

## Introdução

O projeto de planejamento de negócio tem por finalidade a abertura de um food truck onde será servido a seus clientes alimentos diversificados com produtos orgânicos. Este projeto irá analisar de uma forma estratégica em seu meio externo e interno.

Serão realizados estudos de planejamento de gestão, marketing, jurídicos, entre outros, para que haja um retorno de 3 a 4 ano de lucratividade para os sócios.

### 1. Sumario Executivo

#### 1.1- Resumo dos principais pontos do plano de negócio

O empreendimento proposto caracteriza-se por ser do setor alimentício em um veículo que irá promover refeições em pontos estratégicos da cidade do Rio de Janeiro, especializada na produção e comercialização de pizza simples, tradicionais e especiais , O estabelecimento procurara atender um público variado, especialmente da classe média em bairros da zona oeste. No processo de escolha do local onde será estabelecido o veículo, serão analisados a movimentação de clientes em potencial, principais concorrentes .

O investimento inicial estima-se a princípio em um capital de R\$ 300.000,00(trezentos mil reais), com expectativa de lucratividade de 100% das vendas e visa um retorno esperado de 2 aos aproximadamente do capital investido.

#### 1.2 – Dados dos empreendedores, experiência profissional e atribuições

##### Sócio 1

Nome

Endereço

Cidade Estado

Telefone

- Currículo breve
- Papel a ser desempenhado na sociedade

##### Sócio 2

Nome

Endereço

Cidade Estado

Telefone

- Currículo breve
- Papel a ser desempenhado na sociedade

Sócio 3

Nome

Endereço

Cidade Estado

Telefone

- Currículo breve
- Papel a ser desempenhado na sociedade

Sócio 4

Nome

Endereço

Cidade Estado

Telefone

- Currículo breve
- Papel a ser desempenhado na sociedade

Sócio 5

Nome

Endereço

Cidade Estado

Telefone

- Currículo breve
- Papel a ser desempenhado na sociedade

Sócio 6

Nome

Endereço

Cidade Estado

Telefone

- Currículo breve
- Papel a ser desempenhado na sociedade

### 1.3 – Dados do empreendimento

Nome da empresa: Pizzaria Food Truck Fit Ltda.

CNPJ:

### 1.4. – Missão da empresa

Nossa missão está voltada na produção e comercialização de produtos com baixo teor de caloria e de qualidade no setor alimentício, buscando propagar o bem estar e a satisfação de nossos clientes.

## 1.5 – Setores de atividade

O projeto tem como principal objetivo servir alimentos de qualidade e com baixo teor de caloria e gordura trans em um ambiente em que nossos clientes possam se sentir bem.

## 1.6 – Forma jurídica

A Pizzaria Food Truck Fit será uma sociedade limitada composta de 6 sócios com divisão de cotas iguais e todos os sócios serão responsáveis pela empresa.

### 1.6.1 - Exigências Legais

- Código do Consumidor - Lei nº 8.078, em 11 de setembro de 1990 que tem como objetivo defender os direitos do consumidor. Fazendo com que o produto ou serviço (nesse caso as mercadorias vendidas) satisfaça as necessidades do consumidor, assim dando o equilíbrio entre a relação do fornecedor e o consumidor final. Alterada pela Lei nº 8.656/1993, Lei nº 8.703/1993, Lei nº 9.008/1995, Lei nº 9.298/1996 e Lei nº 9.870/1999.
- Licença Sanitária - um documento que dá ao estabelecimento a autorização de conceder o funcionamento do mesmo, onde há uma fiscalização para avaliar a higiene, organização, área física, a preparação dos alimentos.
- Lei nº 1876/1992 e o Decreto 29.881/08 estabelecem que para legalizar um Food Truck o empresário deverá fazer uma consulta prévia do local através da prefeitura do município do Rio, cadastrar o contrato social da empresa no órgão do Governo do Estado e efetuar um pedido de Viabilidade do local e nome da empresa.

### 1.6.2- Registro

Para constituir uma empresa é preciso contratar um contador profissional e responsável para auxiliar nas escolhas jurídicas nos órgãos responsáveis.

- Junta Comercial;
- Secretaria da Receita Federal (CNPJ);
- Secretaria Estadual de Fazenda;
- Prefeitura Municipal para obter o alvará de funcionamento, para ver se está regularizado, se as atividades a serem desenvolvidas no local respeitam a Lei de Zoneamento do Município, pois alguns tipos de negócios não são permitidos em qualquer bairro e ver se os pagamentos do IPTU referente ao imóvel encontram-se em dia;

- Enquadramento na Entidade Sindical Patronal em que a empresa se enquadra (é obrigatório o recolhimento da Contribuição Sindical Patronal por ocasião da constituição da empresa e até o dia 31 de janeiro de cada ano)
- Caixa Econômica Federal, para cadastramento no sistema Conectividade Social – INSS/FGTS;
- Inspeção Sanitária

#### 1.7 – Enquadramento tributário

A Pizzaria será enquadrada no regime simples nacional

#### 1.8 – Capital social

	Nome dos Sócios	Valor (R\$)	% de Participação
Sócio Administrador			16,70 %
Sócio Administrador			16,66%
<b>Total</b>			<b>100%</b>

#### 1.9. – Fonte de recursos

Os Recursos utilizados para a constituição da Pizzaria serão dos próprios sócios.

## 2 – Análise de mercado

### 3.1- Descrição do negócio e seu segmento

O empreendimento proposto neste plano de negócio caracteriza-se como uma microempresa do ramo alimentício. A pizzaria Food Truck fit visa à inovação no ramo de alimentos. O projeto tem como base a utilização de ingredientes saudáveis não deixando de lado o gosto e o prazer de estar consumindo uma pizza. A pizzaria tem uma concorrência considerável na cidade do Rio de Janeiro, mas seu diferencial não está somente nos preços chamativos com

promoções relâmpagos e sim pelo fato em que o estabelecimento poderá está em lugares estratégicos na cidade.

. Seu público alvo será a classe média baixa, visto seus preços mais atrativos, mas não deixando de lado qualquer público que seja apreciador de uma pizza com qualidade. A pizza que será mais comercializada será a pizza família, com 45 cm de diâmetro e será oferecida a partir do preço de R\$ 25,00. Tendo em vista que será um empreendimento novo, nós, da Pizzaria Food Truck Fit. Outro ponto importante são as promoções que serão oferecidas, como por exemplo: refrigerante ou suco grátis, pizza extra, entre outros, sempre dentro da disponibilidade da empresa.

### 2.1 – Estudo dos clientes

De acordo com pesquisas efetuadas através de um questionário ao público 90% de homens e mulheres entrevistados gostam saborear pizza com familiares e amigos em uma ambiente agradável e um serviço de qualidade.



### 2.2 – Estudo dos concorrentes

Os concorrentes do empreendimento disposto aqui nesse planejamento, serão bastantes diversificados, devido a forma empregada no Estado do rio de Janeiro para o trabalho com Food Truck. O decreto 39709/2015 anexo II propõe que as vagas disponibilizadas pela prefeitura do estado do Rio de Janeiro sejam rotativas pra esse empreendimento, com isso não exigira um concorrente fixo. Em Madureira existem 2 (dois) pontos de food truck, que são encontrados no Parque Madureira (local de alta circulação de clientes). A estimativa e que atuem neste local 14(quatorze) food truck por semana.

Desta forma a empresa terá 13 concorrentes por semana, todos oferecendo refeições diversificadas.

### 2.3 – Estudo dos fornecedores

Ordem	Descrição dos Itens a serem adquiridos	Nome do fornecedor	Preço	Condição de pagamento	Prazo de entrega	Localização
1	Distribuidora de Frios	<b>Frigocenter</b>	Médio	A vista	A partir da comprovação de pagamento	Rio de Janeiro
2	Bebidas em Geral	Hipermercados em geral	médio	Avista	No Ato	Rio de Janeiro
3	Distribuidora de massas prontas	Massa de pizza carvalho	Médio	A vista	A partir da comprovação de pagamento	São Paulo
4	Distribuidora de embalagens	Chevalier embalagens	Médio	A vista	A partir da comprovação de pagamento	Rio de Janeiro
5						
6						
7						
8						
9						
10						

### 3 – Plano de marketing

#### 3.1 – Descrição dos principais produtos

O menu da Pizzaria Food Truck Fit será composta de pizzas com massa integral e de trigo onde o cliente optara mesma e pelo seu recheio. A

massa integral será nosso produto principal, pois comparada com a massa tradicional a mesma e mais saudável e leve ao ser consumida.



Figura 01 Cardápio  
Fonte: Google Imagens

Nosso cardápio será diversificado assim se adaptando as preferencias do cliente com sabores considerados tradicionais, Light, vegetarianos e até mesmos doces.

Inicialmente o cliente irá escolher qual a massa de sua pizza para em seguida adicionar o molho e o recheio se sua escolha. Entre as possíveis de montar a pizza ou o recheio que estiver no cardápio estão:

#### PIZZAS SALGADAS

- ALHO E OLEO – mussarela, alho, azeite de oliva e parmesão;
- CALABRESA - mussarela, calabresa e cebola;
- 4 QUEIJOS - mussarela, catupiry, provolone e gongorzola;
- PORTUGUESA - mussarela, presunto, calabresa, bacon, ovos, ervilhas frescas e cebola;
- FRANGO COM CATUPIRY - mussarela, frango desfiado, rodela de tomate;
- BACON – mussarela, bacon e rodela de tomate;

- PEPPERONI – mussarela e pepperoni;
- CHEDDAR – mussarela, milho, bacon e cheddar;
- PEITO DE PERU – mussarela, peito de peru e tomate seco;
- MARGUERITA – mussarela, rodela de tomate, parmesão e manjeriço.

#### PIZZAS LIGHTS

- ESCAROLA - mussarela, escarola e alho frito;
- ESCAROLA COM ALICHE – mussarela, escarola, alho frito e aliche;
- ESCAROLA COM RICOTA – mussarela, escarola, ricota, palmito e rodela de tomate;
- BRÓCOLIS – mussarela, brócolis, alho frito e bacon;
- BRÓCOLIS ESPECIAL – mussarela, bacon, brócolis e alho frito;
- RÚCULA – mussarela, rúcula, tomate seco, palmito e mussarela de búfala;
- AO PESTO – mussarela, parmesão, pesto de manjeriço e tomate cereja;
- ALCAPARRAS – mussarela, alcaparras, catupiry, gongorzola, champignon e tomate cereja;
- VEGETARIANA – mussarela, palmito, tomate picado, milho, ervilha frescas, brócolis, cebola e champignon.

#### PIZZAS DOCES

- BANANA – banana, leite condensado e canela;
- ROMEU E JULIETA – mussarela e goiabada;
- BRIGADEIRO - chocolate ao leite, chocolate granulado e cereja;
- PRESTÍGIO – chocolate ao leite, chocolate granulado, leite condensado e coco ralado;
- CONFETI – chocolate ao leite e confeitos.

Com relação as bebidas serão comercializados refrigerantes, sucos naturais, bebidas alcoólicas, água, dentre outras. Afim de ganhar maior lucratividade e satisfação dos clientes.

### 3.2 – Preço

No cardápio será oferecido uma variedade de valores em que o cliente pagará de acordo com sua escolha demonstrado na tabela a seguir.

01 - ALCACHOFRÁ alcachofra temperada, mussarela, cebola e tomate	R\$ 31,00	24 - CHEDDAR presunto, palmito, champignon e cobertura de cheddar	R\$ 30,00	46 - NAPOLITANA mussarela, parmesão e tomate	R\$ 25,00
02 - ALHO I alho dourado, mussarela, parmesão e manjerição	R\$ 29,00	25 - CINCO QUEIJOS catupiry, mussarela, provolone, parmesão, gorgonzola	R\$ 32,00	47 - NORDESTINA chamque temperado, bacon e mussarela	R\$ 31,00
03 - ALHO II alho dourado, palmito, mussarela e tomate seco	R\$ 31,00	26 - DA NONA berinjela assada, mussarela e bacon	R\$ 28,00	48 - PALMITO palmito, mussarela e tomate	R\$ 31,00
04 - ALICHE filé de anchovas importado, parmesão e tomate	R\$ 31,00	27 - DO CHEFE bacon e mussarela	R\$ 28,00	49 - PARMA presunto parma, mussarela de búfala	R\$ 32,00
05 - AMERICANA lombo canadense, mussarela, bacon, frito tomate e parm.	R\$ 31,00	28 - DO PIZZAIOLO frango, palmito, catupiry e parmesão	R\$ 31,00	50 - PERU peito de peru defumado, palmito mussarela e cebola	R\$ 32,00
06 - A MODA calabresa, alho dourado, bacon, escarola e mussarela	R\$ 30,00	29 - ESCAROLA escarola refogada, alho dourado, bacon e mussarela	R\$ 28,00	51 - PERUANA I atum, cebola e mussarela	R\$ 30,00
07 - ATUM I atum temperado e cebola	R\$ 29,00	30 - ESPECIAL DA CASA mussarela, calabresa, alho dourado, bacon, brócolis	R\$ 31,00	52 - PERUANA II atum, mussarela e catupiry	R\$ 32,00
08 - ATUM II atum temperado, catupiry e cebola	R\$ 31,00	31 - FENICE frango, palmito, cheddar e mussarela	R\$ 32,00	53 - PEPERONE pimentão vermelho refogado, mussarela e salame ao peper.	R\$ 32,00
09 - BACON bacon, ovos, mussarela e manjerição	R\$ 30,00	32 - FIORENTINA calabresa, pimentão vermelho refogado, mussarela e alho	R\$ 30,00	54 - POMODORO alho dourado, azeitona preta sem caroço, tomate e parmesão	R\$ 30,00
10 - BACALHAU bacalhau desfiado e refogado, ovos, mussarela e cebola	R\$ 40,00	33 - FRANGO C/ CATUPIRY frango temperado e desfiado e catupiry	R\$ 30,00	55 - PORTUGUESA presunto, ovos, ervilha, cebola e mussarela	R\$ 30,00
11 - BAIANA calabresa ralada, ovos, mussarela, cebola e pimenta	R\$ 30,00	34 - GORGONZOLA queijo gorgonzola	R\$ 31,00	56 - PORTUGUESA II presunto, ovos, ervilhas, mussarela, cebola, calabresa ralada e parm.	R\$ 32,00
12 - BAURU presunto, mussarela e tomate	R\$ 29,00	35 - GREGA palmito, presunto, ervilha e catupiry	R\$ 31,00	57 - PROVOLONE queijo provolone	R\$ 29,00
13 - BERINJELA berinjela, alho dourado, cebola e mussarela	R\$ 28,00	36 - ITALIANA filé de alicho importado, tomate seco e mussarela de búfala	R\$ 32,00	58 - QUATRO QUEIJOS mussarela, catupiry, parmesão e provolone	R\$ 30,00
14 - BRASILEIRA palmito, mussarela, milho, azeitonas verdes e tomate	R\$ 31,00	37 - LIGHT I escarola, ricola, palmito, milho, ervilha, cebola e tomate	R\$ 30,00	59 - ROMANA mussarela, rodola de tomate, alicho e parmesão	R\$ 31,00
15 - BRÓCOLIS brócolis refogado, alho dourado, bacon, tomate seco e muss.	R\$ 30,00	38 - LIGHT II atum, ricola, palmito, milho, ervilha, cebola	R\$ 30,00	60 - RÚCULA rúcula, tomates secos e mussarela de búfala	R\$ 32,00
16 - BÚFALA mussarela de búfala e tomate	R\$ 30,00	39 - LIGHT III peito de peru, ricola, tomate e catupiry	R\$ 31,00	61 - SALATUM atum temperado com palmito, rúcula regada de azeite	R\$ 32,00
17 - CAIPIRA frango, milho, catupiry e parmesão	R\$ 32,00	40 - LOMBO lombo, cebola e catupiry	R\$ 30,00	62 - SICILIANA champignon temperado, palmito, bacon, mussarela	R\$ 31,00
18 - CALABRESA calabresa temperada refogada e cebola	R\$ 25,00	41 - MARGUERITA mussarela, manjerição, parmesão e tomate	R\$ 25,00	63 - SUPREMA champignon temperado, frango, catupiry e parmesão	R\$ 31,00
19 - CAMARÃO camarão refogado e temperado, catupiry e cebola	R\$ 40,00	42 - MINEIRA milho verde, presunto e mussarela	R\$ 30,00	64 - TOSCANA calabresa ralada, cebola e mussarela	R\$ 29,00
20 - CARPACCHIO mussarela, carpacchio, alcaparras, mostarda e parmesão	R\$ 29,00	43 - MILHO milho e catupiry	R\$ 25,00	65 - TOSCANARY calabresa ralada, catupiry	R\$ 29,00
21 - CATUPIRY requeijão e catupiry	R\$ 25,00	44 - MUSSARELA mussarela e tomate	R\$ 25,00	66 - VENEZA presunto, ovos, mussarela e catupiry	R\$ 32,00
22 - CATUPIRELLA mussarela e catupiry	R\$ 25,00	45 - NAMORADO palmito, mussarela, catupiry	R\$ 31,00	67 - SALAME salame tipo italiano, coberto com mussarela ou catupiry	R\$ 32,00
23 - CHAMPIGNON champignon refogado c/ creme de leite, catupiry e parmesão	R\$ 30,00			68 - CATUPROLONE catupiry, provolone, rod. de tomate, parmesão e alho	R\$ 30,00

### 3.3 – Estratégias promocionais

Como forma de divulgação serão utilizados redes sociais, panfletagem e anúncios na web.

### 3.4 – Estrutura de comercialização

Investiremos em um sistema próprio de cadastramento das informações de nossos clientes, todas as vezes em que recebermos uma ligação ou um cliente que frequente nossa loja pessoalmente faremos um cadastro breve com nome

endereço e telefone de contato e e-mail se o cliente possuir e os sabores de preferência. Com essa ferramenta teremos informações importantes para podermos fidelizar ainda mais nossos clientes, com envio periódico de novidades e promoções. Outra ferramenta que será utilizada é o IFOOD , pois facilitara a expansão de entregas a domicilia .

A entrega de calendários personalizados com o nome da marca e nosso contato, brindes para clientes fidelizados que participem de promoções.

### 3.5 – Localização do negócio

Devido ao estabelecimento não poder ficar fixo em um local específico conforme decreto 39709/2015, foi efetuado uma listagem de rotas autorizadas pela prefeitura descritas abaixo.

Local	Data
Barra – Praça do Ó	Seg- Ter
Recreio – Praça Mozart	Qua- Qui
Madureira – Parque Madureira	Sex- Dom

## 4 – Plano Operacional

### 4.1 – *Layout* ou arranjo físico

#### 4.1.1 Imagens externa do Food Truck

Figura 01



Figura 02



Figura 03

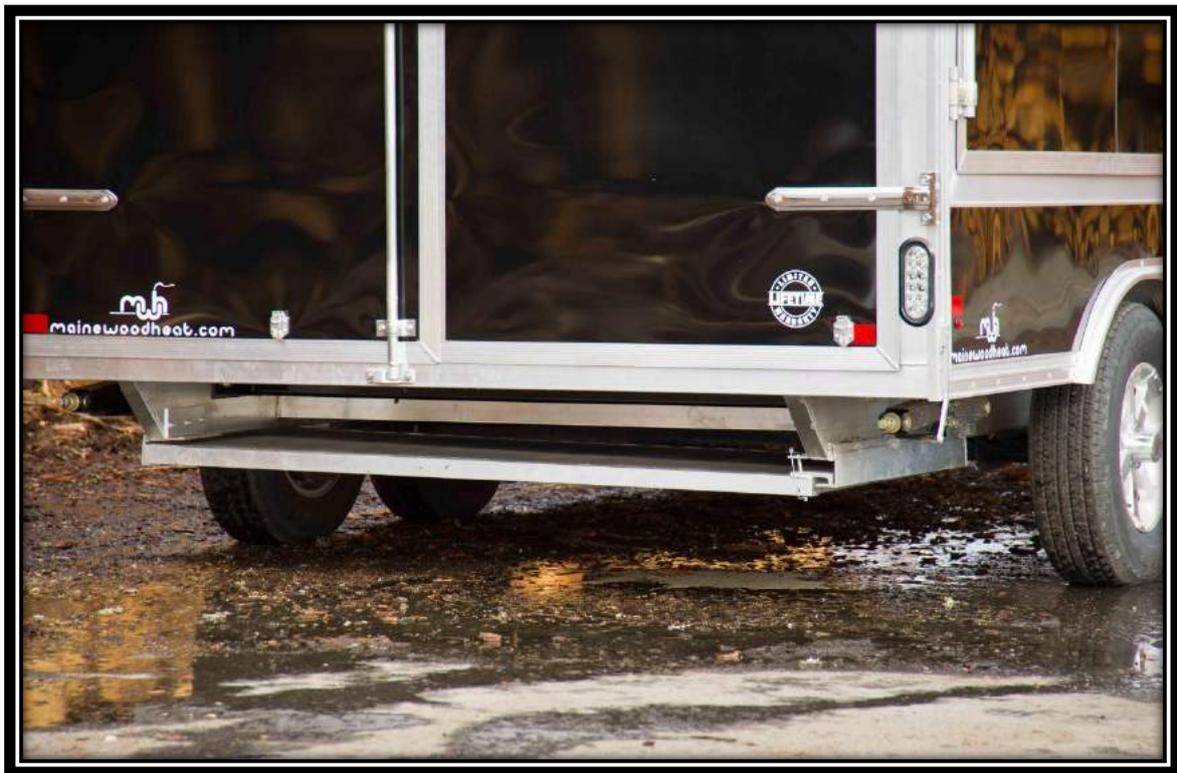


Figura 03



Figura 04



Figura 05



#### 4.1.2 Imagens internas do Food Truck

Figura 06



Figura 07



Figura 08



Figura 09

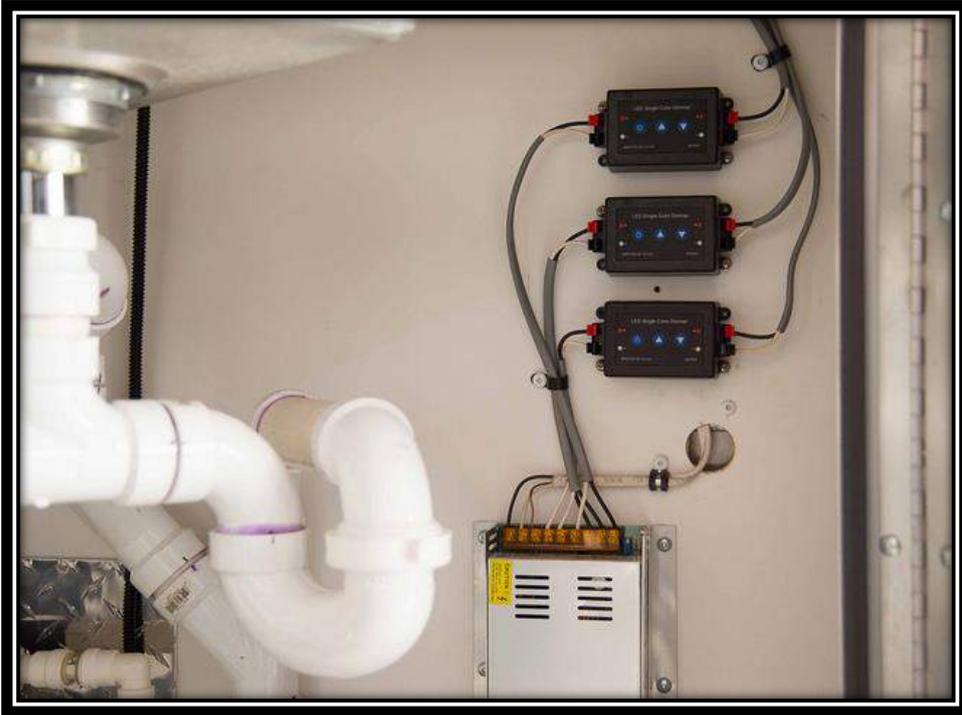


Figura 10



Figura 11

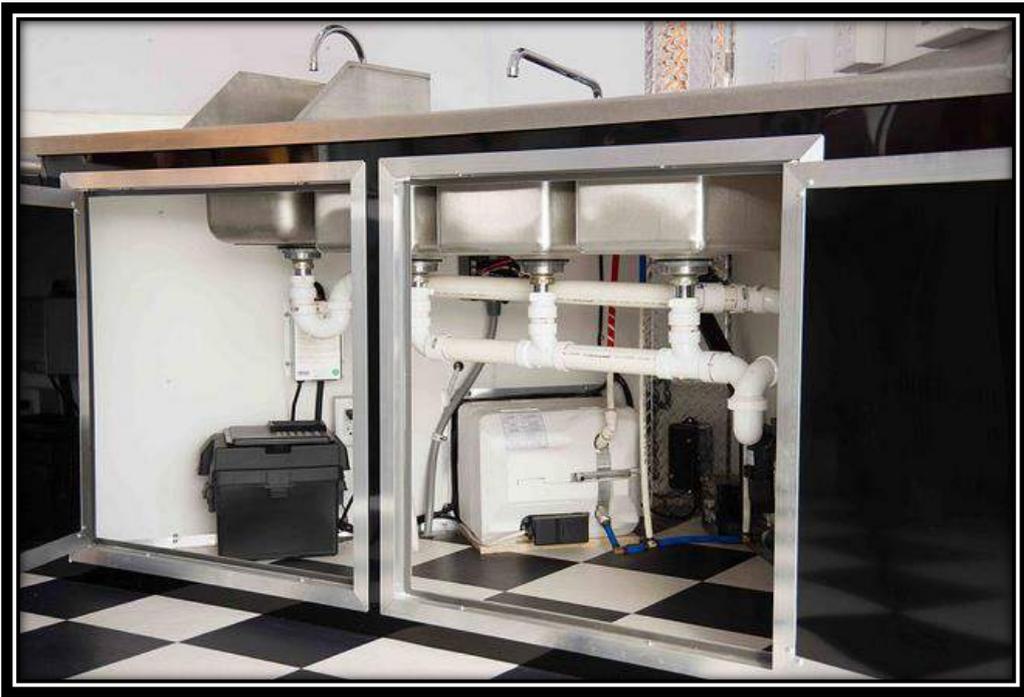


Figura 12

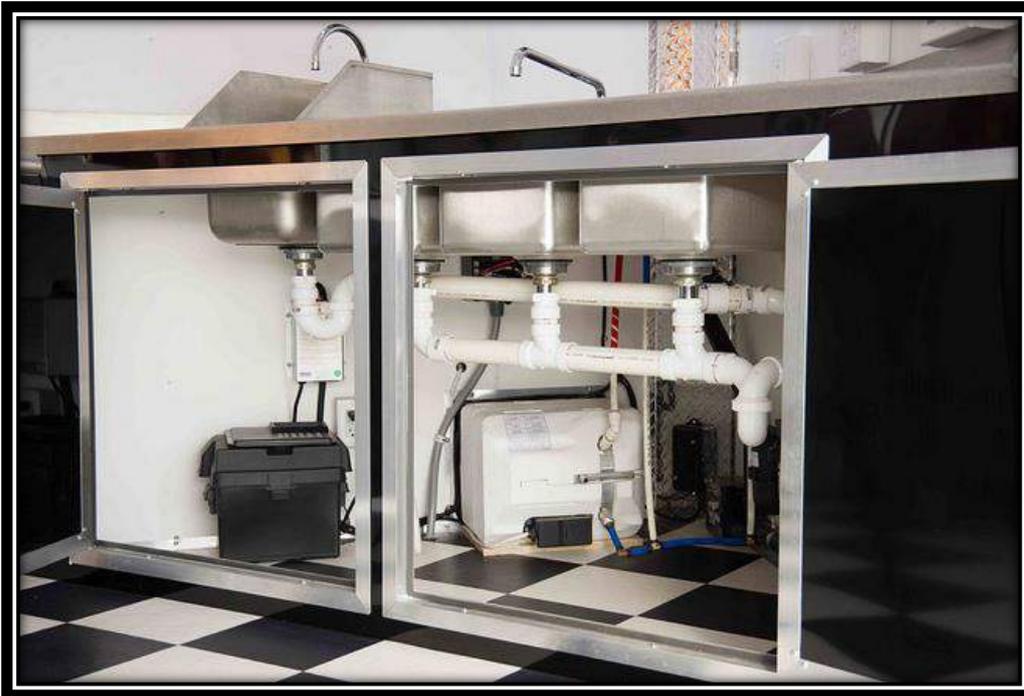


Figura 13



Figura 14



Figura 15



Figura 16



Figura 17



Figura 18



Figura 19



Figura 20



Figura 21



Figura 22



Figura 23



#### 4.2 – Capacidade produtiva comercial

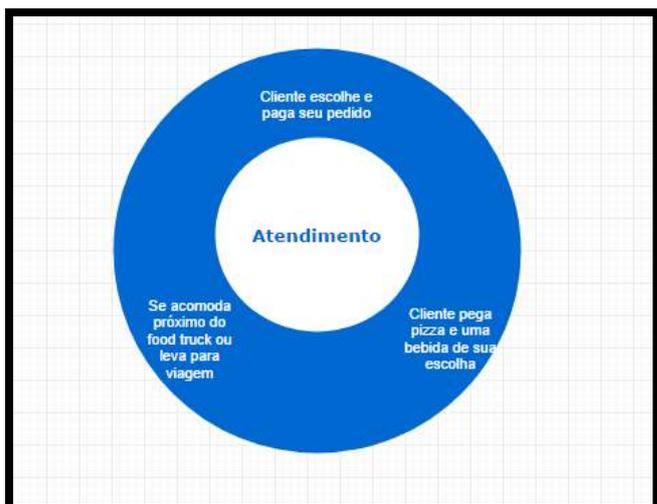
Conforme levantamento de dado efetuado através dos questionário realizado anteriormente , inicialmente começaremos com 800 pizzas vendidas ao mês , mas como a estrutura do food truck é ao ar livre o número de venda será previsto de 1.800 pizzas ao mês .

#### 4.3 – Processos operacionais

##### Capacidade produtiva



Atendimento ao cliente



#### 4.4 – Necessidade de pessoal

Cargo/função	Quantidade	Qualificações específicas
Pizzaiolo	1	Será responsável na confecção das pizzas e na limpeza do ambiente em que trabalha.
Garçom	2	Terá a responsabilidade do atendimento ao público, deverá se expressar bem e ser dinâmico.
Ajudante de cozinha	1	Terá de ser ágil e preciso na cozinha.
Operador de caixa	1	Terá a responsabilidade do atendimento ao público, ser ágil, ter noções de informática e matemática para a movimentação no caixa.