



**UNIFEOB**  
**CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO**  
**OCTÁVIO BASTOS**  
**ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE**  
**CIÊNCIAS CONTÁBEIS**  
**ADMINISTRAÇÃO**

**PROJETO INTEGRADO**  
**BRAINSTORMING EMPRESARIAL**

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO, 2021



UNIFEOB  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO  
OCTÁVIO BASTOS  
ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE  
**CIÊNCIAS CONTÁBEIS**  
**ADMINISTRAÇÃO**

**PROJETO INTEGRADO**  
**BRAINSTORMING EMPRESARIAL**  
**PIZZARIA FORLIVESE**

MÓDULO GESTÃO EMPREENDEDORA

GESTÃO EMPREENDEDORA - PROF. DANILO MORAIS DOVAL

ADMINISTRAÇÃO ESTRATÉGICA - PROF. LUIZ FERNANDO  
PANCINE

Estudantes:

TANIA DE CASSIA BORGES, RA 1012019200180  
LUCAS JOSE R. RODRIGUES, RA 1012020200210

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO, 2021

# SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>3</b>
<b>2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA</b>	<b>4</b>
<b>3. PROJETO INTEGRADO</b>	<b>6</b>
3.1 GESTÃO EMPREENDEDORA	7
3.1.1 PERFIL DO EMPREENDEDOR	7
3.1.2 FONTES DE CAPITAL	8
3.1.3 PROPOSTA DE UM NOVO EMPREENDIMENTO	10
3.2 ADMINISTRAÇÃO ESTRATÉGICA	12
3.2.1 A ESTRATÉGIA EMPRESARIAL	13
3.2.2 MISSÃO, VISÃO E VALORES	14
3.2.3 MISSÃO, VISÃO E VALORES PARA O NOVO NEGÓCIO	15
<b>4. CONCLUSÃO</b>	<b>16</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>17</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>18</b>

# 1. INTRODUÇÃO

O Brainstorming é uma técnica usada nas empresas para levantar ideias e soluções de problemas , gerando engajamento e motivação para uma equipe. A "tempestade de ideias" serve para qualquer projeto dentro do negócio, desde reuniões de planejamento, por exemplo, até a criação de uma marca ou de campanhas externas.

O brainstorming é um estímulo ao pensamento criativo, fazendo com que a empresa alcance efetivas, inovadoras e de baixo custo. Ao transformar o brainstorming em um hábito corporativo, o tempo também tende a ficar potencialmente mais criativo ao longo do tempo.

Nesse projeto iremos desenvolver um modelo de pizzaria com estilo totalmente diferente, baseado apenas no estilo de pizza e massas de fermentação italiana, a ideia é a criação de novo conceito de pizzas, cardápio, atendimento e harmonização.

No Brainstorming, vise o disparar de ideias, sem critérios. Quanto mais ideias, melhor, pois o processo de criação necessita que um pensamento saia da frente para que venha o próximo. Quando o fluxo se esgotar ou quando houver um número suficiente de ideias, sintetize-as e agrupe-as em categorias.

## 2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA

Vamos abordar neste projeto a criação e desenvolvimento de uma pizzaria, estilo napolitana e romana, ao estilo italiano, mantendo estilos e sabores desses pratos de muito sucesso na culinária italiana.

Símbolo da gastronomia italiana, a pizza napolitana, é feita para consumo individual, é caracterizada pela massa fina, pelo recheio leve e pelas bordas estufadas.

A empresa nasce com nome de Pizzeria Forlivese, terá suas atividades iniciadas na cidade de Poços de Caldas, baseada em um estilo totalmente novo no conceito de pizzas, seguindo criteriosamente o estilo italiano.

A Pizzeria Forlivese será introduzida em um mercado com a ideia de modificar alguns hábitos brasileiros na fabricação de pizzas, ao começar pelo fato das pizzas serem individuais, recheios clássicos italianos, além do estilo napolitano, também iremos inserir mercado a pizza romana ou também chamada de pizza pinsa, estilos de pizzas retangular.

Na pizzaria Forlivese o cardápio conta com 11 sabores de pizza:

- Marguerita: molho tomate, mussarela búfala, azeite e manjericão;
- Moda casa: molho tomate, mussarela búfala, gorgonzola e salame;
- 4 Formaggi: quatro tipos queijos;
- Romagnola: molho de tomate, Presunto parma, queijo e rúcula;
- Furle: Linguiça e batata;
- Cesena: Molho tomate, Bacon e queijo provolone;
- Bologna: Molho de Tomate, mortadela e ricota;
- Bella Napoli: Molho tomate, burrata e molho pesto;
- Vegetariana: Marguerita e abobrinha;

- Emiliana: Molho de tomate, presunto de parma e queijo brie;
- Boscaiola: Molho de tomate, fungui e bacon;

Todos sabores são inspirados nas tradicionais pizzas italianas, os nomes são referência a regiões da Itália, onde cada sabor foi criado.

A ideia é a instalação empresa em uma casa com estilo antigo com cômodos amplos, decoração toda italiana, inclusive os móveis, que possua uma parte externa ao ar livre, inclusive com ideia do forno e a confecção das pizzas serem acompanhadas pelos clientes, através apenas de divisórias de vidros.

## **3. PROJETO INTEGRADO**

### **3.1 GESTÃO EMPREENDEDORA**

Apesar da pizza ter ganhado diferentes maneiras de preparo e consumo ao redor do mundo, a verdadeira pizza napolitana ficou popular por sua 'simplicidade', por sua massa leve e por ser temperada com produtos como tomate, muçarela e azeite

Crocante e al taglio - em pedaço. Em Roma, esses dois estilos de pizza ficaram famosos e são os mais pedidos na capital. O primeiro estilo lembra a pizza napolitana, fina, com pouca borda e extremamente crocante. Enquanto a al taglio, se refere ao ritmo acelerado de uma das cidades mais turísticas do mundo. Com a ideia de transformar a pizza em uma refeição rápida, para ser feita em qualquer lugar e qualquer horário, costuma ser um subproduto em inúmeros estabelecimentos da cidade.

O estilo romano lembra uma focaccia. Massa fofa e aerada. Normalmente, é fermentada por horas ou dias, levando mais ingredientes como o uso de fermento e farinha. Uma peculiaridade da pizza romana é resultante em uma pizza quase sem bordas extravirgem, que são símbolos da dieta mediterrânea e de nutrição adequada.

Feita de farinha de trigo mole tipo 00, fermento biológico ou natural e sal, a massa precisa ser hidratada com água e ter uma fermentação de pelo menos oito horas. Depois disso, a pizza é assada em forno a lenha, com temperaturas superiores a 400°C, e por apenas três minutos.

A ideia da pizzaria Forlivese é trabalhar com produtos e farinhas italianas, para mantermos sabor e qualidade das pizzas, dessa forma trata-se produto com valor agregado, o que eleva o preço, a ideia é proporcionar uma experiência diferente aos nossos clientes, prezando pela qualidade e sabor.

### **3.1.1 PERFIL DO EMPREENDEDOR**

A essência do empresário de sucesso é a busca de novos negócios e oportunidades e a preocupação sempre presente com a melhoria do produto.

Enquanto a maior parte das pessoas tende a enxergar apenas dificuldades e insucessos, o empreendedor deve ser otimista e buscar o sucesso, apesar das dificuldades. É muito importante que você promova uma autoavaliação para medir suas chances de sucesso no mundo empresarial. O que torna uma pessoa apta a ser um empreendedor de sucesso são suas características pessoais.

A pizzaria a princípio seria negócio iniciado por dois sócios, sendo um deles ex morador da Itália por 17 anos, daí nasce o conceito de criar uma pizzaria com novo estilo, seguindo à risca a culinária italiana e sua origem,

O projeto inicial conta com curso de especialização, aprendizado e preparo das massas com chef italiano, o curso no primeiro momento seria feito por ambos sócios e também por mais dois funcionários, que teriam função de auxiliar de pizzaiolo, o intuito é que os proprietários saibam e dominem os processos, bem como funcionários que irão executar serviços.

Além do curso, também seria contratado junto ao mesmo chef uma consultoria pelo período de 90 dias, em partes a distância e em alguns momentos presenciais, onde o mesmo comparecia na pizzaria para acompanhar os processos e aprimorá-los.

Na pizzaria Forliveze iremos prezar sempre qualidade nos produtos para ter o melhor produto final possível, agregando sempre valor, levando a máxima experiência aos nossos clientes.

Dessa forma os ingredientes são uma das partes mais sensíveis no segmento de alimentação, portanto, devem ser alvo de intensa pesquisa por parte de quem deseja saber como montar uma pizzaria.

Dois ingredientes merecem destaque, a farinha de trigo, caso da Forliveze a farinha tipo 00, caracteriza pela força maior na fermentação, a mesma será um tipo de farinha importada, e os queijos, que por serem a base do negócio devem ser comprados diretamente dos fabricantes ou representantes para que você consiga preços mais competitivos.

Para produtos não perecíveis como sal, extrato de tomate, temperos especiais e outros, a melhor opção é comprá-los em atacadistas, que costumam ter preços mais em conta que os supermercados.

Já para os perecíveis de alto consumo em uma pizzaria como tomates e outros ingredientes, a melhor opção são as centrais de abastecimento de hortifrutigranjeiros.

Firmar parcerias duradouras será um dos nossos pilares para manter a qualidade sempre.

### **3.1.2 FONTES DE CAPITAL**

Após pesquisas mercado, a montagem da pizzaria exigiria um capital inicial de aproximadamente R\$70.000,00, o qual seria realizado pelos sócios, o investimento inicial para abertura novo negócios compreende seguintes aquisições:

- Forno a lenha profissional (assa em 4 pizzas a cada 90 segundos), custo médio R\$ 20.000,00;
- Masseur profissional para preparo, custo médio R\$ 5.000,00;
- Freezer e geladeira para armazenamento, custo médio R\$ 7.000,00;
- Mesas e cadeiras para recepção dos clientes no salão, custo médio R\$ 20.000,00;
- Mesas de inox para preparo, média R\$ 5.000,00

- Utensílios cozinha (panelas, recipientes plásticos, conchas, espátulas, facas), média R\$ 2.000,00
- Pratos e talheres para os clientes consumirem os produtos, aquisição de aproximadamente 50 pratos e talheres, média R\$ 3.000,00;
- pá de madeira ou alumínio, balanças, custo médio R\$ 1.000,00;
- Curso e consultoria chef italiano para especialização na fabricação das massas;

Essas seriam as principais despesas para montagem do novo negócio, após algumas pesquisas de mercado.

O controle ideal sobre as despesas da empresa é realizado por meio do acompanhamento contínuo da entrada e da saída de dinheiro através do fluxo de caixa.

Esse controle permite ao empreendedor visão ampla da situação financeira do negócio, facilitando a contabilização dos ganhos e gestão da movimentação financeira.

A expectativa para retorno seria de 10% a 12% de lucro líquido sobre faturamento, considerando faturamento inicial de R \$60.000,00 mês, teríamos lucro de aproximadamente 7.200,00, após pagamento de todas despesas e custos com novo negócio, considerando uma venda mensal de aproximadamente 1200 pizzas com preço médio de 50,00 cada, porém já projetamos um aumento de venda para próximos 06 meses, em algo em torno de 30%, o que elevaria para aproximadamente 78.000,00 faturamento e posteriormente após 12 meses dobrar a quantidade vendas mensal para 2400, o que elevaria faturamento para 120.000,00.

### **3.1.3 PROPOSTA DE UM NOVO EMPREENDIMENTO**

A ideia de negócio seria uma pizzaria à La Carte, onde o formato mais tradicional, o cliente escolhe a pizza a partir do cardápio sugerido conforme descrito acima, o preço médio varia de 30,00 a 65,00, dependendo dos sabores, lembrando tratar-se pizzas na sua maioria produtos importados de alta qualidade.

Esse modelo de atendimento é mais interessante pois temos objetivo de montar uma pizzaria de alto padrão, onde os preços não são tão competitivos, porém com uma experiência de compra mais elaborada para o cliente.

Por fim, um dos fatores que ajudam o crescimento do mercado de pizzaria no Brasil é o fato de estarmos como segundo colocado no ranking de países que mais consomem pizzas no mundo.

Ao analisarmos o mercado de pizzaria observamos que ficamos atrás apenas dos Estados Unidos. Em apenas um dia, são produzidas mais de um milhão de pizzas, sendo, aproximadamente a metade desse número, apenas no estado de São Paulo.

Além disso, as pizzas são um tipo de alimento que está presente em todo o País. Cada estado, mesmo com sua culinária local rica, possui diversas pizzarias. É um produto que chegou pelos imigrantes italianos, fez sucesso na década de 1950 e rapidamente se tornou parte fundamental da cultura brasileira.

Na busca sucesso é preciso definir objetivo e seu modelo de negócio, ou seja dessa forma já definimos, pizzaria a La Carte, pois cada modelo tem seu sistema de operação.

Entender qual é o seu público-alvo, o cliente é uma peça fundamental na hora de montar um negócio. O empreendedor deve adequar seu restaurante de acordo

com o comportamento e as preferências do seu público, no caso pizzaria Forlivese, buscamos clientes dispostos a pagar pelo valor agregado, qualidade e experiência de saborear a verdadeira pizza, não aquele cliente que faz comparação de preço.

## 3.2 ADMINISTRAÇÃO ESTRATÉGICA

A Administração estratégica é a administração da empresa que está sempre verificando sua razão de existir no mercado, como vai operar e aonde quer chegar em determinados prazos. O tema administração estratégica deve ser conhecido por todas as pessoas que estão à frente da administração de uma empresa.

É um grande desafio conduzir uma empresa em ambientes dinâmicos, que se modificam constantemente nos aspectos políticos, econômicos, setoriais e tecnológicos. Tais mudanças impactam na relação da empresa com o setor em que atua. Assim, os administradores se desafiam a conduzir as empresas estrategicamente, garantindo suas sobrevivências e buscando o sucesso em seus resultados.

A pizza napoletana, tipicamente italiana, é um assunto levado muito a sério em seu país de origem, principalmente na cidade onde nasceu, Nápoles. Isso se deve ao fato de que ela carrega uma tradição cultural muito antiga, datada de meados de 1700, além de representar um orgulho nacional para sua população. Portanto, não basta apenas preparar uma pizza com os ingredientes característicos do sabor napolitano e acreditar que ela será reconhecida como uma, é preciso estar atento a alguns detalhes que fazem toda a diferença.

A pizzaria Forliveze se pautará de seguir todas os conceitos para certificação de pizzarias ao estilo italiano, conforme descrito abaixo:

- Utilizar somente farinha do tipo “00”, água, fermento e 40 a 60 g de sal para preparo da massa;
- A pizza não pode passar de 35 cm de diâmetro;
- A massa deve ser aberta unicamente com as mãos para que o ar circule pela pizza e faça com que as bordas fiquem douradas e crocantes;

- A massa deve apresentar um aspecto liso, leve, deve estar elástica e dobrável, pois recomenda-se que seja comida com as mãos, dobrando-se a fatia ao meio;
- Ingredientes como o tomate, azeite e a farinha devem ser, preferencialmente, de origem italiana;
- Apresentar sabor e aroma de pão bem assado;
- A pizza deve ser assada em um forno a lenha de 430° C a 485° C, e o tempo de cozimento deve ser de 60 a 90 segundos.

Temos compromisso com nossos clientes de oferecer produtos que respeitam a legislação e as boas práticas em todas as etapas da cadeia produtiva.

Escolhemos cuidadosamente os nossos fornecedores, buscando manter qualidade, frescor e a tradicionalidade dos produtos italianos, buscando sempre a origem do país europeu.

### **3.2.1 A ESTRATÉGIA EMPRESARIAL**

Estratégia empresarial é o nome dado ao conjunto de planos e direcionamentos elencados pela empresa para orientar os caminhos da organização rumo ao objetivo traçado.

Esta estratégia pode ter a dimensão macro — alinhada ao DNA da empresa — ou micro, direcionada para objetivos específicos, como a aquisição de um cliente ou a expansão do negócio. Neste caso, a estratégia empresarial ganha subdivisões, tais como:

- crescimento;
- manutenção;
- redução;
- expansão;
- investimentos;
- etc.

Por que a estratégia empresarial é fundamental para o seu negócio?

A estratégia empresarial é fundamental porque assegura a estabilidade e o foco da empresa mesmo durante condições adversas, como crises, concorrência acirrada ou mesmo oscilações de mercado.

Uma estratégia empresarial garante processos organizacionais direcionados e assertivos. E o impacto de processos bem desenhados é sentido em todas as esferas do negócio: da diretoria à força de vendas.

### **3.2.2 MISSÃO, VISÃO E VALORES**

Missão, visão e valores são o tripé que confere identidade e propósito para uma empresa. Sem esse tripé, é praticamente impossível construir um planejamento estratégico e guiar as decisões feitas dentro da empresa de modo a atingir os resultados esperados.

Em resumo, costumo dizer que a missão é o propósito da empresa, o motivo pelo qual ela existe e trabalha todos os dias. Já a visão é a declaração de onde a empresa quer chegar, um grande objetivo a ser alcançado a longo prazo, e os valores são os princípios a serem seguidos em todas as ações da organização, devendo ser visíveis tanto interna quanto externamente.

A missão é o que define uma empresa, e que não podemos prever o futuro, mas podemos criá-lo (e construir uma visão inspiradora é um bom começo para criar o futuro).

É importante que a empresa tenha valores bem estabelecidos e amplamente conhecidos internamente e, mais do que isso, que os colaboradores acreditem e ajam de acordo com eles.

Para isso, a gestão precisa construir valores que tenham ligação com os objetivos do negócio e que sejam relevantes para o público alvo atingido. Em uma startup de tecnologia, por exemplo, os valores podem envolver inovação, agilidade e valorização do conhecimento.

### **3.2.3 MISSÃO, VISÃO E VALORES PARA O NOVO NEGÓCIO**

Nossa missão é preservar e passar a arte da confecção da pizza para nossos clientes, garantido a autenticidade das pizzas napolitanas e romanas, que devem ser preparadas em seus formatos originais, individuais, com massa média, borda alta e macia, preservando os recheios de forma uniforme, sem exageros.

Nossa visão é tornarmos uma pizzaria com presença marcante na cidade de Poços de Caldas e região, atuando de forma inovadora e criativa no novo empreendimento, trazendo experiência única, com novo modelo de pizzaria, proporcionando bem estar aos nossos clientes e colaboradores.

Nossos valores se pautam no respeito, ética, comprometimento, consciência e responsabilidade.

## 4. CONCLUSÃO

Nesse PI apresentamos uma proposta de negócio para pizzaria estilo napolitana, a "vera" pizza Italiana, criamos um brainstorming, cheio de ideias, inovações, buscando algo diferente, buscando criar um novo conceito, mergulhar num mundo de negócios, criando empresa, apresentando uma proposta de negócios e a estruturando.

O desenvolvimento de ideias, negócios e inovações nos proporciona vivenciar a prática de uma empresa, estruturá-la, propor um plano, dessa forma podemos observar uma empresa nascendo, desenvolvendo em nós o lado empreendedor, identificando objetivos a curto, médio e longo prazo dentro dos negócios, podendo trazer isso para dia a dia, seja no seu negócio ou dentro do mundo corporativo, isso tudo nos abre um mundo novo de ideias.

## REFERÊNCIAS

Disponível em:

< <https://www.administradores.com.br> > Acesso em: 08 de jun 2021.

Disponível em:

< <https://www.revistapegn.globo.br> > Acesso em: 08 de jun 2021.

Disponível em:

< <https://www.sebrae.com.br> > Acesso em: 02 de jun 2021.

Disponível em:

< <https://www.ignicaodigital.com.br> > Acesso em: 08 de jun 2021.

Disponível em:

< <https://www.empreendedor.com.br> > Acesso em: 10 de jun 2021.

Disponível em:

< <https://www.ecomanda.com.br> > Acesso em: 08 de jun 2021.

ZDANOWICZ, J. E. **Planejamento financeiro e orçamento** . 4.ed.Porto Alegre: Editora Sagra Luzzatto, 2001.

DWECK, C.S. **Mindset, a nova psicologia de sucesso**. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 2017.

## ANEXOS

