



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
FACULDADE DE ENGENHARIAS, ARQUITETURA E URBANISMO E
GEOGRAFIA
CURSO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO

PEDRO HENRIQUE VANZELLA DE PAULA

**ANÁLISE DE VIABILIDADE FINANCEIRA PARA A
IMPLANTAÇÃO DE UMA *STEAKHOUSE***

Área: Engenharia de Produção

Setembro de 2024

PEDRO HENRIQUE VANZELLA DE PAULA

**ANÁLISE DE VIABILIDADE FINANCEIRA PARA A
IMPLANTAÇÃO DE UMA *STEAKHOUSE***

Área: Engenharia de Produção

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como requisito parcial à
obtenção do título de Bacharel em
Engenharia de Produção da
Universidade Federal de Mato Grosso do
Sul.

Orientador: Marcos Lucas de Oliveira

Setembro de 2024

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Estrutura da coleta de dados.....	12
Quadro 2 - Custos de Investimento Inicial.....	14
Quadro 3 - Depreciação de máquinas e equipamentos.....	15
Quadro 4 - Inflação Prevista.....	16
Quadro 5 - Custos Estimado com Mão-de-obra.....	17
Quadro 6 - Custos Estimados com Insumos.....	17
Quadro 7 - Custos Estimados com Materiais Indiretos e Energia.....	18
Quadro 8 - Gastos Gerais Anuais.....	19
Quadro 9 - Despesas Fixas Administrativas.....	20
Quadro 10 - Despesas Administrativas Comerciais.....	20
Quadro 11 – Receita Anual Prevista.....	21
Quadro 12 – Anexo 1 do Simples Nacional: Faixas e Alíquotas.....	22
Quadro 13 – Despesas Tributárias Anuais.....	22
Quadro 14 – Relação entre Amortizações, Parcelas e Juros anuais.....	23
Quadro 15 – Demonstrativos de Resultados.....	23
Quadro 16 – Fluxo de Caixa Acumulado.....	24
Quadro 17 – Indicadores Calculados.....	25

RESUMO

DE PAULA, P. H. V. Análise de Viabilidade Financeira para a Implantação de uma *Steakhouse*. Campo Grande - MS, 2024. 31p. Trabalho de Conclusão de Curso do curso de Engenharia de Produção – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

O Planejamento Estratégico é uma importante ferramenta de gestão, pois faz o delineamento futuro das necessidades da organização para que esta se mantenha viva e competitiva no mercado, sendo este uma fase do processo de gestão que encaminha ao estabelecimento de um conjunto coordenado de ações para que se chegue aos objetivos propostos. Neste sentido o estudo da viabilidade financeira configura-se como uma das estratégias prudentes para a abertura de novos negócios, de forma que, ao detalhar as projeções financeiras e os investimentos necessários, possibilita-se que as decisões sejam embasadas em resultados previamente simulados, fundamentados em conceitos econômicos, o que contribui para a mitigação dos riscos envolvidos e garante a saúde financeira do negócio a longo prazo. Este estudo teve por objetivo geral investigar a viabilidade financeira da implantação de um espaço físico para uma *steakhouse* no município de Campo Grande - MS, a partir de dados das receitas e custos estimados para o período de cinco anos após a abertura. Além disso, para auxiliar nas análises dos resultados, foram utilizadas ferramentas da Engenharia Econômica como: Valor Presente Líquido (VPL), Taxa Interna de Retorno (TIR) e Tempo de Retorno de um Investimento (*Payback*). Para atingir o objetivo proposto no estudo utilizou-se os fundamentos da pesquisa aplicada, visto que a realização do projeto de viabilidade financeira se embasou na utilização dos três métodos de análise de investimento. A pesquisa teve abordagem majoritariamente quantitativa, pois tratou de dados numéricos e financeiros coletados de uma empresa real. Após o tratamento dos dados o estudo evidenciou, dadas as condições impostas, a lucratividade do investimento. O cálculo do Valor Presente Líquido (VPL) apontou um valor positivo, o qual juntamente com a atrativa Taxa Interna de Retorno (TIR) encontrada, de percentual acima da taxa base, indicaram, segundo a literatura, a rentabilidade do valor investido, sendo que o tempo de retorno do investimento indicou que o valor aplicado será recuperado após aproximadamente cinco anos, período relativamente longo quando comparado ao tempo total estudado.

Palavras-chave: Planejamento estratégico; Viabilidade financeira; *Steakhouse*.

ABSTRACT

DE PAULA, P. H. V. Financial Feasibility Analysis for the Implementation of a Steakhouse. Campo Grande – MS, 2024. 33p. Course Completion Work for the Production Engineering course – Federal University of Mato Grosso do Sul.

Strategic Planning is an important management tool, as it outlines the future needs of the organization, so that it remains alive and competitive in the market, this being a phase of the management process that leads to the establishment of a coordinated set of actions to achieving the proposed objectives. In this sense, the study of economic viability is configured as one of the prudent strategies for opening new businesses, so that, by detailing the financial projections and necessary investments, it is possible for decisions to be based on previously simulated results, based on economic concepts, which contributes to mitigating the risks involved and guarantees the long-term financial health of the business. The general objective of this study was to investigate the economic viability of implementing a physical space for a steakhouse in the municipality of Campo Grande – MS, based on data on revenues and estimated costs for the period of five years after opening. Furthermore, to assist in analyzing the results, Economic Engineering tools were used such as: Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR) and Payback Time for an Investment (Payback). To achieve the objective proposed in the study, the fundamentals of applied research were used, since the realization of the economic viability project was based on the use of the three investment analysis methods. The research had a mostly quantitative approach, as it dealt with numerical and financial data collected from a real company. After processing the data, the study showed, given the conditions imposed, the profitability of the investment. The calculation of the Net Present Value (NPV) indicated a positive value, which together with the attractive Internal Rate of Return (IRR) found, a percentage above the base rate, indicated, according to the literature, the profitability of the amount invested, with The return on investment time indicated that the amount invested will be recovered after approximately five years, a relatively long period when compared to the total time studied.

Keywords: Strategic planning; Economic viability; Steak house.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	06
2. REVISÃO DE LITERATURA.....	08
2.1 PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO FINANCEIRO.....	08
2.2 ANÁLISE DE VIABILIDADE FINANCEIRA.....	08
2.3 SITUAÇÃO DA GESTÃO DE RESTAURANTES NO BRASIL.....	11
3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	12
3.1 CARACTERÍSTICA DA PESQUISA.....	12
3.2 LOCAL DE ESTUDO.....	12
3.3 TÉCNICAS DE PESQUISA.....	12
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	14
4.1 INVESTIMENTO INICIAL.....	14
4.2 DEPRECIAÇÃO DO MAQUINÁRIO.....	15
4.3 INFLAÇÃO PREVISTA DO PERÍODO.....	15
4.4 CUSTOS COM MÃO-DE-OBRA.....	16
4.5 CUSTOS ESTIMADOS COM INSUMOS.....	17
4.6 MATERIAIS INDIRETOS E ENERGIA.....	18
4.7 GASTOS GERAIS E DESPESAS ADMINISTRATIVAS.....	19
4.8 DESPESAS ADMINISTRATIVAS COMERCIAIS.....	20
4.9 RECEITA PREVISTA.....	21
4.10 DESPESAS TRIBUTÁRIAS.....	21
4.11 AMORTIZAÇÃO DOS VALORES FINANCIADOS.....	22
4.12 DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS.....	23
4.13 FLUXO DE CAIXA ACUMULADO E INDICADORES.....	24
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	26
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	27
ANEXOS.....	29
APÊNDICES.....	30

1. INTRODUÇÃO

O cenário pós-pandêmico, com expressivos impactos econômicos, trouxe ao comércio brasileiro a necessidade de adaptações e melhorias em gestão estratégica, principalmente para pequenos e médios negócios. O setor de bares e restaurantes, por sua vez, foi um dos mais atingidos pela pandemia. Segundo a Associação Brasileira de Bares de Restaurantes – ABRASEL (2021) estima-se que aproximadamente 335 mil negócios do setor gastronômico encerraram suas atividades no Brasil durante o período pandêmico.

Diante desse cenário, aliado à crescente competitividade do mercado gastronômico, torna-se de suma importância a realização de planejamentos estratégicos que, segundo Calcagnotto (1995), mostra-se como um instrumento fundamental para a administração empresarial, de forma que possui a capacidade de auxiliar o empresário em suas tomadas de decisão. Portanto, um estudo da viabilidade financeira configura-se como uma das estratégias prudentes para a abertura de novos negócios, de forma que, ao detalhar as projeções financeiras e os investimentos necessários, possibilita-se que as decisões sejam embasadas em resultados previamente simulados, fundamentados em conceitos econômicos, o que contribui para a mitigação dos riscos envolvidos e garante a saúde financeira do negócio a longo prazo.

A motivação para a realização de estudos de viabilidade financeira se baseia, portanto, na necessidade de prever cenários, e abertura de um espaço físico de uma empresa no setor gastronômico envolve altos investimentos e custos operacionais significativos, o que reitera a importância de um estudo detalhado da viabilidade financeira em conjunto com a realização da análise dos investimentos. De acordo com Veras (2001), essa análise não tem por finalidade somente nortear a escolha entre dois ou mais investimentos, mas também avaliar se há interesse na realização de um único investimento. Baseado no exposto, essas práticas trazem a capacidade de estimar com cautela o cenário futuro de uma empresa antes da concretização dos investimentos financeiros.

Diante disso, este estudo teve por objetivo principal investigar a viabilidade financeira da implantação de um espaço físico para uma *steakhouse* no município de Campo Grande – MS, a partir de dados das receitas e custos estimados para o período de cinco anos após a abertura. Além disso, o estudo teve como objetivos específicos a simulação do cenário futuro de um investimento, detalhar a estrutura de custos do estabelecimento, bem como utilizar ferramentas da Engenharia Econômica, como Valor Presente Líquido (VPL), Taxa Interna de Retorno (TIR) e *Payback* Descontado a fim de atingir o objetivo fim do estudo. De acordo com Zago (2009), realizar a análise de investimento traz a possibilidade de embasar cientificamente a tomada de

decisão. Portanto, com base nos resultados deste estudo, torna-se possível avaliar se a abertura da empresa tende a um retorno financeiro positivo ao estabelecimento a médio e longo prazo, dadas as condições impostas.

2. REVISÃO DE LITERATURA

Nesse tópico serão apresentados de forma breve os principais conceitos da literatura, quanto ao estudo abordado. Dessa forma, são apresentados os seguintes tópicos: (i) Planejamento Estratégico Financeiro; (ii) Análise de Viabilidade Financeira; e a (iii) Situação da Gestão de Restaurantes no Brasil.

2.1 Planejamento Estratégico Financeiro

O planejamento, de acordo com Lima (2016) é a atividade executada no presente cujos resultados estão projetados em um cenário futuro. Nesse sentido, existem três níveis de planejamento, o estratégico, o tático e o operacional. O primeiro trata-se de objetivos gerais e visão da empresa como um todo, com foco no longo prazo. O planejamento tático, por sua vez, restringe-se a definições das principais ações por departamento com foco em planos de médio prazo, enquanto o operacional trata-se do planejamento que aborda tarefas e operações isoladas, com enfoque em prazos curtos.

Para Bateman e Snell (2009, p.117), o planejamento estratégico envolve um conjunto da aplicação de ferramentas e métodos voltados para orientar algum processo decisório em relação aos objetivos de longo prazo. Portanto, optar por um sólido planejamento estratégico garante a um empreendimento, logo em sua concepção, um significativo aumento em sua probabilidade de sobrevivência no mercado, possibilitando analisar sua saúde financeira, além da mitigação de riscos que envolvem aplicações de capital.

O planejamento estratégico financeiro, quando realizado de forma sistemática, tem o potencial de expor cenários futuros de um investimento, promissores ou não, mas que permitem analisar a exequibilidade de um projeto ou rentabilidade de uma aplicação financeira. Dessa maneira, garante-se o alinhamento de expectativas e objetivos da organização.

Segundo Casarotto (2008), levar em consideração todos os aspectos econômicos em um investimento é indispensável para alcançar o sucesso financeiro em qualquer aplicação de capital. Por esse motivo, ao se aprofundar nas técnicas de planejamento estratégico financeiro, encontra-se a análise de viabilidade econômica como uma ferramenta capaz de evidenciar variações do valor do capital ao longo do tempo, além de quantificar, monetariamente, a depreciação de equipamentos decorrente da passagem dos anos.

2.2 Análise de Viabilidade Financeira

A análise de viabilidade financeira consiste na realização da estimativa de todos os custos envolvidos em um processo, como o investimento inicial, custos diretos e indiretos além das despesas relativas à operação. Além disso, realizar a previsão das receitas do período, para que seja possível a definição do fluxo de caixa ao longo do tempo. A partir disso, para estruturar de forma eficiente a viabilidade econômico-financeira de um projeto, deve-se utilizar técnicas ou indicadores como *Payback*, Valor Presente Líquido e Taxa Interna de Retorno (LANA; REIS, 2012). Utilizar esses três indicadores em conjunto trazem informações valiosas ao investidor, de forma a trazer maior segurança quanto à confiabilidade dos resultados alcançados, como afirma Rocha (2009).

O método do Valor Presente Líquido, de acordo com Gitman (2010), apresenta a subtração entre o valor presente das entradas e o valor presente das saídas, relacionando-os com uma taxa específica. De maneira simplificada, o VPL consiste em trazer valores futuros para o tempo presente, de forma que, quando obtidos de um fluxo de caixa, dão ao investidor a possibilidade de analisar se o retorno financeiro é positivo ou não. De forma prática, Samanez (2009) apresenta o cálculo do VPL pela Equação (1), descrita a seguir.

$$VPL = \sum_{t=1}^n \frac{FC_t}{(1+i)^t} - I \quad (1)$$

No qual:

- FC_t : Fluxo de caixa no período t ;
- I : Fluxo de caixa no período zero (investimento inicial);
- i : Taxa de desconto;
- t : número do período.

Portanto, pode-se afirmar que um Valor Presente Líquido acima de zero indica um retorno financeiro positivo, maior do que o mínimo exigido pela taxa (i). Caso o VPL assuma valor igual a zero, este indica indiferença quanto à praticabilidade do projeto. Por fim, caso o valor encontrado seja menor do que zero, este mostra um retorno monetário inferior do que o mínimo exigido, o que torna o projeto impraticável financeiramente.

Outra ferramenta utilizada para auxiliar na análise da viabilidade econômico-financeira de um projeto é a Taxa Interna de Retorno (TIR), a qual de acordo com Gitman (2010), é um método exato que consiste em representar a taxa exata em que o Valor Presente Líquido é zero,

ou seja, o valor presente das entradas iguala-se ao valor presente das saídas de caixa. Entretanto, em alguns casos, a TIR pode ser inconclusiva quando analisada de forma isolada. O principal motivo dessa problemática são as taxas múltiplas de retorno, as quais ocorrem quando há mais de um investimento no mesmo fluxo de caixa, ou seja, mais de uma aplicação com valor considerado negativo na análise. Matematicamente, Samanez (2009) apresenta o cálculo da TIR pela Equação (2), descrita a seguir.

$$VPL = -I + \sum_{t=1}^n \frac{FC_t}{(1+TIR)^t} = 0 \quad (2)$$

No qual:

- I: Fluxo de caixa no período zero (investimento inicial);
- FC_t : Fluxo de caixa no período t;
- TIR: Taxa Interna de Retorno;
- t: número do período.

Portanto, a TIR possui dois critérios de decisão que garantem o recebimento de, pelo menos, o valor investido. Caso a taxa de custo de capital exceda o resultado da Taxa Interna de Retorno, rejeita-se o projeto. Por outro lado, se a TIR for superior à taxa de custo de capital, o projeto mostra-se viável e deve ser aceito. Usualmente, no Brasil a taxa de custo de capital é representada pela Taxa Selic para fins de cálculo de viabilidade.

O período para o retorno de um investimento, conhecido em economia como *payback*, é um método auxiliar na análise de investimentos, pois trata-se do tempo necessário para a recuperação do capital investido inicialmente por uma empresa, calculado a partir das entradas de caixa estimada para o período em questão. Contudo, esse período pode ser analisado de duas formas, com o cálculo do *payback* simples e do descontado, a principal diferença entre eles é o fato do primeiro não considerar a correção do valor do dinheiro no tempo.

O *payback* descontado, por sua vez, calcula o tempo de retorno de um investimento ao trazer os fluxos de caixa para o valor presente, o que permite analisar o fluxo de caixa acumulado do período. De acordo com Abreu e Stephan (1982), tanto o *payback* simples quanto o descontado funcionam como ferramentas auxiliares na tomada de decisão, as quais atuam em conjunto com os valores apresentados pelo VPL e pela TIR. De acordo com Samanez (2009), o cálculo do *payback* descontado é descrito conforme mostra a Equação (3).

$$I = \sum_{t=1}^T \frac{FC_t}{(1+K)^t} \quad (3)$$

No qual:

- *I*: Investimento;
- FC_t : Fluxo de caixa no período *t*;
- *K*: Custo de capital;
- *t*: número do período.

O cálculo do *payback* é realizado a fim de que seu resultado esteja representado em unidade de tempo, sendo este um método mais subjetivo quando comparado com as outras técnicas de análise de investimento. Conforme Gitman (2010), o período que o investidor permanece exposto ao risco é diretamente proporcional ao tempo encontrado ao realizar a análise de *payback* do investimento. Assim, os investimentos tendem a ser mais atrativos quando apresentam tempos menores de retorno de capital.

2.3 Situação da Gestão de Restaurantes no Brasil

No Brasil é estimado que aproximadamente 80% dos negócios gastronômicos fecham suas portas nos dois primeiros anos de operação (Maricato, 2005, pp. 14-15). Um dos fatores que contribui para essa estimativa se dá pela falta de conhecimento em gestão por parte dos proprietários. Paladini (1995) cita que, na maioria dos casos, pequenas organizações não fazem uso de documentações ou de sistemas de gestão, pontua ainda que a gestão usualmente se encontra somente na cabeça dos gerentes ou proprietários dos estabelecimentos.

Lippel *et.al.* (2002) cita o fato de, no Brasil, a maioria das empresas do setor de serviços serem de porte familiar e com isso centralizarem o gerenciamento no proprietário, o qual muitas vezes não possui o conhecimento necessário para administrar todas as funções do restaurante sozinho. Além disso, a autora revela que estas empresas constantemente enfrentam problemas de relacionamentos e profissionalização de seus fornecedores, o que traz para o empreendimento uma estrutura de custos elevada e até mesmo incerta.

Uma gestão empresarial eficiente se baseia no amplo conhecimento dos custos atrelados à operação, além do controle efetivo das atividades realizadas pela empresa. Para Rebelato (1997), o desconhecimento desses fatores compromete economicamente o restaurante, pois torna o fluxo de caixa impreciso, o que acaba por ocultar a saúde financeira do negócio a longo prazo.

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Nesse tópico são apresentadas as características desta pesquisa, sua classificação e a abordagem. Por conseguinte, é evidenciado o local de estudo e as técnicas de pesquisa que foram utilizadas para execução deste estudo.

3.1 Característica da Pesquisa

Vergara (2005) afirma que a pesquisa aplicada se fundamenta na resolução de problemas concretos. Por esse motivo, o estudo utilizou os fundamentos da pesquisa aplicada para atingir os objetivos exploratórios propostos, visto que a realização do projeto de viabilidade financeira se embasou na utilização dos três métodos de análise de investimento para analisar o cenário futuro da empresa, isto é, Valor Presente Líquido (VPL), Taxa Interna de Retorno (TIR) e Tempo de Retorno de um Investimento (*Payback*). Além disso, a pesquisa foi classificada por uma abordagem majoritariamente quantitativa, pois tratou de dados numéricos e financeiros coletados de uma empresa real.

3.2 Local de Estudo

A empresa escolhida para a realização da pesquisa foi um empreendimento no ramo gastronômico de porte familiar no estilo *steakhouse*. Fundada, em 2022, no município de Campo Grande - MS. Esta empresa, teve seus dois primeiros anos com a atuação apenas na modalidade de *delivery*, além da realização e participação em eventos gastronômicos. Em 2024 a empresa almejou expandir seu negócio e buscou a realização de uma análise de viabilidade financeira, a qual é detalhada neste estudo.

3.3 Técnicas de Pesquisa

Para a realização deste estudo, foi necessário realizar pesquisas bibliográfica sobre os temas que envolvem a temática da engenharia econômica, em especial a análise de viabilidade financeira e suas ferramentas. Além disso, foi necessário analisar documentos de gestão da empresa, e realização reuniões com o gestor. As reuniões tiveram, em média, uma hora de duração, no total foram necessárias oito reuniões, e estas foram realizadas em dias específicos, conforme disponibilidade do entrevistado. Os temas abordados em cada reunião seguiram de acordo com o exposto no Quadro 1.

Quadro 1 – Estrutura da coleta de dados

Reunião	Tema
1	Investimento Inicial
2	Investimento Inicial
3	Custos com mão-de-obra
4	Insumos utilizados e seus custos
5	Quantidade de insumos necessários, materiais indiretos e despesas fixas administrativas
6	Despesas administrativas comerciais, receitas estimadas
7	Despesas tributárias
8	Confirmação dos dados coletados

Fonte: Autor (2024).

Como instrumento de pesquisa, utilizou-se o auxílio da ferramenta *Microsoft Office Excel* 2016, para registrar, tratar, analisar e projetar os dados coletados, a fim de atingir os resultados do estudo. Por último, os dados foram discutidos e apresentados ao gestor da *steakhouse*.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesse tópico, serão apresentados os principais resultados da análise de viabilidade financeira da empresa em estudo. Além disso, será discutido a aplicação do VPL, TIR e *Payback*.

4.1 Investimento Inicial

Os itens necessários para a abertura do estabelecimento se segmentaram em duas categorias: a primeira agregou todos os maquinários, equipamentos, móveis, utensílios e instalações; a segunda categoria tratou-se das despesas pré-operacionais, as quais incluem licenças, alvarás e mão-de-obra dos prestadores de serviços que realizarão a adequação das instalações. Somadas, as duas categorias indicaram o valor monetário total a ser investido inicialmente no projeto.

Os itens elencados foram descritos como indispensáveis para a operação, seus custos e quantidades foram estimados conforme a idealização do proprietário. Além disso, os contatos utilizados para a realização dos orçamentos relativos à prestação de serviços também tiveram suas devidas indicações.

A composição da primeira categoria se deu pelos seguintes itens e suas respectivas quantidades: 1 parrilha argentina; 1 poste de iluminação; 1 conjunto de fiação elétrica; 1 impressora de comandas; 1 conjunto de tintas para pinturas diversas; 1 estrutura de contêiner; 1 fritadeira elétrica; 1 chapa a gás; 2 *frezers* horizontais; 5 tábuas de corte; 2 coifas; 58 copos; 1 kit de utensílios de cozinha; 45 kits de pratos com talheres; 1 sistema de segurança; 2 mesas de aço inox; 2 cervejeiras; 1 cobertura de área externa; 2 refrigeradores de bebida; 1 mantenedor de proteínas; 1 conservador de frituras; 12 mesas e 48 cadeiras.

A segunda categoria, por sua vez, incluiu: licença de construção; licença de abertura de loja; alvará dos bombeiros; alvará sanitário; mão-de-obra do marceneiro; mão-de-obra do pintor; mão-de-obra dos pedreiros; mão-de-obra do electricista; serviço de limpeza da caixa d'água e a compra do espaço físico. Os custos totais do investimento fixo foram elencados no Quadro 2.

Quadro 2 – Custos de Investimento Inicial

Categoria	Custo Total
Maquinário, equipamentos, móveis, utensílios e instalações	R\$ 60.616,72
Despesas pré-operacionais	R\$ 53.054,54
Total de investimentos	R\$ 113.671,26

Fonte: Autor (2024).

Com os resultados do investimento inicial calculados o proprietário informou, em uma reunião posterior, que possui o interesse de financiar 95% dos custos iniciais, o que resulta em R\$ 107.987,70 de investimento a serem amortizados, e R\$ 5.683,56 de recursos próprios. Nota-se que os valores e orçamentos adotados para mão-de-obra, licenças e alvarás são referentes a valores adequados para o município de Campo Grande, estado de Mato Grosso do Sul, na data de realização do estudo.

4.2 Depreciação do Maquinário

Com o valor do investimento inicial, utilizou-se a Instrução Normativa RFB N° 1700 da Fazenda, a qual considera que as máquinas e equipamentos possuem vida útil de dez anos. Portanto a taxa adotada para o cálculo de depreciação da primeira categoria apresentada no investimento inicial foi de 10% ao ano. Com isso, construiu-se o Quadro 3, o qual evidencia os valores totais de depreciação anual e a quota mensal.

Quadro 3 – Depreciação de máquinas e equipamentos

Categoria	Valor total	Depreciação anual	Quota mensal
Maquinário, equipamentos, móveis, utensílios e instalações	R\$ 60.616,72	R\$ 6.061,67	R\$ 505,14

Fonte: Autor (2024).

4.3 Inflação Prevista do Período

Na data de realização deste estudo, foi adotado o índice de inflação divulgado mais recente, dessa forma os valores monetários estimados para o primeiro ano de operação foram corrigidos anualmente conforme o avanço percentual divulgado em 09 de outubro de 2024 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Conforme exposto, a inflação brasileira teve um aumento de 4,24% para 4,42% entre o 09 de outubro de 2023 e a data de divulgação da notícia.

Para fins de estudo, o mesmo avanço percentual de 0,18% foi aplicado para os cinco anos subsequentes estudados na análise. Os valores afetados pela inflação foram os custos com mão-de-obra, sendo esta relativa ao quadro de funcionários, o custo dos insumos necessários para a produção, o custo com materiais indiretos e energia para o funcionamento do estabelecimento, gastos gerais, despesas fixas administrativas, custo diretos à venda, além do reajuste anual nos

preços de venda dos produtos. Os índices de inflação utilizados anualmente encontram-se descritos no Quadro 4.

Quadro 4 - Inflação Prevista

Ano	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Índice de inflação estimada	4,42%	4,60%	4,78%	4,96%	5,14%

Fonte: Autor (2024).

4.4 Custos com Mão-de-Obra

Conforme imposto pelo proprietário, no mínimo seis colaboradores devem compor o quadro de funcionários a fim de suprir as necessidades que a operação da *steakhouse* demanda. Dessa maneira, quatro funcionários foram contabilizados a serem contratados no regime celetista, conforme as diretrizes estabelecidas pela Consolidação das Leis do Trabalho, e os outros dois colaboradores remunerados por diárias, conforme a demanda necessária.

As funções desempenhadas pelos funcionários CLT são as seguintes: o primeiro é responsável pelo preparo das proteínas na chapa e parrilha, o segundo pela montagem dos itens do menu (além de ser o responsável pelas frituras), o terceiro é atribuído ao embalagem dos pedidos, por último o quarto funcionário é responsável pelos serviços de atendimento ao cliente. Quanto aos dois últimos colaboradores, não atribuídos ao regime trabalhista, estes serão respectivamente um garçom extra e um entregador de pedidos via *delivery*.

No primeiro ano de operação, todos os colaboradores que compõem o quadro de funcionários registrados receberão um salário base equivalente a R\$ 2.350,00. Além disso, estimou-se que o garçom diarista será contratado somente aos finais de semana e receberá R\$ 80,00 por dia trabalhado. Por fim, o entregador supracitado será necessário todos os dias de operação, e receberá o equivalente a R\$ 50,00 fixos diariamente, somados à taxa de entrega custeada pelo cliente.

Quanto aos encargos adotados para a base de cálculo, foram considerados tributos atualizados para o ano de 2024: Imposto de Renda (IR), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), além do décimo terceiro salário e férias remuneradas com adicional de um terço imposto por lei. Os salários-base durante os cinco anos mantiveram o IR em 7,5%. Quanto ao FGTS, este é um benefício mantido em 8% independentemente do valor recebido. Por fim, o aumento salarial devido à correção inflacionária enquadrou o INSS em duas faixas: 9% para os salários do primeiro ao terceiro ano e 12% para os dois últimos anos estudados. O Quadro 5 representado abaixo, explicita a

totalidade de custos com mão-de-obra durante os cinco anos, já inclusos encargos e correção monetária proveniente da inflação.

Quadro 5 - Custos Estimado com Mão-de-obra

Funcionário	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Responsável Parrilha e Chapa	R\$ 40.584,50	R\$ 42.378,33	R\$ 44.327,74	R\$ 47.414,80	R\$ 49.766,58
Responsável Montagem e Frituras	R\$ 40.584,50	R\$ 42.378,33	R\$ 44.327,74	R\$ 47.414,80	R\$ 49.766,58
Responsável Embalagens	R\$ 40.584,50	R\$ 42.378,33	R\$ 44.327,74	R\$ 47.414,80	R\$ 49.766,58
Garçom Fixo	R\$ 40.584,50	R\$ 42.378,33	R\$ 44.327,74	R\$ 47.414,80	R\$ 49.766,58
Garçom <i>Freelancer</i>	R\$ 11.520,00	R\$ 12.029,18	R\$ 12.582,53	R\$ 13.183,97	R\$ 13.837,90
Entregador <i>Freelancer</i>	R\$ 14.400,00	R\$ 15.036,48	R\$ 15.728,16	R\$ 16.479,96	R\$ 17.297,37
Total	R\$ 188.258,00	R\$ 196.579,00	R\$ 205.621,64	R\$ 219.323,14	R\$ 230.297,57

Fonte: Autor (2024).

4.5 Custos Estimados com Insumos

Para estimar a quantidade necessária de insumos e seus respectivos custos, utilizou-se o histórico de compras fornecido pelo proprietário, por meio de uma busca na base de dados do estabelecimento, sendo estes referentes aos meses de fevereiro a maio de 2024, para estabelecer a totalidade de insumos necessários nesse período. Com os quatro meses de amostra em seu antigo modelo de operação, foram multiplicadas as quantidades encontradas por três, a fim de que a estimativa contemplasse doze meses de operação.

Os custos dos itens tiveram seus valores retificados anualmente de duas formas: a primeira estimou um conservador aumento nas vendas de 10% ao ano, a segunda contemplou a correção monetária proveniente da inflação. O Quadro 6 expõe, sucintamente, o custo anual estimado com insumos, com a progressão de valores já aplicada.

Quadro 6 - Custos Estimados com Insumos

Insumos	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Total	R\$ 201.140,67	R\$ 231.034,19	R\$ 265.827,94	R\$ 306.387,97	R\$ 353.743,30

Fonte: Autor (2024).

4.6 Materiais Indiretos e Energia

Outros custos considerados no projeto incluíram a estimativa de consumo anual de energia elétrica, além dos materiais indiretos como água, carvão, lenha e óleo de fritura necessário. A progressão anual dos custos e das quantidades seguiu o mesmo padrão adotado nas etapas anteriores, em que o aumento da demanda foi previsto a 10% ao ano e a correção monetária conforme a inflação equivalente do período.

As informações sobre as quantidades necessárias dos materiais indiretos e seus respectivos custos foram fornecidas pelo proprietário, baseadas nos valores gastos mensalmente de cada um dos itens. Estipulou-se que, em média, sua operação necessitou mensalmente de: 200kg de carvão, 5kg de lenha, 15,8L de óleo de algodão para frituras e aproximadamente 260L de água para suprir todas as necessidades do estabelecimento. Por fim, estimou-se uma demanda mensal de 1500kWh de energia elétrica para o primeiro ano.

Para calcular o custo anual com energia elétrica e água, foram consideradas as tarifas referentes à capital Sul-Mato-Grossense, local onde a empresa almeja se instalar. Na data de realização do estudo, a tarifa fixa de água para o consumo de até 10m³ de água mensais era de R\$ 26,98 além do custo variável de R\$ 9,92 por metro cúbico consumido, enquanto o preço do kWh era de R\$0,88. O Quadro 7 revela as quantidades e custos anuais estimados para o período.

Quadro 7 - Custos Estimados com Materiais Indiretos e Energia

Descrição	Custo total				
	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Energia Elétrica	R\$ 15.840,00	R\$ 18.194,14	R\$ 20.934,18	R\$ 24.128,32	R\$ 27.857,59
Água	R\$ 979,30	R\$ 1.120,83	R\$ 1.285,57	R\$ 1.477,60	R\$ 1.701,81
Carvão	R\$ 9.480,00	R\$ 10.888,92	R\$ 12.528,79	R\$ 14.440,43	R\$ 16.672,34
Lenha	R\$ 444,00	R\$ 509,99	R\$ 586,79	R\$ 676,32	R\$ 780,86
Óleo para Fritura	R\$ 4.550,00	R\$ 5.226,68	R\$ 6.013,82	R\$ 6.931,41	R\$ 8.002,73
Total	R\$ 31.293,70	R\$ 35.940,56	R\$ 41.349,15	R\$ 47.654,08	R\$ 55.015,33

Fonte: Autor (2024).

4.7 Gastos Gerais e Despesas Administrativas

Além dos custos já mencionados, o estudo incluiu relações dos custos gerais da empresa e suas despesas fixas relativas à administração. O primeiro tratou de valores referentes à

reposição de materiais gerais, como pratos, copos ou utensílios que acabem sendo danificados. Além disso, envolveu a compra de produtos de limpeza e a manutenção do sistema contra incêndios.

Os valores monetários para o primeiro ano foram estimados em conjunto com o proprietário da *steakhouse*, o qual informou um valor médio mensal que seria capaz de suprir as necessidades de custo das categorias registradas. Os valores mensais registrados foram de R\$ 500,00 para a reposição de materiais, R\$ 458,00 para a compra de produtos de limpeza e R\$ 375,00 para a manutenção do sistema anti-incêndio. Com base nessas informações, foi criado o Quadro 8, descrito abaixo, para estimar os gastos gerais anuais com a devida anual correção monetária devido aos índices de inflação.

Quadro 8 - Gastos Gerais Anuais

Gasto	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Reposição de Materiais	R\$ 6.000,00	R\$ 6.265,20	R\$ 6.553,40	R\$ 6.866,65	R\$ 7.207,24
Produtos para limpeza local e equipamentos	R\$ 5.500,00	R\$ 5.743,10	R\$ 6.007,28	R\$ 6.294,43	R\$ 6.606,63
Manutenção de sistema contra incêndios	R\$ 4.500,00	R\$ 4.698,90	R\$ 4.915,05	R\$ 5.149,99	R\$ 5.405,43
Total	R\$ 16.000,00	R\$ 16.707,20	R\$ 17.475,73	R\$ 18.311,07	R\$ 19.219,30

Fonte: Autor (2024).

A segunda relação estudada na categoria tratou das despesas fixas administrativas, que possuem inegociável necessidade de pagamento mensal para o funcionamento do estabelecimento, independente da venda dos produtos. Cinco dos custos dessa categoria foram elencados pelo proprietário como despesas que já eram pagas por ele mensalmente, o que possibilitou a análise com valores concretos.

O custo do aluguel, por sua vez, foi estimado em R\$ 2.600,00 mensais para o primeiro ano, baseado em uma busca realizada para um terreno localizado em um bairro central do município pretendido. Além disso, o entrevistado demonstrou interesse em um Pró-Labore de R\$ 5.500,00 mensais. O Quadro 9, elencado abaixo, representa todas as despesas fixas administrativas, com os devidos valores corrigidos anualmente.

Quadro 9 - Despesas Fixas Administrativas

Descrição	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Internet	R\$ 1.078,80	R\$ 1.126,48	R\$ 1.178,30	R\$ 1.234,62	R\$ 1.295,86
Contador	R\$ 1.188,00	R\$ 1.240,51	R\$ 1.297,57	R\$ 1.359,60	R\$ 1.427,03
Material escritório	R\$ 720,00	R\$ 751,82	R\$ 786,41	R\$ 824,00	R\$ 864,87
Associações e Sindicatos	R\$ 958,80	R\$ 1.001,18	R\$ 1.047,23	R\$ 1.097,29	R\$ 1.151,72
Segurança	R\$ 5.268,00	R\$ 5.500,85	R\$ 5.753,88	R\$ 6.028,92	R\$ 6.327,95
Aluguel + IPTU Terreno	R\$ 31.200,00	R\$ 32.572,80	R\$ 34.006,00	R\$ 35.502,27	R\$ 37.064,37
Pró-labore	R\$ 66.000,00	R\$ 68.917,20	R\$ 72.087,39	R\$ 75.533,17	R\$ 79.279,61
Total	R\$ 106.413,60	R\$ 111.110,84	R\$ 116.156,79	R\$ 121.579,87	R\$ 127.411,41

Fonte: Autor (2024).

4.8 Despesas Administrativas Comerciais

Nesta seção foram elencados custos com recursos dispensáveis, ao contrário da visão do proprietário, que os considera de extrema valia. Foram considerados, para este estudo, investimentos mensais em *marketing* e em um *software* para auxiliar na gestão de estoque, gestão de compras e integração de informações para a operação. O Quadro 10 demonstra os custos monetários corrigidos anualmente destinados às duas despesas administrativo-comerciais estudadas.

Quadro 10 - Despesas Administrativas Comerciais

Descrição	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
<i>Marketing</i>	R\$ 12.000,00	R\$ 12.530,40	R\$ 13.106,80	R\$ 13.733,30	R\$ 14.414,48
<i>Software de gestão</i>	R\$ 2.398,80	R\$ 2.504,83	R\$ 2.620,05	R\$ 2.745,29	R\$ 2.881,45
Total	R\$ 14.398,80	R\$ 15.035,23	R\$ 15.726,85	R\$ 16.478,59	R\$ 17.295,93

Fonte: Autor (2024).

Para o primeiro ano, o valor de investimento com a agência de marketing do interesse do entrevistado custa R\$ 1.000,00 mensais, enquanto a aquisição do software já utilizado previamente para atendimentos via *delivery* requer R\$ 199,99 mensais. A partir do segundo ano foi considerado apenas o aumento referente à taxa de inflação para ambas as despesas.

4.9 Receita Prevista

No que concerne à receita prevista, o proprietário forneceu as fichas técnicas que contemplam as quantidades exatas de insumo necessários para produzir cada item comercializado pela *steakhouse*. Os produtos que compõem o menu são categorizados em: hambúrgueres (de 7 variedades distintas), pratos de origem animal (4 variedades), sanduíches (4 variedades) além de oito opções de bebidas. Com a informação da quantidade exata de ingredientes necessários por item produzido, em conjunto com a quantidade de insumos necessários por ano, foi possível estimar a capacidade produtiva e, portanto, o faturamento anual previsto.

O Quadro 11 evidencia as receitas anuais estimadas de cada categoria citada no parágrafo anterior. A partir do segundo ano, os preços de venda foram submetidos a um cálculo que leva em consideração o reajuste da inflação anual, além da previsão de um aumento de demanda de 10% ao ano para as quantidades vendidas.

Quadro 11 – Receita Anual Prevista

Categoria	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Hambúrgueres	R\$ 399.931,20	R\$ 459.368,97	R\$ 528.549,94	R\$ 609.196,09	R\$ 703.353,44
Pratos	R\$ 56.136,00	R\$ 64.478,93	R\$ 74.189,46	R\$ 85.509,29	R\$ 98.725,60
Sanduíches	R\$ 47.020,80	R\$ 54.009,03	R\$ 62.142,79	R\$ 71.624,54	R\$ 82.694,83
Bebidas	R\$ 109.776,00	R\$ 126.090,91	R\$ 145.080,20	R\$ 167.216,54	R\$ 193.061,52
Total	R\$ 612.864,00	R\$ 703.947,85	R\$ 809.962,39	R\$ 933.546,46	R\$ 1.077.835,40

Fonte: Autor (2024).

4.10 Despesas Tributárias

Para realizar a quantificação das despesas tributárias, houve a necessidade de questionar o proprietário sobre o regime de tributação em que sua empresa se enquadra. Segundo informado, a *steakhouse* faz parte do Anexo 1 do regime Simples Nacional, responsável pelos comércios. A característica principal desse regime é que o pagamento dos impostos é embutido em uma taxa única sobre o faturamento bruto mensal da empresa. A alíquota de impostos é determinada a partir do faturamento acumulado de 12 meses de operação.

Com base nas receitas projetadas para os cinco anos, os faturamentos anuais encontrados definiram a tributação da empresa em duas alíquotas diferentes. O Quadro 12 demonstra as faixas e alíquotas utilizadas no estudo, sendo estas destinadas a empresas classificadas no

Anexo 1 do regime tributário Simples Nacional, conforme divulgado pelo blog Contabilizei em 2024.

Quadro 12 – Anexo 1 do Simples Nacional: Faixas e Alíquotas

Receita Bruta Total em 12 meses	Alíquota
Até R\$ 180.000,00	4%
De R\$ 180.000,00 a R\$ 360.000,00	7,3%
De R\$ 360.000,01 a R\$ 720.000,00	9,5%
De R\$ 720.000,01 a R\$ 1.800.000,00	10,7%
De R\$ 1.800.000,01 a R\$ 3.600.000,00	14,3%
De R\$ 3.600.000,01 a R\$ 4.800.000,00	19%

Fonte: Autor com base em Torres (2024).

No estudo, a previsão de receitas referentes ao primeiro e segundo ano de operação resultou no enquadramento da empresa na terceira faixa do Anexo 1, com alíquota de 9,5% sobre o faturamento bruto anual, enquanto as receitas estimadas do terceiro ao quinto ano implicaram na progressão para a quarta faixa, de alíquota 10,7%. O Quadro 13 evidenciou os valores relativos aos tributos a serem pagos anualmente pela *steakhouse*.

Quadro 13 – Despesas Tributárias Anuais

Alíquota	9,5%		10,7%		
Período	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Valor Total	R\$ 58.222,08	R\$ 66.875,05	R\$ 86.665,98	R\$ 99.889,47	R\$ 115.328,39

Fonte: Autor (2024).

4.11 Amortização dos Valores Financiados

Como mencionado anteriormente no estudo, o proprietário indicou o interesse em financiar 95% do valor monetário referente ao investimento inicial, com isso houve a necessidade de adotar uma estratégia para realizar o pagamento do valor de R\$ 107.987,70 financiados. Ressalta-se que não foi considerado a análise da linha de crédito e nem a possibilidade de condições de pagamento facilitadas para o proprietário. Para fins de estudo, os juros foram baseados na Taxa Selic para o ano de 2024, de 11,25% ao ano. Além disso, estipulou-se que a amortização do valor seria realizada no período de cinco anos, sem considerar período de carência para o pagamento das parcelas.

Para a realização da amortização do valor financiado, foi utilizado o método Price, metodologia utilizada no Brasil a qual faz com que o valor amortizado cresça gradualmente enquanto os juros sejam reduzidos na mesma proporção, para que dessa forma as parcelas se mantenham constantes durante todo o período de pagamento. O Quadro 14, representado abaixo

indica os valores anuais do saldo devedor, quantia amortizada, além dos juros e o valor fixado das parcelas.

Quadro 14 – Relação entre Amortizações, Parcelas e Juros anuais

Período	Saldo Devedor	Valor Amortizado	Juros	Parcela
Ano 0	R\$ 107.987,70	-	-	-
Ano 1	R\$ 90.734,07	R\$ 17.253,62	R\$ 12.148,62	R\$ 29.402,24
Ano 2	R\$ 71.539,42	R\$ 19.194,66	R\$ 10.207,58	R\$ 29.402,24
Ano 3	R\$ 50.185,36	R\$ 21.354,05	R\$ 8.048,18	R\$ 29.402,24
Ano 4	R\$ 26.428,98	R\$ 23.756,39	R\$ 5.645,85	R\$ 29.402,24
Ano 5	R\$ 0,00	R\$ 26.428,98	R\$ 2.973,26	R\$ 29.402,24

Fonte: Autor (2024).

4.12 Demonstrativo de Resultados

A realização do Demonstrativo de Resultados sintetizou todas as etapas do estudo, pois permitiu a análise conjunta dos valores monetários anuais encontrados. O Quadro 15, elencado abaixo, demonstra a relação de todas as informações calculadas nas etapas anteriores, algumas destas elencadas em categorias, para facilitar a visualização, como: os custos variáveis, as despesas fixas e despesas financeiras. A primeira foi composta dos custos com insumos, materiais indiretos, energia, gastos gerais e despesas comerciais. A segunda reuniu os valores resultantes das despesas administrativas e custos com mão-de-obra. Por fim, a terceira agrupou os juros e amortizações.

Quadro 15 – Demonstrativos de Resultados

Descrição	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Receita com Vendas	R\$ 612.864,00	R\$ 703.947,85	R\$ 809.962,39	R\$ 933.546,46	R\$ 1.077.835,40
Impostos	R\$ 58.222,08	R\$ 66.875,05	R\$ 86.665,98	R\$ 99.889,47	R\$ 115.328,39
Receita Líquida	R\$ 554.641,92	R\$ 637.072,80	R\$ 723.296,42	R\$ 833.656,98	R\$ 962.507,01
Custos Variáveis	R\$ 262.833,17	R\$ 298.717,18	R\$ 340.379,67	R\$ 388.831,72	R\$ 445.273,85
Despesas Fixas	R\$ 294.671,60	R\$ 307.689,84	R\$ 321.778,43	R\$ 280.336,85	R\$ 357.612,99
Despesas Financeiras	R\$ 29.402,24	R\$ 29.402,24	R\$ 29.402,24	R\$ 29.402,24	R\$ 29.402,24
Depreciação	R\$ 6.061,67	R\$ 6.061,67	R\$ 6.061,67	R\$ 6.061,67	R\$ 6.061,67
Lucro Líquido	R\$ (38.326,76)	R\$ (4.798,14)	R\$ 25.674,41	R\$ 129.024,51	R\$ 124.156,26

Fonte: Autor (2024).

Observa-se, baseado no exposto, que nos dois primeiros anos o lucro líquido apresentou valores negativos. Contudo, a partir do terceiro ano, verificou-se um saldo positivo, que se intensificou no quarto ano, e finalizou o período estudado em R\$ 124.156,26.

4.13 Fluxo de Caixa Acumulado e Indicadores

A realização do fluxo de caixa descontado, o qual considera o valor do dinheiro no tempo, foi a metodologia financeira utilizada que permitiu calcular o fluxo de caixa acumulado do período. Os valores de lucro líquido encontrados na etapa anterior foram submetidos à correção monetária baseado na taxa de 11,25% aa. para a formação do caixa descontado. Com isso, estruturou-se os valores de forma cumulativa, sendo estes dados pela somatória entre valor em caixa do período anterior com o valor calculado no fluxo de caixa descontado no período atual, conforme evidencia o Quadro 16.

Quadro 16 – Fluxo de Caixa Acumulado

Fluxo de caixa	Período	Fluxo de Caixa (DRE)	Fluxo de Caixa descontado	Fluxo de Caixa Acumulado
Investimento	0	R\$ (107.987,70)		R\$ (107.987,70)
Lucro Líquido 1	1	R\$ (38.326,76)	R\$ (34.451,02)	R\$ (142.438,72)
Lucro Líquido 2	2	R\$ (4.798,14)	R\$ (3.876,79)	R\$ (146.315,51)
Lucro Líquido 3	3	R\$ 25.674,41	R\$ 18.646,63	R\$ (127.668,88)
Lucro Líquido 4	4	R\$ 129.024,51	R\$ 84.231,03	R\$ (43.437,85)
Lucro Líquido 5	5	R\$ 124.156,26	R\$ 72.856,54	R\$ 29.418,69

Fonte: Autor (2024).

Os valores negativos de fluxo de caixa, expostos no demonstrativo de resultados, impactaram o balanço dos anos subsequentes, o que contribuiu para o valor acumulado se manter negativo até o quarto ano. Entretanto, com o aumento de demanda anual estabelecido, os valores resultantes foram gradualmente tornando-se mais atrativos até atingir, no quinto ano, o primeiro saldo positivo de caixa acumulado. Com os fluxos de caixa descontado e acumulado, foi possível calcular os indicadores propostos no estudo para atuarem como norteadores da tomada de decisão.

O cálculo do Valor Presente Líquido (VPL) resultou em um montante positivo de R\$ 29.418,69, valor considerado atrativo conforme a literatura. A Taxa Interna de Retorno (TIR), por sua vez, resultou em exatos 16,44256%, percentual superior à taxa base indicada de 11,25%, o que se configurou como positivo para a realização do investimento. Por fim, o *Payback* Descontado indicou que o tempo para o valor investido ser recuperado é de quatro anos, sete

meses e seis dias. O Quadro 17 elencado abaixo sintetizou as informações calculadas para cada indicador proposto no estudo.

Quadro 17 – Indicadores Calculados

Indicador	Valor Calculado
Valor Presente Líquido (VPL)	R\$ 29.418,69
Taxa Interna de Retorno (TIR)	16,44256%
<i>Payback</i> Descontado	4,60

Fonte: Autor (2024).

Diante disso, evidencia-se que o cálculo do VPL aponta um valor positivo, a TIR encontrada indica uma rentabilidade do valor investido, e, o tempo de retorno do investimento indicou que o valor aplicado somente será recuperado após quatro anos, sete meses e seis dias. Portanto, tem-se um período relativamente longo quando comparado ao tempo total estudado.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os objetivos específicos deste estudo incluíram a utilização, cálculo e a análise de indicadores econômicos propostos, como ferramentas de apoio à tomada de decisão. O foco central do estudo visou analisar a viabilidade econômico-financeira da abertura de um empreendimento no setor gastronômico no Brasil.

Diante disso, o estudo evidenciou, dadas as condições impostas, a lucratividade do investimento. O cálculo do Valor Presente Líquido (VPL) apontou um valor positivo, o qual juntamente com a atrativa Taxa Interna de Retorno (TIR) encontrada, de percentual acima da taxa base, indicaram, segundo a literatura, a rentabilidade do valor investido. Além disso, o tempo de retorno do investimento indicou que o valor aplicado somente será recuperado após quatro anos, sete meses e seis dias, período relativamente longo quando comparado ao tempo total estudado.

Quanto à viabilidade de execução do projeto existem ressalvas, pois os valores de fluxo de caixa acumulados durante os anos indicaram predominantemente saldos negativos, os quais evidenciam riscos caso alguma das estimativas não seja devidamente concretizada. Ressalta-se que a decisão quanto à viabilidade do projeto cabe inteiramente ao proprietário. É importante destacar que algumas das condições impostas foram conservadoras, e, em determinados casos, até mesmo pessimistas, especialmente no que diz respeito a condições de pagamento e aumento progressivo do índice inflacionário.

Por fim, outro aspecto relevante é que ao longo do período estudado, não foi considerado nenhum aumento na margem de lucro dos produtos vendidos pelo estabelecimento, tampouco a renegociação de preços com fornecedores. Dessa maneira pôde-se prever um cenário que não frustrasse as expectativas do investidor caso o projeto fosse executado. Conclui-se que os objetivos estabelecidos pelo estudo foram alcançados. Para análises futuras, recomenda-se expandir o período das análises, além de incluir simulações com cenários otimistas, conservadores e pessimistas a fim de tornar as análises mais robustas e abrangentes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES DE RESTAURANTES - ABRASEL. *O futuro do self-service: restaurantes por quilo não resistem à pandemia e fecham as portas*. 20 maio 2021. Disponível em: <https://abrasel.com.br/noticias/noticias/o-futuro-do-self-service-restaurantes-por-quilo-nao-resistem-a-pandemia-e-fecham-as-portas-1/>. Acesso em: 15 out. 2024.
- ABREU, P. F. S. P. de; STEPHAN, C. *Análise de investimentos*. Rio de Janeiro: Campus, 1982.
- BATEMAN, T. S.; SNELL, S. A. *Administração: novo cenário competitivo*. Tradução Bazán Tecnologia e Linguística Ltda. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
- BRASIL. Tabela do Simples Nacional: anexos e alíquotas. Disponível em: <https://www8.receita.fazenda.gov.br/simplesnacional/>. Acesso em: 15 out. 2024.
- CALCAGNOTTO, Antônio Candido Prata Viera. *Planejamento estratégico: as estratégias competitivas e sua aplicação em empresas de varejo da região de Caxias do Sul*. EAESP I FGV, 1995.
- CASAROTTO FILHO, Nelson. *Análise de investimentos: matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial*. 10. ed. São Paulo: [s. n.], 2008.
- GITMAN, Lawrence J. *Princípios de administração financeira*. Tradução Allan Vidigal Hastings; revisão técnica Jean Jacques Salim. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.
- LANNA, G. B. M.; REIS, R. P. *Influência da mecanização da colheita na viabilidade econômico-financeira da cafeicultura no Sul de Minas Gerais*. *Coffee Science*, Lavras, v. 7, n. 2, p. 110-121, maio/ago. 2012.
- LIMA, J. *Planejamento: conceito e tipos*. 2016. Disponível em: <http://www.administradores.com.br/artigos/academico/planejamento/92898/>. Acesso em: 17 out. 2024.
- LIPPEL, Isabela Laginski *et. al.* *Gestão de custos em restaurantes: utilização do método ABC*. 2002. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico, Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Florianópolis, 2002.
- MARICATO, P. *Como montar e administrar bares e restaurantes*. 6. ed. São Paulo: Editora Senac, 2005.
- PALADINI, Edson Pacheco. *Gestão da qualidade no processo: a qualidade na produção de bens e serviços*. São Paulo: Atlas, 1995.
- REBELATO, Marcelo Giroto. *Uma análise sobre a estratégia competitiva e operacional dos restaurantes self-service*. *Revista Gestão & Produção*, v. 4, n. 3, p. 321-334, dez. 1997.

ROCHA, N. F. C. **Análise de sensibilidade dos estudos de viabilidade na construção de empreendimentos**. 2009. Dissertação (Mestrado integrado em Engenharia Civil) – Universidade do Porto, PMIEC, Porto, 2009.

SAMANEZ, C. P. *Engenharia econômica*. 1. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

TORRES, Vitor. *Anexo 1 do Simples Nacional: o que é e como calcular*. Contabilizei, 5 ago. 2022. Disponível em: <https://www.contabilizei.com.br/contabilidade-online/anexo-1-simples-nacional/>. Acesso em: 05 nov 2024.

VERAS, L. L. *Matemática financeira: uso de calculadoras financeiras, aplicações ao mercado financeiro, introdução à engenharia econômica, 300 exercícios resolvidos e propostos com respostas*. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

VERGARA, Sylvia Constant. *Projetos e relatórios de pesquisa em administração*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

ZAGO, Camila Avozani; WEISE, Andreas Dittmar; HORNBURG, Ricardo André. A importância do estudo de viabilidade econômica de projetos nas organizações contemporâneas. In: VI CONVIBRA – Congresso Virtual Brasileiro de Administração. Anais [...]. 2009. p. 1-15.

ANEXO 1 – SIMPLES NACIONAL: FAIXAS E ALÍQUOTAS

Faixa	Alíquota	Valor a deduzir	Receita bruta em 12 meses
1	4 %	-	Até 180.000,00
2	7,3%	R\$ 5.5940,00	De 180.000,00 a 360.000,00
3	9,5%	R\$ 13.860,00	De 360.000,00 a 720.000,00
4	10,7%	R\$ 22.500,00	De 20.000,00 a 1.800.000,00
5	14,3%	R\$ 83.300,00	De 1.800.000,00 a 3.600.000,00
6	19%	R\$ 378.000,00	De 3.600.000,00 a 4.800.000,00

Fonte: Brasil (2024).

APÊNDICE A – RELAÇÃO ANUAL DE INSUMOS PREVISTOS

Descrição	un.	1º ANO			2º ANO			3º ANO			4º ANO			5º ANO		
		Quant.	Preço	Total	Quant.	Preço	Total	Quant.	Preço	Total	Quant.	Preço	Total	Quant.	Preço	Total
Costela Suína Excelencia	Kg	288	R\$ 23,00	R\$ 6.624,00	316,8	R\$ 24,02	R\$ 7.608,46	348,5	R\$ 25,12	R\$ 8.754,29	383,3	R\$ 26,32	R\$ 10.090,02	421,7	R\$ 27,63	R\$ 11.649,54
Copa Lombo Reserva	Kg	96	R\$ 19,90	R\$ 1.910,40	105,6	R\$ 20,78	R\$ 2.194,32	116,2	R\$ 21,74	R\$ 2.524,79	127,8	R\$ 22,77	R\$ 2.910,02	140,6	R\$ 23,90	R\$ 3.359,79
Blend Hamburger	Kg	1920	R\$ 23,90	R\$ 45.888,00	2112	R\$ 24,96	R\$ 52.707,87	2323,2	R\$ 26,10	R\$ 60.645,68	2555,5	R\$ 27,35	R\$ 69.899,00	2811,1	R\$ 28,71	R\$ 80.702,59
Meio da Asa do frango	Kg	48	R\$ 28,90	R\$ 1.387,20	52,8	R\$ 30,18	R\$ 1.593,37	58,1	R\$ 31,57	R\$ 1.833,33	63,9	R\$ 33,07	R\$ 2.113,06	70,3	R\$ 34,71	R\$ 2.439,65
Salsicha Seara	Kg	30	R\$ 49,90	R\$ 1.497,00	33	R\$ 52,11	R\$ 1.719,48	36,3	R\$ 54,50	R\$ 1.978,44	39,9	R\$ 57,11	R\$ 2.280,31	43,9	R\$ 59,94	R\$ 2.632,75
Pão Curitiba	Un	6552	R\$ 1,80	R\$ 11.793,60	7207,2	R\$ 1,88	R\$ 13.546,36	7927,9	R\$ 1,97	R\$ 15.586,45	8720,7	R\$ 2,06	R\$ 17.964,63	9592,8	R\$ 2,16	R\$ 20.741,24
Pão Baguete	Un	4608	R\$ 1,80	R\$ 8.294,40	5068,8	R\$ 1,88	R\$ 9.527,11	5575,7	R\$ 1,97	R\$ 10.961,90	6133,2	R\$ 2,06	R\$ 12.634,46	6746,6	R\$ 2,16	R\$ 14.587,25
Bacon Seara	Kg	144	R\$ 26,89	R\$ 3.872,16	158,4	R\$ 28,08	R\$ 4.447,64	174,2	R\$ 29,37	R\$ 5.117,46	191,7	R\$ 30,77	R\$ 5.898,28	210,8	R\$ 32,30	R\$ 6.809,91
Maionese Hemmer	Un	576	R\$ 16,90	R\$ 9.734,40	633,6	R\$ 17,65	R\$ 11.181,13	697,0	R\$ 18,46	R\$ 12.865,00	766,7	R\$ 19,34	R\$ 14.827,95	843,3	R\$ 20,30	R\$ 17.119,75
Barbecue Chefe	Un	96	R\$ 8,99	R\$ 863,04	105,6	R\$ 9,39	R\$ 991,31	116,2	R\$ 9,82	R\$ 1.140,60	127,8	R\$ 10,29	R\$ 1.314,63	140,6	R\$ 10,80	R\$ 1.517,82
Alface Americana	Pés	192	R\$ 6,00	R\$ 1.152,00	211,2	R\$ 6,27	R\$ 1.323,21	232,3	R\$ 6,55	R\$ 1.522,49	255,6	R\$ 6,87	R\$ 1.754,79	281,1	R\$ 7,21	R\$ 2.026,01
Tomate Salada	Kg	72	R\$ 3,79	R\$ 272,88	79,2	R\$ 3,96	R\$ 313,44	87,1	R\$ 4,14	R\$ 360,64	95,8	R\$ 4,34	R\$ 415,67	105,4	R\$ 4,55	R\$ 479,91
Repolho Verde	Kg	144	R\$ 1,99	R\$ 286,56	158,4	R\$ 2,08	R\$ 329,15	174,2	R\$ 2,17	R\$ 378,72	191,7	R\$ 2,28	R\$ 436,50	210,8	R\$ 2,39	R\$ 503,97
Repolho Roxo	Kg	72	R\$ 6,00	R\$ 432,00	79,2	R\$ 6,27	R\$ 496,20	87,1	R\$ 6,55	R\$ 570,93	95,8	R\$ 6,87	R\$ 658,04	105,4	R\$ 7,21	R\$ 759,75
Queijo Cheddar	Pç	144	R\$ 89,99	R\$ 12.958,56	158,4	R\$ 93,97	R\$ 14.884,46	174,2	R\$ 98,29	R\$ 17.126,06	191,7	R\$ 102,99	R\$ 19.739,16	210,8	R\$ 108,10	R\$ 22.790,04
Queijo Provolone	Kg	48	R\$ 58,98	R\$ 2.831,04	52,8	R\$ 61,59	R\$ 3.251,79	58,1	R\$ 64,42	R\$ 3.741,51	63,9	R\$ 67,50	R\$ 4.312,39	70,3	R\$ 70,85	R\$ 4.978,91
Cheiro Verde	Maço	48	R\$ 3,99	R\$ 191,52	52,8	R\$ 4,17	R\$ 219,98	58,1	R\$ 4,36	R\$ 253,11	63,9	R\$ 4,57	R\$ 291,73	70,3	R\$ 4,79	R\$ 336,82
Alho	Kg	12,72	R\$ 26,79	R\$ 340,77	13,992	R\$ 27,97	R\$ 391,41	15,4	R\$ 29,26	R\$ 450,36	16,9	R\$ 30,66	R\$ 519,08	18,6	R\$ 32,18	R\$ 599,31
Sal de Parrilha	Kg	75	R\$ 13,16	R\$ 987,00	82,5	R\$ 13,74	R\$ 1.133,69	90,8	R\$ 14,37	R\$ 1.304,42	99,8	R\$ 15,06	R\$ 1.503,45	109,8	R\$ 15,81	R\$ 1.735,82
Dry Rub Porco	Kg	22,8	R\$ 67,02	R\$ 1.528,06	25,08	R\$ 69,98	R\$ 1.755,16	27,6	R\$ 73,20	R\$ 2.019,48	30,3	R\$ 76,70	R\$ 2.327,61	33,4	R\$ 80,50	R\$ 2.687,37
Ketchup	Un	24	R\$ 15,89	R\$ 381,36	26,4	R\$ 16,59	R\$ 438,04	29,0	R\$ 17,36	R\$ 504,01	31,9	R\$ 18,19	R\$ 580,91	35,1	R\$ 19,09	R\$ 670,69
Mostarda	Un	12	R\$ 17,50	R\$ 210,00	13,2	R\$ 18,27	R\$ 241,21	14,5	R\$ 19,11	R\$ 277,54	16,0	R\$ 20,03	R\$ 319,88	17,6	R\$ 21,02	R\$ 369,32
Saco Kraft G	Un	1200	R\$ 0,80	R\$ 964,80	1320	R\$ 0,84	R\$ 1.108,19	1452,0	R\$ 0,88	R\$ 1.275,08	1597,2	R\$ 0,92	R\$ 1.469,63	1756,9	R\$ 0,97	R\$ 1.696,78
Saco Kraft GG	Un	1200	R\$ 1,28	R\$ 1.538,40	1320	R\$ 1,34	R\$ 1.767,04	1452,0	R\$ 1,40	R\$ 2.033,15	1597,2	R\$ 1,47	R\$ 2.343,37	1756,9	R\$ 1,54	R\$ 2.705,56
Papel Acoplado laminado	Un	6000	R\$ 0,23	R\$ 1.380,00	6600	R\$ 0,24	R\$ 1.585,10	7260,0	R\$ 0,25	R\$ 1.823,81	7986,0	R\$ 0,26	R\$ 2.102,09	8784,6	R\$ 0,28	R\$ 2.426,99
Iogurte Natural	Un	120	R\$ 2,60	R\$ 312,00	132	R\$ 2,71	R\$ 358,37	145,2	R\$ 2,84	R\$ 412,34	159,7	R\$ 2,98	R\$ 475,25	175,7	R\$ 3,12	R\$ 548,71
Limão Thaiti	Kg	72	R\$ 0,99	R\$ 71,28	79,2	R\$ 1,03	R\$ 81,87	87,1	R\$ 1,08	R\$ 94,20	95,8	R\$ 1,13	R\$ 108,58	105,4	R\$ 1,19	R\$ 125,36
Cupim	Kg	180,45	R\$ 30,00	R\$ 5.413,50	198,495	R\$ 31,33	R\$ 6.218,05	218,3	R\$ 32,77	R\$ 7.154,49	240,2	R\$ 34,33	R\$ 8.246,13	264,2	R\$ 36,04	R\$ 9.520,65
Coca Zero	Un	1416	R\$ 2,85	R\$ 4.035,60	1557,6	R\$ 2,98	R\$ 4.635,37	1713,4	R\$ 3,11	R\$ 5.333,46	1884,7	R\$ 3,26	R\$ 6.147,24	2073,2	R\$ 3,42	R\$ 7.097,35
Coca Cola Original	Un	888	R\$ 2,85	R\$ 2.530,80	976,8	R\$ 2,98	R\$ 2.906,93	1074,5	R\$ 3,11	R\$ 3.344,71	1181,9	R\$ 3,26	R\$ 3.855,05	1300,1	R\$ 3,42	R\$ 4.450,88
Guaraná Zero	Un	144	R\$ 2,84	R\$ 408,96	158,4	R\$ 2,97	R\$ 469,74	174,2	R\$ 3,10	R\$ 540,48	191,7	R\$ 3,25	R\$ 622,95	210,8	R\$ 3,41	R\$ 719,23
Guaraná Original	Un	120	R\$ 2,84	R\$ 340,80	132	R\$ 2,97	R\$ 391,45	145,2	R\$ 3,10	R\$ 450,40	159,7	R\$ 3,25	R\$ 519,12	175,7	R\$ 3,41	R\$ 599,36
Original 600mL	Un	3096	R\$ 7,08	R\$ 21.919,68	3405,6	R\$ 7,39	R\$ 25.177,38	3746,2	R\$ 7,73	R\$ 28.969,10	4120,8	R\$ 8,10	R\$ 33.389,20	4532,9	R\$ 8,50	R\$ 38.549,84
Heineken 600mL	Un	2256	R\$ 9,99	R\$ 22.537,44	2481,6	R\$ 10,43	R\$ 25.886,95	2729,8	R\$ 10,91	R\$ 29.785,53	3002,7	R\$ 11,43	R\$ 34.330,21	3303,0	R\$ 12,00	R\$ 39.636,28
Heineken Long Neck	Un	192	R\$ 5,75	R\$ 1.104,00	211,2	R\$ 6,00	R\$ 1.268,08	232,3	R\$ 6,28	R\$ 1.459,05	255,6	R\$ 6,58	R\$ 1.681,67	281,1	R\$ 6,91	R\$ 1.941,59
Corona Long Neck	Un	192	R\$ 5,85	R\$ 1.123,20	211,2	R\$ 6,11	R\$ 1.290,13	232,3	R\$ 6,39	R\$ 1.484,42	255,6	R\$ 6,69	R\$ 1.710,92	281,1	R\$ 7,03	R\$ 1.975,36
Assado de Tiras	Kg	172,8	R\$ 58,88	R\$ 10.174,46	190,08	R\$ 61,48	R\$ 11.686,59	209,1	R\$ 64,31	R\$ 13.446,59	230,0	R\$ 67,38	R\$ 15.498,27	253,0	R\$ 70,73	R\$ 17.893,69
Brisket Bovino	Kg	36	R\$ 32,00	R\$ 1.152,00	39,6	R\$ 33,41	R\$ 1.323,21	43,6	R\$ 34,95	R\$ 1.522,49	47,9	R\$ 36,62	R\$ 1.754,79	52,7	R\$ 38,44	R\$ 2.026,01
Pão Smash	Un	6696	R\$ 1,80	R\$ 12.052,80	7365,6	R\$ 1,88	R\$ 13.844,09	8102,2	R\$ 1,97	R\$ 15.929,01	8912,4	R\$ 2,06	R\$ 18.359,45	9803,6	R\$ 2,16	R\$ 21.197,09
Pote molho	Un	1500	R\$ 0,43	R\$ 645,00	1650	R\$ 0,45	R\$ 740,86	1815,0	R\$ 0,47	R\$ 852,43	1996,5	R\$ 0,49	R\$ 982,50	2196,2	R\$ 0,52	R\$ 1.134,35
TOTAL			R\$	201.140,67	R\$		231.034,19	R\$		265.827,94	R\$		306.387,97	R\$		353.743,30

Fonte: Autor (2024)

APÊNDICE B – RELAÇÃO ANUAL DAS RECEITAS ESTIMADAS

PRODUTO	1º ANO			2º ANO			3º ANO			4º ANO			5º ANO		
	QUANT.	PREÇO	TOTAL	QUANT.	PREÇO	TOTAL	QUANT.	PREÇO	TOTAL	QUANT.	PREÇO	TOTAL	QUANT.	PREÇO	TOTAL
Burguer	1440	R\$ 28,90	R\$ 41.616,00	1.584	R\$ 30,18	R\$ 47.800,97	1.742	R\$ 31,57	R\$ 54.999,80	1.917	R\$ 33,07	R\$ 63.391,66	2.108	R\$ 34,71	R\$ 73.189,48
Burguer com Bacon	1080	R\$ 32,90	R\$ 35.532,00	1.188	R\$ 34,35	R\$ 40.812,77	1.307	R\$ 35,93	R\$ 46.959,17	1.437	R\$ 37,65	R\$ 54.124,20	1.581	R\$ 39,52	R\$ 62.489,63
Burguer com Salada	1584	R\$ 30,90	R\$ 48.945,60	1.742	R\$ 32,27	R\$ 56.219,90	1.917	R\$ 33,75	R\$ 64.686,61	2.108	R\$ 35,36	R\$ 74.556,49	2.319	R\$ 37,12	R\$ 86.079,95
Burguer com Salada e Bacon	2448	R\$ 34,90	R\$ 85.435,20	2.693	R\$ 36,44	R\$ 98.132,58	2.962	R\$ 38,12	R\$ 112.911,35	3.258	R\$ 39,94	R\$ 130.139,36	3.584	R\$ 41,92	R\$ 150.253,70
Smash Texano	648	R\$ 35,90	R\$ 23.263,20	713	R\$ 37,49	R\$ 26.720,58	784	R\$ 39,21	R\$ 30.744,70	862	R\$ 41,09	R\$ 35.435,72	949	R\$ 43,12	R\$ 40.912,67
Smash salada bacon duplo	4248	R\$ 27,90	R\$ 118.519,20	4.673	R\$ 29,13	R\$ 136.133,52	5.140	R\$ 30,47	R\$ 156.635,23	5.654	R\$ 31,93	R\$ 180.534,64	6.219	R\$ 33,51	R\$ 208.438,07
Smash Mc Burger	1800	R\$ 25,90	R\$ 46.620,00	1.980	R\$ 27,04	R\$ 53.548,66	2.178	R\$ 28,29	R\$ 61.613,09	2.396	R\$ 29,64	R\$ 71.014,02	2.635	R\$ 31,11	R\$ 81.989,95
Asa de Frango	120	R\$ 65,90	R\$ 7.908,00	132	R\$ 68,81	R\$ 9.083,29	145	R\$ 71,98	R\$ 10.451,23	160	R\$ 75,42	R\$ 12.045,88	176	R\$ 79,16	R\$ 13.907,69
Assado de tiras	264	R\$ 75,90	R\$ 20.037,60	290	R\$ 79,25	R\$ 23.015,59	319	R\$ 82,90	R\$ 26.481,74	351	R\$ 86,86	R\$ 30.522,32	387	R\$ 91,17	R\$ 35.239,85
Brisket bovino	120	R\$ 92,90	R\$ 11.148,00	132	R\$ 97,01	R\$ 12.804,82	145	R\$ 101,47	R\$ 14.733,22	160	R\$ 106,32	R\$ 16.981,22	176	R\$ 111,59	R\$ 19.605,83
Costela Suína	216	R\$ 78,90	R\$ 17.042,40	238	R\$ 82,39	R\$ 19.575,24	261	R\$ 86,18	R\$ 22.523,27	287	R\$ 90,30	R\$ 25.959,87	316	R\$ 94,78	R\$ 29.972,23
Sanduíche de Porco	288	R\$ 42,90	R\$ 12.355,20	317	R\$ 44,80	R\$ 14.191,43	348	R\$ 46,86	R\$ 16.328,66	383	R\$ 49,10	R\$ 18.820,09	422	R\$ 51,53	R\$ 21.728,92
Sanduíche de Porco + Coleslaw	192	R\$ 47,90	R\$ 9.196,80	211	R\$ 50,02	R\$ 10.563,63	232	R\$ 52,32	R\$ 12.154,51	256	R\$ 54,82	R\$ 14.009,05	281	R\$ 57,54	R\$ 16.174,28
Sanduíche de Cupim	288	R\$ 49,90	R\$ 14.371,20	317	R\$ 52,11	R\$ 16.507,05	348	R\$ 54,50	R\$ 18.993,01	383	R\$ 57,11	R\$ 21.890,96	422	R\$ 59,94	R\$ 25.274,43
Sanduíche de Hot Dog	384	R\$ 28,90	R\$ 11.097,60	422	R\$ 30,18	R\$ 12.746,93	465	R\$ 31,57	R\$ 14.666,61	511	R\$ 33,07	R\$ 16.904,44	562	R\$ 34,71	R\$ 19.517,19
Coca Zero	1416	R\$ 6,00	R\$ 8.496,00	1.558	R\$ 6,27	R\$ 9.758,68	1.713	R\$ 6,55	R\$ 11.228,33	1.885	R\$ 6,87	R\$ 12.941,55	2.073	R\$ 7,21	R\$ 14.941,80
Coca Cola Original	888	R\$ 6,00	R\$ 5.328,00	977	R\$ 6,27	R\$ 6.119,85	1.074	R\$ 6,55	R\$ 7.041,50	1.182	R\$ 6,87	R\$ 8.115,89	1.300	R\$ 7,21	R\$ 9.370,28
Guaraná Zero	144	R\$ 6,00	R\$ 864,00	158	R\$ 6,27	R\$ 992,41	174	R\$ 6,55	R\$ 1.141,86	192	R\$ 6,87	R\$ 1.316,09	211	R\$ 7,21	R\$ 1.519,50
Guaraná Original	120	R\$ 6,00	R\$ 720,00	132	R\$ 6,27	R\$ 827,01	145	R\$ 6,55	R\$ 951,55	160	R\$ 6,87	R\$ 1.096,74	176	R\$ 7,21	R\$ 1.266,25
Original 600mL	3096	R\$ 16,00	R\$ 49.536,00	3.406	R\$ 16,71	R\$ 56.898,04	3.746	R\$ 17,48	R\$ 65.466,89	4.121	R\$ 18,31	R\$ 75.455,82	4.533	R\$ 19,22	R\$ 87.118,27
Heineken 600mL	2256	R\$ 18,00	R\$ 40.608,00	2.482	R\$ 18,80	R\$ 46.643,16	2.730	R\$ 19,66	R\$ 53.667,62	3.003	R\$ 20,60	R\$ 61.856,23	3.303	R\$ 21,62	R\$ 71.416,72
Heineken Long Neck	192	R\$ 12,00	R\$ 2.304,00	211	R\$ 12,53	R\$ 2.646,42	232	R\$ 13,11	R\$ 3.044,97	256	R\$ 13,73	R\$ 3.509,57	281	R\$ 14,41	R\$ 4.052,01
Corona Long Neck	192	R\$ 10,00	R\$ 1.920,00	211	R\$ 10,44	R\$ 2.205,35	232	R\$ 10,92	R\$ 2.537,48	256	R\$ 11,44	R\$ 2.924,64	281	R\$ 12,01	R\$ 3.376,68
TOTAL	23.424		R\$ 612.864,00	25.766		R\$ 703.947,85	28.343		R\$ 809.962,39	31.177		R\$ 933.546,46	34.295		R\$ 1.077.835,40

Fonte: Autor (2024)

APÊNDICE C – DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS

DESCRIÇÃO	1º ANO			2º ANO			3º ANO			4º ANO			5º ANO		
	ANO	MÊS	%	ANO	MÊS	%	ANO	MÊS	%	ANO	MÊS	%	ANO	MÊS	%
RECEITA COM VENDAS	R\$ 612.864,00	R\$ 51.072,00	100,00	R\$ 703.947,85	R\$ 58.662,32	100,00	R\$ 809.962,39	R\$ 67.496,87	100,00	R\$ 933.546,46	R\$ 77.795,54	100,00	R\$ 1.077.835,40	R\$ 89.819,62	100,00
IMPOSTOS	R\$ 58.222,08	R\$ 4.851,84	9,50	R\$ 66.875,05	R\$ 5.572,92	9,50	R\$ 86.665,98	R\$ 7.222,16	10,70	R\$ 99.889,47	R\$ 8.324,12	10,70	R\$ 115.328,39	R\$ 9.610,70	10,70
RECEITA LÍQUIDA	R\$ 554.641,92	R\$ 46.220,16	90,50	R\$ 637.072,80	R\$ 53.089,40	90,50	R\$ 723.296,42	R\$ 60.274,70	89,30	R\$ 833.656,98	R\$ 69.471,42	89,30	R\$ 962.507,01	R\$ 80.208,92	89,30
CUSTOS VARIÁVEIS	R\$ 262.833,17	R\$ 21.902,76	42,89	R\$ 298.717,18	R\$ 24.893,10	42,43	R\$ 340.379,67	R\$ 28.364,97	42,02	R\$ 388.831,72	R\$ 32.402,64	41,65	R\$ 445.273,85	R\$ 37.106,15	41,31
INSUMOS	R\$ 201.140,67	R\$ 16.761,72	32,82	R\$ 231.034,19	R\$ 19.252,85	32,82	R\$ 265.827,94	R\$ 22.152,33	32,82	R\$ 306.387,97	R\$ 25.532,33	32,82	R\$ 353.743,30	R\$ 29.478,61	32,82
MATERAIS INDIRETOS E ENERGIA	R\$ 31.293,70	R\$ 2.607,81	5,11	R\$ 35.940,56	R\$ 2.995,05	5,11	R\$ 41.349,15	R\$ 3.445,76	5,11	R\$ 47.654,08	R\$ 3.971,17	5,10	R\$ 55.015,33	R\$ 4.584,61	5,10
GASTOS GERAIS	R\$ 16.000,00	R\$ 1.333,33	2,61	R\$ 16.707,20	R\$ 1.392,27	2,37	R\$ 17.475,73	R\$ 1.456,31	2,16	R\$ 18.311,07	R\$ 1.525,92	1,96	R\$ 19.219,30	R\$ 1.601,61	1,78
DESPESAS COMERCIAIS	R\$ 14.398,80	R\$ 1.199,90	2,35	R\$ 15.035,23	R\$ 1.252,94	2,14	R\$ 15.726,85	R\$ 1.310,57	1,94	R\$ 16.478,59	R\$ 1.373,22	1,77	R\$ 17.295,93	R\$ 1.441,33	1,60
DESPESAS FIXAS	R\$ 294.671,60	R\$ 24.555,97	48,08	R\$ 307.689,84	R\$ 25.640,82	43,71	R\$ 321.778,43	R\$ 26.814,87	39,73	R\$ 280.336,85	R\$ 23.361,40	30,03	R\$ 357.612,99	R\$ 29.801,08	33,18
DESP. FIXAS ADMINISTRATIVAS	R\$ 106.413,60	R\$ 8.867,80	17,36	R\$ 111.110,84	R\$ 9.259,24	15,78	R\$ 116.156,79	R\$ 9.679,73	14,34	R\$ 121.579,87	R\$ 10.131,66	13,02	R\$ 127.411,41	R\$ 10.617,62	11,82
MÃO-DE-OBRA	R\$ 188.258,00	R\$ 15.688,17	30,72	R\$ 196.579,00	R\$ 16.381,58	27,93	R\$ 205.621,64	R\$ 17.135,14	25,39	R\$ 158.756,99	R\$ 13.229,75	17,01	R\$ 230.201,57	R\$ 19.183,46	21,36
DESPESA FINANCEIRAS	R\$ 29.402,24	R\$ 2.450,19	4,80	R\$ 29.402,24	R\$ 2.450,19	4,18	R\$ 29.402,24	R\$ 2.450,19	3,63	R\$ 29.402,24	R\$ 2.450,19	3,15	R\$ 29.402,24	R\$ 2.450,19	2,73
AMORTIZAÇÃO	R\$ 17.253,62	R\$ 1.437,80	-	R\$ 19.194,66	R\$ 1.599,55	-	R\$ 21.354,05	R\$ 1.779,50	-	R\$ 23.756,39	R\$ 1.979,70	-	R\$ 26.428,98	R\$ 2.202,41	-
JUROS - INVESTIMENTO FIXO	R\$ 12.148,62	R\$ 1.012,38	1,98	R\$ 10.207,58	R\$ 850,63	1,45	R\$ 8.048,18	R\$ 670,68	0,99	R\$ 5.645,85	R\$ 470,49	0,60	R\$ 2.973,26	R\$ 247,77	0,28
DEPRECIÇÃO	R\$ 6.061,67	R\$ 505,14	0,99	R\$ 6.061,67	R\$ 505,14	0,86	R\$ 6.061,67	R\$ 505,14	0,75	R\$ 6.061,67	R\$ 505,14	0,65	R\$ 6.061,67	R\$ 505,14	0,56
DEPRECIÇÃO	R\$ 6.061,67	R\$ 505,14	0,99	R\$ 6.061,67	R\$ 505,14	0,86	R\$ 6.061,67	R\$ 505,14	0,75	R\$ 6.061,67	R\$ 505,14	0,65	R\$ 6.061,67	R\$ 505,14	0,56
BALANÇO	R\$ (38.326,76)	R\$ (3.193,90)	(6,25)	R\$ (4.798,14)	R\$ (399,84)	(0,68)	R\$ 25.674,41	R\$ 2.139,53	3,17	R\$ 129.024,51	R\$ 10.752,04	13,82	R\$ 124.156,26	R\$ 10.346,35	11,52
LUCRO LÍQUIDO	-R\$ 38.326,76	-R\$ 3.193,90	-R\$ 6,25	-R\$ 4.798,14	-R\$ 399,84	-R\$ 0,68	R\$ 25.674,41	R\$ 2.139,53	R\$ 3,17	R\$ 129.024,51	R\$ 10.752,04	R\$ 13,82	R\$ 124.156,26	R\$ 10.346,35	R\$ 11,52

Fonte: Autor (2024)