



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS**

**BUSINESS PLAN – IMPLANTAÇÃO DE MICRO EMPRESA VOLTADA AO RAMO
ALIMENTÍCIO:
RESTAURANTE & LANCHONETE**

**BELÉM – PA
2011**

FÁBIO DE VILHENA GOMES
(MATRÍCULA: 11001004101)

**BUSINESS PLAN – IMPLANTAÇÃO DE MICRO EMPRESA VOLTADA AORAMO
ALIMENTÍCIO:
RESTAURANTE & LANCHONETE**

Plano de Negócios apresentado à disciplina Administração Financeira e Orçamento Empresarial do Curso de Ciências Contábeis sob orientação do Professor Héber Lavor Moreira, correspondente à avaliação semestral.

BELÉM – PA
2011

Sumário

Introdução	3
8.1) Apresentação do Empreendimento	3
8.2) Visão.....	4
8.3) Missão	4
8.4) Meta e Cenário Futuro	4
8.5) Estratégia de Negócio.....	4
8.6) OS&M no Contexto Organizacional do Plano de Negócios	5
8.7) Plano Financeiro	9
8.8) Investimento Inicial.....	9
8.9) Balanço de Abertura	13
8.10) Quadro Estrutural de Custos.....	13
8.11) Folha de Produto.....	14
8.12) Preço de Venda	16
8.13) Ponto de Equilíbrio.....	17
8.14) Análise Vertical	18
8.15) Fluxo de Caixa Projetado	18
8.16) Valor Presente Líquido e Taxa Interna de Retorno	19
8.17) Análise SWOT.....	20
8.18) Conclusões	21
8.19) Referências	22

Introdução

Este trabalho faz um estudo sobre o Plano de Negócios de uma micro empresa voltada ao ramo alimentício, tendo como objetivo o empreendimento sobre a viabilidade do negócio.

Tal estudo visa fazer o planejamento adequado para o negócio, e para isso é preciso conhecer o mercado escolhido, seus clientes, concorrentes, assim como demonstrar todos os custos necessários para a abertura do empreendimento, verificando se será viável ou não.

Segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – Abrasel, uma média de 150 bares e restaurantes abrem por ano e, em torno de, 100 acabam fechando as portas. Segundo o Presidente da Associação, isso acontece em virtude das constantes adaptações, investimentos e mudanças que o mercado exige das empresas do setor. Na maioria das cidades, a concorrência é acirrada e os empresários sofrem com a constante necessidade de investimentos. Em vista disso, torna-se mais que necessário recorrer a investimentos, tendo em mente a aplicação de gestão da qualidade. É impossível separar a ideia de investimentos financeiros da ideia de adoção da qualidade total. Este será o diferencial do Restaurante & Lanchonete, mais qualidade do que quantidade, e consequentemente, a fidelização de clientes.

Dessa forma, este estudo tem como ideia fundamental apresentar um plano de negócios de um restaurante, visando o grande potencial e as oportunidades de expansão deste mercado em nossa região.

8.1) Apresentação do Empreendimento

A empresa em questão que atende pelo nome fantasia *Restaurante & Lanchonete* é uma empresa que está em fase inicial de atuação e pretende oferecer alimentação de variados gostos e com qualidade.

Este Plano de Negócios tem como propósito demonstrar os investimentos necessários para a implantação do empreendimento, para tanto será indispensável analisar informações, tais como: os custos de cada lanche ou almoço vendido, o preço de cada produto, o ponto de equilíbrio de cada refeição, os fluxos de caixa demonstrados para cinco anos, o Valor Presente Líquido, o *payback*, e a Taxa Interna de Retorno.

A Empresa visa alcançar moradores das proximidades, membros de instituições localizadas ao redor da empresa e se tornar conhecida por sua qualidade que se pode fazer atrativa. Além de auferir lucro operacional de clientela de médio e alto poder aquisitivo da área comercial de Belém (Rua 14 de Março, Bairro de Nazaré), Tendo a missão de oferecer aos seus

clientes um ambiente confortável e adequadamente climatizado, com um atendimento de qualidade.

De acordo com os dados apresentados, será possível verificar a atuação da empresa no mercado, verificando a sua viabilidade.

8.2) Visão

Consolidar-se no fornecimento de refeições, como uma empresa de elevadíssimo grau de qualidade e atendimento ao cliente, provando que é viável fazer um empreendimento para suprir demanda de médio e alto poder aquisitivo e obter retorno financeiro de curto prazo e lucratividade operacional positiva.

8.3) Missão

A missão do Restaurante & Lanchonete, será fornecer alimentação saudável de acordo com as normas de saúde, produtos de excelente qualidade e preço concorrencial justo, que se equipará ao grau de qualidade e sofisticação do atendimento e do ambiente, sendo parte integrante da missão o elevado grau de preocupação com o mercado consumidor de maneira ágil de atendimento ao cliente, atendimento personalizado, com elevado grau de eficiência e eficácia objetivando fidelização da clientela.

8.4) Meta e Cenário Futuro

Aumentar a lucratividade da empresa em no mínimo 30 % no exercício social, tornando-se líder no mercado do segmento alimentício, tendo ainda em âmbito de projeção futura, ampliar sua atuação através do fornecimento de refeições a domicílio, mais especificamente, entregas.

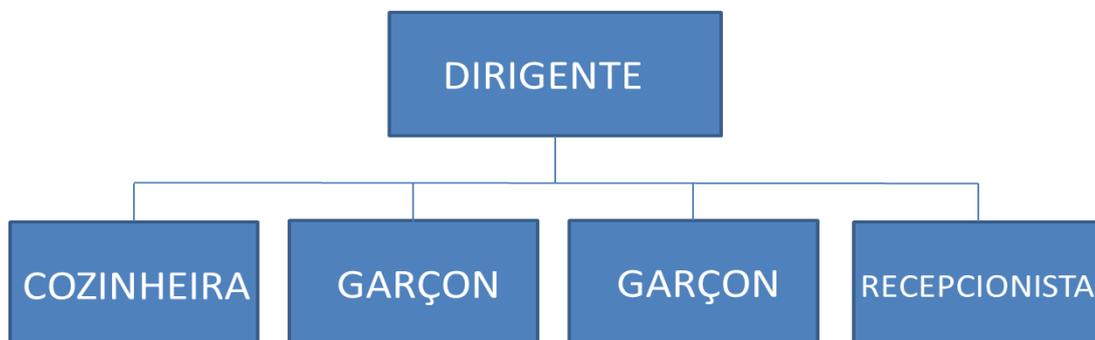
8.5) Estratégia de Negócio

A principal estratégia do empreendimento em questão não seria, a priori, atrair gigantescas quantidades de clientes, mas trabalhar com a fidelização de uma clientela. Para tanto, a localização escolhida para atuação do restaurante foi o bairro de Nazaré, Rua 14 de Março, entre Av. Nazaré e Av. Governador José Malcher, tendo em sua proximidade estabelecimentos como: escolas, lojas, papelarias, empresas, igrejas e outras demais instituições, além de se encontrar em localidade estratégica, a empresa em questão oferece aos seus clientes serviço exclusivamente alimentício, onde o cliente poderá se sentir a vontade para realizar suas refeições diariamente.

8.6) OS&M no Contexto Organizacional do Plano de Negócios

Para a iniciação da operacionalidade do restaurante serão necessários investimentos em recursos humanos e em recursos físicos. Este último será detalhadamente descrito nas próximas abordagens deste *Business Plan*. Agora, será abordada a descrição dos recursos humanos que a empresa dependerá para realização da sua atividade, para tanto se fez necessário ressaltar um breve estudo sobre a OS&M (Organização, Sistemas e Métodos) dentro do ambiente organizacional.

O Restaurante & Lanchonete conta com uma estrutura funcional formada por: um único dirigente, o proprietário, que receberá pró – labore no valor de R\$ 1.000,00, este será responsável pelas tomadas do processo decisório, mas contará com o apoio de quatro colaboradores, visto que se trata de uma empresa de pequeno porte e que isto possibilita uma interação predominantemente horizontal entre os membros desta organização. No total, a empresa é composta de cinco colaboradores: o dirigente (também proprietário), uma única cozinheira, dois garçons e uma recepcionista. Conforme o organograma funcional descrito abaixo:



Neste estabelecimento, os colaboradores acabam por realizar mais de uma função específica, visto que o local não oferece complexidade na atribuição de cargos e tarefas. A seguir, detalhadamente, é possível verificar essa atribuição na tabela de recursos humanos:

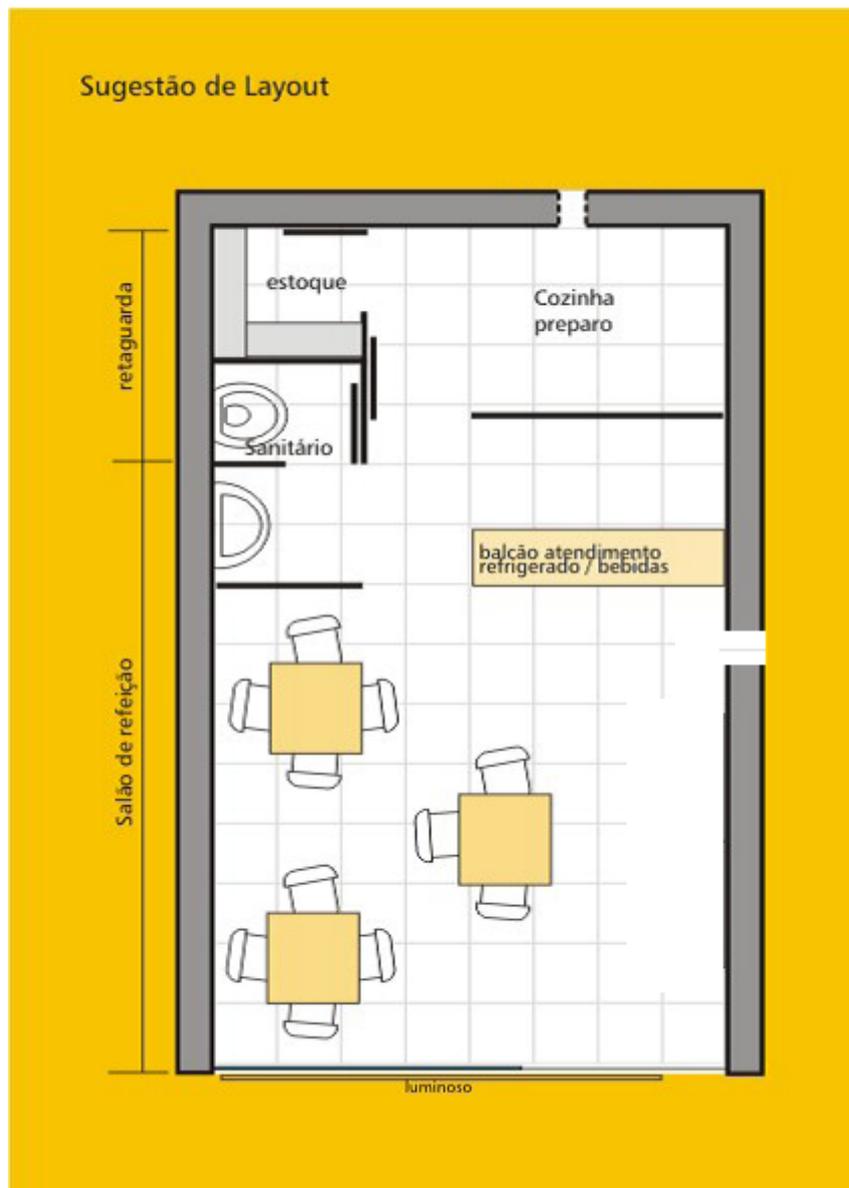
FUNCIONÁRIO	FUNÇÃO	TAREFAS
COLABORADOR	GERENTE	Administrar, supervisionar.
COLABORADORA	COZINHEIRA	Cozinhar, executar e zelar pela higiene da cozinha.
COLABORADORA	RECEPCIONISTA	Receber os clientes, oferecer os produtos, receber os pagamentos.
COLABORADOR	GARÇON	Servir os clientes, bem como atendê-los, executar e zelar pela higiene do salão de refeições.
COLABORADOR	GARÇON	Servir os clientes, bem como atendê-los, executar e zelar pela higiene do salão de refeições.

Dentro deste mesmo contexto, torna-se fundamental o estudo do layout. No processo de lançamento do layout, é preciso que todas as partes de um restaurante estejam em sintonia, ou seja, não adianta colocar 50 lugares se a cozinha não comporta preparar refeições para mais do que 20 clientes. Com uma área de 120 m² é possível atender em média 250 clientes por dia. Essa área pode ser dividida em três ambientes. No Restaurante & Lanchonete haverá 5 compartimentos, divididos em 2 banheiros, salão de refeições (com recepção no mesmo), cozinha (com depósito na mesma) e escritório.

O Salão de Refeições (70m²) deve ter sua entrada na frente do restaurante, a recepção ao lado da porta de entrada, o balcão com pratos frios e saladas em primeiro plano dentro do salão e, ao seu lado, a mesa com pratos e talheres. Em seguida, instala-se o balcão dos pratos quentes. Mesas e cadeiras deverão estar dispostas de forma a evitar tropeços no momento em que o cliente se serve.

A área de produção e estoque (cozinha - 30m²) deve ficar ao fundo e a porta deve facilitar o reabastecimento do salão. Uma boa ideia é o balcão “passa-pratos”. Os equipamentos da cozinha devem ser colocados a uma distância que não atrapalhe a circulação dos funcionários. Por motivos de segurança, botijões de gás deverão ser instalados em local protegido, de preferência ao lado da cozinha. O depósito (20m²), dependência da cozinha, deve ser embutido

com as prateleiras de mantimentos distribuídas em forma de corredor. O depósito para estoque dos alimentos requer local seco, fresco e limpo. O uso de prateleiras para guardar todos os produtos é muito importante para a boa conservação dos alimentos. O escritório deve ficar em lugar separado, de preferência nas dependências de cima, se este for o caso do estabelecimento, é claro.



O restaurante para funcionar ainda precisa de outros espaços, como: os banheiros. É claro que, conforme a complexidade do restaurante, outras necessidades surgem e com elas outras dependências. Para se obter um melhor resultado e aproveitamento dos espaços no lançamento do layout e projeto das dependências, a consulta a um profissional ou arquiteto poderá ser bastante útil.

Quanto às circulações, é necessário saber elaborar o layout das mesas, conhecer o cliente irá determinar até mesmo a quantidade de mesas e de lugares por mesa que você disponibilizará.



Se o restaurante está localizado perto de grandes empresas onde as pessoas costumam almoçar juntas, dispor grandes mesas seria interessante. Mas se é um lugar de pequenos escritórios onde as pessoas almoçam sozinhas ou no máximo com uma companhia, a necessidade é outra, como no caso do Restaurante & Lanchonete. Trabalhar com mesas menores que, ao serem aproximadas possam compor grandes mesas, conferem ao restaurante uma mobilidade de se adaptar às necessidades.

A iluminação e a cor do ambiente também podem significar uma forma de atração ou repulsão. É comprovado que as cores exercem influências e estímulos sobre o comportamento humano organizacional. As cores que mais despertam o consumo de alimentos são o amarelo e o vermelho. Mas é necessário muito cuidado na utilização das cores na composição do salão de refeições. O uso inadequado pode gerar efeitos indesejados.

1) A Concorrência

O Restaurante & Lanchonete, priorizou para que houvesse o sucesso do empreendimento alimentício, a análise criteriosa dos principais concorrentes da área comercial de BELÉM, constatando-se a necessidade da oferta de alimentação de excelente qualidade. Observando-se que os principais concorrentes deste restaurantes são: os restaurantes de boa qualidade, porém de preços elevadíssimos, sendo esses preços; muitos desses restaurantes que não oferecem o mesmo conforto e comodidade que este restaurante oferece; restaurantes que produzem alimentos de qualidade duvidosa, muitas vezes em desacordo com as normas de vigilância sanitária; restaurantes de comida por quilo. O Restaurante & Lanchonete cuidará desde o seu layout até à climatização, para que os seus clientes se agradem tanto da qualidade da refeição e do atendimento quanto do ambiente físico.

8.7) Plano Financeiro

A fim de traçar o plano de investimento do Restaurante & Lanchonete fez-se necessário orçar diversos itens, tais como: utensílios para o salão de refeições, utensílios para cozinha, instalações na cozinha, instalações nos banheiros, móveis para o salão de refeição, despesas mensais com telefonia, folha de pagamento, energia elétrica, água dentre outros que serão descritos a seguir.

8.8) Investimento Inicial

Abaixo, o quadro das primeiras aquisições feitas para a abertura do Restaurante & Lanchonete.

INVESTIMENTO INICIAL R\$	59061,28
--------------------------	----------

MÓVEIS E UTENSÍLIOS R\$	3152,00
-------------------------	---------

UTENSÍLIOS PARA COZINHA (R\$)		MÓVEIS PARA COZINHA (R\$)	
JOGO DE COLHERES	49,00	MESA MÉDIA COM 4 LUGARES	80,00
JOGO DE FACAS	49,00	TOTAL	80,00
JOGO DE GARFOS	49,00		
5 FRIGIDEIRAS	60,00	UTENSÍLIOS PARA O SALÃO DE REFEIÇÕES (R\$)	
5 ASSADEIRAS	75,00	64 PRATOS	192,00
10 PANELAS	115,00	64 PRATOS PARA SOBREMESA	128,00
2 PANELAS DE PRESSÃO	150,00	64 TALHERES: COLHER, GARFO E FACA	160,00
4 ABRIDORES DE LATA	10,00	64 COPOS PARA ÁGUA E/OU SUÇO	64,00
3 PENEIRAS	30,00	64 COPOS PARA CERVEJA	96,00
4 ESPÁTULAS	12,00	4 BANDEJAS	28,00
3 RALADORES	6,00	4 CESTOS DE LIXO	14,00
CESTO DE LIXO	15,00	16 PORTA-LENÇOS	24,00
TOTAL	620,00	16 SALEIROS	24,00
		16 PALITEIROS	24,00
		TOTAL	754,00

MÓVEIS PARA O SALÃO DE REFEIÇÕES (R\$)		UTENSÍLIOS PARA BANHEIRO DOS HOMENS (R\$)	
16 MESAS MÉDIAS COM 4 LUGARES	1280,00	CESTO DE LIXO	6,00
TOTAL	1280,00	RECIPIENTE PARA SABONETE LÍQUIDO	23,00
		PORTA-PAPEL HIGIÊNICO	16,00
MÓVEIS PARA O ESCRITÓRIO (R\$)		PORTA-LENÇO	14,00
MESA E CADEIRA	150,00	TOTAL	59,00
TOTAL	150,00		
		UTENSÍLIOS PARA BANHEIRO DAS MULHERES (R\$)	
MÓVEIS PARA A RECEPÇÃO (R\$)		CESTO DE LIXO	6,00
MESA E CADEIRA	150,00	RECIPIENTE PARA SABONETE LÍQUIDO	23,00
TOTAL	150,00	PORTA-PAPEL HIGIÊNICO	16,00
		PORTA-LENÇO	14,00
		TOTAL	59,00

MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS R\$	8334,98
------------------------------------	----------------

ELETRODOMÉSTICOS PARA COZINHA (R\$)		ELETRODOMÉSTICOS PARA O SALÃO DE REFEIÇÕES (R\$)	
FREEZER	950,00	TELEVISOR	1000,00
CHAPEIRA	350,00	3 CENTRAIS DE AR	1800,00
BATEDEIRA ELÉTRICA	150,00	TOTAL	2800,00
2 LIQUIDIFICADORES	220,00		
FORNO MICROONDAS	490,00	ELETRODOMÉSTICOS PARA O ESCRITÓRIO (R\$)	
FOGÃO DE SEIS BOCAS	850,00	VENTILADOR DE TETO	150,00
BALANÇA PARA A COZINHA	75,00	BEBEDOURO	350,00
2 GELADEIRAS	999,98	TOTAL	500,00
CENTRAL DE AR	600,00		
TOTAL	4684,98	ELETRODOMÉSTICOS PARA A RECEPÇÃO (R\$)	
		BEBEDOURO	350,00
		TOTAL	350,00

HARDWARE R\$	3.400,00	ALMOXARIFADO R\$	880,00
HARDWARE PARA RECEPÇÃO (R\$)		ALMOXARIFADO (R\$)	
NOTEBOOK	1.000,00	PACOTES COM CAIXAS DE FÓSFOROS	10,00
MULTIFUNCIONAL	500,00	DESCARTÁVEIS	85,00
APARELHO DE TELEFONE	200,00	BOTIGÃO DE GÁS (3)	120,00
TOTAL	1.700,00	PACOTES COM CAIXAS DE PALITOS DE DENTE	50,00
		50 PACOTES COM 100 LENÇOS DE PAPEL	75,00
HARDWARE PARA O ESCRITÓRIO (R\$)		EMBALAGENS	100,00
NOTEBOOK	1.000,00	GARRAFÃO DE ÁGUA MINERAL (12)	60,00
MULTIFUNCIONAL	500,00	PACOTE COM 25 GUARDANAPOS	20,00
EXTENSÃO TELEFÔNICA	200,00	32 TOALHAS DE MESA	160,00
TOTAL	1.700,00	MATERIAL DE LIMPEZA	100,00
		TÔNEN (2)	70,00
		RESMAS (2)	30,00
		TOTAL	880,00

LEGALIZAÇÃO DA EMPRESA R\$	1.500,00
CONSULTORIA R\$	2.000,00
REFORMAS R\$	830,30
BANCOS CONTA EM MOVIMENTO R\$	33.000,00

ESTOQUE INICIAL - MATÉRIAS-PRIMAS (R\$)	5964,00
---	---------

PIZZA R\$	426,50
BACON 50KG	50,00
MORTADELA 50KG	50,00
QUEIJO 20KG	15,00
MASSA P/ PIZZA (120 UNIDADES)	240,00
25 LATAS DE MOLHO DE TOMATE	31,25
25 LATAS DE MAIONESE	31,25
6 GARRAFAS DE ORÉGANO	9,00

HAMBÚRGUER R\$	472,00
600 UNID. DE MASSA PARA PÃO	200,00
CARNE MOÍDA 100 KG	50,00
100 PACOTES DE BATATA PALHA	120,00
40 LATAS MISTAS (ERVILHA E MILHO)	50,00
20 UNIDADES DE CEBOLA	2,00
20 LATAS DE MAIONESE	25,00
20 LATAS DE MOLHO DE TOMATE	25,00

SALGADOS R\$	330,00
250 UNID. DE MASSA P/ SALGADOS	150,00
60 KG DE CARNE MOÍDA	30,00
250 UNID. DE MASSA P/ PASTEL	150,00

BOLO (FATIAS) R\$	109,50
25 DÚZIAS DE OVOS	44,50
10 PACOTES DE AÇÚCAR	10,00
10 PACOTES DE TRIGO	10,00
20 LATAS DE MANTEIGA	25,00
10 PACOTES DE LEITE	20,00

HOT-DOG R\$	479,00
600 UNID. DE MASSA PARA PÃO	200,00
100 PACOTES DE BATATA PALHA	120,00
40 LATAS MISTAS (ERVILHA E MILHO)	50,00
20 UNID. DE CEBOLA	2,00
20 LATAS DE MAIONESE	25,00
20 LATAS DE MOLHO DE TOMATE	25,00
20 LATAS DE SALSICHAS	25,00
ESTOQUES DE ALFACES	10,00
44 UNID. DE TOMATES	22,00

TAPIOCA R\$		115,00	SORVETE R\$		224,75
100 KG DE FARINHA DE TAPIOCA		69,50	15 PACOTES DE POLPA DE AÇAÍ 400 G		45,00
10 LATAS DE MARGARINA		12,50	15 PACOTES DE POLPA DE CUPUAÇÚ 400 G		45,00
30 LATAS DE LEITE MOÇA		33,00	15 PACOTES DE POLPA DE TAPIOCA 400 G		45,00
			4 FRASCOS DE COBERTURA DE CHOCOLATE		8,00
CAPPUCCINO (COPO 200 ML) R\$		260,00	4 FRASCOS DE COBERTURA DE MORANGO		8,00
130 PACOTES DE CAPPUCCINO		260,00	25 PACOTES DE CASCALHO P/ SORVETE		31,25
SUCOS DIVERSOS (COPO 200 ML) R\$		115,00	25 LATAS DE LEITE MOÇA		27,50
300 UNID. DE LARANJA		25,00	50 KG DE AÇÚCAR COMUM		15,00
300 UNID. DE GOIABA		25,00			
300 UNID. DE LIMÃO		25,00	PRATO-FEITO R\$		1452,25
300 UNID. DE MARACUJÁ		25,00	ARROZ 80 KG		60,00
50 KG DE AÇÚCAR COMUM		15,00	FEIJÃO 80 KG		120,00
			MACARRÃO 80 KG		60,00
			FAROFA 60 KG		45,00
REFRIGERANTES (LATA) R\$		780,00	CARNE BOVINA 60 KG		215,00
600 LATAS DE REFRIGERANTES		780,00	CARNE SUÍNA 60 KG		215,00
			CARNE BRANCA 60 KG		215,00
CERVEJA R\$	800,00		ESTOQUE DE SALSINHA		13,00
400 LATAS DE CERVEJA	800,00		50 UNID. DE CEBOLA		5,00
			3 PACOTES DE SAL		3,00
ÁGUA MINERAL R\$		400,00	80 LATAS MISTAS (ERVILHA E MILHO)		100,00
800 GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL		400,00	100 PACOTES DE BATATA PALHA		120,00
			ESTOQUE DE ALFACE		13,00
			120 UNID. DE TOMATES		18,00
			125 UNID. DE CABEÇA DE ALHO		12,50
			7 FRASCOS DE ÓLEO VEGETAL		10,50
			MASSA P/ SOPA 75 KG		56,25
			100 PACOTES DE COLORAL		37,50
			75 DÚZIAS DE OVOS		133,50

PRODUTO	QUANTIDADE	CUSTO UNITÁRIO	CUSTO TOTAL
PIZZA	120	3,55	426,50
HAMBÚRGUER	600	0,79	472,00
SALGADOS	1000	0,33	330,00
BOLO (FATIAS)	600	0,18	109,50
HOT-DOG	600	0,80	479,00
TAPIOCA	375	0,31	115,00
CAPPUCCINO (COPO 200 ML)	1300	0,20	260,00
SUCOS DIVERSOS (COPO 200 ML)	1000	0,12	115,00
REFRIGERANTES (LATA)	600	1,30	780,00
CERVEJA	400	2,00	800,00
ÁGUA MINERAL	800	0,50	400,00
SORVETE	625	0,36	224,75
PRATO-FEITO	1050	1,38	1452,25
TOTAL	9070	TOTAL R\$	5964,00

8.9) Balanço de Abertura

O balanço patrimonial reflete a posição financeira da empresa em um determinado momento. O balanço é constituído por duas colunas, a do ativo e a do passivo. O balanço patrimonial geralmente acontece no final do exercício social da empresa. Porém, nesse momento, o Balanço Patrimonial apresentado será o de abertura, projetado a partir do investimento inicial.

BALANÇO DE ABERTURA	
ATIVO R\$	59061,28
ATIVO CIRCULANTE R\$	43344,00
DISPONÍVEL R\$	33000,00
BANCOS CONTA MOVIMENTO R\$	33000,00
ESTOQUES R\$	6844
PRODUTOS R\$	5964
ALMOXARIFADO R\$	880,00
DESPESAS PRÉ-OPERACIONAIS R\$	3500,00
LEGALIZAÇÃO DA EMPRESA R\$	1500,00
CONSULTORIA R\$	2000,00
ATIVO NÃO CIRCULANTE R\$	15717,28
IMOBILIZADO R\$	15717,28
MÓVEIS E UTENSÍLIOS R\$	3152,00
MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS R\$	8334,98
HARDWARE R\$	3400,00
REFORMAS R\$	830,30
PASSIVO R\$	59061,28
PASSIVO CIRCULANTE R\$	0,00
PASSIVO NÃO CIRCULANTE R\$	0,00
PATRIMÔNIO LÍQUIDO R\$	59061,28
CAPITAL SOCIAL R\$	59061,28

8.10) Quadro Estrutural de Custos

Por adotarmos o método de custeio direto, os custos fixos são considerados como despesas por serem desembolsados independentemente da produção e os custos variáveis e as despesas variáveis são considerados como custos, pois estes dependem do volume produzido. Todos estes custos estão discriminados abaixo:

I. Custos Fixos – Estão discriminados os valores referentes aos serviços públicos (água, energia elétrica, telefonia, salários).

II. Custos Variáveis – Estão discriminados os valores das matérias-primas, recursos necessários para a produção e as despesas variáveis (estando discriminados os desembolsos como descartáveis e botijões de gás).

QUADRO ESTRUTURAL DE CUSTOS					
CUSTOS FIXOS R\$			3910,00	CUSTOS VARIÁVEIS R\$	7054,00
RECURSOS HUMANOS R\$			2800,00	COZINHEIRA R\$	600,00
DOIS GARÇONS R\$			1200,00	PACOTES COM CAIXAS DE FÓSFOROS R\$	10,00
RECEPCIONISTA R\$			600,00	DESCARTÁVEIS R\$	85,00
PRÓ-LABORE R\$			1000,00	BOTIGÃO DE GÁS (3) R\$	120,00
DESpesas Fixas R\$			1110,00	50 PACOTES COM 100 LENÇOS DE PAPEL R\$	75,00
ENERGIA ELÉTRICA R\$			410,00	EMBALAGENS R\$	100,00
ÁGUA R\$			100,00	FRETE R\$	100,00
TELEFONE R\$			70,00	MATÉRIA-PRIMA R\$	5964,00
INTERNET R\$			100,00		
IPTU R\$			100,00	QUADRO ESTRUTURAL DE CUSTOS	
GARRAÇÃO DE ÁGUA MINERAL (12) R\$			60,00	CUSTO FIXO TOTAL R\$	3.910,00
PACOTE COM 25 GUARDANAPOS R\$			20,00	CUSTO VARIÁVEL TOTAL R\$	7.054,00
MATERIAL DE LIMPEZA R\$			100,00	CUSTO TOTAL R\$	10.964,00
TÔNÉR (2) R\$			70,00		
RESMAS (2) R\$			30,00		
PACOTES COM CAIXAS DE PALITOS DE DENTE R\$			50,00		

8.11) Folha de Produto

A empresa iniciará seus negócios adquirindo de fornecedores matéria-prima para a produção e comercialização de 9.070 unidades e de acordo com o levantamento exposto acima a empresa terá produtos para serem comercializados por um mês.

Observando que se tratam, em sua maioria, de produtos perecíveis, e em sua maioria necessitam que sejam comprados diariamente.

Com base nessa quantidade estimada, obtém-se a folha de produto, verificando-se o rateio do custo fixo e o custo variável por unidade de cada produto.

Os custos fixos serão rateados em função da produção total dividido pela quantidade de produtos oferecidos, ou seja, proporcional à quantidade de produtos.