Ao realizarmos a pesquisa de mercado podemos perceber que existe um número bem elevado de concorrentes na região que a empresa pretende estar atuando, mais de 30 empresas, incluindo cafeterias, docerias e empórios, todos com diferentes cardápios.

Alguns produtos são comuns em todos as empresas, e em algumas notamos que possuem um enfoque maior em determinados produtos, como na parte dos doces, pães, cafés. Notamos que existe um grande consumo de café e bebidas nesse seguimento na região, pois todos as empresas que realizamos a pesquisa oferece esse produto em seu menu, é de estrema importância que a empresa forneça estes produtos, para que ela consiga se estabelecer nesse nova localidade.

Seus preços são bem variados entre as empresas, mas bem elevados também, devido ao público que existe na região, então pesquisamos e montamos uma média de preços para as seguintes categorias: Cafés – 6 a 16; Chas – 9 a 11; Sucos – 9 a 14; Lanches/salgados – 7 a 28; Bolos/sobremesas – 11 a 22. Pegamos a média de cada seguimento escolhido para ajudar a empresa a se habituar aos preços da região.

Realizamos uma pesquisa também em relação a petshops e clínicas veterinárias na região, para avaliar o público “pet frendly”, e notamos um número bem elevado dessas empresas na região. Ao analisarmos os concorrentes vimos que cerca de 10 empresas são “pet frendly”. Uma possibilidade a se pensar na hora de abrir o novo negócio, para assim atrair esse tipo de público.

Verificamos também a classificação dos concorrentes online, e em média eles possuem uma avaliação de 4,6 estrelas, e a Maria e Maria possui uma avaliação de 4,8 estrelas com mais de 1,1 mil avaliações, isso é um indicativo positivo de que a empresa está indo bem em termos de satisfação do cliente e qualidade percebida. Isso pode ser usado como um ponto forte nas estratégias de marketing e diferenciação em relação à concorrência.

Na sua maioria os concorrentes pesquisados não possuem espaço próprios para Instagram, espaço “instagramavel”, isso seria um grande diferencial para a empresa, atraindo um público mais jovem, que gosta de interagir nas redes sociais, ajudando também no marketing da empresa.

Verificamos também quais dessas empresas realizam entregas, e quase 100% das empresas pesquisadas possuem delivery de produtos, vemos que o delivery deve ser implantado assim que a mudança acontecer, para que empresa consiga atender esses cliente que já estão acostumados com entregas, e alcançar outras regiões além da que está atuando.

O menu

Ao analisarmos os concorrentes na região pretendida pela empresa montamos um menu que possa atender as necessidades dos clientes que estão acostumados com alguns produtos encontrados na região, mas também itens novos que não são oferecidos pelos concorrentes, assim ajudarão a chamar a atenção de novos clientes em potencial.

Nessa linha de pensamento, sugerimos a criação de um menu rotativo, onde alguns produtos serão trocados semanalmente, com o intuito de aumentar a incidência de clientes na loja, e também evitando a sobrecarga dos empregados. Com um menu rotativo semanal você consegue se planejar para a semana e prevenir contratempos, ajudando também na economia de insumos.

Para o novo menu da empresa pensamos em dividi-lo em:

Bebidas

Cafés

Expresso

Café Americano

Cappuccino

Latte

Mocha

Macchiato

caramel macchiato

Café com Leite

Café Gelado

Café Descafeinado

Chas

Chá Preto

Chá Verde

Chá Branco

Chá de Ervas

Chá de Frutas

Chá Gelado

Chás Especiais

Sucos

Suco de Laranja

Suco de Limão

Suco de Abacaxi

Suco de Morango

Suco de Manga

Suco de Melancia

Suco de Uva

Suco de Maracujá

Suco Verde

Suco de Goiaba

**Sucos sazonais**

Suco de Maçã

Suco de Cranberry

Suco de Pêssego

Suco de Pera

Suco de Açaí

Suco de Kiwi

Suco de Coco

Suco de Acerola

Suco de Romã

Suco de Mamão

Suco de Melão

Suco de Mirtilo

Suco de Tangerina

Suco de Abacaxi com Hortelã

Suco de Pitaya

Doces

Bolos

Bolo de Chocolate

Bolo de Cenoura

Bolo de Limão

Bolo de Banana

Bolo de Coco

Bolo de Maçã

Bolo de Morango

Bolo de Amêndoa

Bolo de Abacaxi

Bolo de Nozes

Bolo de Red Velvet

Bolo de Café

Bolo de Avelã

Bolo de Pistache

Bolo de Frutas Secas

Bolo de Laranja

Bolo de Amora

Bolo de Baunilha

Bolo de Mármore

Bolo de Maçã com Canela

Tortas

Torta de Maçã

Torta de Pêssego

Torta de Creme de Limão

Torta de Banana Cream

Torta de Chocolate

Torta de Nozes

Torta de Coco

Torta de Morango com Creme

Torta de Limão Merengue

Torta de Frutas Silvestres

Cookies

Chocolate Chip Cookie

Cookie de Aveia com Passas

Cookie de Manteiga de Amendoim

Cookie de Açúcar

Cookie de Chocolate Branco

Cookie de Nozes e Caramelo

Cookie de Café

Cookie de Amêndoa

Cookie de Menta e Chocolate

Cookie de Aveia e Maçã

Cookie de Banana e Aveia

Cookie de Chocolate

Pães

Croissant

Pão de Canela

Brioche

Pão de Passas

Pão de Chocolate

Pão de Nozes

Pão de Banana

Pão de Amêndoa

Pão de Abóbora

Variados

Biscoitos Amanteigados

Macarrons

Trufas

Brownie

Pão de mel

Bolinho de chuva

Pudim

Madeline

Cinnamon roll

Queijadinha

Cupcake

Salgados

Tortas

Quiche Lorraine

Quiche de Espinafre e Feta

Torta de Frango

Torta de Legumes Assados

Torta de Quatro Queijos

Torta de Cogumelos

Torta de Atum

Torta de Brócolis e Queijo

Torta de Carne

Torta de Espinafre e Ricota

Sanduiches

Sanduíche de Presunto e Queijo

Sanduíche de Frango Grelhado

Sanduíche BLT

Sanduíche Caprese

Sanduíche de Rosbife

Panini de Vegetariano

Sanduíche de Peru

Sanduíche de Ovo e Bacon

Sanduíche de Queijo Quente

Sanduíche de Café da Manhã Vegano

Sanduíche de Falafel

Sanduíche de Frango Caesar

Sanduíche de Legumes Grelhados

Sanduíche de Salada de Frango

Pães

Pão francês

Baguete

Pão de Alho

Pão de Queijo

Focaccia

Pão de Cebola

Pão Integral

Pão Australiano

Pão de Tomate Seco

Pão de Azeitona

Pão de Espinafre e Queijo Feta

Croissant

Em todas as categorias pensamos em disponibilizar opções veganas, sem glúten e lactose para os clientes com restrições alimentares, assim incluindo todos os possíveis clientes na região.

Orçamento

Para garantir que a empresa possa oferecer essas produtos, será necessário investir em equipamentos adequados. Portanto, realizamos uma pesquisa e preparei um orçamento para os equipamentos necessários para a produção e preparação dos itens do menu.

Os equipamentos essenciais incluem máquinas de café expresso, moinho de café, máquina de leite a vapor, fornos, entre outros. Esses equipamentos não apenas permitirão preparar bebidas e alimentos de alta qualidade, mas também garantirão a eficiência e a produtividade dos colaboradores. Esse orçamento ficou em cerca de 18 mil reais, contando com os equipamentos que a empresa já possui, a aquisição desses equipamentos representa um investimento significativo, mas com a qualidade dos produtos e a excelência de serviço, veremos um retorno positivo para o negócio.

**Máquina de Café Expresso:** Para preparar expresso, cappuccinos, lattes, mochas e outras bebidas de café.

**Moinho de Café:** Para moer grãos de café frescos antes de preparar o expresso.

**Máquina de Leite a Vapor:** Usada para vaporizar leite para bebidas como cappuccinos e lattes.

**Máquina de Café Gelado:** Para preparar café gelado e outras bebidas geladas.

**Chaleira Elétrica:** Para ferver água para chás e infusões.

**Espremedor de Frutas:** Para extrair sucos frescos de frutas cítricas.

**Máquina de Descafeinar Café:** Se você oferecer café descafeinado.

**Batedeira:** Para misturar massas de bolos e coberturas.

**Processador de Alimentos:** Útil para picar nozes, frutas e outros ingredientes.

**Balcão de Preparação:** Uma área espaçosa para montar bolos e sobremesas.

**Forno de Convecção:** Para assar pães e sanduíches.

**Máquina de Tostar Pães:** Para torrar pães para sanduíches.

**Amassadeira:** Para misturar e sovar massas de pães.

**Refrigerador e Freezer:** Para armazenar ingredientes perecíveis.

**Forno de Micro-ondas:** Para aquecer sanduíches e outros alimentos.

**Balcão de Exibição de Alimentos:** Para exibir sobremesas e sanduíches prontos para servir.

**Máquina de Lavar Louça:** Para limpeza eficiente de utensílios e louças.

**Utensílios de Cozinha:** Isso inclui panelas, frigideiras, espátulas, facas, tigelas, e assim por diante.

**Recipientes de Armazenamento:** Para armazenar ingredientes secos e produtos acabados.

**Máquina de Gelo:** Para preparar bebidas geladas.

**Sistema de Água Filtrada:** Para garantir água de alta qualidade para café e chá.

Cafés – 4,5 a 17

Chas – 7

Sucos – 7 a 15

Lanches e salgados – 7,5 a 24,5

Bolos e sobremesas – 11 a 20

Cafés – 6 a 12,5

Chas – 8,5 a 11

Sucos – 7,5 a 10,5

Lanches e salgados – 6,5 a 25,9

Bolos e sobremesas – 8,5 a 19,5

Cafés – 7 a 22

Chas – 9 a 16

Sucos – 8 a 16

Lanches e salgados – 8 a 17

Bolos e sobremesas – 12 a 19

Cafés – 4,4 a 18,7

Chas – 6,05

Sucos – 9,95

Lanches e salgados – 4,95 a 29,9

Bolos e sobremesas – 9,9 a 19,5

Cafés – 4,5 a 13

Chas – 13

Sucos – 9 a 16

Lanches e salgados – 3,5 a 38

Bolos e sobremesas – 9 a 16

Cafés – 7 a 12

Chas – 7 a 12

Sucos – 8 a 15

Lanches e salgados – 5 a 40

Bolos e sobremesas – 10 a 25

Cafés – 5,5 a 9,9

Chas – 5,5 a 9,9

Sucos – 9 a 12

Lanches e salgados – 8,9 a 28,9

Bolos e sobremesas – 11 a 25,9

Cafés – 10 a 20

Chas – 10

Sucos – 16

Lanches e salgados – 8 a 16,5

Bolos e sobremesas – 16 a 19

Cafés – 6 a 16

Chas – 9 a 11

Sucos – 9 a 14

Lanches e salgados – 7 a 28

Bolos e sobremesas – 11 a 22