



UNIFEOB

CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO
OCTÁVIO BASTOS

ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE

<ADMINISTRAÇÃO/RECURSOS HUMANOS>

PROJETO INTEGRADO

BRAINSTORMING EMPRESARIAL

<CONFORT BISTRÔ>

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO, 2021

UNIFEOB

CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO
OCTÁVIO BASTOS

ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE

<ADMINISTRAÇÃO/RECURSOS HUMANOS>

PROJETO INTEGRADO

BRAINSTORMING EMPRESARIAL

<CONFORT BISTRÔ>

MÓDULO GESTÃO EMPREENDEDORA

GESTÃO EMPREENDEDORA - PROF. DANILO MORAIS DOVAL

ADMINISTRAÇÃO ESTRATÉGICA - PROF. LUIZ FERNANDO
PANCINE

Estudantes:

Aryel Estevão Travasso, RA1012020200049

Maria Luiza dos Santos, RA 1012021100020

Paulo Macêdo Serrão, RA 1012020100780

William Batista de Carvalho, RA 1012021100197

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO, 2021

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA	4
3. PROJETO INTEGRADO	5
3.1 GESTÃO EMPREENDEDORA	5
3.1.1 PERFIL DO EMPREENDEDOR	6
3.1.2 FONTES DE CAPITAL	7
3.1.3 PROPOSTA DE UM NOVO EMPREENDIMENTO	7
3.2 ADMINISTRAÇÃO ESTRATÉGICA	9
3.2.1 A ESTRATÉGIA EMPRESARIAL	10
3.2.2 MISSÃO, VISÃO E VALORES	11
3.2.3 MISSÃO, VISÃO E VALORES PARA O NOVO NEGÓCIO	12
4. CONCLUSÃO	13
REFERÊNCIAS	14
ANEXOS	17

1. INTRODUÇÃO

Vamos falar em um novo conceito no ramo de alimentação, com uma cozinha única e arrojada, com ingredientes selecionados de altíssima qualidade, que prezam sempre a qualidade de nossos temperos que são únicos, proporcionando uma explosão de sabores incríveis para nossos clientes, estamos falando do **Confort Bistrô**, este mais novo e conceituado restaurante de renome na área da gastronomia Brasileira tem ficado famoso, pois todos os nossos pratos viram verdadeiras obras de arte nas mãos dos nossos chef's que estão na frente desse incrível empreendimento no ramo alimentício.

O **Confort Bistrô**, vem revolucionando e atraindo cada dia mais e mais novos clientes, com o sabor inigualável, que remete a uma cozinha caseira que lembra almoço aos finais de semana em família, onde contamos com um lugar super aconchegante e familiar localizada no centro de São João da Boa Vista-SP, local este em que os empreendedores já tem novos planos de investimentos para aumentar o espaço, pois com tantas divulgações e recomendações positivas, o espaço tem se tornado pequeno e sempre com a casa cheia (respeitando sempre as normas de saúde e higiene por conta do Covid-19) onde só se vêem semblantes de satisfação nos rostos de nossos clientes por terem tido a oportunidade, a satisfação e a experiência única em suas vidas de terem conhecido o **Confort Bistrô**.

2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA

Com o cenário gastronômico cada vez mais em alta, os clientes estão buscando formas de uma cozinha mais descomplicada e que atenda suas necessidades conforme suas crenças ou até mesmo que traga algum bem estar.

Nesse projeto de empreendimento vamos apresentar nossa marca, a **Confort Bistrô**.

A **Confort Bistrô** traz um conceito totalmente inovador na área de restaurantes, que traz satisfação ao cliente de uma forma simples, porém com momentos inesquecíveis que só o **Confort Bistrô** pode proporcionar.

Nosso Bistrô conta com os mais variados tipos de comidas brasileiras, onde se pode desfrutar de uma boa comida e relembrar de bons momentos afetivos que guardamos em nossa memória.

Diferente dos Fast foods, o **Confort Bistrô** está alinhado à linha de Confort food, que significa prazer em comer algo que reflita em algum lado afetivo para cada cliente, podendo ser adaptado aos gostos de cada um. Nossos possíveis concorrentes na área de São João da Boa Vista é a Chubby Foods SteakHouse. Atualmente o Chubby Foods atuam no mesmo conceito de alimentação de modo afetivo, mas porém só a **Confort Bistrô** proporciona os alimentos com o mais variados tipos de pratos, abrangendo várias culturas e sendo assim podendo atingir o público em geral.

3. PROJETO INTEGRADO

3.1 GESTÃO EMPREENDEDORA

Queremos que a Confort Bistrô, marque a vida de nossos clientes, resgatando aquela velha e boa lembrança de refeições aos Sábados e Domingos em que todos se reuniam para almoçar juntos com toda a família.

De início teremos 11 receitas de entrada para compor o cardápio:

- 1° Lasanha á bolonhesa
- 2° Frango assado com Batata à dorê
- 3° Espaguete com almôndegas.
- 4° Estrogonofe (com dois tipos de carne)
- 5° Purê de batatas com queijo
- 6° Canja de Galinha
- 7° Carne de panela
- 8° Galinhada
- 9° Macarronada
- 10° Frango com polenta
- 11° Bife a parmegiana

Também contamos com alguns tipos de sobremesas:

- 1° Pudim
- 2° Bolo de Chocolate ou Bolo Branco com Cobertura.
- 3° Gelatina Marmorizada
- 4° Curau
- 5° Arroz Doce
- 6° Canjica

7º Maria Mole

3.1.1 PERFIL DO EMPREENDEDOR

O perfil dos empreendedores da Confort Bistrô possui cinco características importantes e que torna o diferencial desses gestores:

1º Visão (Independente do que as pessoas falarem, é preciso ter ampla visão do empreendimento, por isso nossa visão é focada em trazer satisfação ao nosso cliente);

2º Capacidade (Temos que ter a ciência de que vamos enfrentar muitos riscos, principalmente por ser uma empresa nova na cidade. Mas com a nossa equipe totalmente qualificada, contando com o auxílio de chefs gastronômicos, nutricionistas e ajudantes de cozinha, temos a certeza que nosso empreendimento é super qualificado);

3º Estabelecer bons relacionamentos (Traçar boas parcerias para vencer a concorrência, bom relacionamento com os cliente para desenvolver a fidelidade deles e o bom relacionamentos com os funcionários);

4º Persistência (Comprometimento consigo mesmo em sempre buscar o melhor para o empreendimento, sempre em busca de informações e de qualificações, para trazer melhorias para o mercado e nossos clientes);

5º Planejamento (Nosso objetivos, marketing, funcionários, fornecedores, vendas e etc. Após dividir o planejamento será possível atribuir a quantia que será investida em cada um, permitindo uma melhor organização);

3.1.2 FONTES DE CAPITAL

A empresa Confort Bistrô aderiu a utilizar capital próprio (bootstrapping) que são os recursos próprios do empresário. O capital próprio consiste em um conjunto de ações e estratégias para iniciar um negócio sem utilizar capital oneroso, ou seja, sem ajuda financeira externa visto que nossa equipe irá investir com suas próprias finanças.

Dessa forma, os empreendedores se veem obrigados a manter a operação o mais enxuta possível, ao mesmo tempo em que se tornam criativos e versáteis para lidar com adversidades sem ajuda externa.

3.1.3 PROPOSTA DE UM NOVO EMPREENDIMENTO

No cenário atual a expressão Confort Food vem trazendo simplicidade na hora do preparo dos alimentos, como em uma cozinha tradicional como até mesmo na grande gastronomia, que é o caso da Confort Bistrô, onde atuam de forma diferenciada dos Fast Foods, pois trata-se de uma alimentação mais saudável e com alimentos selecionados a dedo por nossa nutricionista e chefs gastronômicos.

O conceito de Confort Food é o prazer em comer algo que reflita em algum lado afetivo, por isso contamos com colaboradores altamente qualificados.

Nossa empresa também disponibiliza treinamentos a nossa equipe para que possamos trazer sempre inovação e qualidade ao nosso cardápio.

Nossos cliente além da simplicidade, também buscam agilidade na hora de adquirir nossos produtos, por isso trabalhamos com sistema delivery (onde os clientes podem fazer seus pedidos via **iFood**, **Whatsapp** ou até mesmo pelo nosso aplicativo Confort Bistrô); drive-through; e presencialmente (onde podem desfrutar de um lugar aconchegante,limpo e bem organizado).

Nosso cardápio conta com os seguintes pratos:

1º Lasanha á bolonhesa

2º Frango assado com Batata à dorê

3º Espaguete com almôndegas.

4º Estrogonofe (com dois tipos de carne, frango ou carne de vermelha, acompanhado com arroz branco e batata palha)

5º Purê de batatas com queijo (acompanha arroz branco ou integral)

6º Canja de Galinha (acompanha torradas)

7º Carne de panela (acompanha arroz branco ou integral)

8ºGalinhada (opção com ou sem pequ, acompanhado de arroz branco ou integral)

9º Macarronada (tradicional ou a bolonhesa)

10º Frango com polenta

11° Bife a parmegiana (acompanha arroz branco ou integral, e mix de saladas)

Nossas sobremesas:

1° Pudim

2° Bolo de Chocolate ou Bolo Branco com cobertura.

3° Gelatina Marmorizada

4° Curau

5° Arroz doce

6° Canjica

7° Maria Mole

Além desses maravilhosos pratos, também temos sucos naturais, refrigerantes e bebidas alcoólicas.

Contamos com um cardápio diferenciado, onde pode ser feitas modificações na hora do preparo do prato do cliente.

A **Confort Bistrô** se encontra em São João da Boa Vista-SP.

Telefone para contato: (19) 3602-9999

Email: contato@confortbistro.com.br

Aplicativo: **Confort Bistrô** (Android ou IOS).

Nosso horário de atendimento é: Segunda à Domingo das 10:00 às 22:00.

3.2 ADMINISTRAÇÃO ESTRATÉGICA

A empresa **Confort Bistrô**, tem um **objetivo** específico que pode se resumir em uma frase simples, **satisfação do cliente e expansão de filiais na região**, esse objetivo é desafiador, porém alcançável, e o prazo para ser concretizado é de 2 anos, e para esse objetivo ser alcançado a empresa tem muitos **recursos internos**, e vale ressaltar que um deles é a mão de obra qualificada, os funcionários antes de entrarem na empresa, recebem treinamentos com profissionais qualificados, e o **ambiente externo** oferece oportunidades para a empresa chegar no objetivo, devido na região ter somente um restaurante adversário nesse ramo, a parcela de consumidores que não teve suas necessidades e preferências particulares atendidas é gigantesca, em suma o nicho ainda foi pouco explorado.

3.2.1 A ESTRATÉGIA EMPRESARIAL

Os gestores da empresa, falaram sobre uma possível estratégia empresarial, um conjunto de três planos, para chegar no objetivo traçado, e plano inicial discutido foi a **análise de cenários**, os gestores da empresa **Confor Bistrô**, tem pensamentos estratégicos, eles têm uma habilidade extraordinária de analisar detalhadamente o adversário e o ambiente, descobrindo pontos que sejam de fato relevantes para a **análise de cenários** e identificação de riscos, buscando sempre a objetividade, eles conhecem bem seus concorrentes, o plano subsequente foram **as metas**, elas de forma claras e compartilhadas com todos é um dos grandes segredos para a empresa crescer de forma saudável, isso porque o conhecimento é um driver de motivação, o por fim o último plano foi um **desenho de plano realista**, que contém um checklist de atividades essenciais, tarefas designadas a cada um dos envolvidos ou rotinas que podem ser seguidas para aproximar a empresa dos objetivos traçados.

Para a **estratégia ser implementada**, será necessário a comunicação, com membros da equipe, gerentes, patrocinadores de projetos e clientes, e também uma equipe de

resposta com a primeira linha de defesa para quando os problemas surgirem, reuniões sobre o projeto com a participação de todos será essencial, vale ressaltar, que um projeto com um documento com definição de trabalho será essencial, e todas partes interessadas precisarão, assinar para mostrar que estão de acordo e por fim um plano de trabalho detalhado

O **acompanhamento** , acontecerá primeiramente através de uma boa mensuração, o segundo passo será a análise do contexto que é uma boa oportunidade para sondar e elencar alguns indicadores que podem guiar a mensuração dos resultados estratégicos e por fim o último passo para acompanhar o planejamento será a análise e a reanálise.

3.2.2 MISSÃO, VISÃO E VALORES

Conceitos de Missão, visão e valores:

Missão: finalidade de uma organização ou a razão de sua existência;

Visão: o que a empresa aspira ser ou tornar-se;

Valores: princípios que norteiam e que diferenciam a empresa das outras

Visão, Missão e Valores de uma **empresa real**

Empresa Real utilizada como exemplo: Restaurante Sabor e Prazer

Endereço: Av.Ministro Victor Konder, Beira Rio, 592,Itajaí/SC

Visão: Ser uma empresa reconhecida referência dentro da gastronomia brasileira buscando qualidade, agilidade no atendimento e manter um bom relacionamento com os clientes, colaboradores e fornecedores.Sempre valorizando essa troca de experiência na convivência entre o restaurante e nossos clientes, em um espaço aconchegante em um ambiente familiar.

Missão: Oferecer produtos e serviços na área gastronômica, valorizando o aspecto nutritivo, a qualidade, o sabor e a correta técnica de elaboração de cada alimento, para contribuir para a saúde dos nossos clientes, oferecendo um sistema de atendimento diferenciado.

Valores: Nutrição, para promover a saúde e a boa qualidade de vida. Comida saudável, para contribuir com a mudança do estilo de vida. Sabores, para proporcionar o prazer de comer bem. Variedade, para oferecer opções com qualidade para todos os gostos.

Atendimento com excelência, para apresentar soluções gastronômicas. Serviço rápido e prático, para adequar ao estilo de vida de quem não tem tempo a perder. Atendimento diferenciado, buscando sempre a melhor opção para o bem estar do nosso cliente. Ambiente familiar, dando um excelente conforto no atendimento para o cliente se sentir em casa. Alimentos manipulados, com toda garantia de higiene. Responsabilidade social, relacionamento ético, comprometimento respeitando os recursos ambientais e culturais da região. Qualidade, para somar todos nossos valores e resultar na satisfação dos nossos clientes.

3.2.3 MISSÃO, VISÃO E VALORES PARA O NOVO NEGÓCIO

Proposta de missão, visão e valores para a empresa Confort Bistrô
Visão: Expandir-se e ser um restaurante diferenciado na região de São João da Boa Vista-SP, nos quesitos qualidade, agilidade no atendimento ,credibilidade e preço justo.
Missão: Atender as necessidades do cliente conforme suas crenças, trazer bem estar e mais importante proporcionar prazer ao cliente, quando ele comer algo que reflita em algum lado afetivo.
Valores: Comida saudável, para contribuir com a mudança do estilo de vida. Sabores, para proporcionar o prazer de comer bem, ética e transparência, Foco na qualidade de serviços,Simplicidade e Agilidade e respeito social, cultural e religioso.

4. CONCLUSÃO

De fato, o ramo alimentício é um ramo bem extenso que movimenta uma gama de setores voltados para o mesmo. E no **Confort Bistrô** todos os dias existe uma logística gigantesca que movimenta esse mais novo empreendimento sempre com uma gestão visionária, que possui uma administração estratégica voltados para a missão, visão e valores tanto dos cooperadores como dos clientes, onde esse novo empreendimento gera uma fonte de capital que resulta em excelentes resultados para todos.

Nosso trabalho rendeu excelentes ideias, tanto que o fato de ser “imaginário” o **Confort Bistrô**, seria de fato com certeza um excelente empreendimento no ramo alimentício que eu nem pensaria duas vezes em ser sócio dessa fantástica ideia.

Fica aqui o reconhecimento de toda equipe que se empenhou em realizar essa excelente obra de arte que no momento está só nos nossos sonhos, mais que na realidade tudo que é palpável hoje, um dia era sonho e hoje é realidade, quem sabe um dia o **Confort Bistrô** seja tudo isso e muito mais, não somente em **São João da Boa Vista/SP** mais com essa ideia tão boa tenha várias filiais espalhadas pelo mundo afora, quem sabe um dia.

REFERÊNCIAS

ANÁLISE de cenários para planejamento estratégico: conheça as melhores ferramentas. **Siteware**, 2018. Disponível em: <<https://www.siteware.com.br/blog/gestao-estrategica/analise-de-cenarios-planejamento-estrategico/>> Acesso em 11 de Jun 2021

CARNE com legumes na panela de pressão. **Amando Cozinhar**, 2016. Disponível em <<https://www.amandocozinhar.com/2016/02/carne-com-legumes-na-panela-de-pressao.html>> Acesso em 13 de Jun 2021

COMO elaborar uma boa estratégia empresarial. **Instituto de especialização em vendas**, 2019. Disponível em: <<https://iev.com.br/conteudo/gestao-empresarial/estrategia-empresarial/>> Acesso em 11 de Jun 2021

Chubby, Foods. **Facebook**. Disponível em: <<https://www.facebook.com/foodschubby>> Acesso em 11 de Jun 2021

FERREIRA, Nathalye, entenda a importância da missão, visão e valores dentro da estratégia da sua empresa. **ADM Consult**, 2019. Disponível em: <https://admconsult.com.br/potencializar-lucros-planejamento-estrategico/?utm_source=google_ads&utm_medium=cpc&utm_campaign=missao-visao-valor-da-empresa-> Acesso em 11 de Jun 2021

GOOGLE, Comfort food restaurante. Disponível em: <[Acesso em 11 de Jun 2021](https://www.google.com/search?sa=X&rlz=1CAPPDO_enBR957&tbs=lf:1,lf_ui:9&tbm=lcl&q=Comfort+food+restaurante&rflfq=1&num=10&ved=2ahUKEwjYkP719YbxAhXDctQKHdUpAo4QjGp6BAgEEw&biw=1366&bih=649#rflq=hd::si:599746481092189190,1,ChhDb21mb3J0IGZvb2QgcmVzdGF1cmFudGVhZVZvcnQgZm9vZCgM,y.h6fQQW4qz4s;mv: [-19.0737284,-42.4084521],[-35.396621499999995,-59.384677700000005]>></p>
</div>
<div data-bbox=)

ITALO, rufino. Glossário do empreendedor: o que é “bootstrapping”. **Diário do comércio**, 2021. Disponível em: <<https://dcomercio.com.br/categoria/gestao/glossario-do-empendedor-o-que-e-bootstrapping>> Acesso em 13 de Jun 2021

LIMA, Jaziel Pavine. Principais fontes de investimento de capital para um negócio ou startup. **Valore Brasil**, 2021. Disponível em: <<https://www.valorebrasil.com.br/principais-fontes-de-investimento-de-capital/>> Acesso em 13 de jun 2021

MACEDO, André, 33 receitas de comfort food que vão te levar a uma viagem no tempo. **Receitaria**, 2020. Disponível em: <<https://www.receitaria.com.br/receitas-de-comfort-food/>> Acesso em 12 de Jun 2021.

MELO, Aline. Comfort food: 10 receitas de comida afetiva que valem por um abraço. **Casa e Jardim**, 2020. Disponível em: <<https://revistacasaejardim.globo.com/Casa-e-Comida/Receitas/noticia/2020/08/comfort-food-10-receitas-de-comida-afetiva-que-valem-por-um-abraco.html>> Acesso em 13 de Jun 2021

MISSÃO, visão e valores. **Restaurante Sabor e Prazer**, 2011. Disponível em: <<https://restaurantesaboreprazer.webnode.com.br/miss%C3%A3o,%20vis%C3%A3o,%20valores/>> Acesso em 11 de Jun 2021

SHIBA, Robinson. Perfil empreendedor. **GR GESTÃO DE RESTAURANTES**, 2020. Disponível em: <<https://gestaoderestaurantes.com.br/blog/tag/empreendedor/>> Acesso em 21 de Jun 2021

SOUZA, Ajax. Gestão Empreendedora. **administradores.com**, 2012. Disponível em <<https://administradores.com.br/artigos/gestao-empreendedora>> Acesso em 21 de Jun 2021

VEJA na prática os 3 passos de como fazer a implementação de um negócio. **Siteware**, 2018. Disponível em: <<https://www.siteware.com.br/blog/projetos/como-fazer-a-implantacao-de-um-projeto/>> Acesso em 11 de Jun 2021

ANEXOS



Logo Confort Bistrô.



Macarronada a bolonhesa.

fonte: <https://www.receiteria.com.br/receitas-de-comfort-food/>



Carne de Panela.

fonte:

<https://www.amandocozinhar.com/2016/02/carne-com-legumes-na-panela-de-pressao.html> <

>