G’LADIM

CNPJ:34.633.499./0001-96

Rua: Hungria N° 712
Vilarejo - Cabreúva SP
(11) 99619-1966

G’ladim Gourmet

Experimente você vai se surpreender!

Delivery

Marcelo Dos Santos Nascimento Presidente Fundador, residente na Rua Hungria Nº 712, Vilarejo Cabreúva- SP.
Cláudia Fernanda de Oliveira Santos- Vice Presidente, Residente na Rua Hungria Nº 712, Vilarejo Cabreúva- SP

Este plano de negócio foi elaborado em Outubro de 2019 por:

Marcelo Dos Santos Nascimento

Cópia 2 de 6

Sumário

Sumário executivo **3**

3. Descrição da empresa **4**

3.1 visão 4

3.3 Propósitos gerais e específicos do negócio, objetivos e metas. 5

3.4 Estratégias de Marketing 5

3.5 Processo de produção 5

3.6 Equipe gerencial 5

3.7 Investimento e retorno financeiros 6

4. Produto e serviços **6**

4.1 Descrição do produto 6

5 Análise da indústria **6**

5.1 Análises do setor 6

5.2 Definições de nicho de mercado 7

5.3 Diferenciais competitivos 7

6. Planos de marketing **7**

6.1 Estratégias de marketing 7

6.2 Canais de vendas e distribuição 8

6.3 Projeção de Vendas 8

7. Plano operacional **8**

7.1 Análises das instalações 8

7.2 Equipamentos e máquinas necessárias 8

7.3- Funcionários E Insumos Necessários 9

7.4- Processo De Produção 9

Sumário executivo

A G'ladim Gourmet é uma empresa especializada na produção de geladinhos gourmet de alta qualidade e diferenciados do mercado. Fundada no início de 2019 a G'ladim está localizada em Cabreúva, no bairro Vilarejo, mas atende a todos os bairros próximos ao distrito do Jacaré.

Significado de Gourmet

"O termo gourmet geralmente é associado à ideia de *haute cuisine*, ou alta cozinha, referindo-se à cultura e à arte culinária mais elaborada, utilizando produtos de qualidade, com apresentação considerada artística.

Podemos, portanto, dizer que gourmet é um produto de limitada produção, que tenha design exclusivo ou arrojado, que possua características únicas e que possa ser classificado como produto de apreciação "premium", geralmente com forte valor agregado, seja de uma marca ou de materiais de sua composição.

No mundo todo, a culinária gourmet é sempre referência a um a um nicho de mercado muito explorado, com produtos de alta qualidade, mais caros do que os alimentos comuns, e mais requintados, como o caviar, por exemplo". Fonte:https://www.meusdicionarios.com.br/gourmet

Geladinho

Sacolé, geladinho , gelinho, dindim, chope, chopp, ou chup-chup é uma espécie de picolé artesanal preparado dentro de pequenos sacos plásticos. Esta iguaria surgiu durante a Segunda Guerra Mundial. Inicialmente salgado, era usado como fonte proteica pelos marinheiros norte-americanos.

A empresa estabeleceu seu nicho de mercado em 2019. As projeções para o ano indicam a expansão da carteira de clientes.

As projeções de fluxo de caixa dão apoio à certeza de que a empresa poderá cumprir com o compromissos

Atualmente a empresa conta um catálogo variado de produtos, mais de 15 sabores.

3. Descrição da empresa

3.1 visão

Ser uma empresa diferenciada, inovadora, ética e sustentável, queremos ser reconhecidos pela qualidade de nossos produtos.

3.2 Missão

Surpreender e encantar nossos clientes proporcionando alegria e bons momentos com a família enquanto degusta nossos produtos.

3.3 Propósitos gerais e específicos do negócio, objetivos e metas.

A G"ladim tem o propósito de levar ao mercado um produto tipicamente Brasileiro, que são os Geladinhos Gourmet produzidos artesanalmente, feitos com muito amor e carinho por pessoas dedicadas. A taxa de crescimento do mercado é de 50% ao ano pretendemos expandir nosso mercado com marketing, contratar novos funcionários e abrir franquias.

Esperamos aumentar a carteira de clientes em 300%.

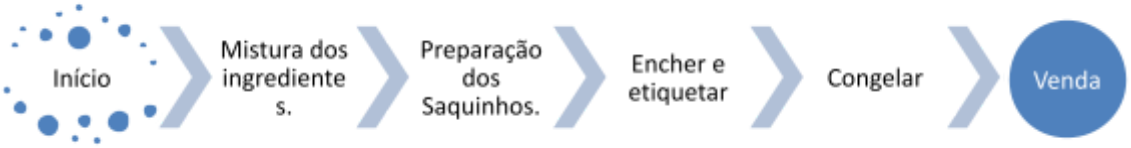
O objetivo da G'ladim Gourmet é estar presente em todas as cidades vizinhas de Cabreúva até FInal de 2021. (Jundiaí, Itupeva, Itu, Salto, Várzea Paulista)

Nossa meta é abrir uma loja Física além do nosso ponto de retirada até Janeiro de 2020.

3.4 Estratégias de Marketing

Nossa estratégia de marketing é principalmente as redes sociais e distribuição de folders, divulgação da nosso Delivery, atraindo os consumidores a comprar e conhecer nossos produtos.

3.5 Processo de produção



3.6 Equipe gerencial

Marcelo santos Nascimento Presidente, Formado em Administração de empresas, empreendedor nato, tem uma carreira profissional bastante

diversificada Já trabalhou com marketing, Vendas entre outros e o que lhe garante habilidades para enfrentar os desafios do empreendedorismos.

3.7 Investimento e retorno financeiros

Investimento inicial de R$ 2.000,00

Esse dinheiro foi utilizado para Legalização da empresa, Compra de maquinário adaptação do local e compras de insumos para a produção.

Prazo de retorno de 5 meses.

Nossa projeção de lucro é 5 mil reais, tirando todos os gastos, vale lembrar que essa projeção é depois dos seis primeiros meses contando com altas e baixos do mercado.

R$ 2.000,00

1. R$ 10.000,00
2. R$ 20.000,00
3. R$ 35.000,00
4. R$ 40.000,00

R$ 105.000,00/4= 26.250,00

R$ 30.000,00/26.250,00= 1,14%

“um ano um mês, e quatro dias”.

4. Produto e serviços

4.1 Descrição do produto

Temos diversos sabores de Geladinho, mas os principais são os destinados ao delivery, temos produtos para festas infantis e confraternizações o que nos permite ter um mercado amplo.

4.2 Previsão de lançamento

Estamos desenvolvendo produtos que atendam outros nichos de mercados.

5 Análise da indústria

5.1 Análises do setor

É um produto normalmente solicitado por clientes que estão em casa e desejam saborear alimentos gostosos. o objetivo é distribuir para o entorno do Jacaré e bairros próximas, nossos produtos são entregues nao mais rápido possível. Os produtos da G’ladim tem um grande aceitação por parte de todas as classes sociais.

5.2 Definições de nicho de mercado

O nosso nicho de mercado se define através dos nossos produto que são diferenciado utilizam-se de ingredientes de diferenciados nosso nicho também se define pelo delivery que atende clientes que estão em suas residências.

G'ladim events- Futuramente atendemos festas e eventos, nosso diferencial será proporcionar nossos produtos como diferencial para festa.

Gelateria G'ladim- Loja que atende o público que frequenta (casa).

5.3 Diferenciais competitivos

Diferencial: Buscamos atender os clientes da melhor forma possível e as suas exigências pessoais, criando assim não só um vínculo comercial, mas também de amizade e respeito

Preço: nossos geladinhos são categorizados conforme suas caracteristicas e seu valor é definido por este critério.

Facilidades: trabalhamos também com cartões de créditos e débito jjá que nem sempre os clientes disponibilizam de dinheiro, dessa forma esperamos atrair mais e mais clientes.

Entregas: trabalhamos também com entregas a domicílio, feitas por whatsapp e telefone e também via facebook e instagram.

5.4 Análises da concorrência:

A- Quantidade de Concorrentes

A G'ladim Gourmet não terá concorrentes no próprio bairro onde está localizado, porém há um concorrente em outro bairro.:

B- Análise dos principais concorrentes

6. Planos de marketing

6.1 Estratégias de marketing

Praça

Nós não estamos no melhor ponto do bairro, mas mesmo assim temos clientes que visitam nosso ponto de entrega.

não pagamos aluguel por se tratar de imóvel próprio, nossas instalações

precisam de adaptações para melhorar o atendimento é necessário uma identificação visual melhor.

Promoção

O principal canal de comunicação da G'ladim será através das redes sociais whatsapp, facebook e instagram, e futuramente anunciaremos em outdoors rádios e TV locais

Preço

A G'ladim utiliza os preços de comercialização de seus produtos de acordo com os que são oferecidos no mercado.

Custo do Produto

6.2 Canais de vendas e distribuição

O principal canal de comunicação é as redes sociais facebook, instagram whatsapp. Outro canal a ser explorado futuramente será o anúncio em rádio e TV local. A empresa apostará na qualidade e no diferencial de seus produtos para conquistar essa fatia do mercado.

6.3 Projeção de Vendas

A G'ladim irá investir em propaganda, folders e degustação nos pontos parceiros com intuito de se tornar conhecido pelos futuros clientes. A principal meta da empresa para o primeiro ano é vender mensalmente uma média 2000 mil unidades..

Negócio - Geladinho

7. Plano operacional

7.1 Análises das instalações

A G'ladim Delivery não carece de instalações luxuosas por se tratar de delivery, mas ainda é necessário uma pintura e uma identificação visual melhor já que ainda temos fluxo de visitas em nosso negócio físico.

7.2 Equipamentos e máquinas necessárias

Para aumentar nossa capacidade produtiva necessitamos de um novo freezer.

7.3- Funcionários E Insumos Necessários

Para obtermos um produto que encante nossos clientes são utilizados além das matérias primas, colheres, potes copos e funil para processo artesanal e também por ser um ambiente com alto rigor em relação à higiene.. Selecionamos com extrema cautela os nossos fornecedores, visando obter sempre a melhor matéria prima.

7.4- Processo De Produção

Etapas

1° Primeiro é feito uma limpeza geral do ambiente.

2° É preparado a base do geladinho. (fica descansando por alguns minutos).

3° é preparado os saquinhos com geleias e cremes ou chocolate.

4° encher o saquinho com a base.

5° identificar com selo com logo com nome e data de validade.

6°Embalar em sacos para proteger do excesso de gelo do freezer. embalagem com 6.

7° congelar.