\$ 0,07	R\$ 6,75			
		Açúcar	g	50	R\$ 0,01	R\$ 0,37			
		Polpa de maracujá	g	120	R\$ 0,04	R\$ 4,41			
		Leite condensado	g	100	R\$ 0,02	R\$ 1,54			
		Creme de leite fresco	ml	100	R\$ 0,06	R\$ 5,80			
		Doce de leite	g	150	R\$ 0,03	R\$ 4,27			
9	Tortinha de Pistache com Castanha de Caju e Caramelo Salgado	Biscoito de chocolate	g	200	R\$ 0,03	R\$ 5,73	R\$ 83,41	6	R\$ 166,83
		Manteiga	g	100	R\$ 0,07	R\$ 6,75			
		Pasta de pistache	g	80	R\$ 0,55	R\$ 44,00			
		Creme de leite fresco	ml	160	R\$ 0,06	R\$ 9,28			
		Açúcar	g	140	R\$ 0,01	R\$ 1,03			
		Ovos	un	2	R\$ 0,75	R\$ 1,50			
		Amido de milho	g	10	R\$ 0,02	R\$ 0,17			
		Açúcar granulado	g	100	R\$ 0,00	R\$ 0,41			
		Flor de sal	g	2	R\$ 0,16	R\$ 0,31			
		Pistaches	g	30	R\$ 0,28	R\$ 8,40			
		Castanha de caju	g	30	R\$ 0,19	R\$ 5,82			
10	Macarron de Castanha de Caju	Farinha de amêndoa	g	110	R\$ 0,03	R\$ 3,63	R\$ 28,32	6	R\$ 56,64
		Clara de ovo	un	3	R\$ 0,75	R\$ 2,25			
		Açúcar granulado	g	225	R\$ 0,00	R\$ 0,92			
		Castanha de caju	g	100	R\$ 0,19	R\$ 19,40			
		Leite condensado	g	50	R\$ 0,02	R\$ 0,77			
		Manteiga	g	20	R\$ 0,07	R\$ 1,35			
11	Macarron de Crème de Coco Queimado	Farinha de amêndoa	g	150	R\$ 0,03	R\$ 4,95	R\$ 19,44	6	R\$ 38,87
		Açúcar	g	245	R\$ 0,01	R\$ 1,81			
		Clara de ovo	un	3	R\$ 0,75	R\$ 2,25			
		Creme de leite fresco	ml	100	R\$ 0,06	R\$ 5,80			
		Leite de coco	ml	100	R\$ 0,03	R\$ 2,66			
		Açúcar granulado	g	50	R\$ 0,00	R\$ 0,20			
		Coco ralado	g	40	R\$ 0,04	R\$ 1,76			
12	Entremet de Chocolate e Café	Ovos	un	3	R\$ 0,75	R\$ 2,25	R\$ 71,02	6	R\$ 142,04
		Açúcar	g	90	R\$ 0,01	R\$ 0,67			
		Farinha de trigo	g	90	R\$ 0,00	R\$ 0,44			
		Fermento em pó	g	5	R\$ 0,05	R\$ 0,25			
		Chocolate amargo	g	250	R\$ 0,11	R\$ 28,13			
		Creme de leite fresco	ml	650	R\$ 0,06	R\$ 37,70			
		Café expresso	dose	2	R\$ 0,80	R\$ 1,59			

13	Croissant de Ganache de Chocolate com Flor de Sal	Croissant pré-pronto	un	1	R\$ 5,17	R\$ 5,17	R\$ 8,14	1	R\$ 16,29
		Chocolate amargo	g	17	R\$ 0,11	R\$ 1,91			
		Crema de leite fresco	ml	17	R\$ 0,06	R\$ 0,99			
		Flor de sal	g	0,5	R\$ 0,16	R\$ 0,08			
14	Croissant de Crema de Pistache com Framboesas	Croissant pré-pronto	un	1	R\$ 5,17	R\$ 5,17	R\$ 12,24	1	R\$ 24,49
		Pistaches	g	18	R\$ 0,28	R\$ 5,04			
		Framboesas	g	25	R\$ 0,08	R\$ 2,00			
		Açúcar granulado	g	9	R\$ 0,00	R\$ 0,04			

Salgados

Nº	Produto	Ingredientes	Unid. de	Qtde	Preço	Total	Total Geral	Qtde	Preço de venda
15	Quiche de Frango com Requeijão e Milho	-	-	1	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 15,00	1	R\$ 21,75
16	Quiche de Espinafre e Ricota	-	-	1	R\$ 17,00	R\$ 17,00	R\$ 17,00	1	R\$ 24,65
17	Croissant de Carne de Sol com Queijo Coalho	Croissant pré pronto	un	1	R\$ 5,17	R\$ 5,17	R\$ 12,30	1	R\$ 17,83
		Carne de sol desfiada	g	60	R\$ 0,08	R\$ 4,95			
		Queijo coalho	g	30	R\$ 0,05	R\$ 1,53			
		Cebola roxa	g	15	R\$ 0,01	R\$ 0,11			
		Azeite	ml	5	R\$ 0,11	R\$ 0,54			
18	Croissant de Frango com Catupiry	Croissant pré pronto	un	1	R\$ 5,17	R\$ 5,17	R\$ 10,76	1	R\$ 15,60
		Frango desfiado	g	50	R\$ 0,06	R\$ 3,05			
		Catupiry	g	30	R\$ 0,05	R\$ 1,52			
		Cebola	g	10	R\$ 0,01	R\$ 0,06			
		Alho	g	2	R\$ 0,06	R\$ 0,13			
		Salsinha	g	2	R\$ 0,13	R\$ 0,26			
		Sal e pimenta	g	0,5	R\$ 0,16	R\$ 0,04			
		Azeite	ml	5	R\$ 0,11	R\$ 0,54			
19	Croissant Vegetariano com Queijo de Manteiga e Tomate Seco	Croissant pré pronto	un	1	R\$ 5,17	R\$ 5,17	R\$ 9,36	1	R\$ 18,72
		Queijo de manteiga ralado	g	40	R\$ 0,051	R\$ 2,04			
		Tomate seco picado	g	15	R\$ 0,073	R\$ 1,10			
		Manjeriço fresco	g	2	R\$ 0,125	R\$ 0,25			
		Cebola	g	10	R\$ 0,006	R\$ 0,06			
		Alho	g	2	R\$ 0,063	R\$ 0,13			
		Azeite	ml	5	R\$ 0,108	R\$ 0,54			
		Sal e pimenta	g	0,5	R\$ 0,16	R\$ 0,08			
20	Pãozinho na chapa tradicional	Pão francês	un	1	R\$ 1,74	R\$ 1,74	R\$ 3,49	1	R\$ 5,07
		Manteiga	g	10	R\$ 0,07	R\$ 0,68			
		Geleia	g	15	R\$ 0,07	R\$ 1,08			
21	Sanduíche de Queijo de Coalho e Mel	Pão ciabatta	un	1	R\$ 5,23	R\$ 5,23	R\$ 9,28	1	R\$ 13,46
		Queijo coalho	g	60	R\$ 0,05	R\$ 3,07			
		Mel	g	10	R\$ 0,10	R\$ 0,98			

Bebidas diversas

Nº	Produto	Ingredientes	Unid. de	Qtde	Preço	Total	Total Geral	Qtde	Preço de venda
22	Água Mineral	-	ml	500	-	R\$ 0,99	R\$ 0,99	1	R\$ 1,44
23	Suco de Laranja (300ml)	Laranja	un	4	R\$ 0,35	R\$ 1,40	R\$ 1,40	1	R\$ 2,03
24	Suco de Caju (300ml)	Água mineral	ml	200	R\$ 0,00	R\$ 0,40	R\$ 1,98	1	R\$ 2,88
		Polpa de Caju	g	100	R\$ 0,02	R\$ 1,59			
25	Suco de Cajá (300ml)	Água mineral	ml	200	R\$ 0,00	R\$ 0,40	R\$ 2,89	1	R\$ 4,20
		Polpa de Cajá	g	100	R\$ 0,02	R\$ 2,50			
26	Coca-Cola	-	ml	350	-	R\$ 3,00	R\$ 3,00	1	R\$ 4,35
27	Guaraná Antarctica	-	ml	350	-	R\$ 2,10	R\$ 2,10	1	R\$ 3,05
28	H2OH!	-	ml	500	-	R\$ 4,00	R\$ 4,00	1	R\$ 5,80
29	Cajuína São Geraldo	-	ml	350	-	R\$ 6,50	R\$ 6,50	1	R\$ 9,43
30	Soda Italiana de Frutas Vermelhas (300ml)	Água com gás	ml	220	R\$ 0,00	R\$ 0,53	R\$ 4,08	1	R\$ 5,92
		Xarope de frutas	ml	50	R\$ 0,07	R\$ 3,41			
		Gelo	g	70	R\$ 0,00	R\$ 0,15			

8.6 Projeções de despesas e custos

Tabela 20 - Custos Fixos (Ano 1)

A projeção mensal dos custos fixos da operação da Bisou Pâtisserie durante o primeiro ano. Incluem despesas recorrentes como aluguel, salários, encargos, contas de consumo, manutenção, limpeza, sistemas e marketing, a tabela mostra o valor necessário para manter a estrutura funcionando independentemente do volume de vendas.

DESCRIÇÃO	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Mai	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
Pró-Labore	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00
Salários	6.000,00	6.224,00	6.224,00	6.224,00	6.224,00	6.224,00	6.224,00	6.224,00	6.224,00	6.224,00	6.224,00	6.224,00
Encargos trabalhistas	2.880,00	2.958,40	2.958,40	2.958,40	2.958,40	2.958,40	2.958,40	2.958,40	2.958,40	2.958,40	2.958,40	2.958,40
Aluguel	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00
Água	483,00	404,00	419,00	450,00	428,00	477,00	428,00	440,00	491,00	454,00	461,00	410,00
Energia	1.100,00	1.108,00	1.251,00	1.115,00	1.364,00	1.069,00	1.224,00	1.370,00	1.374,00	1.133,00	1.246,00	1.098,00
Telefone e Internet	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
Contabilidade	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
Sistema de Gestão	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00
Marketing digital	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00
Limpeza terceirizada	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00
Seguro patrimonial	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00
Licenças e taxas (mensalizado)	1.200,00											
Despesas bancárias/maquininha	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00
Manutenção de equipamentos	200,00	-	-	200,00	-	-	200,00	-	-	200,00	-	-
Total mensal	20.683,00	19.514,40	19.672,40	19.767,40	19.794,40	19.548,40	19.854,40	19.812,40	19.867,40	19.789,40	19.709,40	19.510,40

Tabela 21 - Previsão de Custos

Detalhamento da estimativa mensal dos custos variáveis ligados à produção dos produtos vendidos. Os valores estão distribuídos por item e por mês, mostrando o impacto da variação na demanda sobre o custo total da operação, baseados nas quantidades previstas e no custo de cada unidade produzida.

Descrição	Preço de custo											
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Expresso	71,7	79,7	87,6	95,6	103,6	119,5	127,5	119,5	111,6	119,5	127,5	127,5
Café com leite	129,3	147,7	157,0	166,2	184,7	203,1	221,6	203,1	184,7	203,1	221,6	221,6
Cappuccino	184,8	207,9	231,0	254,1	277,2	300,3	323,4	300,3	277,2	300,3	323,4	323,4
Latte	123,8	148,6	173,4	185,8	198,1	222,9	247,7	222,9	210,5	222,9	247,7	247,7
Mocha	330,7	372,0	413,3	454,7	496,0	578,7	661,3	620,0	578,7	620,0	661,3	661,3
Frappuccino	385,0	449,2	513,3	577,5	641,7	770,0	770,0	705,8	641,7	705,8	770,0	770,0
Tartelette de Chocolate e Creme de Baunilha	194,3	226,6	259,0	291,4	323,8	356,2	388,5	356,2	323,8	356,2	388,5	388,5
Tartelette de Maracujá e Doce de Leite	100,5	120,6	140,7	160,7	180,8	200,9	221,0	200,9	180,8	200,9	221,0	221,0
Tortinha de Pistache com Castanha de Caju e Caramelo	278,0	347,6	417,1	486,6	556,1	625,6	695,1	625,6	556,1	625,6	695,1	695,1
Macarron de Castanha de Caju	141,6	165,2	188,8	212,4	236,0	259,6	283,2	259,6	236,0	259,6	283,2	283,2
Macarron de Crème de Coco Queimado	81,0	97,2	113,4	129,6	145,8	162,0	178,2	162,0	145,8	162,0	178,2	178,2
Entremet de Chocolate e Café	177,5	236,7	295,9	355,1	414,3	473,5	532,6	473,5	414,3	473,5	532,6	532,6
Croissant de Ganache de Chocolate com Flor de Sal	325,8	366,5	407,2	447,9	488,6	529,4	570,1	529,4	488,6	529,4	570,1	570,1
Croissant de Creme de Pistache com Framboesas	367,3	428,5	489,7	551,0	612,2	673,4	734,6	673,4	612,2	673,4	734,6	734,6
Quiche de Frango com Requeijão e Milho	450,0	525,0	600,0	675,0	750,0	825,0	900,0	825,0	750,0	825,0	900,0	900,0
Quiche de Espinafre e Ricota	425,0	510,0	595,0	680,0	765,0	850,0	935,0	850,0	765,0	850,0	935,0	935,0
Croissant de Carne de Sol com Queijo Coalho	615,0	738,0	861,0	922,5	984,0	1107,0	1230,0	1107,0	1045,5	1107,0	1230,0	1230,0
Croissant de Frango com Catupiry	430,2	537,8	645,3	699,1	752,9	806,6	860,4	806,6	752,9	806,6	860,4	860,4
Croissant Vegetariano com Queijo de Manteiga e Tomate	234,0	280,9	327,7	374,5	421,3	468,1	514,9	468,1	421,3	468,1	514,9	514,9
Pãozinho na chapa tradicional	209,6	244,5	282,0	279,5	314,4	349,3	384,2	349,3	331,8	349,3	384,2	384,2
Sanduíche de Queijo de Coalho e Mel	324,8	371,2	417,6	464,0	510,4	556,8	603,2	556,8	510,4	556,8	603,2	603,2
Água Mineral	79,2	89,1	99,0	108,9	118,8	128,7	138,6	128,7	118,8	128,7	138,6	138,6
Suco de Laranja (300ml)	56,0	63,0	70,0	77,0	84,0	91,0	98,0	91,0	84,0	91,0	98,0	98,0
Suco de Caju (300ml)	69,4	79,3	89,3	99,2	109,1	119,0	128,9	119,0	109,1	119,0	128,9	128,9
Suco de Caju (300ml)	86,8	101,3	115,7	130,2	144,7	159,1	173,6	159,1	144,7	159,1	173,6	173,6
Coca-Cola	150,0	180,0	195,0	210,0	225,0	240,0	270,0	255,0	240,0	255,0	270,0	270,0
Guaraná Antarctica	94,5	105,0	115,5	126,0	136,5	147,0	168,0	157,5	147,0	157,5	168,0	168,0
H2OH!	120,0	140,0	160,0	180,0	200,0	220,0	240,0	220,0	200,0	220,0	240,0	240,0
Cajuína São Geraldo	357,5	390,0	422,5	455,0	487,5	520,0	585,0	552,5	520,0	552,5	585,0	585,0
Soda Italiana de Frutas Vermelhas (300ml)	102,0	122,4	142,8	163,2	183,7	204,1	224,5	204,1	183,7	204,1	224,5	224,5
TOTAL	R\$ 6.695,40	R\$ 7.871,49	R\$ 9.005,89	R\$ 10.012,62	R\$ 11.046,05	R\$ 12.266,84	R\$ 13.463,10	R\$ 12.355,78	R\$ 11.339,81	R\$ 12.355,78	R\$ 13.463,10	R\$ 13.463,10

8.7 Projeção de receitas

Tabela 22 - Previsão de Quantidades Vendidas

A planilha demonstra a previsão das quantidades vendidas de cada item do cardápio ao longo dos 12 meses do ano. Considerando a sazonalidade e o crescimento progressivo da demanda, e é essencial para calcular a receita bruta futura.

Descrição	Qtde Vendida											
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Expresso	90	100	110	120	130	150	160	150	140	150	160	180
Café com leite	70	80	85	90	100	110	120	110	100	110	120	130
Cappuccino	80	90	100	110	120	130	140	130	120	130	140	150
Latte	50	60	70	75	80	90	100	90	85	90	100	110
Mocha	40	45	50	55	60	70	80	75	70	75	80	90
Frappuccino	30	35	40	45	50	60	60	55	50	55	60	70
Tartelette de Chocolate e Creme de Baunilha	30	35	40	45	50	55	60	55	50	55	60	70
Tartelette de Maracujá e Doce de Leite	25	30	35	40	45	50	55	50	45	50	55	65
Tortinha de Pistache com Castanha de Caju e Caramelo	20	25	30	35	40	45	50	45	40	45	50	60
Macarron de Castanha de Caju	30	35	40	45	50	55	60	55	50	55	60	70
Macarron de Crème de Coco Queimado	25	30	35	40	45	50	55	50	45	50	55	65
Entremet de Chocolate e Café	15	20	25	30	35	40	45	40	35	40	45	55
Croissant Choc/Flor de Sal	40	45	50	55	60	65	70	65	60	65	70	80
Croissant Pistache/Framboesa	30	35	40	45	50	55	60	55	50	55	60	70
Quiche Frango/Requeijão/Milho	30	35	40	45	50	55	60	55	50	55	60	70
Quiche Espinafre/Ricota	25	30	35	40	45	50	55	50	45	50	55	65
Croissant Carne de Sol/Queijo Coalho	50	60	70	75	80	90	100	90	85	90	100	110
Croissant Frango/Catupiry	40	50	60	65	70	75	85	80	75	80	85	95
Croissant Veg. Queijo Manteiga/Tomate Seco	25	30	35	40	45	50	55	50	45	50	55	65
Pãozinho na chapa tradicional	60	70	75	80	90	100	110	100	95	100	110	120
Sanduíche Queijo Coalho e Mel	35	40	45	50	55	60	65	60	55	60	65	75
Água mineral	80	90	100	110	120	130	140	130	120	130	140	150
Suco de Laranja (300ml)	40	45	50	55	60	65	70	65	60	65	70	80
Suco de Caju (300ml)	35	40	45	50	55	60	65	60	55	60	65	75
Suco de Caju (300ml)	30	35	40	45	50	55	60	55	50	55	60	70
Coca-Cola	50	60	65	70	75	80	90	85	80	85	90	100
Guaraná Antarctica	45	50	55	60	65	70	80	75	70	75	80	90
H2OH!	30	35	40	45	50	55	60	55	50	55	60	70
Cajuína São Geraldo	55	60	65	70	75	80	90	85	80	85	90	100
Soda Italiana Frutas Vermelhas	25	30	35	40	45	50	55	50	45	50	55	65

Tabela 23 - Preço de venda

Apresenta os preços médios de venda dos produtos, mês a mês. Os valores variam dependendo de estratégias comerciais, custos de produtos ou inflação. Essa tabela juntamente das quantidades vendidas, nos permite calcular a receita estimada por item.

Descrição	Preço de venda											
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Expresso	430,3	478,1	525,9	573,7	621,5	717,1	764,9	717,1	669,3	717,1	764,9	860,5
Café com leite	646,4	738,7	784,9	831,1	923,4	1015,7	1108,1	1015,7	923,4	1015,7	1108,1	1200,4
Cappuccino	739,2	831,6	924,0	1016,4	1108,8	1201,2	1293,6	1201,2	1108,8	1201,2	1293,6	1386,0
Latte	495,4	594,4	693,5	743,0	792,6	891,6	990,7	891,6	842,1	891,6	990,7	1089,8
Mocha	661,3	744,0	826,7	909,3	992,0	1157,4	1322,7	1240,0	1157,4	1240,0	1322,7	1488,0
Frappuccino	770,0	898,4	1026,7	1155,0	1283,4	1540,0	1540,0	1411,7	1283,4	1411,7	1540,0	1796,7
Tartelette de Chocolate e Creme de Baunilha	2331,2	2719,7	3108,2	3496,8	3885,3	4273,8	4662,3	4273,8	3885,3	4273,8	4662,3	5439,4
Tartelette de Maracujá e Doce de Leite	1205,6	1446,7	1687,8	1929,0	2170,1	2411,2	2652,3	2411,2	2170,1	2411,2	2652,3	3134,6
Tortinha de Pistache com Castanha de Caju e Caramelo	3336,5	4170,7	5004,8	5838,9	6673,1	7507,2	8341,4	7507,2	6673,1	7507,2	8341,4	10009,6
Macarron de Castanha de Caju	1699,3	1982,6	2265,8	2549,0	2832,2	3115,5	3398,7	3115,5	2832,2	3115,5	3398,7	3965,1
Macarron de Crème de Coco Queimado	971,8	1166,1	1360,5	1554,8	1749,2	1943,5	2137,9	1943,5	1749,2	1943,5	2137,9	2526,6
Entremet de Chocolate e Café	2130,6	2840,8	3551,0	4261,2	4971,4	5681,6	6391,8	5681,6	4971,4	5681,6	6391,8	7812,2
Croissant de Ganache de Chocolate com Flor de Sal	651,5	732,9	814,4	895,8	977,3	1058,7	1140,1	1058,7	977,3	1058,7	1140,1	1303,0
Croissant de Creme de Pistache com Framboesas	734,6	857,0	979,5	1101,9	1224,3	1346,8	1469,2	1346,8	1224,3	1346,8	1469,2	1714,1
Quiche de Frango com Requeijão e Milho	652,5	761,3	870,0	978,8	1087,5	1196,3	1305,0	1196,3	1087,5	1196,3	1305,0	1522,5
Quiche de Espinafre e Ricota	616,3	739,5	862,8	986,0	1109,3	1232,5	1355,8	1232,5	1109,3	1232,5	1355,8	1602,3
Croissant de Carne de Sol com Queijo Coalho	891,7	1070,1	1248,4	1337,6	1426,8	1605,1	1783,5	1605,1	1516,0	1605,1	1783,5	1961,8
Croissant de Frango com Catupiry	623,8	779,8	935,7	1013,7	1091,7	1169,6	1325,6	1247,6	1169,6	1247,6	1325,6	1481,5
Croissant Vegetariano com Queijo de Manteiga e Tomate	468,1	561,7	655,3	748,9	842,6	936,2	1029,8	936,2	842,6	936,2	1029,8	1217,0
Pãozinho na chapa tradicional	303,9	354,6	379,9	405,2	455,9	506,5	557,2	506,5	481,2	506,5	557,2	607,8
Sanduíche de Queijo de Coalho e Mel	471,0	538,3	605,6	672,8	740,1	807,4	874,7	807,4	740,1	807,4	874,7	1009,3
Água Mineral	114,8	129,2	143,6	157,9	172,3	186,6	201,0	186,6	172,3	186,6	201,0	215,3
Suco de Laranja (300ml)	81,2	91,4	101,5	111,7	121,8	132,0	142,1	132,0	121,8	132,0	142,1	162,4
Suco de Caju (300ml)	100,7	115,0	129,4	143,8	158,2	172,6	186,9	172,6	158,2	172,6	186,9	215,7
Suco de Caju (300ml)	125,9	146,8	167,8	188,8	209,8	230,8	251,7	230,8	209,8	230,8	251,7	293,7
Coca-Cola	217,5	261,0	282,8	304,5	326,3	348,0	391,5	369,8	348,0	369,8	391,5	435,0
Guaraná Antarctica	137,0	152,3	167,5	182,7	197,9	213,2	243,6	228,4	213,2	228,4	243,6	274,1
H2OH!	174,0	192,3	212,0	231,0	250,0	270,0	319,0	299,0	270,0	299,0	319,0	368,0
Cajuína São Geraldo	518,4	565,5	612,6	659,8	706,9	754,0	848,3	801,1	754,0	801,1	848,3	942,5
Soda Italiana de Frutas Vermelhas (300ml)	147,9	177,5	207,1	236,7	266,3	295,9	325,5	295,9	266,3	295,9	325,5	384,6

8.8 Projeções de resultados

Tabela 24 - DRE (Ano 1)

A Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) para o primeiro ano detalha receitas, deduções, custos, despesas e o EBITDA ao longo dos 12 meses. O resultado é positivo já a partir dos primeiros meses, com EBITDA anual de R\$ 88.157,53, demonstrando uma boa margem operacional desde o início do funcionamento.

	Janeiro	fevereiro	março	abril	maio	junho	julho	agosto	setembro	outubro	novembro	dezembro
Receita Bruta	R\$ 22.448,40	R\$ 26.645,60	R\$ 31.155,57	R\$ 35.245,85	R\$ 39.407,62	R\$ 43.966,92	R\$ 48.383,81	R\$ 44.083,32	R\$ 39.946,88	R\$ 44.083,32	R\$ 48.383,81	R\$ 56.457,61
(-) Deduções (Simples, 4 %)	R\$ 897,94	R\$ 1.065,82	R\$ 1.246,22	R\$ 1.409,83	R\$ 1.576,30	R\$ 1.758,68	R\$ 1.935,35	R\$ 1.763,33	R\$ 1.597,88	R\$ 1.763,33	R\$ 1.935,35	R\$ 2.258,30
Receita Líquida	R\$ 21.550,46	R\$ 25.579,78	R\$ 29.909,35	R\$ 33.836,01	R\$ 37.831,32	R\$ 42.208,24	R\$ 46.448,46	R\$ 42.319,99	R\$ 38.349,00	R\$ 42.319,99	R\$ 46.448,46	R\$ 54.199,30
(-)Custo dos Produtos Vendidos	R\$ 6.695,40	R\$ 7.871,49	R\$ 9.005,89	R\$ 10.012,62	R\$ 11.046,05	R\$ 12.266,84	R\$ 13.463,10	R\$ 12.355,78	R\$ 11.339,81	R\$ 12.355,78	R\$ 13.463,10	R\$ 15.443,56
Margem Bruta	R\$ 14.855,06	R\$ 17.708,29	R\$ 20.903,46	R\$ 23.823,39	R\$ 26.785,26	R\$ 29.941,40	R\$ 32.985,36	R\$ 29.964,21	R\$ 27.009,19	R\$ 29.964,21	R\$ 32.985,36	R\$ 38.755,74
(-)Despesas Operacionais	R\$ 20.683,00	R\$ 19.514,40	R\$ 19.672,40	R\$ 19.767,40	R\$ 19.794,40	R\$ 19.548,40	R\$ 19.854,40	R\$ 19.812,40	R\$ 19.867,40	R\$ 19.789,40	R\$ 19.709,40	R\$ 19.510,40
EBITDA	-R\$ 5.827,94	-R\$ 1.806,11	R\$ 1.231,06	R\$ 4.055,99	R\$ 6.990,86	R\$ 10.393,00	R\$ 13.130,96	R\$ 10.151,81	R\$ 7.141,79	R\$ 10.174,81	R\$ 13.275,96	R\$ 19.245,34

Tabela 25 - DRE (5 Anos)

A DRE dos cinco anos mostra crescimento linear nas receitas e na lucratividade. O EBITDA anual cresceu de R\$ 88 mil no primeiro ano para R\$ 186.229,73 no quinto, o que reforça o potencial de expansão da Bisou. As margens brutas e operacionais também seguem em alta, evidenciando um bom controle de custos e despesas.

FLUXO DE CAIXA	ANO I	ANO II	ANO III	ANO IV	ANO V
RECEBIMENTOS	480.208,70	528.229,57	581.052,52	639.157,78	703.073,55
(-) Deduções (Simples, 4 %)	19.208,35	21.129,18	23.242,10	25.566,31	28.122,94
TOTAL DOS RECEBIMENTOS	461.000,35	507.100,38	557.810,42	613.591,47	674.950,61
(-)Custo dos Produtos Vendidos	135.319,42	144.791,78	154.927,20	165.772,11	177.376,16
Margem Bruta	325.680,93	362.308,60	402.883,22	447.819,36	497.574,46
(-)Despesas Operacionais	237.523,40	254.150,04	271.940,54	290.976,38	311.344,73
EBITDA	88.157,53	108.158,57	130.942,68	156.842,98	186.229,73

8.9 Projeção do fluxo de caixa

Tabela 26 - Fluxo de caixa e PayBack (5 Anos)

A planilha traz os fluxos de caixa anuais da pâtisserie e calcula o *Payback*, ou seja, o tempo necessário para recuperar o investimento inicial de R\$ 110.331,00. O fluxo de caixa é positivo a partir do primeiro ano (R\$ 88.157,53) e cresce ao longo do tempo. O investimento é recuperado entre o terceiro e quarto ano, demonstrando um retorno relativamente rápido.

FLUXO DE CAIXA		VP	saldo
INVESTIMENTO	- 110.331,00		
ANO I	88.157,53	R\$ 76.825,73	- 33.505,27
ANO II	108.158,57	R\$ 108.158,57	74.653,30
ANO III	130.942,68	R\$ 130.942,68	205.595,98
ANO IV	156.842,98	R\$ 156.842,98	362.438,96
ANO V	186.229,73	R\$ 186.229,73	548.668,69
Payback			0,31

Tabela 27 - Fluxo de caixa e Valor Presente Líquido (5 Anos)

Ao descontar todos os fluxos de caixa futuros por uma taxa de atratividade estimada, obtemos um VPL de R\$ 565.855,75. Esse valor mostra que o projeto não só recupera o investimento, mas também gera valor adicional, demonstrando sua boa viabilidade econômica.

FLUXO DE CAIXA		FLUXO DE CX
INVESTIMENTO	- 110.331,00	
ANO I	88.157,53	79.489,79
ANO II	108.158,57	111.429,56
ANO III	130.942,68	134.442,64
ANO IV	156.842,98	160.587,93
ANO V	186.229,73	190.236,83
VPL		565.855,75

Tabela 28 - Fluxo de caixa e Taxa Interna de Retorno (5 Anos)

Para a pâtisserie a TIR foi estimada em 94% ao ano, valor que mostra o ritmo de recuperação do investimento de R\$ 110.331,00 ao longo do de cinco anos.

A TIR é útil na comparação entre projetos quanto maior a TIR em relação à taxa mínima de atratividade mais vantajoso torna-se o investimento.

Na Bisou a TIR de 94% confirma a atratividade econômica da pâtisserie e reforça sua capacidade de gerar retorno significativo para o investidor.

FLUXO DE CAIXA		FLUXO DE CX
INVESTIMENTO	- 110.331,00	
ANO I	88.157,53	79.489,79
ANO II	108.158,57	111.429,56
ANO III	130.942,68	134.442,64
ANO IV	156.842,98	160.587,93
ANO V	186.229,73	190.236,83
VPL		565.855,75

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse plano de negócios representa para a Bisou o primeiro passo concreto em rumo à realização de um sonho que junta o empreendedorismo, a identidade cultural e uma sensibilidade estética. Mais do que uma confeitaria a Bisou será um espaço onde a tradição e as inovações se encontrarão. Nossa proposta será resgatar a cultura nordestina e preservar elementos culturais muitas vezes esquecidos. As projeções presentes nesse plano de negócios demonstram a viabilidade da Bisou e seu potencial de inserção no comércio local, mostrando sua capacidade de evolução e fixação.

A Bisou se firmará no mercado como um empreendimento único, que não apenas servirá alimentos gourmet mas também contribuirá para a valorização cultural da cidade de Mossoró e da cultura nordestina. Em cada receita, gesto e espaço da loja buscaremos eternizar os sabores e os momentos com afeto, criar memórias que unem passado, presente e futuro.

10. REFERÊNCIAS

1. CHIAVENATO, Idalberto. Comportamento organizacional: a dinâmica do sucesso das organizações. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788597027778.
2. ECONOMIA – Prefeitura de Mossoró. Disponível em: <https://prefeiturademossoro.com.br/pagina/economia>. Acesso em: 21 ago. 2024.
3. Economias brasileira e mundial encontram-se em um cenário melhor do que o esperado desde a pandemia. Disponível em: <https://www.cnt.org.br/agencia-cnt/economias-brasileira-e-mundial-encontram-se-em-um-cenrio-melhor-do-que-o-esperado-desde-a-pandemia>. Acesso em: 21 ago. 2024.
4. ESCRITÓRIO TÉCNICO DE ESTUDOS ECONÔMICOS DO NORDESTE – ETENE. Cenário Macroeconômico Nordeste. Ano IV, n. 01, mar. 2024.
5. EXPOPÃO, feira de panificação e confeitaria, acontece em outubro no RN. Novo Notícias. Disponível em: <https://www.novonoticias.com.br/expopao-feira-de-panificacao-e-confeitaria-acontece-em-outubro-no-rn/>. Acesso em: 02 out. 2024.
6. FREITAS, L. Confeitaria brasileira: um mercado que movimenta a economia brasileira. Disponível em: <https://jc.ne10.uol.com.br/cultura/2023/09/15604585-confeitaria-brasileira-um-mercado-que-movimenta-a-economia-brasileira.html>. Acesso em: 21 ago. 2024.
7. GALVÃO, M. E. Seguindo a receita: estudo no setor de docerias na cidade do Natal/RN. 2022. Monografia (Graduação) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2022.
8. GOULART, P. S. Como montar uma cafeteria: dicas e passos para começar. Disponível em: <https://www.alloy.al/post/como-montar-uma-cafeteria>. Acesso em: 21 ago. 2024.
9. IBGE. Panorama do Censo 2022. Disponível em: <https://censo2022.ibge.gov.br/panorama/>.
10. INSTITUIÇÃO FISCAL INDEPENDENTE. Relatório de Acompanhamento Fiscal. Senado Federal, 25 maio de 2023. Disponível em:

https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/610420/RAF76_MAI2023.pdf.

Acesso em: 21 ago. 2024.

11. KOTLER, Philip; KARTAJAYA, Hermawan; SETIAWAN, Iwan. Marketing 3.0: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

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

13. MAIOR evento da confeitaria do RN reunirá nomes de destaque nacional em Mossoró. Portal do Oeste. Disponível em: <https://www.portaldooeste.com/noticia/maior-evento-da-confeitaria-do-rn-reunira-nomes-de-destaque-nacional-em-mossoro>. Acesso em: 02 out. 2024.

14. O mercado da panificação e a pandemia – ABIP. Disponível em: <https://www.abip.org.br/site/o-mercado-da-panificacao-e-a-pandemia/>. Acesso em: 21 ago. 2024.

15. Produto Interno Bruto dos Municípios | IBGE. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/contas-nacionais/9088-produto-interno-bruto-dos-municipios.html>.

16. ROCHA, Aristotelina Pereira Barreto. Expansão urbana de Mossoró: período de 1980 a 2004. 2005. 290 f. Dissertação (Mestrado em Dinâmica e Reestruturação do Território) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2005. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/18882>. Acesso em: 21 ago. 2024.

17. SOBRAL, Filipe; PECI, Alketa. Administração: teoria e prática no contexto brasileiro. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2013.

18. TALERICO, Anna. Total Addressable Market (TAM). Corporate Finance Institute, 2023. Disponível em: <https://corporatefinanceinstitute.com/resources/management/total-addressable-market-tam/>. Acesso em: 17 jul. 2025.

19. Tamanho do mercado de confeitarias e doces, participação | 2023 a 2031. Business Research Insights. Disponível em: <https://www.businessresearchinsights.com/pt/market-reports/confectioneries-and-sweets-market-101098>.

20. TECHTARGET CONTRIBUTOR. TAM SAM SOM: Definition. TechTarget, 2023. Disponível em: <https://www.techtarget.com/searchcustomerexperience/definition/TAM-SAM-SOM>. Acesso em: 17 jul. 2025.

21. Estudo traz o panorama do mercado de cafés e cafeterias no Brasil - Portal do Sebrae SC. Disponível em: <https://www.sebrae-sc.com.br/blog/cafe-cafeterias>.