

CEDUTECH

CENTRO DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA

PLANO DE NEGÓCIO PARA A ABERTURA DE :
LÊ COULTE

COORDENAÇÃO: DULCENEIA FERREIRA
JOINVILLE, 2019

CEDUTECH

CENTRO DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA

LÊ COULTE

MATHEUS CARDOZO BRÄUER

WELLYSON FERNANDO RUDNICK SANTOS

WENDELL FERREIRA DE OLIVEIRA

ORIENTADOR: DIEGO GOSSLER

GUILHERME FELIPE DA COSTA

JOINVILLE, 2019

CEDUTECH
CENTRO DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA

Dedico este trabalho aos professores Diego e Guilherme que tiveram paciência para nos aturar durante um ano e meio, nesse processo de aprendizagem tanto dos alunos quanto dos professores.

AGRADECIMENTOS

O meu muito obrigado pelos meus professores, que me deram a
devida sabedoria de ser quem sou hoje;

A quem me lapidou com caprichos e atenção para que hoje eu
pudesse orgulhar cada um deles.

‘Muitos sabem ganhar dinheiro, mas poucos sabem gastá-lo’.

Henry David Thoreau

SUMÁRIO

1.	Sumário Executivo	7
1.1	Descrição da Empresa	7
1.1.1	Missão	7
1.1.2	VISÃO	7
1.1.3	VALORES	7
1.2	PRODUTOS E SERVIÇOS	8
1.3	PRODUTOS E SERVIÇOS ASSOCIADOS	8
1.4	ESTRUTURA ORGANIZACIONAL	9
1.4.1	ORGANOGRAMA	9
1.4.2	DESCRIÇÃO DOS CARGOS E FUNÇÕES	9
1.5	PLANO OPERACIONAL	10
1.5.1	LOGÍSTICA	10
1.5.2	LOCALIZAÇÃO	10
1.5.3	CADEIA DE SUPRIMENTOS	10
1.5.4	FORNECEDORES	11
1.6	ESTRUTURA JURÍDICA	12
1.6.1	FORMA JURÍDICA	12
1.6.2	COMPOSIÇÃO DA SOCIEDADE	12
1.6.3	CAPITAL SOCIAL	12
1.6.4	ENQUADRAMENTO TRIBUTÁRIO	13
2	PLANO DE MARKETING	14
2.1	OBJETIVO DE MARKETING	14
2.1.1	METAS DE VENDAS	14
2.1.2	MERCADO	14
2.1.3	POSICIONAMENTO DE MERCADO	14
2.2	AMBIENTE	14
2.2.1	ANÁLISE DO MERCADO (5 FORÇAS DE PORTER)	14
2.2.2	ANÁLISE PESTAL	15
2.2.3	ANÁLISE AMBIENTAL (SWOT)	15

2.2.4	PÚBLICO ALVO	15
2.3	ESTRATÉGIAS DE MARKETING	15
2.3.1	PROPOSTA DE VALOR	15
2.3.2	CANAIS DE DISTRIBUIÇÃO	15
2.3.3	COMUNICAÇÃO E PROMOÇÃO	16
2.4	AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO	16
3	PLANO DE GESTÃO DE TALENTOS	17
3.1	RELAÇÕES TRABALHISTAS E SINDICAIS	17
3.2	ESTRATÉGIAS DE RECRUTAMENTO	17
3.2.1	MERCADO DE TRABALHO	17
3.3	ESTRATÉGIAS DE SELEÇÃO DE TALENTOS	17
3.4	ESTRATÉGIAS DE TREINAMENTO	17
3.5	ESTRATÉGIAS DE REMUNERAÇÃO	17
3.5.1	POLÍTICA SALARIAL	18
3.5.2	BENEFÍCIOS	18
3.6	AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO	18
3.6.1	PESQUISA DE CLIMA ORGANIZACIONAL	18
4	PLANO FINANCEIRO	19
4.1	PREVISÃO DE GASTOS	19
4.1.1	ESTRUTURA DE CUSTO	19
4.1.2	PONTO DE EQUILÍBRIO	20
4.1.3	INVESTIMENTOS	20
4.2	ESTOQUE	21
4.3	FLUXO DE CAIXA	21
4.4	CAPITAL DE GIRO	22
4.5	DEMONSTRATIVO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO	22
4.5.1	DISTRIBUIÇÃO DE LUCROS	22
4.6	BALANÇO PATRIMONIAL	23
4.6.1	INICIAL	23
4.6.2	PRIMEIRO ANO	23
4.7	AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO	23
4.7.1	INDICADORES DE LUCRATIVIDADE E RENTABILIDADE	23
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	24

1. Sumário Executivo

Nossa empresa foi fundada no dia 17/05/2018, por Wellyson Fernando, Matheus Cardozo e Wendell Ferreira.

Localizada na rua Visconde Taunay, 440, bairro Atiradores.

1.1 Descrição da Empresa

Nossa empresa é do ramo de restaurantes e produz alimentos de origem brasileira e francesa

1.1.1 Missão

Prezar pela qualidade dos alimentos e com isso, entregando os melhores produtos da região.

1.1.2 VISÃO

Visar um enorme crescimento produtivo e de qualidade, para se tornar referência.

1.1.3 VALORES

Compromisso com bem-estar do cliente, qualidade dos produtos fornecidos, comprometimento com relação aos fornecedores e higiene total do restaurante.

1.2 PRODUTOS E SERVIÇOS

Serviremos produtos alimentícios da gastronomia francesa, tais como:

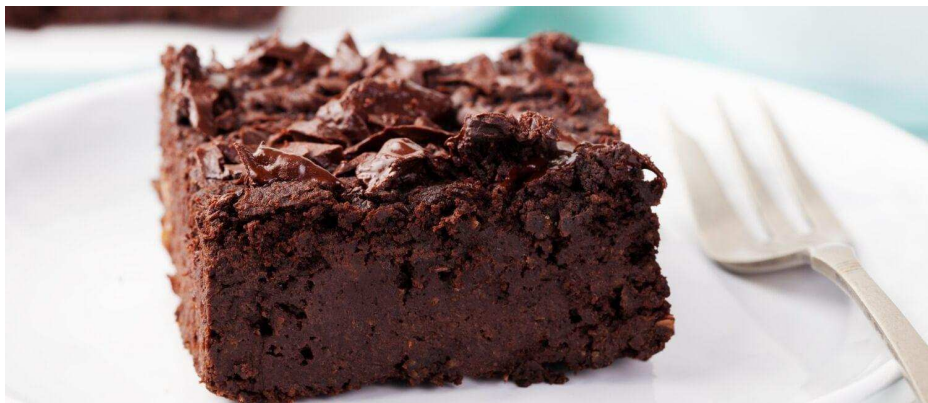
-Petit gateau



-Croissant



-Brownie



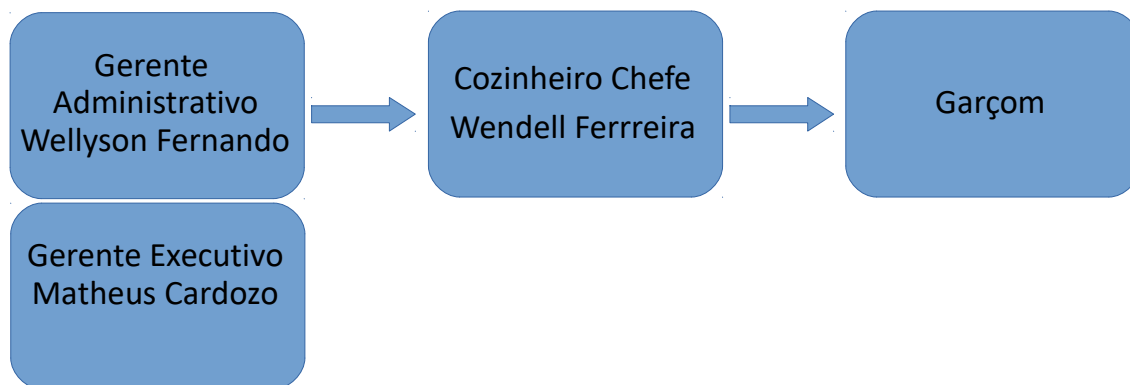
1.3 PRODUTOS E SERVIÇOS ASSOCIADOS

Nossa instituição oferece aos clientes a possibilidade de entrega via motoboy para assim possibilitar maior conforto ao cliente.

1.4 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Nossa empresa conterà uma estrutura organizacional que consiste com organograma e descrição de cargos e funções.

1.4.1 ORGANOGRAMA



1.4.2 DESCRIÇÃO DOS CARGOS E FUNÇÕES

Gerente Administrativo: Wellyson Fernando Rudnick Santos

Gerente Executivo: Matheus Cardozo Bräuer

Cozinheiro Chefe: Wendell Ferreira

Garçom

1.5 PLANO OPERACIONAL

Nosso plano operacional consiste em como funcionará a nossa logística, localização, cadeia de suprimento e fornecedores,

1.5.1 LOGÍSTICA

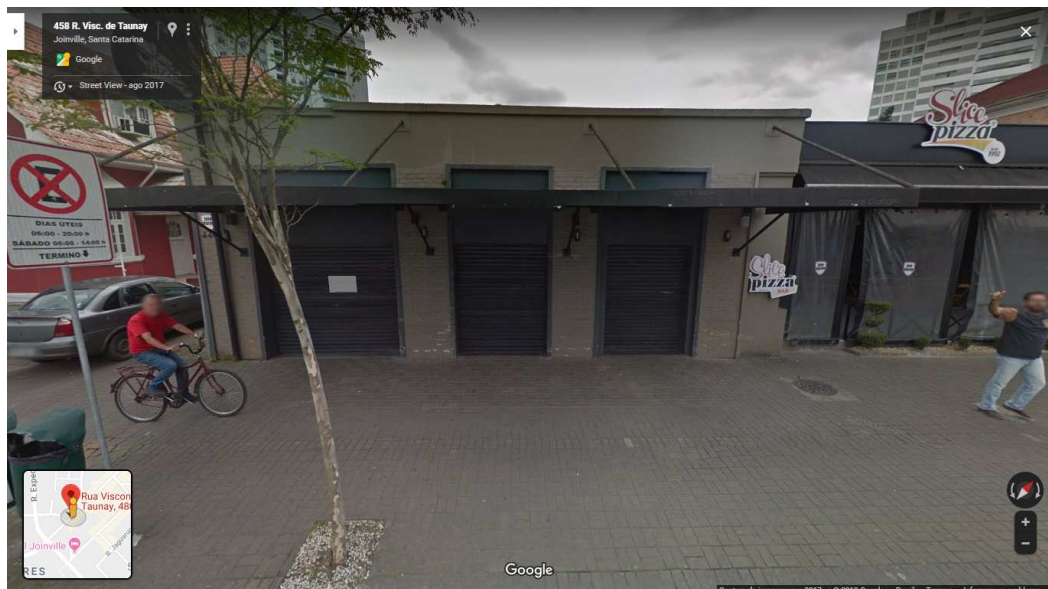
A logística da nossa empresa constará o horário de funcionamento da empresa e a disponibilidade do nosso motoboy

Segunda a sexta das 8:00 às 16:00;

Sábado das 8:00 às 14:00.

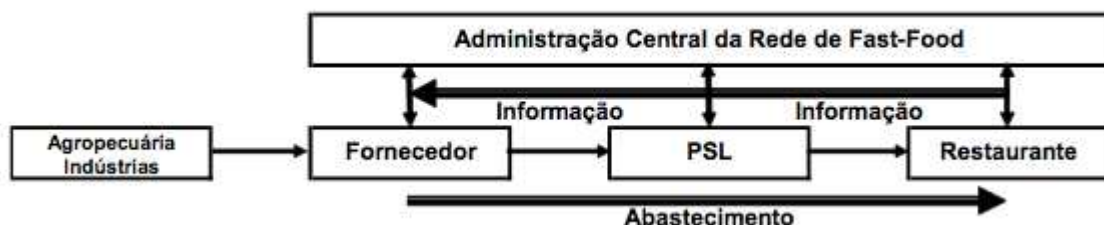
1.5.2 LOCALIZAÇÃO

Nossa empresa está localizada na rua Visconde Taunay, 440 Bairro Atiradores.



(Fonte: google Maps, 2019)

1.5.3 CADEIA DE SUPRIMENTOS



1.5.4 FORNECEDORES

Nossa empresa conta com dois fornecedores de excelente qualidade de produtos. O primeiro é a Coamo o maior fornecedor da américa latina e o segundo é a difrisul que nos fornecerá alimentos derivados de origem animal.



1.6 ESTRUTURA JURÍDICA

Sociedade Limitada: A sociedade limitada consiste num tipo de associação que estabelece normas com base no valor investido por cada associado. O nome de cada uma das associações desse modelo é acompanhado da sigla “Ltda”, que significa “limitada”. esse é um dos tipos de empresa predominantes no Brasil, e sua base implica no contrato social. Sua origem está na responsabilidade limitada de companhias pertencentes a uma família e das sociedades anônimas. Esse formato de sociedade permite que a empresa tenha um administrador que não pertence ao quadro de sócios, desde que tenha o consentimento desses.

- [Razão Social: Wellyson & Matheus gastronomia LTDA
- [Nome Fantasia: Le Colte
- [CNPJ: 92.755.738/0001-01

1.6.1 FORMA JURÍDICA

Os sócios da empresa decidiu que a forma jurídica da empresa irá consistir nos nomes de dois socios da empresa: Wellyson & Matheus gastronomia LTDA, assim tornando ela uma sociedade limitada (LTDA).

1.6.2 COMPOSIÇÃO DA SOCIEDADE

Nossa empresa conta com três sócios:

Wellyson Fernando Rudnick Santos que investirá R\$ 100.000,00 assim tendo 45% da empresa, sua atribuição na empresa será na administração;

Matheus Cardozo Bräuer que investirá R\$ 100.000,00 assim tendo 45% da empresa, sua atribuição na empresa será na parte de atendimento ao cliente e assistente administrativo;

Wendell Ferreira de Oliveira que não irá investir na empresa, assim sua participação nas responsabilidade da empresa será de 10%, além do seu compromisso com a empresa na cozinha do restaurante.

1.6.3 CAPITAL SOCIAL

O capital social da nossa empresa será definido por dois socios: Wellyson Fernando com R\$ 100.000,00 e Matheus Cardozo com R\$ 100.000,00 totalizando R\$ 200.000,00 para investir na empresa.

1.6.4 ENQUADRAMENTO TRIBUTÁRIO

Simplex Nacional: O SIMPLES é o nome de fantasia dado ao sistema de tributação simplificada criado em 1996 através de medida provisória e convertida na Lei nº 9.317/1996 pelo governo do Brasil cujo objetivo é facilitar o recolhimento de contribuições das microempresas e médias empresas.

2 PLANO DE MARKETING

Nosso plano de marketing constará nossos objetivos, metas de venda, mercado, ambiente, análise pestal e outras áreas relacionadas com o marketing.

2.1 OBJETIVO DE MARKETING

Nosso objetivo é atrair público variáveis desde jovens até adultos para consumir nossos produtos alimentícios para assim satisfazer a sua vontade de consumir alimentos de qualidade.

2.1.1 METAS DE VENDAS

Nossa meta de venda consiste em em ter lucro de R\$614,43 diários totalizando R\$156.681,04 anuais.

2.1.2 MERCADO

O mercado está favorável para abrir um restaurante pois, o grande concorrente que seria o shopping está deixando de agradar o bolso dos consumidores em relação a área alimentícia.

2.1.3 POSICIONAMENTO DE MERCADO

O posicionamento de mercado é definido pela ação de projetar o produto e a imagem da empresa com o fim de ocupar uma posição diferenciada na escolha de seu público e assim se sobressair em relação aos concorrentes, firmando estratégias para que isso ocorra. Nossa empresa Le Coulte apesar dela estar localizada na Via Gastronômica, nós estamos preparados para atender nosso público com o máximo de qualidade que eles merecem, além de nossos preços serem acessíveis para todo o público.

2.2 AMBIENTE

O ambiente é composto por dois segmentos, externo e interno, onde são feitas as avaliações sobre a influência das condições que norteiam o restaurante Le Coulte.

Estamos cientes que nossa localização não nos favorece, pois, estamos abrindo um restaurante em um ambiente onde há concorrentes que está na localização a mais tempo. Mas estamos confiante ao nosso crescimento por conta do nossos preços acessíveis.

Nosso ambiente interno está preparado para atender nossos cliente da melhor forma que eles merecem. Estamos equipados com os equipamentos de última geração para podermos servir nossos produtos com a melhor qualidade e preço acessível a todos.

2.2.1 ANÁLISE DO MERCADO (5 FORÇAS DE PORTER)

- **Rivalidade entre concorrentes**

Nossa rivalidade entre concorrentes próximos é amigável;

- **Barreiras à entrada de concorrentes**

Nós não temos nenhuma restrição com os novos restaurantes;

- **Poder de barganha**

Saberemos o poder de barganha de nossos clientes através dos questionários entregue na saída do restaurante;

- **Barganha dos fornecedores**

Saberemos o poder de barganha de nossos fornecedores pela qualidade dos produtos que encomendamos;

- **Bens substitutos**

Nossa empresa não está preocupada com os concorrentes pois nós sabemos que prestamos um ótimo atendimento aos nossos clientes.

2.2.2 ANÁLISE PESTAL

Ambiente Externo: Ameaças e Oportunidades do negócio.

☐ Fatores Econômicos: Nossa empresa está preparada para possíveis crises.

☐ Fatores Sócio-culturais: Nosso restaurante é voltado para pessoas de classe média-alta.

☐ Fatores Políticos-legais Carga tributária pesada.

☐ Fatores Tecnológicos: Reparo mais rápido, climatização.

2.2.3 ANÁLISE AMBIENTAL (SWOT)

Fatores Externos	
Oportunidades	Ameaças
Nossa empresa está localizada em uma região calma e com clientes fixos.	No início de nossas atividades estamos ameaçados com a concorrência que está a mais tempo na região
Fatores Internos	
Forças	Fraquezas
Bom atendimento ao cliente e um ambiente movimentado	Falta de espaço para a expansão da nossa empresa

2.2.4 PÚBLICO ALVO

Com nossa empresa pretendemos atingir um público alvo da classe média-alta e classe alta da sociedade.

2.3 ESTRATÉGIAS DE MARKETING

Nossa estratégia de marketing consiste em elaborações de banners, folhetos e publicações nas redes sociais para abranger um público maior.

2.3.1 PROPOSTA DE VALOR

Nossa proposta de valor consiste em ter um valor honesto conforme a demanda para assim tanto o cliente quanto a empresa saírem satisfeitos.

2.3.2 CANAIS DE DISTRIBUIÇÃO

Nossa distribuição de marketing vai ocorrer através de banners, folhetos e publicações nas redes sociais.

2.3.3 COMUNICAÇÃO E PROMOÇÃO

Nossa comunicação com os clientes vai ser através de nossas redes sociais.

Nossas promoções vai consistir de combos que iram variar a cada mês para assim poderemos abranger um público maior.

2.4 AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO

Nossa empresa está preparada para receber avaliações de nossos clientes em nosso site e através de questionários que terá na recepção do restaurante. Com as seguintes questões:

- 1) O quão satisfeito você está com o nosso atendimento?
 - A) Muito satisfeito
 - B) Satisfeito
 - C) Pouco satisfeito
 - D) Insatisfeito

- 2) Qual nota você gostaria de dar a sua refeição?
 - A) 10
 - B) 7,5
 - C) 5
 - D) 3,5
 - E) 0

- 3) O quão confortável você se sentiu em nosso estabelecimento?
 - A) Muito confortável
 - B) Confortável
 - C) Pouco confortável
 - D) Desconfortável

- 4) Você recomendaria nosso restaurante aos seus amigos, familiares e colegas?
 - A) Sim
 - B) Não
 - C) Talvez

- 5) A comida do restaurante é?
 - A) Muito boa
 - B) Boa
 - C) Mais ou menos
 - D) Ruim

- 6) Quando o prato do restaurante é quente ele vem?
 - A) Quente
 - B) Morna
 - C) Fria
 - D) Gelada

- 7) Os preços dos pratos do nosso restaurante são?

- A) Alto
- B) Normal
- C) Baixo
- D) Muito baixo

8) O atendente soube sanar todas as suas dúvidas?

- A) Sim
- B) Não
- C) Um pouco

9) Você voltaria a frequentar nosso estabelecimento?

- A) Sim
- B) Não
- C) Talvez

10) Na sua opinião como podemos melhorar nosso estabelecimento?

3 PLANO DE GESTÃO DE TALENTOS

Nosso plano de gestão de talentos contará nossas relações trabalhistas, estratégia de recrutamento, mercado de trabalho e outras estratégias.

3.1 RELAÇÕES TRABALHISTAS E SINDICAIS

Nossa empresa está filiada ao sindicato SITRATUH que cuida de empresa como Hotéis, Restaurante, Turismo, Hospitalidades, Bares e similares.

Em 1980 foi fundada a Associação dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares de Joinville e região. Em 11 de abril de 1983 recebeu a carta sindical, onde foi denominado Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares de Joinville e região. Após nove anos de muita luta, confiança e participação dos trabalhadores o sindicato conquistou em 1992 sua primeira sede própria. Em setembro de 1996 adquiriu sua segunda sede própria. Vendo a necessidade de expandir sua atuação, em 2002 passou a abranger os setores de turismo e hospitalidade. O sonho não estava totalmente realizado, era preciso uma sede mais ampla, confortável e que oferecesse ao associado qualidade no atendimento. Houve aí um grande empenho da diretoria e em 2004 foi inaugurada a nova sede, onde funciona o sindicato atualmente.

3.2 ESTRATÉGIAS DE RECRUTAMENTO

Nossa empresa realiza o recrutamento através de postagens nas redes sociais como instagram, facebook e twitter além de outdoors espalhados pela cidade.

3.2.1 MERCADO DE TRABALHO

Na região onde nossa empresa está localizada a demanda de garçons é grande mas para cozinheiro está reduzida,

3.3 ESTRATÉGIAS DE SELEÇÃO DE TALENTOS

Nossa seleção de talento será através de dinâmicas em grupo para assim poder recrutar os funcionários certos para poder atender os clientes com o máximo de respeito e compreensão

3.4 ESTRATÉGIAS DE TREINAMENTO

Nossos funcionários recém chegados na empresa será treinados pelos funcionários mais experiente na área de atuação.

3.5 ESTRATÉGIAS DE REMUNERAÇÃO

Os funcionários a serem contratados receberão salários equivalente a sua experiência e formação.

3.5.1 POLÍTICA SALARIAL

Nossa empresa pagará aos funcionários a média dos salários pagos em cada cargo da empresa.

3.5.2 BENEFÍCIOS

Os benefícios aos funcionários serão os benefícios que o sindicato oferece como:

- Material escolar completo, conforme a lista emitida pela Instituição de Ensino para Associados
- Clínico Geral Gratuito para Associados
- Assistência odontológica gratuita (Sede Sindicato)
- Defesa dos seus direitos
- Busca por novos direitos
- Negociações salariais e sociais
- Esclarecimento de dúvidas
- Departamento jurídico
- Assistência médica com especialistas específicos
- Sub-sedes de atendimento em Jaraguá do Sul, São Bento do Sul, São Francisco do Sul e Itapoá.
- Eventos de confraternização
- Convênios Clínicas

3.6 AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO

Nossa avaliação de funcionários será através de câmeras, monitoramento pessoal através de idas aos departamentos.

3.6.1 PESQUISA DE CLIMA ORGANIZACIONAL

Nossa pesquisa de clima organizacional será feita através de fichas preenchidas pelos funcionários e gerentes.

4 PLANO FINANCEIRO

Nosso plano financeiro irá nos ajudar a estipular quanto iremos gastar para abrir a empresa como por exemplo quanto iremos gastar com equipamentos, aluguel, estoques e outras despesas.

4.1 PREVISÃO DE GASTOS

INVESTIMENTO TOTAL		
Descrição dos Investimentos	Valor (R\$)	%
1. Investimentos fixos - Anexo 1.1	R\$ 72.929,80	
2. Capital de Giro - Anexo 1.2	R\$ 104.063,20	
3. Investimentos Pré-Operacionais - Anexo 1.3	R\$ 2.500,00	
Total (1+2+3)	R\$ 179.493,00	100 %

4.1.1 ESTRUTURA DE CUSTO

CUSTOS FIXOS		
Descrição	Custo Total Mensal (\$)	Custo Total Anual (\$)
Aluguel	R\$ 1.500,00	R\$ 18.000,00
Condomínio	R\$ -	R\$ -
IPTU	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
Água	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
Energia Elétrica	R\$ 2.000,00	R\$ 24.000,00
Telefone	R\$ 89,90	R\$ 1.078,80
Internet	R\$ -	R\$ -
Honorários do contador	R\$ 900,00	R\$ 10.800,00
Pró-labore	R\$ -	R\$ -
Manutenção de equipamentos	R\$ 500,00	R\$ 6.000,00
Salários+Encargos (anexo 1.9)	R\$ 5.580,87	R\$ 66.970,44
Material de Limpeza	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
Material de Escritório	R\$ 50,00	R\$ 600,00
Combustível	R\$ 300,00	R\$ 3.600,00
Taxas diversas	R\$ 50,00	R\$ 600,00
Serviços de terceiros	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
Depreciação (anexo 1.10)	R\$ 181,20	R\$ 2.174,40
Outras despesas	R\$ 20,00	R\$ 240,00
Total	R\$ 11.771,97	R\$ 141.263,64

4.1.2 PONTO DE EQUILÍBRIO

Ponto de Equilíbrio	R\$ 156.681,04
---------------------	----------------

4.1.3 INVESTIMENTOS

1- Máquinas e Equipamentos				
	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Total
1	freezer duas tampas	2	R\$ 1.500,00	R\$ 3.000,00
2	Geladeiras	2	R\$ 1.000,00	R\$.000,00
3	Fogão Industrial	2	R\$ 1.320,00	R\$ 2.640,00
4	Ventilador	2	R\$ 150,00	R\$ 300,00
5	pia inox	2	R\$ 1.550,00	R\$ 3.100,00
6	exaustor	1	R\$ 7.000,00	R\$ 7.000,00
7	coifa Industrial	2	R\$ 300,00	R\$ 600,00
8	Lavadora de louças	1	R\$ 3.240,00	R\$ 3.240,00
9	microondas	2	R\$ 540,00	R\$ 1.080,00
10	Forno elétrico	2	R\$ 300,00	R\$ 600,00
11	Fritadeira Industrial	1	R\$ 620,00	R\$ 620,00
Sub-total 1				R\$ 24.180,00
2 - Móveis e Utensílios				
	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Total
1	Mesa de Mármore	6	R\$ 2.500,00	R\$15.000,00
2	armário	3	R\$ 480,00	R\$ 1.440,00
3	Cadeira	6	R\$ 880,00	R\$ 5.280,00
4	Mesa Grandes	12	R\$ 280,00	R\$ 3.360,00
5	Balcão	4	R\$ 90,00	R\$ 360,00
6	Kit Talher 96pcs	1	R\$ 240,00	R\$ 240,00
7	kit panelas	3	R\$ 290,00	R\$ 870,00
8	kit 12 pratos	2	R\$ 204,90	R\$ 409,80
9	Kit 24 copos 310ml	2	R\$	R\$

			100,00	200,00
10	Kit copo cerveja 550ml	2	R\$ 70,00	R\$ 140,00
Sub-total 2				R\$ 27.299,80
3 - Veículos				
	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Total
1	moto CG 150	3	R\$ 7.150,00	R\$ 21.450,00
Sub-total 3				R\$ 21.450,00
Total de Investimento				R\$ 72.929,80

4.2 ESTOQUE

1- Estimativa do Estoque Inicial				
	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Total
1	Arroz	854	R\$ 3,50	R\$ 2.989,00
2	Feijão	854	R\$ 6,00	R\$ 5.124,00
3	litro de óleo	250	R\$ 4,00	R\$ 1.000,00
4	macarrão	300	R\$ 8,70	R\$ 2.610,00
5	farrinha	80	R\$ 8,64	R\$ 691,20
6	açúcar	250	R\$ 2,00	R\$ 500,00
7	café	36	R\$ 11,00	R\$ 396,00
8	Água s/ gás (500ml)	1200	R\$ 1,00	R\$ 1.200,00
9	Água c/ gás (500ml)	1200	R\$ 1,00	R\$ 1.200,00
10	copo de água (310ml)	3456	R\$ 0,50	R\$ 1.728,00
Total 1				R\$ 17.438,20

4.3 FLUXO DE CAIXA

Faturamento Mensal				
Código	Descrição do Produto/Serviço	Quantidade (estimativa de vendas)	Preço de Venda Unitário (\$)	Faturamento Total (\$)
1	Almoço (kg)	1000	R\$ 32,00	R\$ 32.000,00
2	Sucos	600	R\$ 4,50	R\$ 2.700,00
3	Suco Jarra (1L)	200	R\$ 6,00	R\$ 1.200,00
4	Refrigerante (600ml)	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00
5	Refrigerante (lata)	800	R\$ 4,00	R\$ 3.200,00
6	Refrigerante (250ml)	400	R\$ 2,50	R\$ 1.000,00
7	Água s/ gás (500ml)	240	R\$ 2,50	R\$ 600,00
8	Água c/ gás (500ml)	200	R\$ 2,50	R\$ 500,00
9	copo de água (310ml)	80	R\$ 1,00	R\$ 80,00
10	Vitamina (500ml)	60	R\$ 5,50	R\$ 330,00
11	Chá mate (300ml)	40	R\$ 3,75	R\$ 150,00
Total				R\$ 42.760,00

4.4 CAPITAL DE GIRO

Capital de Giro	R\$
1. Estoque Inicial	R\$ 17.438,20
2. Caixa Mínimo	R\$ 86.625,00
Total do Capital de Giro (Total 1 +2)	R\$ 104.063,20

4.5 DEMONSTRATIVO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO

DEMONSTRATIVO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO			
Anexo	Descrição	R\$ Mensal	R\$ Anual
1.5	1. Receita Total com Vendas	R\$ 42.760,00	R\$ 513.120,00
	2. Custo Variáveis Totais	R\$ 4.207,58	R\$ 50.490,96
1.8	(-) Custos com materiais diretos e ou CMV	R\$ -	R\$ -
1.7 (Subtotal 1)	(-) Impostos sobre Vendas	R\$ 2.924,78	R\$ 35.097,36
1.7 (Subtotal 2)	(-) Gatos com Vendas	R\$ 1.282,80	R\$ 15.393,60
	Subtotal de 2	R\$ 4.207,58	R\$ 50.490,96
	3. Margem de Contribuição (1-2)	R\$ 38.552,42	R\$ 462.629,04
1.11	4. (-) Custos Fixos Totais	R\$ 11.771,97	R\$ 141.263,64
	5. Resultado Operacional (Lucro/Prejuízo) (3-4)	R\$ 26.780,45	R\$ 321.365,40

4.5.1 DISTRIBUIÇÃO DE LUCROS

Sócios	Lucro Anual	Distribuição de lucros
Empresa	R\$ 321.365,40	R\$ 156.681,04
Wellyson Fernando		R\$ 54.894,78
Matheus Cardozo		R\$ 54.894,78
Wendell Ferreira		R\$ 54.894,78

4.6 BALANÇO PATRIMONIAL

Balanco Anual			
Ativo		Passivo	
Ativo circulante		Passivo Circulante	
Caixa - Receita de Vendas (1.5)	R\$513.120,00	Fornecedores (1.8)	
Bancos - Caixa Mínimo (1.2)	R\$ 69.186,80	Despesas com Vendas (1.7)	R\$ 15.393,60
Estoque (1.2)	R\$ 34.876,40	Impostos (1.7)	R\$ 35.097,36
		Despesas Administrativas(1.11)	R\$ 141.263,64
Ativo não circulante			
Máquinas e equipamentos (1.1)	R\$ 24.180,00		
Móveis e utensílios (1.1)	R\$ 27.299,80	Patrimônio líquido	
Veículos (1.1)	R\$ 21.450,00	Capital social (1.4)	R\$ 179.493,00
Instalações (1.3)	R\$ 2.500,00	Lucro (1.12)	R\$ 321.365,40
Total	R\$ 692,613,00	Total	R\$ 692,613,00

4.6.1 INICIAL

Fontes de Recursos	Valor (R\$)	%
1. Recursos Próprios	R\$ 179.493,00	100%

4.6.2 PRIMEIRO ANO

Descrição	R\$ Anual
1. Receita Total com Vendas	R\$ 513.120,00

4.7 AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO

Nossa empresa sempre estará de olho em fornecedores mais em conta e com qualidade dos produtos alta para assim poder oferecer produtos de ótima qualidade e custo acessíveis.

4.7.1 INDICADORES DE LUCRATIVIDADE E RENTABILIDADE

Lucratividade	63%
Rentabilidade	426%

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento deste trabalho possibilitou uma percepção mais ampla de toda a cadeia processual que envolve a área administrativa, gerência e continuidade de uma empresa. O Le Coultre, como objetivo deste trabalho, nos permitiu aprender a gerenciar e organizar de forma correta uma empresa. Dada à importância deste trabalho, é imprescindível o destaque de alguns pontos fundamentais para a realização do mesmo: a compreensão prévia da hierarquia empresarial através da montagem de um organograma bem como as bases fundamentais de toda empresa – visão, valores e missão. – Relações trabalhistas e funcionais e a descrição de todo o quadro funcional e suas respectivas remunerações e atribuições, estrutura jurídica e questões financeiramente aceitáveis sob a tutela do capital investido e o retorno esperado. Conhecer intimamente seu público-alvo, o ambiente em que será construído seu núcleo empresarial e um estudo mais profundo sobre os possíveis problemas e impedimentos que possam degradar a empresa. Um administrador deve estar em constante busca por inovações e manutenção das relações que já funcionavam anteriormente,, visto que a estagnação pode comprometer drasticamente um negócio. O controle financeiro assertivo, respaldado em balanços constantes e fluxos de caixa detalhado, aliado à sagacidade e desejo de crescimento certamente elevariam a empresa à posições cada vez mais importantes a níveis que possibilitam um domínio sobre uma área de atuação inteira. Por fim, concluímos que uma empresa só irá crescer se tiver uma boa administração e conhecimento pela área.

ANEXOS

 <p align="center">REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA</p>		
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 92.755.738/0001-01 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 02/09/2019
NOME EMPRESARIAL Wellyson & Matheus Gastronomia LTDA		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) Le Coultre		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 93.29-8-01 - Empresa Alimentícia		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 56.11-2-02 Restaurante		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresarial Limitada		
LOGRADOURO R : Visconde Taunay	NÚMERO 480	COMPLEMENTO
CEP 89203-005	BAIRRO/DISTRITO Atiradores	MUNICÍPIO Joinville
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 29/08/2019
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL		
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****

	Prefeitura Municipal de Joinville Secretaria Municipal da Saúde Gerência de Unidade de Vigilância em Saúde. Coordenação de Vigilância Sanitária e Ambiental	
<h1>ALVARÁ SANITÁRIO</h1>		
N° 10475/2019 REVALIDAÇÃO		
A Secretaria Municipal da Saúde concede à Wellyson & Matheus Gastronomia LTDA , CNPJ/CPF 92.755.738/001-01 , Situado à Rua/Av. Visconde taunay nº 480 - - Bairro Atiradores Licença Sanitária para atividade de Empresa Alimentícia , válido para o Exercício 2019 , enquanto satisfizer às exigências da Legislação em Vigor.		
Responsável: Casimiro Correia Nunes	 MARA LUCIA MONTEIRO MATRÍCULA: 27567	 PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE ARILDO PEREIRA Fiscal Sanitarista Matrícula: 27821-6
EXPOSIÇÃO AO PÚBLICO OBRIGATÓRIA	COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL	Impresso: 18/08/2019
<h2>SAÚDE: UM DIREITO DE TODOS</h2>		

MINISTÉRIO DA FAZENDA
RECEITA FEDERAL DO BRASIL
 Lei Complementar nº 123 - de 14/12/2006
 Lei Complementar nº 127 - de 14/08/2007
 Lei Complementar nº 128 - de 19/12/2008

IMPLES
NACIONAL

EMPRESA: Le Coulte

MICROEMPRESA ☐
EMP. PEQ. PORTE ☒

C.N.P.J. - MF nº 9 2 7 5 5 7 3 8 / 0 0 0 1 - 0 1

 **Secretaria da Fazenda** Prefeitura Municipal de Joinville

ALVARÁ 2019
 de licença para localização e permanência

CPF/CNPJ: 92.755.738/0001-01 DATA: 12/08/2019

CONCEDIDO A: Le Coulte

PARA SE ESTABELECEER NA: Rua Visconde Tuanay, 480

BAIRRO: Atiradores CIDADE: Joinville

OBSERVAÇÕES:

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

CMC	Atividade	Serviço	Funcionamento	Situação	Data início	Área
21353	Restaurante	Serviço de produtos alimentícios	Das 08:00 às 16:00	ATIVO	02/09/2019	151,00

É OBRIGATÓRIO A COLOCAÇÃO DO ALVARÁ EM LOCAL VISÍVEL NO ESTABELECIMENTO!