

CASA ESPECIALIZADA EM SALGADOS

Ficha Técnica

Setor da economia : terciário

Ramo de atividade : comércio

Tipo de negócio : industrialização e comercialização de croissants, esfirras e bebidas

Investimento inicial : em média R \$ 50.000,00

APRESENTAÇÃO

Este tipo de lanchonete é mais uma variação no ramo de alimentos, pois oferecem lanches diferentes e requintados, sendo também uma alternativa de lazer, desfrutando as delícias de uma boa culinária. A esfirra faz parte da culinária árabe, muito apreciada pelos brasileiros, ela chegou ao Brasil com os colonizadores árabes e foi muito bem aceita pelo nosso povo. Pelo nome e refinamento não há quem não diga que o croissant é um pão de origem legitimamente francesa, saído, possivelmente, das charmosas e sofisticadas boulangeries de Paris, assim como a baguete e o brioche, outras duas variedades que ganharam fama e conquistaram o mundo. Mas há controvérsias: os húngaros reclamam a paternidade da mistura leve e amanteigada, que mescla com perfeição a consistência do pão com a delicadeza da massa folhada. Se forem ou não inventores, o fato é que os franceses assimilaram definitivamente o hábito de consumo desse tipo de pão e criaram com ele várias receitas de lanches e sanduíches, acrescentando recheios salgados, doces, quentes ou frios. Tanto a esfirra quanto o croissant ficaram mais conhecidos no Brasil através de confeitarias e cafés, depois foram criadas casas especializadas. Outros salgados também são muito apreciados pelos brasileiros e tem grande aceitação entre os mais diversos públicos. Este ramo de negócios no Brasil ainda é muito novo, e os empresários que pretendem ingressar nele terão que criar e descobrir quase tudo sobre este tipo de negócio. Contando também com o espírito empreendedor do empresário e do seu espírito de observação e da sensibilidade que devem estar sempre bem aguçadas. Assim poderão surgir empresários bem sucedidos neste novo negócio.

MERCADO

Todo o negócio para ser bem sucedido deverá ser bem planejado. O primeiro passo para chegar a este resultado é conhecer o mercado, ou seja, os consumidores em potencial, os concorrentes, os fornecedores e as variáveis incontroláveis as quais irá enfrentar. No Brasil a maior parte das lanchonetes especializadas estão localizadas em São Paulo, Rio de Janeiro, Curitiba e Brasília. Nessas cidades esse tipo de casa de lanches já é relativamente conhecida dentro da faixa de consumidores a que elas se destinaram.

Assim sendo todo o empreendedor que estiver disposto em abrir este tipo de negócio deverá realizar uma pesquisa de mercado, ou basear-se em uma já existente, sendo a melhor maneira de conhecer este mercado. O empreendedor poderá contratar uma empresa especializada em pesquisa de mercado ou fazer uma pesquisa mais simples, porém com uma assessoria técnica especializada. Para realizar esta pesquisa a empresa deverá:

- 1º Definir a área de atendimento;
- 2º Obter o cadastro da população (banco de dados dos futuros clientes)
- 3º Escolher o tipo de pesquisa;

- 4º Selecionar a amostra (a quantidade de pessoas que responderão o questionário);
- 5º Elaborar o questionário contendo tudo que se acha importante saber sobre os consumidores em potencial;
- 6º analisar o questionário;
- 7º Tabular os dados (contar e colocá-los em ordem);
- 8º Analisar os resultados cruzando as respostas.

LOCALIZAÇÃO

A localização e a decoração, junto com a qualidade dos produtos e do atendimento são, portanto, pontos de partida para o sucesso ou fracasso do negócio. A escolha do local para instalar seu negócio é uma decisão muito importante para o sucesso do empreendimento. Principalmente para as empresas alimentícias que devem procurar locais com grande circulação de pessoas, pois assim poderão experimentar e conhecer a qualidade de seu produto.

Para empreendedores que pensam em se estabelecer em alguma região sem tradição no consumo de esfirra e croissant, o mais indicado é abrir o negócio em lugares de grande fluxo de pessoas de alto poder aquisitivo, como shopping centers ou regiões comerciais de bairros de classe média e alta. De qualquer maneira, é importante se instalar em um local de acesso fácil tanto para os vizinhos quanto para aqueles que estão apenas de passagem.

A escolha do local para instalar seu negócio é uma decisão muito importante para o sucesso do empreendimento. Principalmente para as empresas alimentícias que devem procura locais com grande circulação de pessoas, pois assim poderão experimentar e conhecer a qualidade de seu produto. Lembre-se que a atividade econômica da maioria das cidades é regulamentada em conformidade com um plano diretor urbano (PDU). É essa lei que determina o tipo de atividade que pode funcionar no imóvel ou no local escolhido para a instalação da empresa. Esse deve ser o primeiro passo para avaliar a implantação de sua empresa.

ESTRUTURA

Para essa atividade, será necessário um ambiente para a produção (cozinha), com espaço suficiente para os equipamentos, em média 40 m². Área comercial, para alocar as mesas, balcão, freezer, bancada para preparação de sucos, pia, banheiros, e área para caixa – aproximadamente 80m².

EQUIPAMENTOS

Cozinha

Freezer, geladeira, microondas, forno elétrico, fogão e demais equipamentos eletrodomésticos necessários para o preparo dos alimentos, bancada de mármore para preparo, exaustores e fogão.

Mobiliário

Mesas, cadeiras, balcão de atendimento e vitrines.

Equipamentos

Máquinas de refrigerante e de chope, máquina registradora e estufa para salgados entre outros.

INVESTIMENTOS

O Investimento inicial pode chegar a R\$ R\$ 50.000,00, incluindo móveis, utensílios e equipamentos, além da Constituição da Empresa que custa em média R\$ 1.000,00. Esse valor poderá variar pois, inclui-se nele o capital de giro, que poderá ser diferente conforme os valores dos bens adquiridos e o preço do aluguel.

PESSOAL

O número de funcionários também pode variar, dependerá da localização e do fluxo de vendas. Geralmente para um ambiente de movimentação média, são necessários:

Número de empregados: 7 (um administrativo e seis no operacional)

- 01 administrador
- 01 Padeiro (que saiba também confeitaria)
- 01 Ajudante de Padeiro
- 01 caixa
- 03 Atendentes de Balcão

As principais características do pessoal que trabalha com a produção de alimentos são: atenção a detalhes, boa coordenação motora, boa capacidade de concentração, criatividade, dinamismo, preocupação com higiene, rapidez e senso de organização. Já as pessoas que trabalham diretamente com o público deverão ter as seguintes características: boa apresentação, bom humor, capacidade de comunicação, dinamismo, iniciativa, organização e tolerância.

Opte por funcionários que residam próximo a seu estabelecimento. Peça referências e contate para tirar informações, assim você estará evitando futuras incomodações. No caso das atendentes dê preferência para as que sorriam e demonstrem bom humor. Uniforme e crachá para os funcionários é fundamental para melhor atender os clientes.

PROCESSOS PRODUTIVOS

Por se tratar de um negócio onde ocorre a produção dos produtos e a comercialização, será necessário uma visão bem mais ampla, que consumirá avaliação e acompanhamento desde a compra dos insumos, matéria-prima até a entrega do produto ao cliente.

COMEÇANDO

Uma vez colocado em funcionamento o novo negócio, estabelece-se um novo desafio: a sua gestão competitiva, capaz de oferecer ao mercado os melhores produtos e serviços e assegurar o melhor retorno do capital empregado. Gerenciar o negócio significa colocar à prova o talento, o conhecimento e a experiência do empreendedor, dentro do mais elevado grau de profissionalismo.

Administrar é o processo de planejamento, organização, liderança e controle do trabalho de todos que fazem parte direta ou indiretamente da empresa e o uso de todos os recursos organizacionais para que se atinjam os objetivos estabelecidos. Tais informações e formações podem ser adquiridas através de treinamentos, cursos e palestras tipo: Administração Básica para Pequenas Empresas, Técnicas para Negociações, Lucratividade – Crescer – Sobreviver ou Morrer, Análise e Planejamento Financeiro, Controles Financeiros, Desenvolvimento Das habilidades Gerenciais, Gestão de pessoas, entre outros.

Receitas

Esfirra (esfiha)

Ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 ovos

1/4 de xícara de margarina líquida ou derretida
 1/4 de xícara óleo
 50 g de fermento fresco
 3 colheres (sopa) de açúcar
 2 1/2 copo de água morna
 2 colheres (sopa) de margarina
 2 colheres (chá) de sal

Recheio:

Carne:

1/2 kg de carne moída
 3 tomates sem sementes e picados
 3 cebolas picadas
 1 maço de cheiro verde
 1 colher (chá) de pimenta do reino
 3 colheres (chá) de sal
 1 macinho de hortelã
 2 colheres (sopa) de margarina

Verdura:

1 maço de chicória
 4 tomates e 1 limão
 1 colher (chá) de sal
 1/2 colher (chá) de pimenta do reino
 1/4 de colher (café) de canela em pó
 1/2 colher (café) de noz moscada
 1/2 colher (café) de cominho

Záttar:

8 colheres (sopa) de záttar
 6 colheres (sopa) de azeite
 Sal a gosto

Preparo:

Dissolver o fermento no açúcar.

Juntar a água.

Acrescentar todos os ingredientes.

Sovar bem a massa e deixar crescer até dobrar de volume.

Fazer bolinhas de tamanho regular e colocar sobre uma superfície enfarinhada.

Quando acabar de fazer todas as bolinhas, comece pela primeira a rechear e dar o formado.

Pincele com gema e asse em forno muito quente.

Recheio:

Carne:

Misture todos os ingredientes e coloque sobre uma peneira para escorrer o líquido.

Utilize o recheio cru, servir com limão.

Verdura:

Em uma panela refogue todos os ingredientes.

Deixe esfriar e utilize.

Záttar:

Misture o záttar com o azeite e tempere com o sal a gosto.

Rende 160 no tamanho para festa, no tamanho de lanche rende 24 esfirras.

Croissants

Ingredientes:

1 1/2 xícara manteiga ou margarina culinária (de tabletes)
 1/3 xícara de farinha de trigo
 2 tabletes de fermento para pão
 1/2 xícara de leite escaldado
 1/4 xícara de açúcar
 1 colher (chá) de sal
 1 ovo batido
 4 xícaras de farinha de trigo
 1 gema e 1 colher (sopa) de leite para pincelar

Preparo:

Bata a margarina com 1/3 xícara de farinha.

Coloque a mistura entre 2 folhas de papel manteiga, ou plástico ou alumínio, e abra um pouco a massa com as mãos, formando um retângulo.

Leve à geladeira e deixe por uma hora ou mais.

Amoleça o fermento na água.

Em outra vasilha, misture o leite escaldado, açúcar e o sal.

Deixe amornar e junte o fermento e o ovo

Mexa bem.

Acrescente as 4 x de farinha aos poucos, sempre verificando se é mesmo necessário colocar toda a quantidade, para ficar uma massa macia.

Amasse por 5 minutos em uma superfície enfarinhada.

Abra a massa num retângulo e coloque a mistura de manteiga que estava na geladeira sobre uma metade da massa (veja foto).

Dobre a outra metade da massa por cima e feche os lados.

Abra a massa novamente a massa com um rolo.

Dobre em três partes para ter três camadas.

Abra a massa e dobre mais duas vezes da mesma maneira.

Se a manteiga amolecer durante esse processo, leve a massa a geladeira.

Leve a geladeira e deixe crescer por 1 hora, mas pode ficar no máximo por 12 horas.

Corte a massa em 4 partes, abra cada pedaço com um rolo, deixando os outros na geladeira.

Corte em triângulo e enrole em direção a ponta mais fina (veja foto).

Coloque com a emenda para baixo, em uma assadeira levemente untada, curvando os lados.

Cubra e deixe crescer até dobra de tamanho.

Pincele com gema dissolvida no leite.

Asse em forno moderado 180° de 12 a 15 minutos ou até dourar.

Evite abrir o forno nos primeiros 6 minutos.

Rende 40 pães.

Antes de fazer o pão, clique aqui e veja:

<http://tvtem.globo.com/culinaria/receita.asp?codigo=1053&modulo=20>

CLIENTES

As lanchonetes especializadas em esfirra e croissant são voltadas para um tipo de clientela sofisticada, que preza o prazer da boa mesa, o bom ambiente agradável) e de boas companhias. Estas características, pelo menos na sociedade brasileira, são sinônimos de mediano a bom poder aquisitivo.

DIVULGAÇÃO

Para bens de consumo a divulgação é direcionada para o consumidor final, e tem por objetivo estimular o consumo e fixar a marca do produto, fidelizando o consumidor. Este é um setor da economia que faz maior e melhor o uso da propaganda, pois ela representa a principal força de comunicação e venda devido à diversificação dos produtos e a facilidade de substituição. Portanto quanto maior o universo de público a ser atingido, através dos mais diversos meios de comunicação (TV, outdoor, rádio etc) maior será o retorno do investimento em divulgação, motivando a reação imediata de consumo e o impulso de compra. A lanchonete especializada em esfirra e croissant poderá começar sua divulgação com as pessoas das redondezas, distribuindo panfletos de qualidade, fazendo promoções atrativas e merchandising em locais sugestivos tais como: escolas, faculdades, cursinhos, escritórios entre outros.

DIVERSIFICAÇÃO

Toda empresa deve buscar uma estratégia de diversificação de seus produtos ou serviços, com a criação de algo que seja considerado novo e único, dentro do âmbito de mercado que atua. Os meios para que esta diferenciação seja gerada pode ser de várias formas, como: projeto de produção dos produtos bem elaborados, tecnologia da fabricação (máquinas modernas e pessoal bem treinado), croissants e esfirras produzidos por encomenda e personalizadas (customizadas) de acordo com o gosto de cada cliente, rede de fornecedores de matéria prima (frutas) bem selecionados e de alta qualidade, distribuição dos produtos em locais estratégicos (supermercados e minimercados, lojas de conveniência, cafés, escolas, faculdades etc), logística (preço baixo, rapidez e qualidade na entrega), entre outras. Pessoal da produção e do atendimento bem uniformizado e dentro dos padrões de higiene exigidos pela secretaria de saúde. A diferenciação quando implantada e bem sucedida traz retornos para a empresa acima da média, pois consegue a lealdade dos consumidores, menor sensibilidade ao preço, melhor posicionamento em relação aos concorrentes, aumento na margem de lucro que facilita a negociação com os compradores e fornecedores.

LEMBRETES

Nesse ramo de atividade é muito importante adotar uma postura focada no atendimento com qualidade, zelo e higiene para a preparação dos produtos e do ambiente.

É importante comercializar outros tipos de produtos, não deixando de se alinhar no produto em foco, com sucos naturais, açai, sobremesas a granel e outros atrativos que for conveniente conforme o tipo de público e localização da casa de Salgados .

NOTÍCIAS

Gastos com refeições fora do lar devem chegar a 30% em 2012

O orçamento que os brasileiros destinam às refeições fora do lar é cada vez maior. Hoje, este número já chega a 25% do que é gasto com alimentação. Até 2012, a expectativa é de que chegue a 30%, segundo o consultor em food service, Enzo Donna.

“O almoço é o foco do mercado de alimentação fora do lar, mas em alguns anos, o café da manhã e o lanche da tarde também entrarão com força nesse setor”, explicou ele, durante coletiva de imprensa na Fispal Food Service, que teve início nesta segunda-feira, 15 de junho, no Expo Center Norte, em São Paulo.

As recentes dificuldades de crédito no mercado financeiro também foi tema da

coletiva de imprensa. De acordo com o diretor executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), Nathan Herszkowicz, não houve redução do consumo de café no Brasil. “Ao contrário, nos últimos 12 meses, houve crescimento de cerca de 3,5%”.

Panorama – A expectativa é de que a Fispal Food Service receba mais de 60 mil visitantes. “*Esperamos que a geração de negócios chegue a R\$ 3 bilhões*”, disse o presidente da Brazil Trade Shows (BTS), Marco Antonio Mastrandonakis.

Essa é a única feira da América Latina que apresenta produtos e soluções para todos os canais da alimentação fora do lar – restaurantes, padarias, bares, lanchonetes, redes de fast-food, sorveterias, supermercados, lojas de conveniência, hospitais, escolas, empresas de catering e de refeições coletivas, hotéis, motéis, clínicas, clubes, cozinhas industriais, bufês e instituições públicas.

Participaram também da coletiva de imprensa o presidente da Associação Brasileira de Movimentação Logística (ABML), Pedro Moreira; o presidente executivo nacional da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), Paulo Somucci Jr; a diretora da Abre, Luciana Pellegrino; a presidente da Sociedade Brasileira de Gastronomia e Nutrição (SBGAN), Maria Lúcia Garcia; o diretor geral do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), Luis Madi; e o representante do presidente da Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos (ABEA), Gumercindo da Silva.

Fonte: ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes / Portal Fator Brasil

CURSOS E TREINAMENTOS

PORTAL COZINHANET – Informações, receitas, cursos, consultorias, eventos, produtos e serviços, entre outras informações.

Tel.: 0xx48 3238 0065 Matriz – Florianópolis 0xx11 4063 9594

E-mail: faleconosco@cozinhanet.com.br

Site: <http://cozinhanet.com.br>

SENAC

Site: <http://www.es.senac.br>

Disque Cursos: (27) 3325-8311 - Vitória (27) 3229-5588 – Vila Velha

Cursos:

[A Arte de Cozinhar - Comidas Caseiras](#)

[A Arte Preparar Bacalhau](#)

[A Cozinha Árabe](#)

[A Cozinha Indiana](#)

[A Cozinha Italiana - Massas](#)

[A Cozinha Italiana - Risotos](#)

[A Cozinha Mediterrânea](#)

[Aproveitamento Integral dos Alimentos](#)

[Arranjos de Frutas e Legumes para Ornamentação de Buffet](#)

[Arte na Gastronomia: Decoração e Montagem de Pratos](#)

[Confeitagem de Bolos Artísticos](#)

[Culinária Japonesa - Técnicas Avançadas de Sushi e Sashimi](#)

[Culinária Light](#)

[Docinhos, Bombons e Trufas para Festas](#)

[Harmonização: Os Sabores e os Vinhos](#)

[Introdução aos Serviços de Cozinha \[Processo de Seleção para o curso de](#)

[Cozinheiro\]](#)

[Pizzas Diversas](#)

[Preparação de Carnes e Acompanhamentos](#)

Preparação de Churrasco e Guarnições
Preparação de Saladas Diversas
Preparação de Salgados
Sanduíche e suas Variações
Segurança Alimentar

EVENTOS

O empreendedor deverá entrar em contato com as entidades, associações para obter informações sobre os eventos, tipo, data, local de realização , entre outros. Segue lista de alguns eventos Nacionais.

EQUIPOTEL - Feira Internacional de Equipamentos, produtos e serviços para hotéis, flats, motéis, restaurantes, fast-foods, bares, lanchonetes, cozinhas industriais, hospitais e similares

Promotora: Equipotel feiras edições e promoções Ltda

Fone: São Paulo: (11) 5574 5166

Rio de Janeiro: (21) 2235 5486 (apenas informações comerciais)

refrigeração; aquecimento e lavanderia; telefonia; telecomunicações e sistemas de sonorização; recreação e lazer; uniformes; veículos utilitários.

Fispal Alimentos - Feira Internacional da Alimentação

Tel.: (11) 3598-7800 (11) 3598-7801

Informações: <http://www.fispal.com>

FIPAN – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e do Varejo Independente de Alimentos.

Local: Expo Center Norte - São Paulo

<http://www.fipan.com.br>

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

Cabe sugerir consulta à “ [CARTILHA DO FORNECEDOR CAPIXABA](#)”, que se encontra disponível na Biblioteca do SEBRAE/ES ou pelo site:

http://www.procon.es.gov.br/download/Cartilha_Fornecedor_Capixasba.pdf

- Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor . Alterada pela Lei nº 8.656/1993, Lei nº 8.703/1993, Lei nº 8.884/1994, Lei nº 9.008/1995, Lei nº 9.298/1996, Lei nº 9.870/1999, Lei nº 11.785/2008 e Lei nº 11.800/2008).

- Lei nº 6.080/2003 – Código de Posturas e Atividades Urbanas do Município de Vitória. Altera os artigos nºs 20,27,43 e 67 da Lei nº 5.954/03 -Regulamentada pelo Decreto nº 11.975/04. Ref.Proc. 5766168/03. Lei nº 6412-05-acrescenta inciso IX ao § 2º.Alterada pelas Leis nºs 6679/06 e 6680/06. Acrescentado inciso IX ao § 2º do Art. 99, pela Lei nº 7.063/07. Regulamentado inciso III do Art. 194, pelo Decreto nº 13.853/08. Acrescentado artigos pela Lei nº 7598/08.

REGISTRO ESPECIAL

Para registrar sua empresa você precisa de um contador. Profissional legalmente habilitado para elaborar os atos constitutivos da empresa, auxiliá-lo na escolha da forma jurídica mais adequada para o seu projeto e preencher os formulários exigidos pelos órgãos públicos de inscrição de pessoas jurídicas.

Além disso, ele é conhecedor da legislação tributária à qual está subordinada a nossa produção e comercialização. Mas, na hora de escolher tal prestador de serviço, deve-se dar preferência a profissionais qualificados, que tenha boa reputação no mercado e melhor que seja indicado por alguém que já tenha estabelecido com ele uma relação de trabalho.

Para legalizar a empresa é necessário procurar os órgãos responsáveis para as devidas inscrições:

- Você deve procurar a prefeitura da cidade onde pretende montar a sua academia para fazer a consulta de local;
- Registro na Junta Comercial do Estado do Espírito Santo;
- Registro na Secretaria da Receita Federal (CNPJ);
- Registro na Secretaria de Estado da Fazenda;
- Registro na Prefeitura para obter o alvará de funcionamento;
- Registro no Sindicato Patronal (empresa ficará obrigada a recolher por ocasião da constituição e até o dia 31 de janeiro de cada ano, a Contribuição Sindical Patronal);
- Cadastramento junto à Caixa Econômica Federal no sistema "Conectividade Social - INSS".
- Corpo de Bombeiros Militar.

Liberação e registro na vigilância sanitária - As instalações devem estar de acordo com o Código Sanitário (especificações legais sobre as condições físicas).

LINKS INTERESSANTES

<http://www.abrasel.com.br/>

[Padaria@ONLINE](http://www.padariaonline.com.br/) - http://www.padariaonline.com.br

Feiras de Negócios - <http://www.ubrafe.com.br>

<http://www.procon.es.gov.br>

Receitas Alteza - <http://www.alteza.com.br/receitas/index.asp?letra=E>

ENTIDADES

CENTRAL FÁCIL – CENTRAL DE ATENDIMENTO EMPRESARIAL

É um sistema de atendimento que prevê a simplificação, racionalização e padronização dos processos de abertura de empresas com redução da burocracia.

Avenida Nossa Senhora da Penha, 1433 – Santa Luzia – Vitória – ES

CEP 29045-401

Fone: (27) 2127- 3000

CIC - CENTRO INTEGRADO DE CIDADANIA

PROCON (Coordenação de Atendimento)

Av. Maruípe, nº. 2544 – Itararé, Vitória/ES - CEP: 29.045-230

Tel.: (27) 3382-5545 / 5539 / 5536

Site: <http://www.vitoria.es.gov.br/procon/procon.htm>

E-mail: procon@vitoria.es.gov.br

JUCEES - JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Av. Nossa Senhora da Penha, 1433, Santa Luíza - Vitória/ES

CEP: 29045-401

Tel.: (027) 3135-3167 / 3135-3163

Site: www.jucees.es.gov.br

E-mail: atendimento@jucees.es.gov.br

PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA

Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 1927 - Bento Ferreira, Vitória/ES
CEP: 29.050--945
Tel.: (27) 3382-6000
<http://www.vitoria.es.gov.br>

SEMUS - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA.

Rua Leoni Souza, 2132 – Ed. Bruno
Ilha de Santa Maria, Vitória / ES
CEP: 29.053-305
Tel.: (27) 3223-4112 / 3223-4048
Site: <http://www.vitoria.es.gov.br>

SEDEC / GECON / CTP – SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO URBANO

Rua Vitória Nunes da Mota, 220, CIAC, Ed. Ítalo Batan Regis
Enseada do Suá – Vitória/ES
CEP: 29010-331
Tel.: (27) 3135-1097
<http://www.vitoria.es.gov.br>

SEFAZ-ES - SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA DO ESPÍRITO SANTO

Av. Jerônimo Monteiro, 96 - Ed. Aureliano Hoffman – Centro, Vitória/ES.
CEP: 29010-002
Tel.: (27) 3380-3922
Site: www.sefaz.es.gov.br

SESA – SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE

Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 2025 - Bento Ferreira, Vitória / ES
CEP: 29.050-625
Tel.: (27) 3137 –2300
Site: <http://www.saude.es.gov.br>
E-mail: visa@saude.es.gov.br

MINISTÉRIO DA SAÚDE

<http://www.saude.gov.br>

ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SEPN 515, Bloco B, Edifício Ômega / Brasília (DF)
CEP: 70.770-502
Tel.: (61) 3448.1000
<http://www.anvisa.gov.br>

ABRASEL - ES

Rua Frederico Lagassa, 30, salas 201 a 206
Edifício Scheila, esquina com a Av. Leitão da Silva, Gurigica, Vitória, ES
Tel. (27) 3038-1271 / 8128-9175
Site: <http://www.abraseles.com.br/>
E-mail abraseles@abraseles.com.br

SINDBARES – ABRASEL / ES SINDICATO DOS RESTAURANTES BARES E SIMILARES DO ES.

E-mail: sindibares@sindibares.com.br

Site: <http://www.sindibares.com.br>

Site: <http://www.sirva-se.com.br>

SINCADES – SINDICATO DO COMÉRCIO ATACADISTA E DISTRIBUIDOR DO ESPÍRITO SANTO.

Av. Nossa Senhora dos Navegantes, 755, Ed. Palácio da Praia, Sala 408/411,
Enseada do Suá, Vitória/ES
CEP 29.052-157

Tel.: (27) 3325-3515

Site: <http://www.sincades.com.br>

E-mail: sincades@sincades.com.br

FISPAL - AGÊNCIA INTERNACIONAL PRIVADA DE DESENVOLVIMENTO DO MERCADO DE ALIMENTOS .

Rua Funchal, 418 - 23º andar, Vila Olímpia / SP
CEP. 04551-060 -

Tel.: (11) 3234-7725 Fax: (11) 3234-7700

Central de Relacionamento: (11) 4003 - 3004

Site: <http://www.fispal.com.br>

E-mail: fispal.sp@fispal.com

CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO INTERNACIONAL

Consultoria e Assessoria em Confeitaria, Panificação, Sorveteria e
Chocolataria Francesa e Internacional, Cursos e Treinamentos.

Rafael Tabach — (0xx21) 2257-3947 e (0xx21) 9197-3923.

Atendimento em todo Brasil.

<http://www.rafaeltabach.hpg.ig.com.br>

Data de acesso: 18/01/2005

FORNECEDORES E FABRICANTES

O Sebrae/ES se isenta de responsabilidade quanto à forma da atuação das empresas no mercado.

Máquina para fabricação de salgado

Maquinas Indiana

Endereço: Rua Bom Jesus, 302 – Água Rasa - São Paulo

Tel.: (11) 3636-9090

www.maquindiana.com.br

NKS Máquinas –fabricante das máquinas para produção de doces e salgados

Tel.: (11) 2621-2047 / 2623-3044

Rua Augusto Correa Leite, 684 – Engenheiro Goulart CEP 03726-100 – São Paulo/SP

<http://www.nksmaquinas.com.br>

Material Para Cozinha Industrial

COZINHA E CIA PROFISSIONAL

End.: Av. Leitão da Silva, 1381 – Vitória / ES CEP: 29045-201
PABX: (0xx27) 3225-4270
e-mail: cozecia@uol.com.br

COZINHA E UTILIDADES Ltda.

End.: Av. Mal. Mascarenhas de Moraes, 2741, Bento Ferreira – Vitória / ES
CEP: 29050-625 PABX: (0x27) 3325-4122

PORTUGAL E HERKENHOFF LTDA - MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA INSTALAÇÕES COMERCIAIS (BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES, SUPERMERCADOS ETC)

End.: Av. Fernando Ferrari, 3315 – Bairro Jabour – Vitória / ES
Telefax: (0xx27) 3327-6262
Site: <http://www.portugalmaq.com.br>
e-mail: comercial@portugal.com.br

FERRI - Camargo & Gomiero

Rua do Orfanato, 1331 - Vila Prudente - São Paulo
CEP : 03131-010 - PABX : 11-6965-4263
Fone / Fax : 11-6966-5588 / 11-6966-7130 / 11-6965-1983 / 11-6121-1787

Softwares Comerciais Para Boates, Restaurantes, Bares, Fast Food E Similares)

BEMATECH – Tecnologia em Automação

Site: <http://www.bematech.com.br>

Tel.:0800416444

TRANSOFT

Site: <http://www.transoft.com.br>

Tel.: (0xx27)3225-4207

End.: Av. Adalberto Simão Nader, 425 – Ed. Minuano, sala 302, 304, 502 e 509,
Mata da Praia – Vitória / ES
CEP: 29066-370

COLIBRÍ Site: <http://www.colibri.com.br>

Tel.: (0xx11)5084-5226

EMBALAGENS MEIWA (plástico e isopor)

End.: Rodovia Presidente Dutra, Km 203,6 – Arujá, SP
CEP: 04400-970 Cx. Postal: 281
Tel.: (0xx11) 4656-1260 Fax: (0xx11)883-6232
DISTRIBUIDOR NO ESPÍRITO SANTO
Comercial Bastos Santos LTDA. - ME
Vitória, Tel.: (0xx27) 3227-0007

Materiais E Equipamentos Para Escritório

DISK MÓVEIS EQUIPAMENTOS DE ESCRITÓRIO LTDA.

Móveis para escritório, cadeiras, cofres, estação de trabalho, call center, armários,

arquivos, bebedouros

Av. João dos Santos Filho, 165, Ilha de Santa Maria, Vitória-ES CEP 29040-700
Tel.: (0xx27) 3200-2230 e-mail: diskmoveis@diskmoveis.com.br

TELEMÓVEIS – Soluções para todos os espaços

Móveis para escritório e escolas. Linha completa de cadeiras para escritórios, auditórios, escolas, cinemas, consultórios, etc...

Av. Alberto Torres, 99, Ilha de Santa Maria, Vitória-ES
CEP 29040-700

Tel.: (0xx27) 3200-2350 / 3323-1892

e-mail: telemoveis@telemoveis.com.br

DI MARGON INFORMÁTICA

Micros, impressoras, suprimentos e periféricos. Assistência técnica completa

Av. Rosendo Serapião de Souza Filho, 595, lj. 3, Mata da Praia Shopping, Vitória-ES

Tel.: (0xx27) 3382-5333

<http://www.dimargon.com.br>

INFOVIX COMÉRCIO E MANUTENÇÃO - Tudo em automação

Rua Taciano Abaurre, no. 25, cj. 601/602/603, Ed. Centro Empresarial da Praia, Sala 603, Bairro Enseada do Suá, Município Vitória, Estado Espírito Santo, CEP: 29.050-470. Tel./Fax: (0xx27) 3324-3510,

Email: infovix@infovix.com.br Site: <http://www.infovix.com.br>

DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS SALINAS

Av. Adalberto S. Nader, 675 – Vitória – (ES)

Tel. (0XX27) 3324 0918 / 33274747

E-mail: framcio.es@uol.com.br

REFRIGERANTES COROA LTDA

END.: Rua Roberto Carlos Kautsky, N.º 234

Domingos Martins – ES CEP: 29.260-000

TEL.: (0XX27) 3268.1370

<http://www.coroa.com.br>

CIA BRASILEIRA DE BEBIDAS - BRAHMA

Rod. Vitória / Jacaraípe n.º 2654.

Km 2,5 Jardim Limoeiro , Serra ES

CEP.:29164-052 Tel. (0XX27) 3348 9500

LD LOJISTICA E DISTRIBUIÇÃO LTDA - Distribuidora de Bebidas Schincariol

Rod. Br 101, s/n – Contorno, Cariacica – (ES) CEP.: 29148-680

Tel. (0XX27) 3346-2200

E-mail: lippaus@lippaus.com

Site: <http://www.lippaus.com/Lippaus>

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – acesso em julho de 2009: <http://www.abrasel.com.br/index.php/atualidade/item/5522/>

AIUB, George Wilson. **Plano de Negócios: Serviços.**/George Wilson Aiub, Nadir Andreolla, Rogério Della Fávera Allegretti. 2ª.Ed – Porto Alegre: SEBRAE, 2000.

AZEVEDO, João Alberto (coordenador). Como abrir seu próprio Negócio: **croissanteria**. Ed. SEBRAE. Brasília, 1996.

SAMPAIO, Rafael – **Propaganda de A a Z:** como usar a propaganda para construir marcas e empresas de sucesso. RJ 1999. Edito. Campus.

ANDRADE, Patrícia Carlos de – **Oriente-se:** guia de profissões e mercado de trabalho / [autoria Patrícia Carlos de Andrade]. Rio de Janeiro: Editora Oriente-se, 2000.

Oportunidades de Negócios é um material meramente informativo acerca dos empreendimentos existentes no segmento correspondente ao seu título. Os dados apresentados são extraídos de publicações técnicas e, em linhas gerais, não têm a pretensão de ser um guia para a implementação dos respectivos negócios. É destinada apenas à apresentação de um panorama da atividade ao futuro empresário, que poderá enriquecer suas idéias com as informações apresentadas, mas carecerá de um estudo mais detalhado e específico para a implementação do seu empreendimento.

ÁREA RESPONSÁVEL E DATA DE ATUALIZAÇÃO

UAD – Unidade de Atendimento e Desenvolvimento do Sebrae/ES

Data última atualização: Julho de 2009