

**SEP0571 - Projetos de Investimento**

# **PLANO DE NEGÓCIOS**

Prof.<sup>a</sup> Associada Daisy Aparecida do Nascimento Rebelatto

*Email: [daisy@usp.br](mailto:daisy@usp.br)*



**Existem algumas  
formas de descrever  
um negócio**

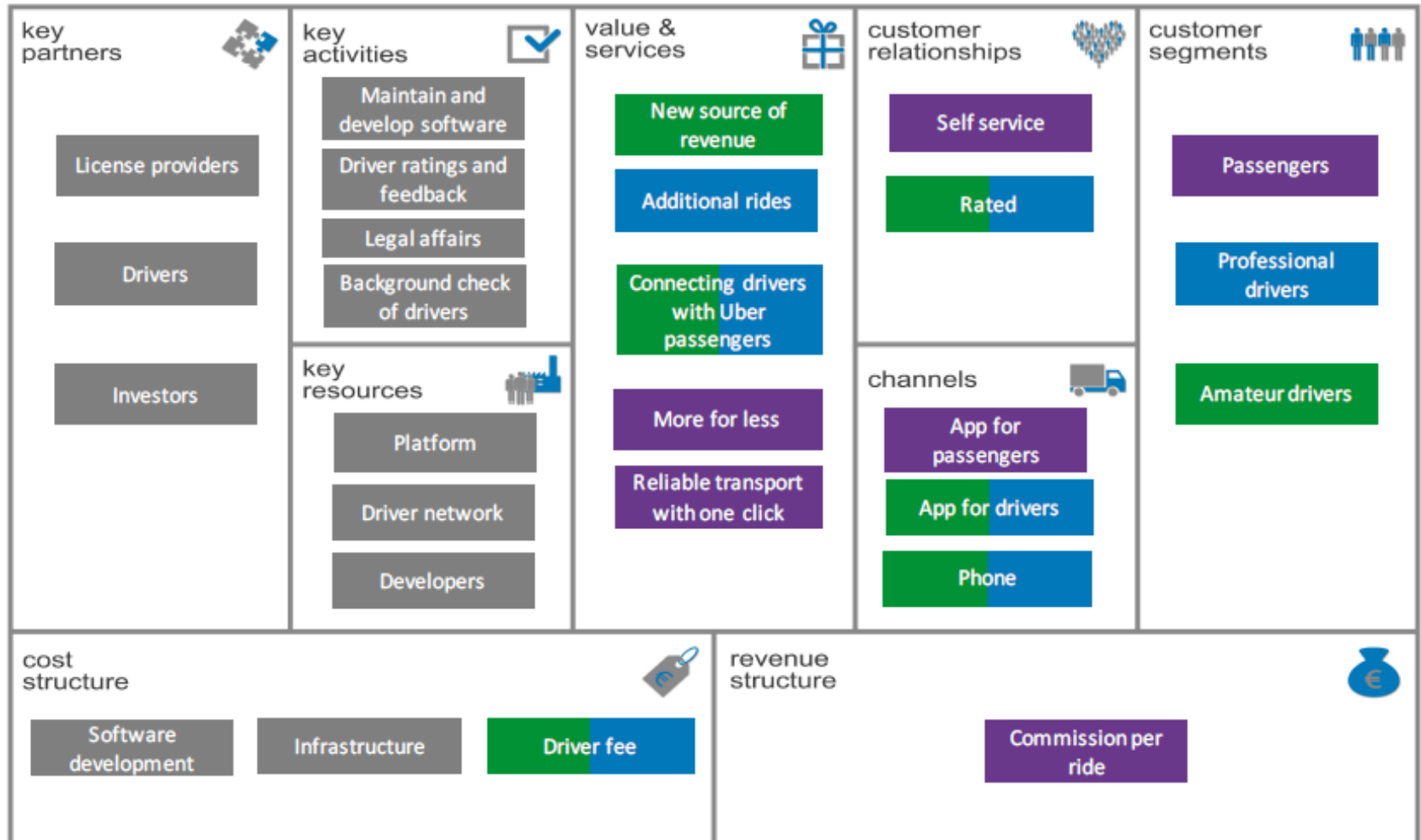
**CANVAS BUSINESS MODEL**

**VALUE BUILDER**

**PLANO DE NEGÓCIO**

# business model canvas

name Uber



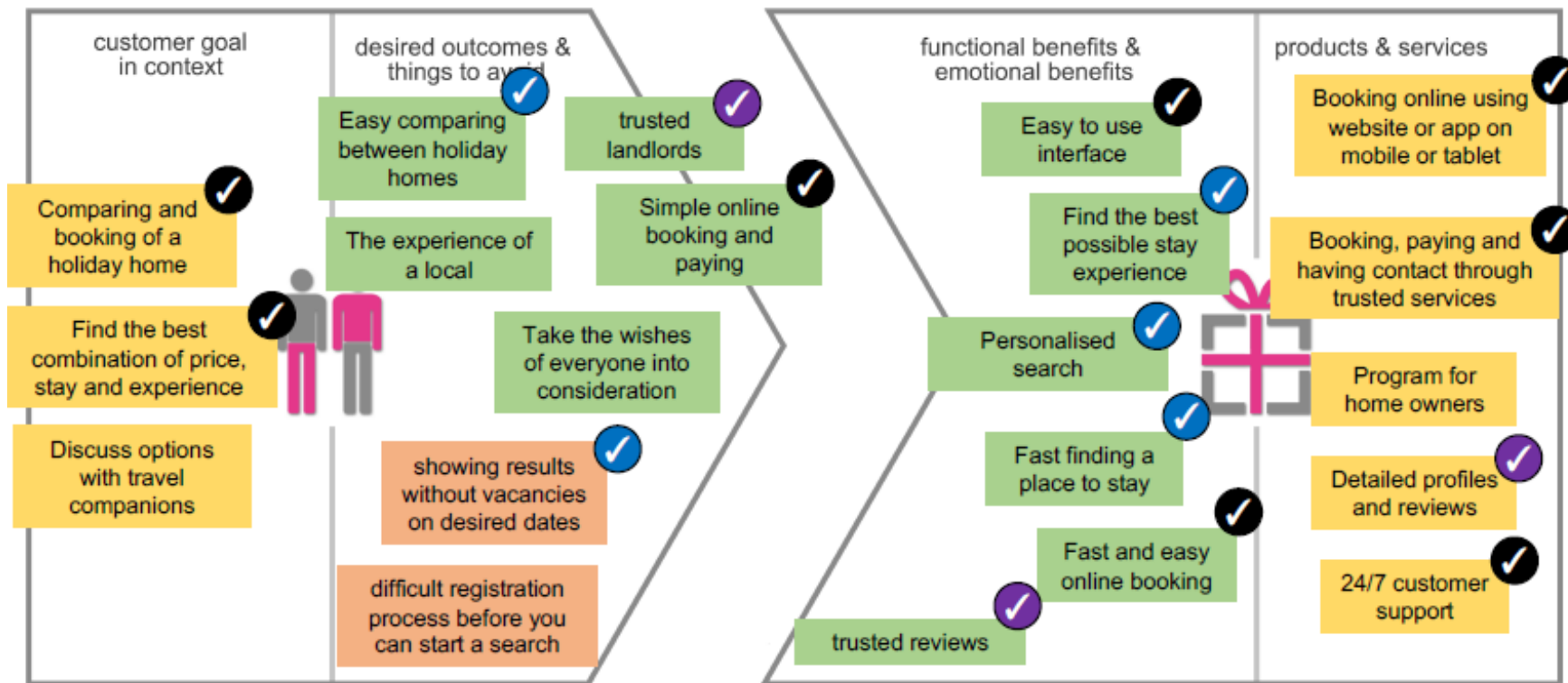
date \_\_\_\_\_

Business Model Canvas from Strategyzer.com. The Business Model Canvas is licensed under the Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported License.

**BUSINESS MAKEOVER**

# value builder

name AirBnB



## customer - product fit

customer segment A traveller looking for accommodation for a group	value proposition A community marketplace where people can promote or book accommodations
---	--

date 28-11-2017

# Plano de negócio – Pizza Cone BH

25 mil pizzarias no Brasil

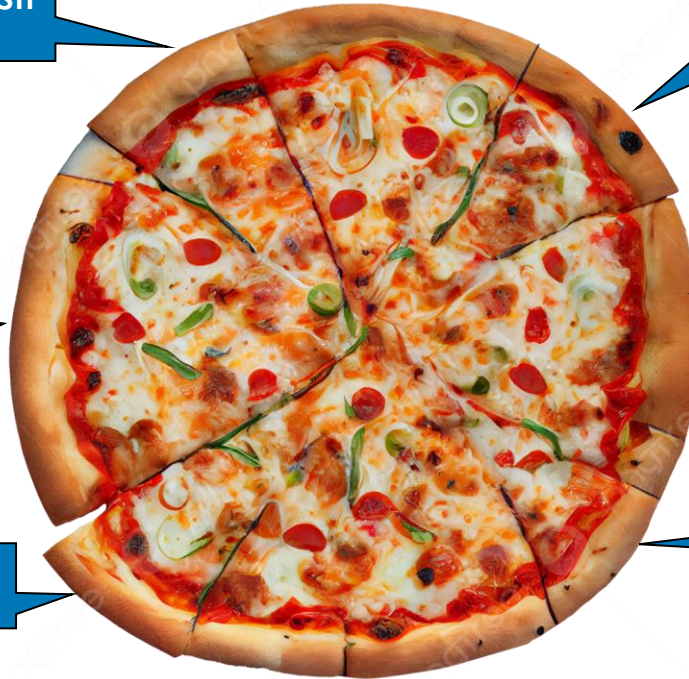
6 mil em São Paulo

Setor em crescimento

43 milhões de pizza/mês

US\$ 5 bilhões/ano

US\$ 400 milhões/mês



- A proposta da **BH pizza cone** é ocupar espaço no mercado estudado e oferecer um produto diferenciado e de qualidade.

# Mercado – Pizza Cone BH

## Vantagens

Mercado inovador

Nenhuma empresa em BH (2008)

## Produto

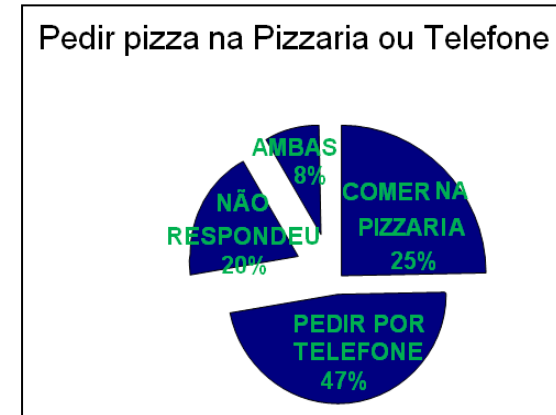
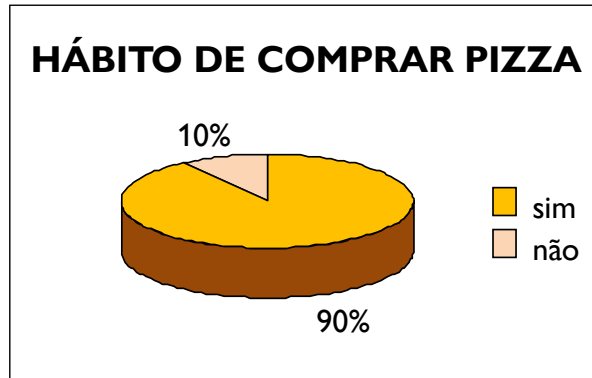
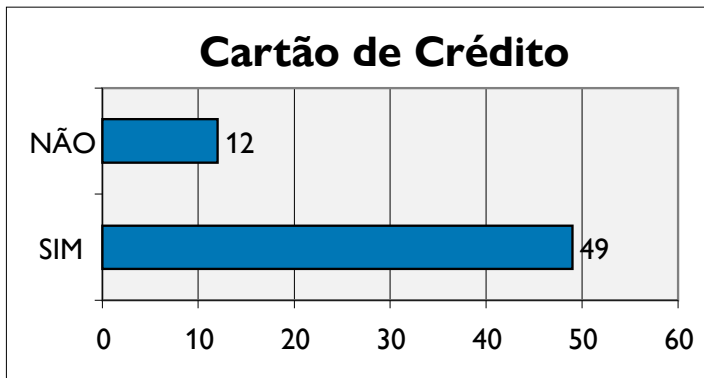
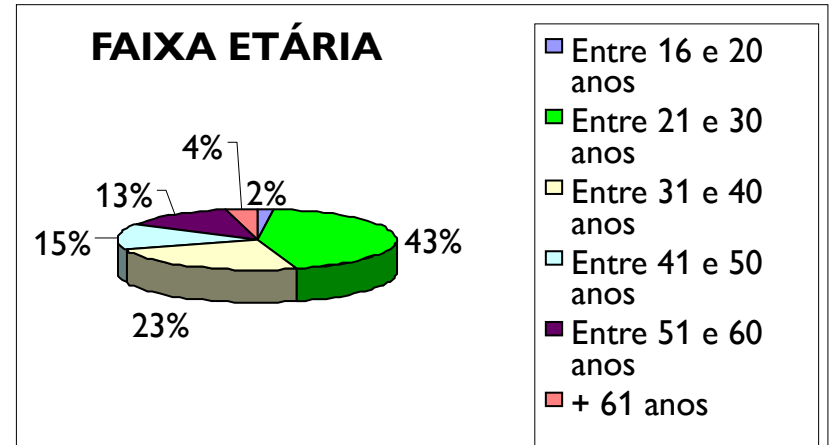
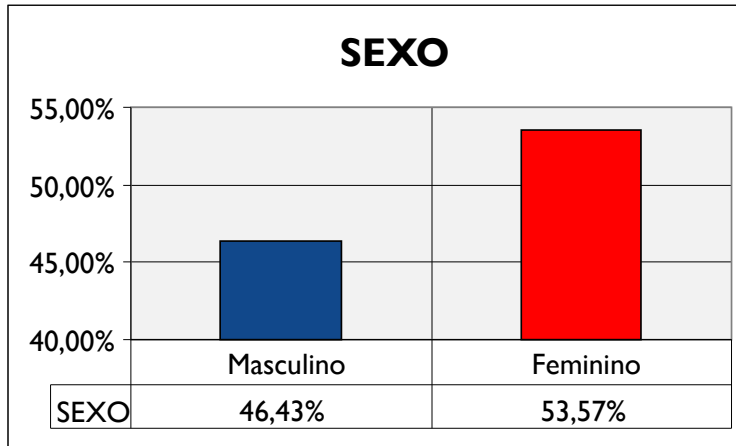


**BHCONE**  
pizza

## Competidores



# Cientes



# Marketing



Frango à bolonhesa

Preço médio

R\$ 14,50



Portuguesa

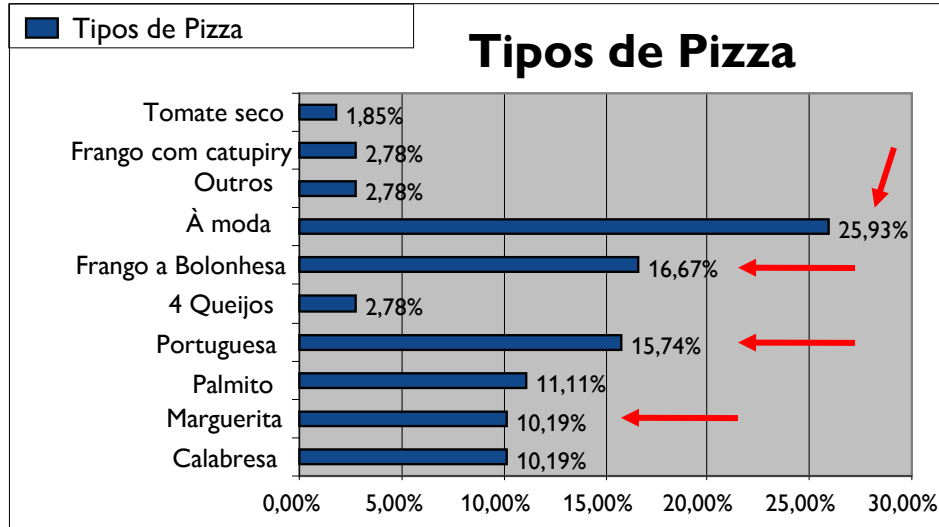
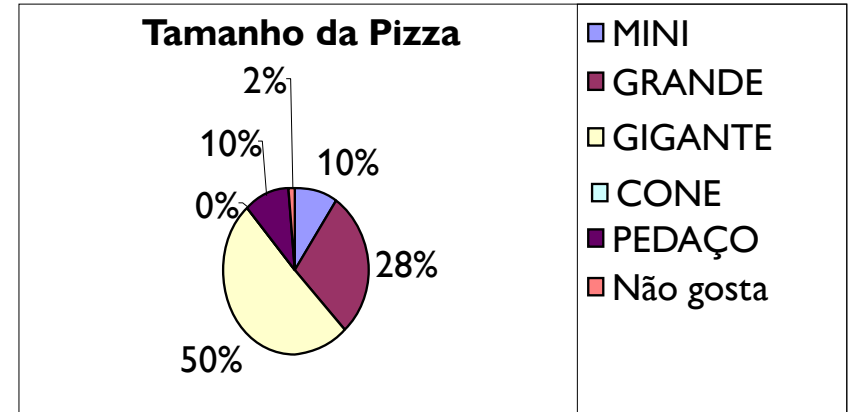


à moda

R\$ 13,50

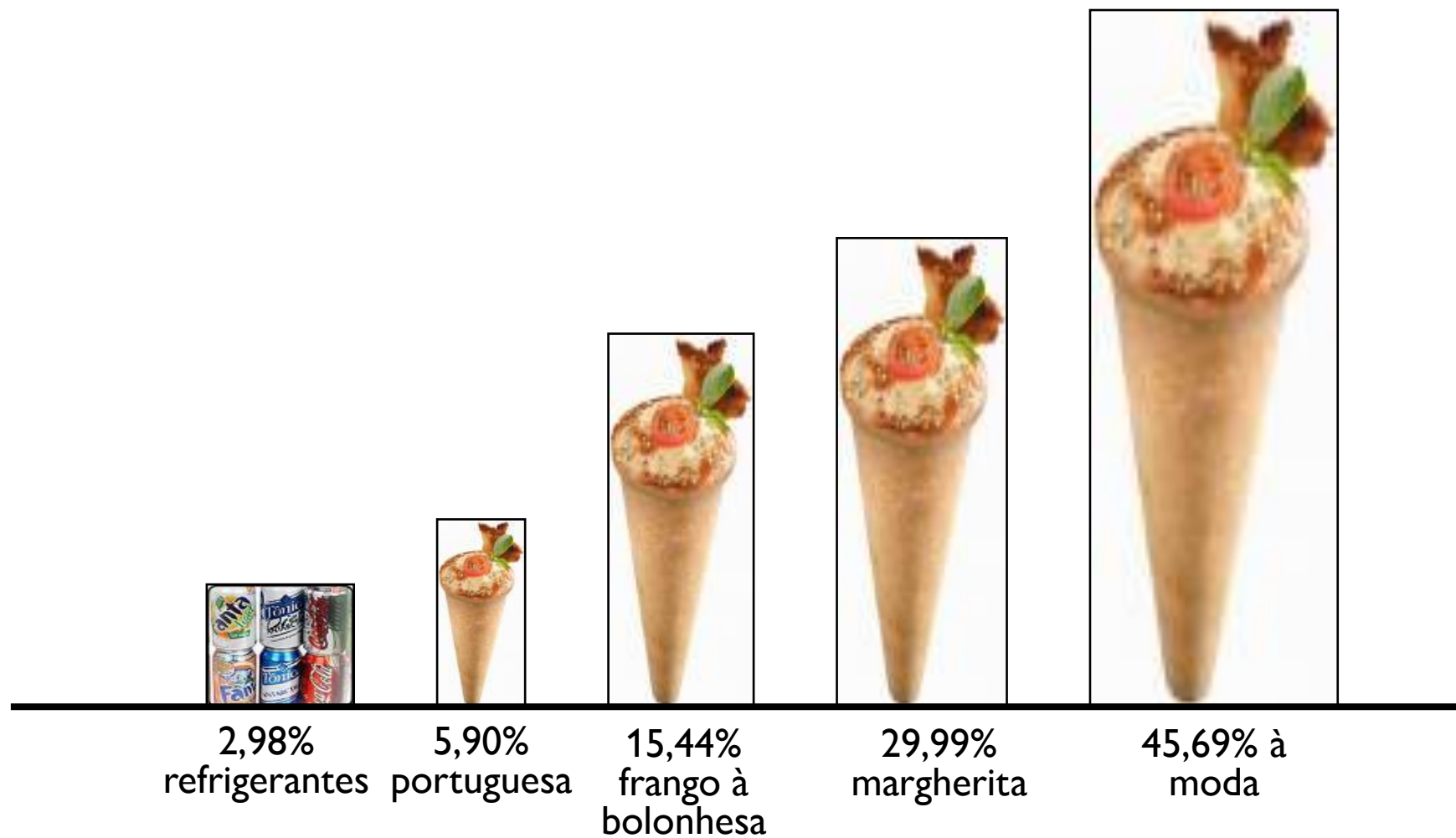


Marguerita



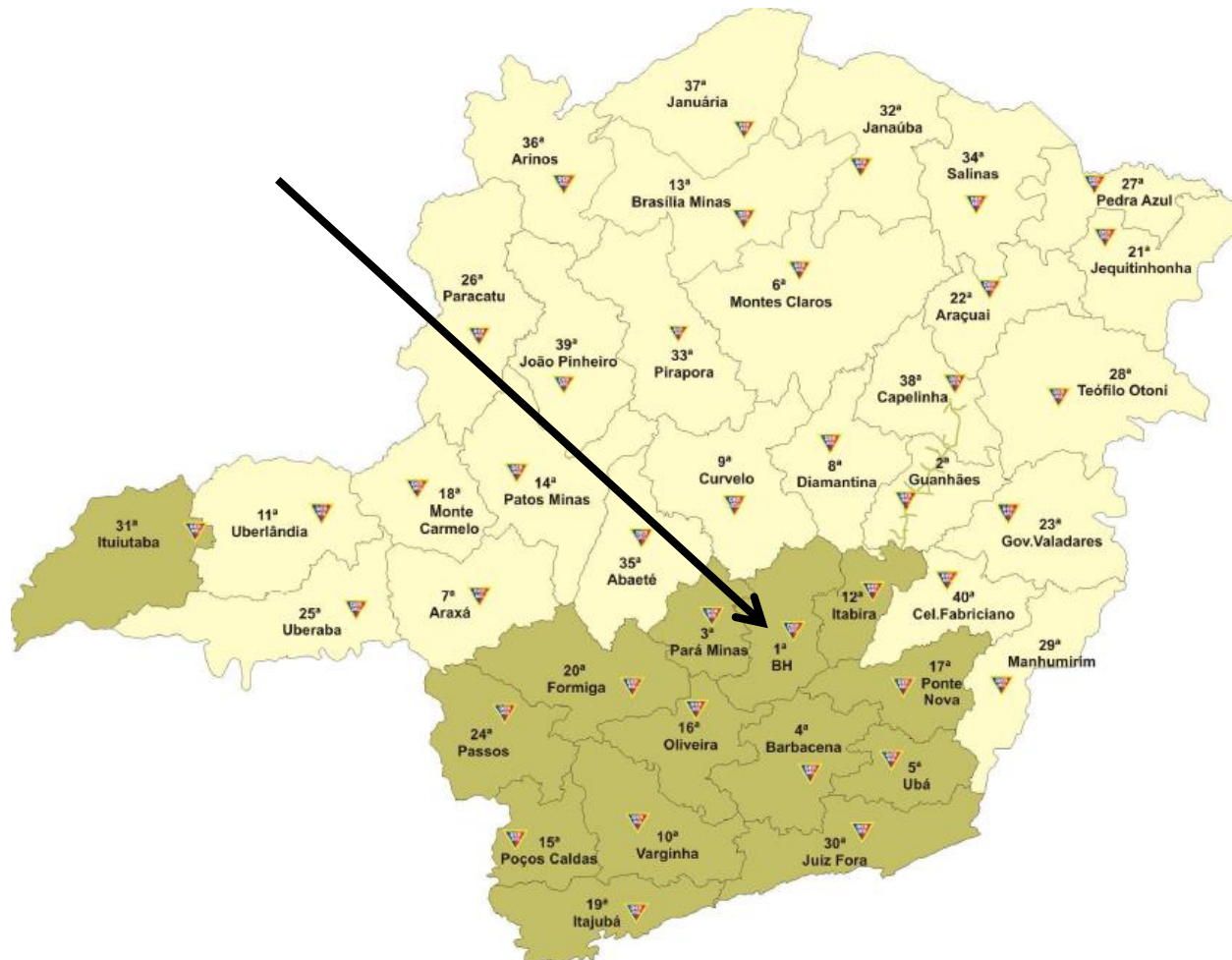


# Projeção das vendas



# Localização

- Quiosque no Shopping Cidade – grande número de pessoas que procuram um *fast food* diário no centro da cidade.



## Processo de Produção:

- Massa pré-fabricada

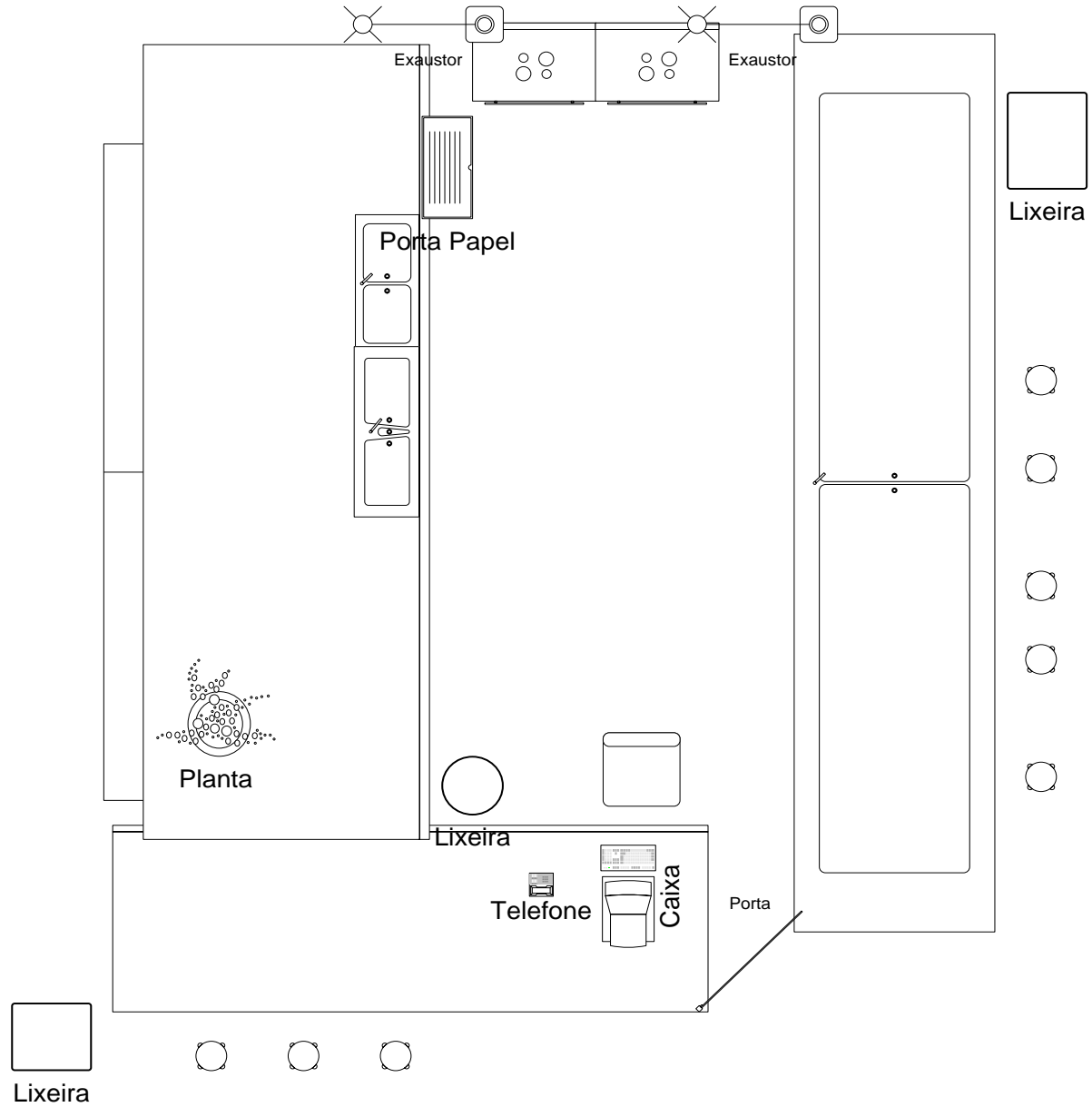


## Processo de Venda:

- Proprietário - responsável pelo caixa da loja, e coordenação das equipes com turnos de 6 horas diárias de segunda a sábado e revezamento de duas pessoas aos domingos.



# Layout



# Necessidade de Máquinas e Equipamentos

Itens	Quantidade	R\$ Unitário	Total
Freezer	1	R\$ 1000,00	1000,00
Forno para produção simultânea de 8 cones	1	R\$ 10.000,00	10.000,00
Computador	1	R\$ 1.500,00	1.500,00
Impressora fiscal MP-3000 TH FI BEMATECH	1	R\$ 2.500,00	2500,00
Pia	1	R\$ 95,00	R\$ 95,00
Exaustor	2	R\$ 1000,00	R\$ 2000,00
Estufa	1	R\$ 1500,00	R\$ 1500,00
Telefone	1	R\$ 180,00	R\$ 180,00
<b>Total</b>			<b>R\$ 18775,00</b>

# Necessidade de Móveis e Utensílios

Itens	Quantidade	R\$ Unitário	Total
Vitrine estabilização da temp. (cap. 21 cones)	1	R\$ 2000,00	R\$ 2000,00
Cadeira para Atendente	1	R\$ 250,00	R\$ 250,00
Armário	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
Aventais e bandanas;	4	R\$ 30,00	R\$ 120,00
Balcão	1	R\$ 300,00	R\$ 300,00
Planta de decoração	1	R\$ 50,00	R\$ 50,00
Lixeiras	3	R\$ 200,00	R\$ 600,00
Porta Guardanapo	1	R\$ 50,00	R\$ 50,00
Porta copos	1	R\$ 75,00	R\$ 75,00
Bancos	8	R\$ 120,00	R\$ 960,00
Cadeira	1	R\$ 150,00	R\$ 150,00
<b>Total</b>			<b>R\$ 4.755,00</b>

# Necessidade de Matéria-prima e material secundário

Itens	Quantidade	R\$ Unitário	Total
Matéria-prima	Kit inicial de 6788 cones básicos com ingredientes de sabores como frango à bolonhesa, à moda e portuguesa	R\$ 3,50	R\$ 23758,00
Matéria-prima	Kit inicial de 2935 cones básicos com ingrediente de marguerita	R\$ 1,70	R\$ 4989,50
Refrigerante	300	R\$ 0,89	R\$ 267,00
Guardanapos	10022	R\$ 2,50 (pct 100)	R\$ 252,50
Copos	300	R\$ 5,50 (100 uni.)	R\$ 16,50
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 29.283,50</b>

# Necessidade de mão de obra

<b>Função</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Salário</b>	<b>Total Salário</b>
Atendente	4 Funcionário	R\$ 2000,00	R\$ 8000,00



# Investimentos

<b>INVESTIMENTOS</b>	Valor
<b>Despesas Pré-Operacionais</b>	3400
Abertura da Empresa	1000
Treinamento	1400
Registro da Empresa na Prefeitura	1000
<b>Investimentos Fixos</b>	25780
Máquinas e Equipamentos	18775
Móveis e Utensílios	4755
Instalação	2250
<b>Capital de Giro Inicial</b>	30783,50
Estoque de Material Direto	29283,50
Reserva para Despesas Diversas	1500
<b>Total</b>	<b>59963,50</b>

# Custos

<b>CUSTOS</b>	<b>Valor a.a.</b>
<b>Custos Fixos</b>	
Aluguel	24000
Segurança	2400
Telefone, Internet, e outras despesas	3600
<b>Custos Variáveis</b>	
Salários	24000
Encargos Sociais	21120
Matéria prima e material de consumo	29.283,50
<b>Despesas diversas</b>	
Reserva para Despesas Diversas	6000
Reserva Depreciação	6000
<b>Total</b>	<b>116403,5</b>

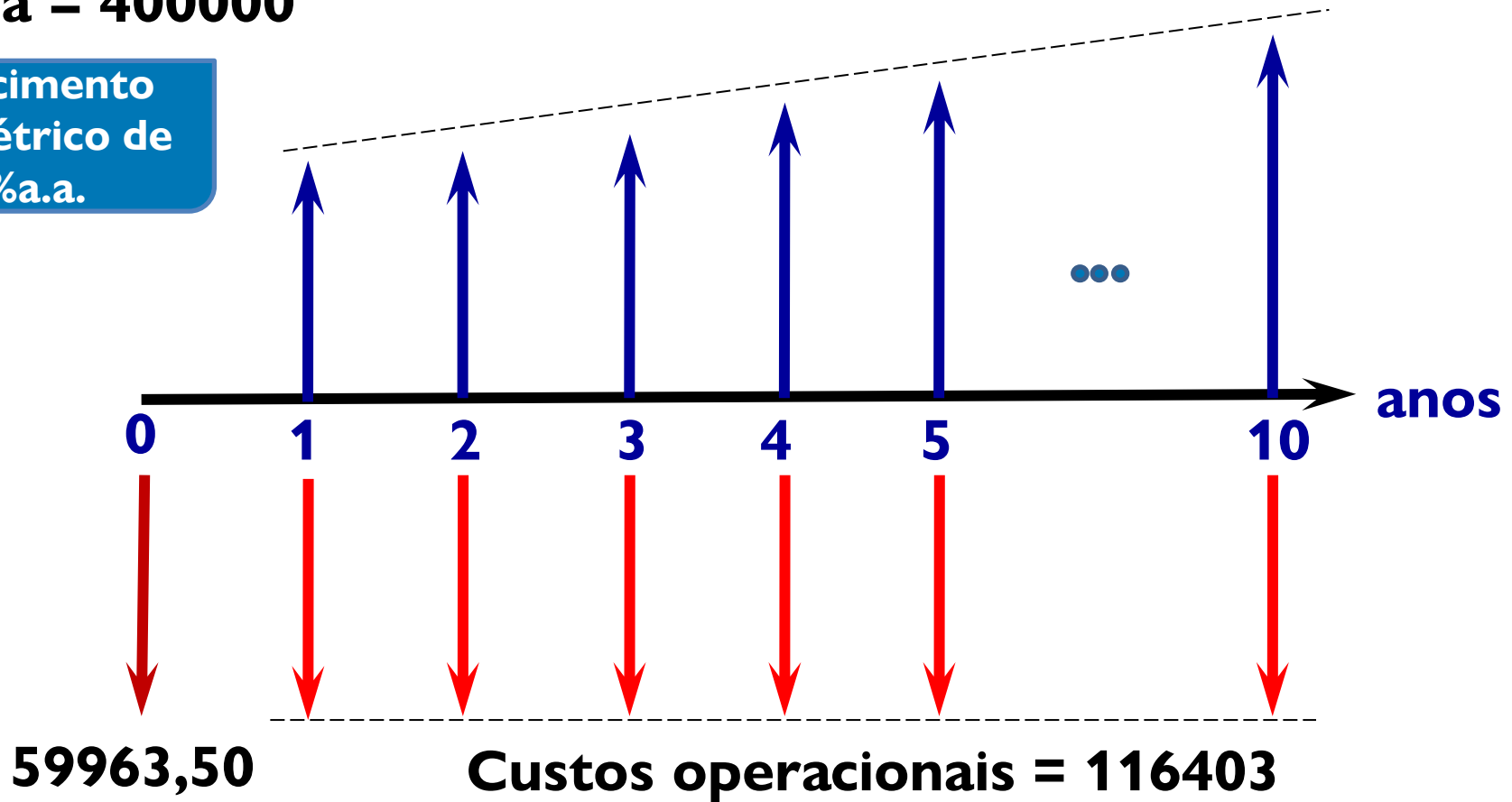
# Receitas

<b>RECEITAS</b>	Valor a.a.
Receitas em $t=1$	40000
Crescimento estimado	5% a.a.

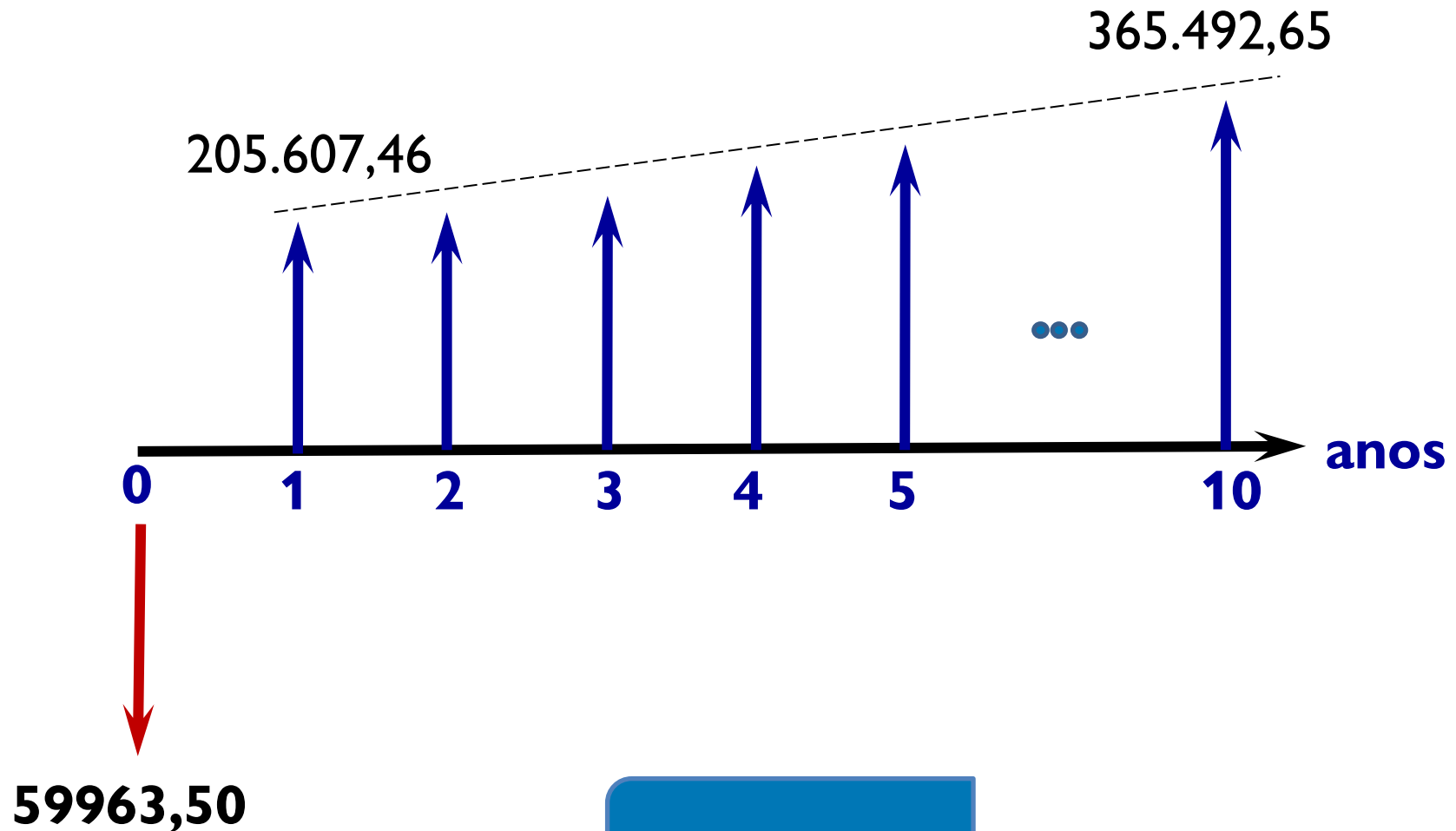
# Fluxo de Caixa

**Receita = 400000**

**Crescimento  
geométrico de  
5%a.a.**



# Fluxo de Caixa Líquido



E agora?