

REPÚBLICA DE ANGOLA MISTÉRIO DA EDUCAÇÃO GOVERNO DA PROVÍNCIA DE LUANDA

CURSO: ENERGIA E INSTALAÇÕES ELÉCTRICAS

CLASSE: 12

TURMA: TEIE12CT

PLANO DE NEGÓCIO

HAMBURGARIA

GRUPO Nº- 4:

AUTORES:

Nº4 ###

Nº10 ###

Nº11 ###

Nº28 ###

Nº32 ###

Nº34 ###

ORIENTADOR: PROF: ###

LUANDA/NOVEMBRO/2017



REPÚBLICA DE ANGOLA GOVERNO DA PROVÍNCIA DE LUANDA INSTITUTO MÉDIO POLITECNICO DE VIANA Nº5103 (IMPV)

CURSO: ENERGIA E INSTALAÇÕES ELÉCTRICAS

PLANO DE NEGÓCIO

HAMBURGARIA

INDICE

INTRODUÇÃO

1-	RESUMO EXECUTIVO	-1
	1.1-CONSEITO DE NEGÓCIO	.1
	1.2-MISSÃO DA EMPRESA	-1
	1.3-VISÃO DA EMPRESA	.1
2-	ANÁLISE DO MEIO ENVOLVENTE	
	2.1- CLIENTES	
	2.2- CONCORRENTES	-2
	2.3- TABELA DE FORNECEDORES	-3
	2.4- AMBIENTE GERAL DO NEGÓCIO	-4
3-	PLANO DE MARKETING	-4
	3.1- PRODUTO	-4
	3.2- PREÇO	-4
	3.3- PROMOÇÃO	
	3.4- PONTO DE DISTRIBUIÇÃO OU PRAÇA	-4
4-	PLANO DE OPERAÇÃO	-5
	4.1- POCESSOS OPERACIONAIS	-5
	4.2- NESSECIDADE DE RECURSOS HUMANOS	-6
	4.3- ORGANIGRAMA	-7
	4.4- INSTALAÇÕES	8
	4.5- ASPECTOS LEGAIS	
5-	PLANO FINANCEIRO	9
	5.1- INVESTIMENTO INICIAL	
	5.2- FINANCIAMENTO	-9
	5.3- CAPITAL SOCIAL	
	5.4- PREVISÃO DE VENDAS E RECEITAS	
	5.5- VOLUME DE NEGÓCIO TOTAL	
	5.6- CUSTOS VARIAVEIS	-10
	5.7- CUSTOS FIXOS	-11
	5.8- CUSTOS COM MÃO DE OBRA	
	5.9- CUSTOS COM DEPRESSÃO OU AMORTIZAÇÃO	
6-	DEMOSTRAÇÃO DE RESULTADOS PREVISORIOS	12

DIFICULDADE

CONCLUSÃO

INTRODUÇÃO

Este projeto é fruto dos conhecimentos adquirido ao longo destes três anos no curso de empreendedorismo. O empreendedor é um indivíduo que cria uma oportunidade de negócio, baseando-se neste contexto foi criada hamburgaria Bom Sabor da Marlene, antes da criação deste estabelecimento tivemos a obrigação de fazer um estudo do mercado, sabendo quais são os nossos clientes e concorrentes e reunimos um capital necessário de. 1.850.380,00kzs.

Para criação do nosso estabelecimento foi necessário aplicar os conhecimento de empreendedorismo, de criação de um plano de negócio, este projeto seguiu todo os procedimentos de criação de um plano de negócio. E desejamos que este trabalho seja uma ferramenta eficaz no conjunto de trabalho realizado por alunos ao fim de formar bom empreendedores.

1-RESUMO EXECUTIVO

1.1-CONCEITO DE NEGÓCIO

Hamburgária Bom Sabor da Marlene é um pequeno estabelecimento ou empresa que atua no ramo da culinária. Está localizada em Viana propriamente em Luanda-Sul nos Quatros Campos.

Hamburgária Bom Sabor da Marlene presta serviços aos clientes de todo tipo de idade e classe socioeconômica com produtos alimentares com qualidade e excelência no atendimento.

Para melhor apresentação de serviço a empresa busca ter uma interação com os clientes a partir dos endereços eletrônicos:

http://www.hamburgueriabomsabordaMarlene@hotmail.com.

A hamburgária Bom Sabor de Marlene é uma empresa que atua no ramo da culinária apresentando os melhores serviços com produtos nutritivos e deliciosos. A empresa é extremamente rigoroso no que toca a higiene da empresa e dos seus produtos.

A empresa dispões de profissionais especializados no ramo que foram formados com um curso de um ano no Centro de Formação Profissional do **MAPESS** no ramo da culinária. Prestando melhor serviço no que diz respeito ao atendimento ao público e na qualidade dos seus produtos.

A empresa está no ramo de negócios alimentares, e principalmente no fábrico de hambúrguer, cachorro quente, respeitando os hábitos e costumes da sociedade Angolana.

A empresa possui um serviço de **entrega ao domicílio**, dos nossos produtos. Com esse serviço a empresa aumenta os seus lucros e atende melhor as necessidades dos seus clientes.

A empresa tem como público alvo pessoas de todas as idades e várias classes sociais da nossa sociedade. O capital investido para empresa é de **1.850.380,00kzs**, e com facturamento mensal **1.325.000,00kzs**, e num período de cinco anos a empresa atingirá um lucro de **64.810.991,17kzs**.

1.2-MISSÃO DA EMPRESA

A empresa tem como missão principal vender produtos alimentares oferecendo a todos os nossos clientes produtos saborosos e nutritivos, para toda localidade de Luanda especialmente para todos os moradores do bairro Luanda-Sul com um grau de confiança superior aos produtos oferecidos por estabelecimentos ou empresas semelhante do mesmo ramo.

1.3-VISÃO DA EMPRESA

Ser líder em Viana, ou mesmo em Luanda como a melhor hamburgaría porque a empresa tem como expectativa abrir mais de 6 hamburgaría até **2021**, e futuramente evoluir par um restaurante.

2-ANÁLISE DO MEIO ENVOLVENTE

2.1-CLIENTES

Os nossos clientes são a população o município de Viana concretamente do bairro Luanda-Sul Segundo a estatística feita ha mas homens do que mulheres. Entretanto, as suas idades variam dos 10 aos 50 anós de idade Sabendo que se trata de uma área urbanizada da cidade de Luanda (Angola), os clientes encontrarão com facilidade o nosso negócio.

2.2-CONCORRENTES

O nosso estabelecimento encontra-se num local próspero para qualquer tipo de negócio. Por iss, temos vários concorrentes, e os nossos principais concorrentes são: os restaurantes, e roulotes que se encontram ao nosso arredor e esses concorrentes são restaurantes Sport Café, restaurante Kavuange Damasco, Enchaboca, Pazage, Pisaria Italiana, roulote Bom Lazer, roulote Sentinela, padaria e pastelaria Puro Gosto.

2.3-TABELA DE FORNECEDORES

Na tabela abaixo existem fornecedores formais e informais:

Fornecedores	Produtos	Quantidades	Preços
Alimenta Angola & Kero	Pão de		
Allillelita Aligola & Nelo	cachorro	i Embalagem e o paes	720,00 kz
Candando & Shoprite	Pão de	1 Embalagem e 6 pães	680,00kz
Candando & Onoprite	hambúrguer	i Embalagem e o paes	000,0002
Shoprite & Kero	Carne	1 kg de 18 metades	1900,00 kz
Alimenta Angola & Shoprite	Óleo	1 caixa de 12 litros	800,00kz
			· ·
Jumbo & Kero	Maionese	1 caixa de 12 unidades	800,00kz
Alimenta Angola & Kero	Ketchup	1 caixa de 12 unidades	600,00kz
Jumbo & Shoprite	Amostarda	2 embalagem de 6 unidades	200,00kz
Alimenta Angola & Kero	Alface	2 embalagem	1500,00kz
Shoprite & Alimenta Angola	Salsicha	2 latas de 30 salsicha	1500,00kz
Kero & Jumbo & Kikovo	0	1 caixa	13.000,00
Lostionard O. Mana	Ovos	O amb classes	kz
Lactiangol & Kero	Queijo	2 embalagem	500,00kz
Kero & Shoprite & Jumbo	Batata ralada	2 embalegem	1500,00kz
Kero & Mercado do 30	Repolho	1 balde	2500,00kz
Kero & Shoprite	Cenoura	1 balde	1000,00kz
Mercado do 30 & Kero	T	1 balde	1500,00kz
	Tomate		
Lain de Cueva	verde	4 saive de 20 suerdenene	4500 001-
Loja da Suave	Guardanapo	1 caixa de 30 guardanapo	1500,00kz
Mussungo Comericio LDA	Cuca	1 grade	2750,00 kz
Mussungo Comericio LDA	Nocal	1 grade	2650,00 kz
Kero & Alimenta Angola	Água	2 embalagem	2000,00kz
Mussungo Comericio LDA	Booster	1 grade	3350,00 kz
Mussungo Comericio LDA & Kero	Tigra	1 grade	2750,00 kz
Mussungo comericio LDA	Eka	1 grada	2650,00 kz
Mussungo Comericio LDA &	Sumol	1 grade 1 grade	1900,00 kz
Shoprite	Sumoi	i grade	1900,00 KZ
Mussungo Comericio LDA &	Twiste	1 grade	2800,00kz
Kero	1 WISIG	i grade	2000,00KZ
Mussungo Comericio LDA &	Compal	1 grade	2800,00kz
Shoprite	Compan	9.440	2000,00112
Mussungo Comericio LDA &	Coca cola	1 grade	2600,00 kz
Kero		3.55	
Mussungo Comericio LDA &	Blue	1 grade	1880,00 kz
Kero		Ŭ ana	,
Mussungo Comericio LDA &	Speed	1 grade	3100,00 kz
Kero	energy	_	
Mussungo Comericio LDA &	XXXL energy	1 grade	2500,00 kz
Kero			
Mussungo Comericio LDA &	Bela	1 grade	2000,00 kz
Kero			
Mussungo Comericio LDA &	Tuti	1 grade	1350,00 kz
Kero			

2.4-AMBIENTE GERAL DO NEGÓCIO

Com os dados recolhidos é possível fazer análise F.O.F.A.

ANÁLISE F.O.F.A

*	FORÇAS:	*	FRAQUEZAS:
✓	Mão de obra qualificada.	✓	Vista que a empresa é nova no
✓	Boa localização.		mercado não temos experiência
✓	Capital adequado.		no negócio.
✓	Equipamento sofisticado.	✓	Visto que as outras empresas
✓	Produtos de qualidade.		que se encontram na mesma localização já têm um longo
			período de trabalho e
			experiência neste tipo de
			negócio.
*	OPORTUNIDADES:	*	AMEAÇAS:
✓	Explosão demográfica	✓	O surgimento de novas
✓	Prestação de serviço deficiente		hamburgarias e restaurantes.
	das empresas concorrentes	✓	O fraco habito de consumo de
			hambúrguer dos habitantes.

3-PLANO DE MARKETING

3.1-PRODUTO

Hamburgaria Bom Sabor da Marlene tem como os seus produtos hambúrguer e cachorro quente. Composição dos nossos produtos, os elementos típicos são batatas e tomates.

A composição do nosso hambúrguer é feito de pão de hambúrguer, carne, ovo, tomate verde, alface, batata ralada frita, maionese, ketchup, amostarda, queijo, chourição e fiambre.

A composição do nosso cachorro é de pão de cachorro, salsicha, repolho, batata fria ralada, maionese e ketchup.

3.2-PREÇOS

Os nossos preços são acessíveis para todo tipo de clientes, e os preços variam consoante os nossos produtos que são:(cachorro) 500kz, (hambúrguer) 700kz e o preçário das bebidas rolam de 150 a 300kz.

3.3-POMOÇÃO

As nossas divulgações são feitas por meios de painéis publicitários, rádio viana, canais televisivos que são: Zap Novela, Zap Viva, Blast,TPA 1 e 2 e possuímos um site (http://www.hamburgueriabomsabordaMarlene@hotmail.com), também temos uma página no facebook, e temos como grande objetivo que a nossa empresa possui um serviço de entrega ao domicílio.

3.4-PONTO DE DISTRIBUIÇÃO OU PRAÇA

Os clientes iram adquirir os nosso serviços no balcão da nosso hamburgaria que se encontra-se localizado no município de Viana concretamente no bairro Luanda-Sul nos Quatro Campo.

4-PLANO DE OPERAÇÃO

Hamburgaria Bom Sabor da Marlene, terá capacidade de. Produzir 30 hamburgueres e 30 cachorros quente, por dia.

4.1-PROCESSOS OPERACIONAIS

O nosso negócio opera da seguinte forma: Quando o cliente chega ao nosso estabelecimento um dos funcionários apresenta-se e atende o respectivo cliente.

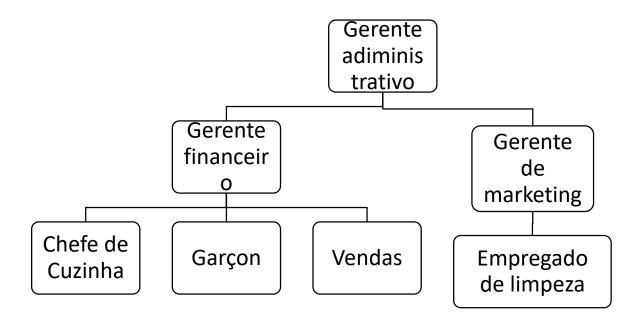
PROCESSOS OPERACIONAL

PRODUTOS	IGREDIENTES	PROCESSO DE PREPARAÇÃO
Hambúrguer	Pão, ovo, carne, chourição, fiambre, queijo, alface, cenoura, batata, maionese e ketchup.	Passar o ovo e a carne e fritar também a batata.
Cachorro	Pão, salsicha, batata, milho, cenoura, maionese e ketchup.	Fritar a salsicha, e adicionar outro ingredientes no ato de finalização do cachorro.

4.2-NESSECIDADE DE RECURSOS HUMANOS

CARGO	FUNÇÃO	PERFIL	SALÁRIO
Gerente administrativo	Responsável pela gerência da empresa	Capacidade de liderança e conhecimento, nu ramo da administração	50.000,00 kzs
Gerente financeiro	Gestor do dinheiro da empresa e chefe da tesouraria	Conhecimento adquiridos no que toca a contabilidade e economia	45.000,00 kzs
Gerente de marketing	Responsável pelas vendas e promoção da mesma	Conhecimento no que toca a área de marketing e publicidade de qualquer empresa	40.000,00 kzs
Chefe de Cuzinha	Responsável pela produção dos produtos da empresa	Capacidade e conhecimento no que toca, nu ramo da gastronomia	35.000,00 kzs
Chefe de Venda	Responsável pelo serviço de entrega ao domicílio		30.000,00 kzs
Garçon	Atendimento ao público	Atendimento com cortesia aos clientes	25.000,00 kzs
Empregado de limpeza	Manter a empresa limpa	Conhecimento de saneamento	20.000,00 kzs

4.3-ORGANIGRAMA



4.4-INSTALAÇÕES

A empresa apresenta uma área de escritório, área de deposito ou armazenamento dos produtos adquiridos, uma área de concepção dos alimentos (cozinha), e uma área de vendas com dois balcões de atendimento e dois wc.

4.5-ASPECTOS LEGAIS

A empresa foi criada em nome colectivo,e não está legalizada mas pretendemos legalizala, dentro dos parâmetros legais, que são:

OS DOCUMENTOS A TRATAR PARA A LEGALIZAÇÃO DA EMPRESA SÃO:

- Declaração para construção da empresa.
- Denominação social da empresa
- Emissão do cartão de contribuinte
- Pagamento de imposto para início das actividades comerciais
- Registo do início da actividade comercial.

E futuramente a empresa tratara os documentos, para inserção dos trabalhadores no Instituto de Segurança Social.

5-PLANO FINANCEIRO

5.1-INVESTIMENTO INICIAL

Despesa inicial	Custos
Construção da estrutura física da hamburgaria	700.000,00kzs
Móvel	979.000,00kzs
Equipamentos elétricos	8000.000,00kzs
Fundos de Maneiro inicial	91.380,00kzs
Total de investimento	1.850.380,00kzs

5.2-FINANCIAMENTO

Fonte de financiamento					
Capital social 1.850.380,00kzs 100%					
Total	1.850.380,00kzs	100%			

5.3-CAPITAL SOCIAL

Capital social				
Sócio 1	308.396,6667kzs			
Sócio 2	308.396,6667kzs			
Sócio 3	308.396,6667kzs			
Sócio 4	308.396,6667kzs			
Sócio 5	308.396,6667kzs			
Sócio 6	308.396,6667kzs			
Total	1.850.380,00kzs			

5.4-PREVISÃO DE VENDAS E RECEITA

Produto	Quantidades de vendas			Preços	Val	ores
	Diários	Mensais	Anuais		Mensais	Anuais
Cachorro	30	600,00kzs	72.000,00 kzs	400.00kzs	240.000,00 kzs	2.880.000,00kzs
Hambúrguer	30	600,00 kzs	72.000,00 kzs	600,00 kzs	360.000,00 kzs	4.320.000,00kzs
Cuca	48	960,00 kzs	11520,00 kzs	100,00 kzs	96.000,00 kzs	1.152.000,00kzs
Nocal	48	960,00 kzs	11520,00 kzs	100,00 kzs	96.000,00 kzs	1.152.000,00kzs
Água	12	240,00 kzs	2880,00 kzs	100,00 kzs	24.00,00kzs	288.000,00kzs
Booster	25	500,00 kzs	6000,00 kzs	100,00 kzs	50.000,00 kzs	600.000,00kzs
Tigra	30	600,00 kzs	7.200,00 kzs	100,00 kzs	60.000,00 kzs	720.000,00kzs
Eka	40	800,00 kzs	9.600,00 kzs	100,00 kzs	80.000,00 kzs	960.000,00kzs
Sumol	15	300,00 kzs	3600,00 kzs	150,00 kzs	45.000,00 kzs	540.000,00kzs
Twist	5	100,00 kzs	1200,00 kzs	200,00 kzs	20.000,00 kzs	240.000,00kzs
Compal	20	400,00 kzs	4800,00 kzs	1500,00 kzs	60.000,00 kzs	720.000,00kzs
Coca cola	15	300,00 kzs	3600,00 kzs	150,00 kzs	45.000,00 kzs	540.000,00kzs
Blue	20	400,00 kzs	4800,00 kzs	100,00 kzs	40.000,00 kzs	480.000,00kzs
Speed	10	200,00 kzs	2400,00 kzs	200,00 kzs	40.000,00 kzs	480.000,00kzs
XXXL	5	100,00 kzs	1200,00 kzs	150,00 kzs	15.000,00 kzs	180.000,00kzs
Bela	15	300,00 kzs	3600,00 kzs	100,00 kzs	30.000,00 kzs	360.000,00kzs
Tutti	6	120,00 kzs	1440,00 kzs	200,00 kzs	24.000,00kzs	288.000,00kzs
Total					1.325.000,00kzs	15.900.000,00kzs

5.5-VOLUME DE NEGÓCIO TOTAL

Descrição	Volume de negócio
Mensal	1.325.000,00kzs
Ano 1	15.9000.000,00kzs
Ano 2	16.695.000,00kzs
Ano 3	17.529.750,00kzs
Ano 4	18.406.237,5kzs
Ano 5	19.326.549,38kzs
Taxa (IR)	5%

5.6-CUSTOS VARIÁVEIS

Produto		Quantidades de	Cı	ustos		
	Diários	Mensais	Unidade	Preços	Mensais	Anuais
Pão de hambúrguer	5 embalagem de 6 pães	100,00 kzs	kg	750,00 kzs	75.000,00kzs	900.000,00kzs
Pão de cachorro	5 embalagem de 6 pães	100,00 kzs	kg	650,00 kzs	65.000,00kzs	780.000,00kzs
Carne	5 embalagem de 6 metades	100,00 kzs	kg	1900,00 kzs	190.000,00kzs	2280.000,00kzs
Ovo	60 ovos	1200,00 kzs	kg	3.000,00 kzs	3600.000,00kzs	43.200.000,00kzs
Salsicha	1 lata de 30	20,00 kzs	kg	750,00 kzs	15.000,00kzs	180.000,00kzs
Batata	3 embalagem	60,00 kzs	kg	2250,00 kzs	135.000,00kzs	1.620.000,00kzs
Chourição	1 lata de 30	20,00 kzs	kg	750,00 kzs	15.000,00kzs	180.000,00kzs
Fiambre	2 embalagem de 6 metade	40,00 kzs	kg	2000,00 kzs	80.000,00kzs	980.000,00kzs
Queijo	2 embalagem	40,00 kzs	kg	5000,00 kzs	200.000,00kzs	2.400.000,00kzs
Alface	4 embalagem	80,00 kzs	kg	3.000,00 kzs	240.000,00kzs	2.880.000,00kzs
Cenoura	1,5 de balde	30,00 kzs	kg	500,00 kzs	15.000,00kzs	180.000,00kzs
Maionese	2 garrafas	40,00 kzs	kg	1600,00 kzs	64.000,00kzs	768.000,00kzs
Ketchup	2 garrafas	40,00 kzs	kg	1600,00 kzs	64.000,00kzs	768.000,00kzs
Milho doce	2 embalagem	40,00 kzs	kg	800,00 kzs	32.000,00kzs	384.000,00kzs
Tomate	1,5 de balde	30,00 kzs	kg	500,00 kzs	15.000,00kzs	180.000,00kzs
Óleo	5 litros	100,00 kzs	kg	1250,00 kzs	125.000,00kzs	1.500.000,00kzs
Guardanapo	7 embalagem	140,00 kzs	kg	2450p,00 kzs	343.000,00kzs	4.116.000,00kzs
Sacos	5 resmas	200,00 kzs	kg	1500,00 kzs	300.000,00kzs	3.600.000,00kzs
Total					5.573.000,00kzs	66.876.000,00kzs

CRESCIMENTO DE CUSTOS VARÁVEIS

Descrição	Custos variáveis
Mensal	5.573.000,00kzs
Ano 1	66.876.000,00kzs
Ano 2	70.219.800,00kzs
Ano 3	73.730.790,00kzs
Ano 4	77.417.329,5kzs
Ano 5	81.288.195,48kzs
Taxa (IR)	5%

5.7-CUSTOS FIXOS

Descrição		
	Mensal	Anuais
Pagamento de energia	4500,00kzs	54.000,00kzs
Pagamento de água 10.000L	11.000,00kzs	132.000,00kzs
Total	15.500,00kzs	186.000,00kzs

CRESCIMENTO DE CUSTOS FIXOS

Descrição	Custos fixos		
Mensal	15.500,00kzs		
Ano 1	186.000,00kzs		
Ano 2	195.300,00kzs		
Ano 3	205.065,00kzs		
Ano 4	215.318,25kzs		
Ano 5	226.084,1625kzs		
Taxa (IR)	5%		

5.8-CUSTOS COM MÃO DE OBRA

	Mão de obra		
Função	Mensal	Anual	
Gerente administrativo	50.000,00kzs	600.000,00kzs	
Gerente financeiro	45.000,00kzs	540.000,00kzs	
Gerente de marketing	40.000,00kzs	480.000,00kzs	
Chefe de cozinha	35.000,00kzs	420.000,00kzs	
Chefe de venda	30.000,00kzs	360.000,00kzs	
Garçon	25.000,00kzs	300.000,00kzs	
Empregado de limpeza	20.000,00kzs	240.000,00kzs	
Total	245.000,00kzs	2.940.000,00kzs	

CRESCIMENTO DE MÃO DE OBRA

Descrição	Custo de mão de obra		
Mensal	245.000,00kzs		
Ano 1	2.940.000,00kzs		
Ano 2	3.087.000,00kzs		
Ano 3	3.241.350,00kzs		
Ano 4	3.403.417,5kzs		
Ano 5	3.573.588,375kzs		
Taxa (IR)	5%		

5.9-CUSTOS COM DEPRECIAÇÃO OU AMORTIZAÇÃO

Descrição	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Fogão(1)	80.000,00kzs	80.000,00kzs	80.000,00kzs	80.000,00kzs	80.000,00kzs
Taxa anual de					
amortização	16.000,00kzs	16.000,00kzs	16.000,00kzs	16.000,00kzs	16.000,00kzs
Taxa (IR)			20%		

6-DEMOSTRAÇÃO DE RESULTADOS PREVISORIOS

Descrição	Mensal	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Volume de negócio	1.325.000,00kzs	15.900.000,00	16.695.000,00	17.529.750,00	18.406.237,5	19.326.549,38
		kzs	kzs	kzs	kzs	kzs
Custos variáveis	5.573.000,00kzs	66.876.000,00	70.219.800,00	73.730.790,00	77.417.329,5	81.288.195,48
		kzs	kzs	kzs	kzs	kzs
Custos fixos	15.500.000,00kz	186.000,00kzs	195.30.000,00	205.065,00kzs	215.318,25kz	226.084,1625k
	S		kzs		S	ZS
Custo com mão de	245000,00kzs	2.940.000,00k	3.087.000,00k	3.241.350,00k	3.403.417,5k	3.573.588,375
obra		ZS	ZS	ZS	ZS	kzs
Amortização	1.333,33kzs	16.000,00kzs	16.000,00kzs	16.000,00kzs	16.000,00kzs	16.000,00kzs
Resultados brutos	4.509.833,33kzs	54.118.000,00	5682.3100,00k	59.663.455,00	62.645.827,7	65.777.318,64
		kzs	ZS	kzs	5kzs	kzs
Imposto(IR) 5%	66.2250,00kzs	795.000,00kzs	834.750,00kzs	876.487,5kzs	920.311,875	966.327,469kz
					kzs	S
Resultados líquidos	4.443.583,33kzs	53.323.000,00	55.988.350,00	58.786.967,5k	61.725.515,8	64.810.991,17
		kzs	kzs	ZS	8kzs	kzs

FORMULAS

RB = VN - (CV+CF+CM+MT)

RL = RB - IR

DIFICULDADE

Ao longo da elaboração deste projeto, tivemos muitas dificuldades ao fazer o enquadramento teórico da matéria, a pouca participação de alguns colegas de alguns colegas na realização do projeto.

Nem por isso no meio, de tantas dificuldades não desistimos com muita persistência e determinação conseguimos resolver, as principais dificuldades na realização deste projeto assim, estas são as principais dificuldades que nos deparamos na realização deste plano de negócio.

CONCLUSÃO

Despois de um tempo de análise do mercado, conseguimos com muito êxito concluir a elaboração deste plano de negócio, vimos que por intermédio de muita análise conseguimos identificar quais são a nossa força internas e externas da nossa empresa.

Os recursos financeiros são muitos importante para a elaboração de um negócio, o capital inicial tem que ser suficiente para cobrir, todas as despesas do negócio.

Assim concluímos este projeto de empreendedorismo que tem como seu tema principal a criação de uma hamburgaria estaremos preparados para ajudar no processo econômico de Angola e ter a oportunidade de empregar alguns jovens desempregado.