

PPGI-UFRJ

Disciplina: Análise de Risco

Prof. Eber

Data: 19/07/2016 Entrega: 26/07/2016

Lista no. 3 – Risco de negócio

Chef Roger pretende abrir uma filial de sua conhecida cadeia no Rio de Janeiro, mas para ir em frente com seu projeto, precisa de uma estimativa do potencial de lucro de sua filial no Rio de Janeiro. Através de consulta a alguns especialistas locais, ele ficou convencido que um conjunto de cliente típicos (2 pessoas para jantar ou almoçar) deve gastar cerca de CN\$ 130,00 por visita ao restaurante. Entretanto, é importante mencionar que alguns poucos casais podem vir a escolher um subconjunto dos pratos mais baratos, reduzindo este gasto para um mínimo de CN\$ 90,00.

No caso de conjuntos de 4 clientes, que ocorre com uma certa frequência, o gasto máximo por visita ao restaurante poderia chegar até CN\$ 250,00. Embora seja possível que o restaurante venha a receber visitas de conjuntos de 6 ou mais pessoas, a experiência mostra que estas situações são muito raras, causando um impacto muito pequeno no faturamento total.

Chef Roger calcula que seu restaurante no Rio de Janeiro, em regime, receba a visita diária de pelo menos 40 grupos de pessoas. Em dias atípicos a frequência pode chegar a até 120 grupos, sendo 60 o número mais provável. Uma outra informação relevante fornecida pelos especialistas é que *chef* Roger deve esperar um lucro, antes dos impostos, entre 15% e 30% do faturamento bruto, sendo que cerca de 22% é o valor mais provável.

Seu grupo de trabalho foi encarregado pelo *chef* Roger de prover as estimativas necessárias para determinar a viabilidade econômica de seu novo restaurante no Rio de Janeiro. Para a obtenção destas estimativas considere que todos os meses do ano possuem 30 dias.