



UNIFEOB

**CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO
OCTÁVIO BASTOS**

ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE

ADMINISTRAÇÃO / CIÊNCIAS CONTÁBEIS

PROJETO INTEGRADO

PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS

RESTAURANTE COMIDA BOA

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

SETEMBRO, 2021

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

PROJETO INTEGRADO
PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS
RESTAURANTE COMIDA BOA

MÓDULO GESTÃO QUANTITATIVA

FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL
– PROF^a JULIANA MARQUES BORSARI

GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS – PROF^a JULIANA
MARQUES BORSARI

ESTUDANTES:

Joice Cristina dos Santos, RA 1012020100373
Ketelin Napoliana Vicente Dias, RA 1012020200228
Rafael José Rocha, RA 1012021100575

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

SETEMBRO, 2021

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA	5
3. PROJETO INTEGRADO	9
3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL	9
3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL	10
3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES	11
3.1.3 O CAPITAL SOCIAL	13
3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS	15
3.2.1 EMPREGADO E EMPREGADOR	16
3.2.2 CONVENÇÕES COLETIVAS E ACORDOS COLETIVOS	17
3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS	17
4. CONCLUSÃO	19
REFERÊNCIAS	20

1. INTRODUÇÃO

Na criação de um novo negócio vários fatores precisam ser levantados, estudados e verificados para que o empreendedor, em posse de dados confiáveis, decida se realizará ou não o investimento. Diante das incertezas econômicas, advindas da pandemia da Covid-19 e também por conta do atual cenário político brasileiro, o investidor necessita pautar-se em diversos cenários e possibilidades, evitando assim transtornos não levantados na fase de projeto do seu novo negócio. Segundo a pesquisa de sobrevivência das empresas em 2020 realizada pelo Sebrae e publicada pela Agência Brasil, os pequenos negócios, microempreendedores individuais (MEI), são os que apresentam a maior taxa de insucesso em até cinco anos, seguido pelas pequenas empresas. Minas Gerais foi o estado que mais teve empresas que fecharam suas portas, com cerca de 30%.

Atentos a nova transformação econômica e ávidos pelo sucesso do novo empreendimento, optou-se por criar uma empresa focada no ramo alimentício, mais especificamente em um restaurante. No planejamento do negócio observou-se que mesmo durante a pandemia, os estabelecimentos que conseguiram se adaptar à nova realidade conseguiram manter os seus empreendimentos e a continuidade de suas atividades.

Niaradi (2020), destaca em seu livro a importância de se conhecer o Direito Empresarial, pois é desta forma que consegue-se extrair todos os benefícios e vantagens que determinado tipo de empreendimento possa oferecer. Ajuda a pensar estrategicamente como ter uma administração cautelosa e bem sucedida. Aumentando a probabilidade de sucesso e munindo o investidor das melhores práticas do mercado, e claro, tudo dentro das possibilidades que a legislação brasileira oferece.

Para a criação do nome empresarial, e sabendo que para a sua constituição seria exercida por uma sociedade de quatro pessoas físicas e também atendendo a todos os requisitos impostos pela legislação brasileira, busca-se enquadrar a sociedade simples para a constituição do restaurante como uma empresa de sociedade empresária limitada, oferecendo desta forma segurança jurídica aos empreendedores. (NIARADI, 2020)

O nome empresarial escolhido pela equipe será o seguinte: BELCHIOR, DIAS, ROCHA E SANTOS LTDA, o capital social integralizado será de R\$ 200.000,00, distribuídos em cotas com valor nominal de R\$ 1,00 cada cota e iguais partes entre todos os sócios, ou seja, 50.000 cotas para cada sócio.

Segundo Nóbrega (2018), o estabelecimento comercial é a atmosfera onde se realiza o negócio. É o espaço físico onde se organiza a prática da atividade econômica, tem também os espaços abstratos (lojas virtuais) que também realizam atividades econômicas. É neste local que se organiza o empreendimento, gerando lucros, visibilidade e habitualidade. A escolha de um bom ponto comercial é crucial para o sucesso do novo negócio, visto que tem-se que ter grande visibilidade e despertar nos clientes uma vontade de conhecer e após este processo se fidelizar, gerando a partir deste momento uma relação de lucratividade para a empresa.

A seleção de pessoas qualificadas e que atendem a cultura, missão e visão da empresa também é uma etapa importante dentro do processo de construção de um novo empreendimento. Tudo inicia-se com o planejamento de pessoal, onde será detalhado todas as necessidades e quais perfis possuem aderência com a empresa. Após esta etapa inicial, é preciso elaborar um plano para atração desses profissionais, com elaboração de plano de cargos e salários atraente, benefícios vantajosos e apresentação detalhada do perfil que a empresa espera encontrar no futuro colaborador, evitando desta forma frustrações e a não retenção desse profissional. (DESSLER, 2014)

2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA

O restaurante terá um estilo retrô dos anos 1970/1980 que proporcionará aos clientes uma sensação única e extremamente prazerosa. O simples ato de saborear uma boa refeição já aguça todos os sentimentos, aliados a esta sensação o empreendimento contará com um ambiente todo decorado e estruturado de forma a oferecer ao cliente que este realmente estará de volta ao passado. Busca-se com este estilo de negócio a fidelização dos clientes, fazendo com que retornem diversas vezes e tragam consigo novas pessoas que também queiram desfrutar de algo diferente.

Diversas ideias para o nome fantasia do restaurante foram levantadas, a que mais teve adesão da equipe foi a de Restaurante Comida Boa. Este nome foi escolhido justamente por remeter a um local de fácil identificação e memorização.

Ao analisar os concorrentes pode-se observar que estes oferecem em sua maior parte alimentos com poucas características locais e regionais e também com pouca diversidade para públicos mais específicos, tais como veganos, vegetarianos e pessoas que buscam uma vida mais saudável. Diante destas fraquezas procurou-se estruturar um cardápio com a maior quantidade de alimentos e com o menor nível de processamento possível e, quando este for necessário, que seja de uma forma que preserve as condições saudáveis do alimento, sempre remetendo a características de pratos locais e regionais, valorizando a culinária local e resgatando tradições culinárias.

A pesquisa realizada pelos empreendedores foi pautada em frequentar alguns dos concorrentes levantados com características semelhantes, com o conceito do Restaurante Comida Boa, com toda esta experiência e com a abordagem de algumas pessoas pode-se estruturar quais eram os pontos fortes e quais eram as fraquezas dos concorrentes, através deste estudo e com a ideia do empreendimento em mãos, montou-se o plano de negócio e iniciou-se os procedimentos para montagem do restaurante.

A localização do restaurante precisa ser em um local da cidade que facilite o acesso do público alvo, que estaria na faixa etária dos 18 aos 60 anos, ao levantar os custos e outras variáveis optou-se por escolher um ponto na região central de Poços de Caldas. Por conta da grande crise econômica, almeja-se encontrar um aluguel inferior ao praticado antes da pandemia e com uma excelente localização. Pela grande circulação de pessoas e por conta da localização de diversos estabelecimentos deste mesmo segmento, chegou-se a conclusão que a região central de Poços de Caldas é o lugar ideal para a instalação do ponto comercial.

O local contará com um ambiente aconchegante, com iluminação adequada, cores vibrantes e plantas para harmonizar o restaurante. Será composto por mesas para 4 pessoas que podem ser unidas quando necessário. Todas as mesas e cadeiras serão envelopadas de modo que ofereçam características rústicas e com imagens de época. O ambiente será equipado com caixas de som para que músicas possam ser escolhidas pelos clientes para serem ouvidas. A cozinha terá um grande vidro frontal para que os clientes possam acompanhar atentamente todos os preparativos. Toda a infraestrutura será composta por cores, imagens, quadros, pinturas, roupas com o estilo da época. Todos os funcionários serão treinados para contarem curiosidades para os clientes, tanto do negócio quanto da época em que o estabelecimento foi pensado e estruturado.

Ao chegar ao local, este será atendido por um colaborador que o encaminhará para a sua devida acomodação e todos os detalhes e curiosidades serão abordadas aos clientes que estiverem frequentando o estabelecimento pela primeira vez. Também será oferecido um pequeno apetrecho para que este se sinta confortável e realmente dentro do espírito que o Restaurante Comida Boa quer oferecê-lo.

Com o aumento da tecnologia vários encontros entre amigos, casais, famílias, namorados, entre outros, acabam ficando frustrados pelo fato das pessoas ficarem o tempo todo com os seus aparelhos celulares. Por esse fato, a conversa, a descontração e a harmonia acaba diversas vezes não prevalecendo. Já cientes destes problemas, os

empreendedores vislumbraram a oportunidade de oferecer ao cliente um ambiente com alto nível de tecnologia, porém para o seu melhor proveito, a presença humana e suas relações são indispensáveis.

Logo na entrada do estabelecimento terá um local específico e seguro para que cada cliente possa depositar os seus pertences, inclusive celulares. Ao se acomodarem em suas devidas mesas, será oferecido aos mesmos um cardápio eletrônico, em que ao clicar nas opções do menu o mesmo poderá escolher os ingredientes e qual o melhor modo de preparo de sua refeição. Ao finalizar o pedido o mesmo será encaminhado diretamente para a cozinha, no mesmo momento, poderá ser observado qual o tempo de preparo. Também poderá solicitar, quando necessário, a presença de um especialista em sua mesa para que lhe conte a história por trás de cada item do cardápio e como melhor aproveitar todas as comodidades do ambiente.

Todos os itens que fazem parte do cardápio são de origem verificada e com garantia de procedência. Para tanto, realizou-se um levantamento de possíveis fornecedores locais e que conseguissem suprir as necessidades do estabelecimento.

Ao final do atendimento o cliente solicitará o fechamento de sua conta por meio de um aplicativo no cardápio eletrônico, sendo que este acompanhará a qualquer momento os itens que foram consumidos, todas estas informações serão facilmente acessadas. Esta facilidade se dá pelo fato do Restaurante Comida Boa dispor de um tablet com aplicativos intuitivos que aumentam a clareza e transparência do negócio.

Antes de ir embora cada cliente é solicitado para que informe quais pontos foram positivos e quais foram negativos. Desta forma os empreendedores poderão estar sempre melhorando o seu negócio.

Para pleno funcionamento do Restaurante Comida Boa, sabe-se que todos os quatro sócios vão desempenhar funções administrativas, gerenciais e operacionais, reduzindo assim gastos desnecessários. Na cozinha será necessário 2 cozinheiros, 4

auxiliares de cozinha e um auxiliar de serviços gerais. Para o atendimento e recepção dos clientes necessita-se de uma equipe de 6 garçons e 2 entregadores. Ou seja, o empreendimento terá que ter em seus quadros de funcionários o total de 15 colaboradores efetivos estando fora desta contagem os 4 sócios.

Para a contratação dos funcionários será realizada vários tipos de seleção, que mesclam parte de recrutamento e seleção, prática e treinamento, visando desta forma selecionar as melhores pessoas para aumentar desta forma a probabilidade de sucesso do Restaurante Comida Boa e um atendimento de excelência a todos os frequentadores do estabelecimento.

3. PROJETO INTEGRADO

3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL

Nesta fase do projeto será apresentado alguns critérios técnicos que embasaram a escolha do ponto empresarial, do nome empresarial, do título do estabelecimento e do capital social do novo empreendimento a ser criado e estruturado. Todas as escolhas foram pautadas em dados e estudos confiáveis e que oferecerem os melhores cenários de sucesso dentro das alternativas abordadas e também dentro das possibilidades financeiras de investimento dos sócios na criação da nova empresa.

Niaradi (2020) buscou em sua obra oferecer ao leitor conhecimentos amplos e de fácil compreensão para que o empreendedor possa colocar em prática o seu negócio de forma estruturada, dinâmica, legal e com altíssimas possibilidades de sucesso. Este apresentou em seu trabalho aplicabilidades do direito em cada área e cada etapa da vida de uma organização, abordando fatos que vão desde a concepção até a fase de falência e recuperação. A aplicação do direito tributário dentro de uma organização é de suma importância para a obtenção do sucesso, evitando assim passivos enormes que podem levar o negócio ao abismo.

Através dos conhecimentos adquiridos no decorrer das aulas e com a leitura complementar pode-se explicar com clareza e firmeza os próximos pontos que serão abordados neste trabalho. Busca-se evidenciar ao leitor os passos que este precisa realizar para colocar o seu negócio em prática, atende às legislações vigentes e tomando conhecimento de alguns fatores técnicos da criação de um negócio no Brasil.

3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL

Ao longo da evolução vários conceitos foram criados e aprimorados de forma a se adaptarem às novas realidades. Estabelecimento comercial nada mais é do que o conjunto de bens corpóreos ou incorpóreos de uma organização, que são expressamente indispensáveis para a realização da atividade empresarial. Ou seja, esta definição serve para qualquer tipo de empresa, visto que cada uma terá uma gama diversificada de bens que irá se adequar ao desenvolvimento de atividade fim. (GABRIEL, 2018)

Segundo Gabriel (2018), ponto empresarial é o local físico onde a empresa é instalada e que gera com o seu público consumidor uma identidade própria, sendo um elemento de confiança e é determinante para o sucesso do empreendimento. Entretanto, deve-se ressaltar que o ponto empresarial não deve ser confundido com o local físico onde a empresa está inserida, porém estão intimamente ligados, não havendo possibilidade de dissociar estas duas definições.

Diante de pesquisas realizadas pelos investidores e empreendedores, sócios do novo empreendimento, Restaurante Comida Boa, foi possível verificar que o melhor local físico para a instalação da nova empresa seria na região central de Poços de Caldas ou no Shopping Poços de Caldas, justamente pelo fato de possuírem uma grande circulação de pessoas e também por serem onde estão localizados os maiores concorrentes. Analisando as questões de custos iniciais de implantação e a possibilidade de sucesso do Restaurante Comida Boa, optou-se pela região central de Poços de Caldas, justamente por ser um local de fácil acesso para todas as regiões da cidade e também por apresentar um custo adequado ao orçado pelos investidores.

O local escolhido contará com uma área útil de 250 m², o local físico já dispõe de banheiros e uma área de estoque que será adaptada para ser a cozinha do Restaurante Comida Boa. Será realizada uma reforma para adequação aos moldes do novo

empreendimento e regularização de acordo com as exigências legais para o ramo de negócio. Os sócios verificaram e constataram que o local escolhido é de excelente localização, sendo este situado de esquina com a Rua Rio Grande do Sul e a Rua Prefeito Chagas, gerando assim uma maior probabilidade de sucesso do negócio.

O aluguel por conta da grande crise econômica e por conta da baixa procura, pode ser ajustado de uma forma que fornece aos investidores segurança e ao proprietário a certeza de que estará recebendo o valor combinado dentro das condições contratuais. O proprietário selecionou este estabelecimento por conta dos investimentos apresentados e das garantias oferecidas para uma permanência mínima no local.

3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES

O empresário tem a necessidade de identificar a si mesmo e a sua atividade para o público em geral. Para tanto, lança mão dos sinais distintivos da atividade empresarial (nome, marcas, títulos de estabelecimento), que ganham grande importância, dada a relevância desses elementos para as relações com a clientela. Nosso estabelecimento visa criar um ambiente retrô e que ofereça o melhor para nossos clientes e por isso a escolha do Nome Restaurante Comida Boa, que vai de encontro com os nossos objetivos.

O nome empresarial nada mais é do que a identificação do empresário, uma vez que esse nome é uma forma civil de se identificar a empresa e deixar o seu diferencial, pois, sua empresa será reconhecida pelo nome e conseqüentemente pelo serviço prestado. Esse nome deve ser autêntico, pois, para a abertura da empresa é necessário que seja feito um registro em cartório e assegurado por lei.

Essa questão do nome empresarial tem função parecida com o nome civil das pessoas naturais, sendo um instrumento para a individualização do empresário com os demais do mesmo ramo com elementos que servem para demonstrar a existência de

sócios, limitação de responsabilidades e a atividade econômica explorada. (MAMEDE, 2004).

O título de estabelecimento é sinal distintivo que visa diferenciar o empresário de seus concorrentes, representando importante papel no universo empresarial para “atrair clientela e diferenciar comerciantes e produtores.” (CARVALHO, 2009, p. 601) Pode ser conceituado como “o nome que o empresário dá à sua loja, à sua casa de comércio, para melhor divulgá-la e atrair clientela; é o diferencial do seu espaço de atuação.” (GONÇALVES NETO, 2012).

Ele tem a função de relacionar a empresa ou seu titular ao negócio explorado, podendo ser formado pelo nome empresarial ou através de apelidos, alcunhas ou pseudônimo de um dos sócios do empresário, mas no nosso caso, foi apenas escolhido um nome. Dessa mesma forma diferencia-se das insígnias por se referir a indicação do estabelecimento como um todo.

Pensando nisso podemos dizer que o título de estabelecimento é o título que o estabelecimento empresarial recebe, enquanto que sua insígnia apresenta outros elementos, podendo ser composta por dizeres ou simbólica. No nosso caso nossa insígnia será um prato com garfo e faca cruzados dando um toque sofisticado chamando a atenção da nossa clientela.

A insígnia também não pode ser confundida com a marca ou o nome empresarial, seja pelo registro, pela natureza jurídica ou pela função que exercem. A tutela evidenciada ao título de estabelecimento insere-se no âmbito da concorrência desleal, sendo inclusive considerado crime a sua utilização indevida com fins econômicos, tal como tipificado no art. 191 da Lei 9279/96, que pune a reprodução ou imitação de títulos de estabelecimento e insígnias que possam induzir a clientela em erro ou confusão, bem como no artigo 195 inciso V da mesma lei, tipificando como crime de concorrência desleal quem usa, indevidamente, nome comercial, título de estabelecimento ou insígnia alheios.

As marcas não registradas chamadas de figura das marcas de fato desde que estejam sendo utilizadas de modo prolongado, assim, seus titulares têm a possibilidade real de obter o registro, “bastando, para tanto coligir provas perante o INPI de seu pré-uso (mínimo de seis meses) em relação às marcas iguais ou semelhantes de uso dos concorrentes”. (SILVA, 2013)

Uma marca, seja ela de indústria, comércio ou serviço, destina-se a identificar produtos ou serviços de seu titular a fim de os distinguir de produtos ou serviços idênticos ou similares provenientes de uma origem diferente. O uso de uma marca constitui então no ato de aposição da marca no produto, ou em um bem material que acompanha um serviço, e permite identificá-lo no momento da venda ou da oferta de venda dos produtos ou serviços, ou qualquer ato de comercialização de produtos ou serviços.

As marcas de fato são mais próximas portanto dos elementos gramaticais ou figurativos das insígnias do empresário, que tem a função de distinguir seus produtos e serviços de seus concorrentes, de modo que a falta do registro no INPI não implica em ausência de direitos.

A nossa marca já traz um diferencial pelo fato de ser um ambiente retrô, e esse é o nosso diferencial e como forma de promover será oferecido alguns apetrechos para que nossos clientes possam se caracterizar de acordo com o tema do nosso estabelecimento.

3.1.3 O CAPITAL SOCIAL

Todo novo empreendimento demanda de alto investimento inicial para realmente conseguir se tornar realidade. No Restaurante Comida Boa não foi diferente, os quatros sócios tinham inicialmente a ideia de que o aporte de R\$ 50.000,00 de cada um deles já seria suficiente para iniciar o negócio. Entretanto, no decorrer das aquisições e dos contratemplos encontrados, alguns dispêndios foram superiores aos orçados inicialmente e também outros ajustes foram realizados, sempre buscando a melhor apresentação possível, gerando assim uma maior possibilidade de sucesso.

Para conseguir suprir a falta de caixa e conseguir abrir o restaurante dentro do prazo, os sócios buscaram em uma instituição bancária um empréstimo de R\$ 100.000,00 reais com uma taxa de juros competitiva e com parcelas que não compromettesse o fluxo de caixa do novo negócio.

O valor aportado por cada sócio foi responsável por constituir o capital social da BELCHIOR, DIAS, ROCHA E SANTOS LTDA de R\$ 200.000,00 que foi distribuído por cotas de igual representatividade, sendo portanto a empresa constituída por 200.000 cotas.

Os sócios almejam abrir outro estabelecimento do mesmo ramo, porém em outro local da cidade ou até mesmo em outra cidade. Mas para que esta ideia possa se tornar realidade é preciso que o Restaurante Comida Boa comece a apresentar resultados satisfatórios e/ou surpreendentes.

3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS

O quadro de colaboradores será composto por um total de 15 pessoas, exceto os quatros sócios que também desempenharam funções vitais dentro do Restaurante Comida Boa. Sendo estes dispostos da seguinte maneira: 2 cozinheiros, 4 auxiliares de cozinha, e 01 auxiliar de serviços gerais, 6 garçons e 2 entregadores.

Todos os quatro sócios desempenham funções administrativas, gerenciais, operacionais e na gestão do empreendimento, reduzindo assim gastos desnecessários e acúmulo de funções que venha gerar, problemas judiciais e passivo trabalhista.

Estamos sempre buscando conhecimentos e trazendo soluções eficazes e estratégicas, desempenhando para uma administração correta das obrigações trabalhistas, para que não haja impactos financeiros negativos, como débitos na receita ou pagamentos exorbitantes gerados por multas resultantes de práticas incorretas. (MORAIS, 2020)

Vale ressaltar que todos os encargos trabalhistas foram computados no plano de negócios da empresa que iria ser constituída, contando também com retenções mensais que serão usados para pagamentos de indenizações, férias, décimo terceiro e outras obrigações que porventura a legislação brasileira possa requerer.

Todos os colaboradores serão contratados observando-se os regramentos da Consolidação das Leis do Trabalho e todas as legislações complementares. Será ofertado a estes também alguns benefícios com o intuito de reter os bons profissionais, tais como: refeição no restaurante, plano de saúde médico e odontológico, *gympass* e cesta básica.

3.2.1 EMPREGADO E EMPREGADOR

Segundo o artigo 3º da CLT empregado é toda pessoa física que prestar serviços de natureza não eventual a empregador, sob dependência deste e mediante salário.

Não se admitindo uma pessoa jurídica como empregado. O empregado deve exercer uma atividade permanente, e deve prestar pessoalmente os serviços, pois o contrato de trabalho é ajustado em função de uma determinada pessoa. Não havendo pessoalidade, descaracteriza-se a relação de emprego.

Dos vários tipos de empregado temos: empregado doméstico, empregado em domicílio, empregado rural, empregado aprendiz, empregado temporário, empregado público, empregado diretor de sociedade e empregado intermitente.

O empregado público é o agente público que tem um vínculo contratual, haja vista sua relação com a Administração Pública decorrente de um contrato de trabalho. Os empregados públicos são regidos pela CLT, trabalham em Empresas Estatais (Empresas Públicas ou Sociedades de Economia Mista) que compõem a Administração Indireta.

Já o empregado de empresa privada trabalha para um empregador, isto é, trabalha para uma empresa legalmente constituída e registrada.

Empregador é a empresa individual ou coletiva, que, assumindo os riscos da atividade econômica, admite, assalaria e dirige a prestação pessoal de serviços e/ou fornecimento de produtos.

Sobre os cinco tipos de empregadores reconhecidos pela legislação brasileira temos; as empresas, os empregadores domésticos, os empregadores rurais, o grupo de empresas e os empregadores equiparados.

3.2.2 CONVENÇÕES COLETIVAS E ACORDOS COLETIVOS

A Convenção Coletiva, é o acordo de caráter normativo, pelo qual dois ou mais Sindicatos representativos de categorias econômicas e profissionais estipulam condições de trabalho aplicáveis.

Já o Acordo Coletivo por sua vez reflete os interesses do sindicato dos trabalhadores com uma ou mais empresas. Como o nome já diz, "acordo coletivo" é decorrente de uma negociação coletiva efetivada entre sindicato representativo da categoria profissional. As normas estabelecidas neste acordo só devem ser cumpridas pela empresa e seus colaboradores.

Os sócios adotaram o acordo coletivo de trabalho para ter mais segurança e tranquilidade no Restaurante Comida Boa.

O acordo coletivo de trabalho é uma ferramenta muito importante nas relações entre trabalhadores e empresas. É através do acordo coletivo que empregadores e empregados podem melhorar a rotina no ambiente de trabalho.

3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS

Quando falamos em passivos trabalhistas devemos levar em conta todos os contratempos e percalços que a empresa pode passar e pensando nisso e no funcionamento da nossa empresa os passivos trabalhistas é uma forma rigorosa de controle de ponto para evitar casos de hora extra, uma vez que essas horas precisam ser pagas e acabam descontrolando os gastos da empresa e essa seria uma parte a ser aplicada.

Essa ação preventiva visa evitar o passivo trabalhista, além de ajudar que a empresa tenha melhores condições de lidar com a dívida. Há casos em que a formação e o acúmulo de passivos trabalhistas levaram empresas a decretar falência. Outras, mesmo quando conseguem arcar com aquilo o que devem, precisam enfrentar períodos rigorosos de contenção de gastos que freiam seu crescimento e criam novos desafios.

Por essas razões, um empregador precavido deve se preocupar com a criação de um fundo de reserva. Para tanto, cuidar bem das finanças para manter as despesas sob controle e eliminar gastos supérfluos pode ser o melhor caminho. Quando essas medidas são adotadas, se um passivo financeiro se formar, a empresa estará em melhores condições financeiras de lidar com a situação.

Outro passivo trabalhista que nós visamos evitar é a questão da falta de equipamentos de segurança, ainda mais por se tratar de um restaurante, é necessário que haja todos os equipamentos de proteção individuais - EPI's para um melhor desempenho e segurança de todos. Essas foram as formas de evitar os passivos trabalhistas que possam surgir e atrapalhar o andamento do nosso restaurante.

4. CONCLUSÃO

Para que um novo empreendimento seja colocado em prática vários fatores precisam ser levantados, estudados e verificados de forma que forneçam parâmetros reais para a melhor tomada de decisão pelos investidores. Pode-se concluir que o Direito Empresarial fornece ferramentas de extrema importância para o início, consolidação e, por ventura aconteça, o encerramento do negócio.

Aliados a estes conhecimentos estão outra análise primordial que também deve ser elaborada e realizada de forma fidedigna com o plano de negócios, que é o passivo trabalhista. Os empresários precisam realizar provisões de caixa para os diversos acontecimentos que podem ocorrer relacionados a este evento e também devem sempre prezar pelo cumprimento da legislação trabalhista brasileira evitando assim futuros desembolsos que poderiam ser evitados.

Na criação do Restaurante Comida Boa, buscou-se encontrar o melhor lugar para a instalação do ponto comercial, um ambiente agradável e aconchegante, funcionários capacitados e treinados para o melhor atendimento e sempre atendendo as melhores práticas de mercado, para desta forma conseguir se consolidar e aumentar o número de Restaurantes.

Portanto, pode-se concluir que uma empresa que segue estruturada desde de sua concepção tem maior probabilidade de obter sucesso e poder alavancar os negócios abrindo novas unidades. O Restaurante Comida Boa, foi pensado para conseguir se adaptar aos diversos cenários que ainda podem ser encontrados, devido a pandemia da Covid-19, diante disso espera-se que tudo saia dentro do planejado e que o retorno financeiro possa ser retornado aos sócios o mais rápido possível.

REFERÊNCIAS

BLOG, **Legnet nas redes sociais**. Disponível: <<https://legnet.com.br/news/entenda-as-diferencas-entre-acordo-coletivo-e-convencao-coletiva-de-trabalho>> Acesso em: 30 ago.2021 - 21:49h

DESSLER, Gary. **Equipes de Trabalho: descrição de cargos e alocação de pessoal: Planejamento de Pessoal e Recrutamento**. In: DESSLER, Gary. Administração de Recursos Humanos. 3. ed. São Paulo: Person Education do Brasil, 2014. cap. 5, p. 204-228. ISBN 9788543000275. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/22442/pdf/0?code=wwpaRHCXkceMQaiyCDks6ZZRYFkcd1S5I3MYyRIYVrB27Gq6Kuy3U03j5WT3M7Vu6JVzEkaJCWGrlgvAmrm0rw==>. Acesso em: 20 set. 2021.

GABRIEL, Sergio. **Manual de Direito Empresarial**. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2018. 664 p. ISBN 9788533956797. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/182333/pdf/0?code=IvqPsbvSz3R4I0hV7I78vhVVkcb538p6jFNs1KY5AqCOvaBUnVm3czTthoD90Gn8WityerHB88FbV27g+8Nt2A==>. Acesso em: 21 set. 2021.

GONÇALVES NETO, Alfredo de Assis. **Direito de Empresa. Comentários aos artigos 966 a 1195 do Código Civil**. 4 ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2012.

GUERRA, Antônio Claret. **Sebrae: pequenos negócios têm maior taxa de mortalidade**. In: Sebrae: pequenos negócios têm maior taxa de mortalidade. Belo Horizonte: Graça Adjunto, 27 jun. 2021. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2021-06/sebrae-pequenos-negocios-tem-maior-taxa-de-mortalidade>. Acesso em: 18 set. 2021.

LAGINSKI, Valdirene - **Advogada do escritório Pacheco Neto Sanden e Teisseire Advogados, com atuação nas áreas cível e trabalhista.** Disponível: <https://laginski.adv.br/sinopses/trabalho/empregado_empregador.htm> - 30 ago. 2021 20:25h

Livro Legislação Empresarial Aplicada - Tiago Ferreira Santos - 30/08/2021

MAMEDE, Gladston. **Direito Empresarial Brasileiro. Empresa e Atuação empresarial.** v. 1 São Paulo: Atlas, 2004

MORAIS, Jenyffer: **Analista de RH da Sociis RH e Pós-graduada em Direito Trabalhista:** Disponível em: <<https://sociisrh.com.br/passivos-trabalhistas/>> Acesso em 21 set. 2021

NIARADI, George. **O Direito Civil e o Direito Empresarial: Pessoa Jurídica.** In: Direito Empresarial. 2. ed. São Paulo: Person Education do Brasil, 2019. cap. 1, p. 1-41. ISBN 9786550110598. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/177790/pdf/0?code=01eSi0KaPnJJ eLo2b6soX8uFQceFYx1HVxqPf2TANGpqbsNAVMfpBoAe28bVEA3Sa385Q/jhh/Ivh01A1nd6Ow==>. Acesso em: 18 set. 2021.

NÓBREGA, Camile Silva. **Noções elementares da teoria geral dos contratos em sociedade empresarial: Estabelecimento Comercial (Bens Corpóreos e Bens Incorpóreos).** In: NÓBREGA, Camile Silva. Direito Empresarial e Societário. 2. ed. rev. Curitiba: Intersaberes, 2018. cap. 3.3, p. 57-70. ISBN 9788559727333. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/158424/pdf/0?code=dqMaL26ErPGs8wMWz2RN2xCZopTvVDnQAqxZaKajAI3OZeumPHkbZFnzt5CnPJf64B+9rzY0Uh3WJeRPOe9O/A==>. Acesso em: 20 set. 2021.

SILVA, Alberto Luís Camelier da. **Concorrência Desleal. Atos de confusão**. São Paulo: Saraiva, 2013.

Obra - **Direito do Trabalho e Legislação Social**, de Ione de Faria Belo. - Acesso em 30/08/2021