

Olha que delícia de Cozinha

Planejamento de marketing



**Sejam bem vindo
ao nosso
planejamento de
marketing**



**OLHA QUE DELÍCIA
DE COZINHA!**

O MELHOR SABOR PARA VOCÊ.

Introdução

A empresa Olha que delícia de cozinha! Vem com o intuito de ajudar pessoas que têm uma rotina cansativa e não conseguem se alimentar direito. Além de produzir comida vegana e vegetariana, doces gourmet para o público que ama esse tipo de culinária. Sempre pensando no bem estar do meio ambiente, trocando a marmitta e a sacola plástica por materiais biodegradáveis, um modo de ajudar o meio ambiente sem poluí-lo e trazer um bom atendimento para o público.



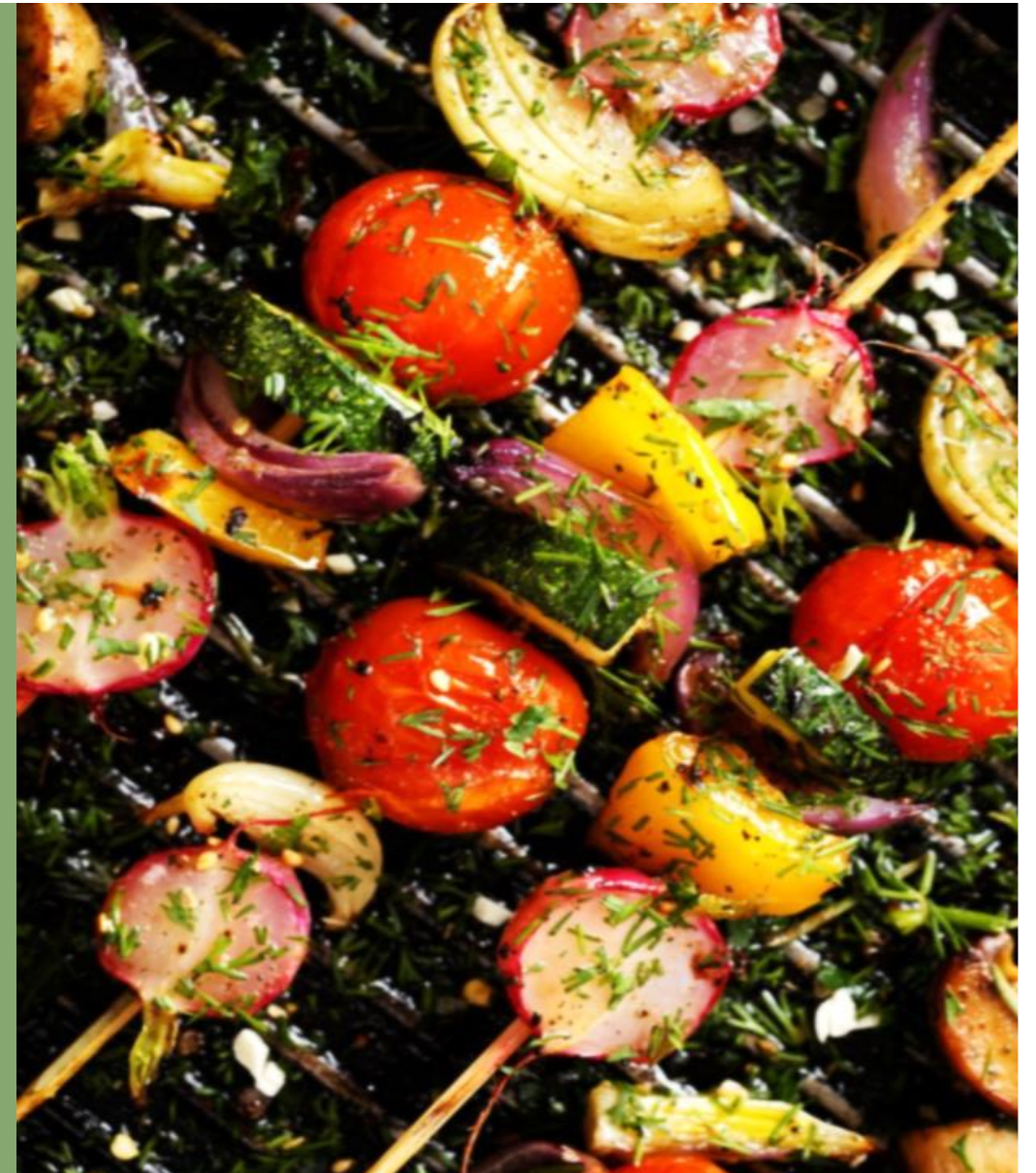
- **Um pouco sobre a empresa**
- **Pesquisa de mercado**
- **Mix de Marketing**
- **Análise SWOT-FOFA**
- **Posicionamento de Mercado**
- **Objetivos e Metas para o ano de 2021**
- **5W2H**
- **Conclusão**



**S
O
C
I
O
S**

Um pouco sobre a empresa

- **Nome: Olha que delicia de cozinha.**
- **Slogan: O melhor sabor pra você.**
- **Fundadoras: Beatriz, Danielle e Giulia**
- **Criada em: 25/03/2011**
- **Sede: Tatuí-SP, rua XI agosto nº 44.**
- **Filiais: Em 10 cidades da região de Tatuí como Cerquilha, Boituva, Capela do Alto, entre outros.**
- **Público alvo: Pessoas de 25 a 40 anos, com faixa econômica de média e alta, que buscam facilidade na hora de se alimentar corretamente e o público vegano e vegetariano.**
- **Visamos o intuito de ajudar pessoas que não se alimentam corretamente e o público vegano e vegetariano.**



Pesquisa de Mercado

- Você já provou comidas veganas, vegetariananas ou doces gourmet?

Resposta:72,2% sim e 27,8% não

- Se não, gostaria de provar?

Respostas:88,9% sim e 11,1% talvez.

- Você já frequentou algum local com esse tipo de culinária?

Resposta:64,7% sim e 35,3% não

- Você já teve contato com algumas de nossas filiais?

Resposta:100% disse que não



Mix de Marketing

Produto	Preço
Variedades de refeições feitas para clientes com o intuito de comer saudável e o público vegano/vegetariano.	Preço varia de acordo com cada refeição. Aperitivos 10 à 25 reais, pratos principais 55 à 75 reais e sobremesas 20 à 30 reais.
Praça	Promoção
O produto pode ser pedido presencialmente em umas das filiais do restaurante ou pelas redes sociais de comunicação disponível.	O restaurante se comunica pelas redes sociais. Informações do restaurante são postadas nas redes sociais e o cliente pode pedir seu pedido por umas das redes disponíveis.

Planta do restaurante/sede



Menu do restaurante

Menu

Olha que delícia de cozinha!



Aperitivo

*Aperitivos bem leves para
deixar com vontade de comer
mais!*



Prato principal

*Pratos veganos, vegetarianos e
saudáveis.*



Sobremesa

As melhores sobremesas gourmet.

Aperitivo

- 1.1 Salada de acém com chuchu R\$ 11,50
- 1.2 Salada de frango com laranja R\$ 14,99
- 1.3 Sopa de grão - de - bico R\$ 16,75
- 1.4 Omelete de forno R\$ 12,50
- 1.5 Panaché de legumes R\$ 13,00
- 1.6 Quiche de casca de abóbora R\$ 24,40
- 1.7 Chuchu recheado R\$ 21,90
- 1.8 Grãos coloridos R\$ 12,25
- 1.9 Salada de soja R\$ 22,30
- 1.10 Salada de casca de maracujá R\$ 17,80

Prato principal

- 1.1 Almôndegas de arroz R\$ 55,90
- 1.2 Bobó de peixe R\$ 64,80
- 1.3 Charuto econômico R\$ 57,00
- 1.4 Polenta gratinada com legumes R\$55,00
- 1.5 Bolo de lentilha R\$ 68,90
- 1.6 Nhoque de arroz R\$ 75,00
- 1.7 Pescado com casca de mamão R\$
- 1.8 Polpetone com soja R\$ 65,80
- 1.9 Caldo de espinafre R\$ 54,00
- 1.10 Sopa agridoce R\$ 65,90
- 1.11 Sopa de tomate R\$ 71,50
- 1.12 Ensopado de carne, frango e milho
R\$ 72,90
- 1.13 Franco com rúcula e queijo R\$ 53,80
- 1.14 Empadão verde R\$ 65,90
- 1.15 Carpaccio de abóbora R\$ 52,25
- 1.16 Arroz integral com purê de
mandioquinha e frango grelhado
R\$ 63,40
- 1.17 A moda da casa (prato vegano)
R\$ 75,00
- 1.18 Salmão ao molho de ervas R\$ 55,50
- 1.19 Legumes ao creme R\$ 65,00

Sobremesa

- 1.1 Bolo de aveia R\$ 20,00
- 1.2 Cheesecake de aveia R\$ 21,55
- 1.3 Torta de doce de leite R\$ 20,90
- 1.4 Sorvete de milho verde R\$ 29,90
- 1.5 Doce de casca de melancia
R\$ 23,55
- 1.6 Bom-bocado de legumes
R\$ 22,60
- 1.7 Doce de chuchu R\$ 23,45
- 1.8 Merengue de banana R\$ 21,00
- 1.9 Pavê de casca de tangerina
R\$ 21,90
- 1.10 Pudim de goiabada R\$ 23,00
- 1.11 Mouse de damasco R\$ 24,50
- 1.12 Surpresa de figo R\$ 20,99

Análise SWOT – FOFA

Forças

- Ótimo atendimento aos clientes;
- Organização utilizando o 5S;
- Locais escolhidos como sede dos restaurantes;
- Decoração agradável;

Fraquezas

- Divulgação;
- Não atinge todas as classes sociais;
- Estar fechado nessa pandemia;
- Falta de desenvolvimento culinário;
- Preços altos devido a crise econômica;

Oportunidades

- Estabilidade na economia;
- Fim da pandemia;
- A volta no aumento da demanda;

Ameaças

- Muitos concorrentes;
- Não estar em aplicativos de entrega de comida.



Posicionamento no Mercado

- **Trabalhamos para que nossos clientes lembrem-se da nossa empresa pela qualidade no atendimento, nos produtos que fornecemos, na comodidade dos nossos estabelecimentos e a responsabilidade que possuímos ao se tratar do meio ambiente. Assim sendo lembrada pela imagem íntegra e ética que demonstramos aos nossos clientes.**
- **Slogan: O melhor sabor para você.**
- **Logotipo:**



Objetivos e metas para o ano de 2021

• Objetivos

Abranger mais clientes com idade menor que 40 e 25 anos;

Abranger novas filiais para que o público vegano e vegetariano que tem dificuldade de comer fora tenha a possibilidade;

Fazer uma festa comemorativa aos 10 anos que a empresa irá completar.

• Metas

Criar pratos novos para os dia dos pais, dia das mães e o dia dos namorados;

Criar um aplicativo para o cliente fazer seu pedido diretamente conosco, até o mês de abril sendo que todas as filiais utilizem dessa ferramenta;

Colocar em funcionamento o cardápio personalizado até fevereiro.



O QUE DEVE SER FEITO?	POR QUE SERÁ FEITO?	ONDE SERÁ FEITO?	QUANDO SERÁ FEITO?	POR QUEM SERÁ FEITO?	COMO SERÁ FEITO?	QUANTO CUSTÁRA?
Abranger clientes com idade menor de 40 e 25 anos.	Para trazer mais clientes	Todas as filiais	Em 2021	Pelas Fundadora	Será realizado com o conhecimento de marketing que as fundadora estão estudando	Sem custo
Novas filiais	Para o crescimento da empresa	Em algumas cidades vizinhas no estado de São Paulo	Estima que algumas passam ser feitas em 2021	Pelas fundadoras	Será feito com um planejamento específico tendo como base o pensamento na economia para que possa ser realizado.	R\$ 13.000,00 reais
Festa comemorativa de 10 anos	Para comemorar	Na sede em Tatuí-SP	25/03/2021	Pelas fundadoras	Será feito para a comemoração da empresa onde respectivamente completará 10 anos, sendo aberta ao público e oferecida ao indivíduos relacionados a empresa.	R\$3.000,00 reais
Criação de pratos novos	Inovar	Será criado na sede, mas vai ter em todas as filiais	09/05/2021 08/08/2021 12/06/2021	Pelos chefs dos restaurantes	Pesquisa e testes	R\$ 1.000,00 reais
Criação do aplicativo	Trazer facilidade	Numa empresa que produz aplicativos	21/01/2021	Empresa terceirizada	Irá ser feito para facilitar o conhecimento do cliente sobre o nosso restaurante.	R\$3.000,00 reais
Cardápio personalizado	Inovar	Em todos os nossos restaurantes	29/01/2021	Nutricionistas e chefs dos restaurantes	Com base em pesquisas do que os clientes procuram em um restaurante desse ramo.	Sem custo

Conclusão

O Plano de marketing vem para fortalecer a marca e a empresa, trazendo inovações que contribuem para o crescimento. Auxilia a empresa a se comunicar melhor com seus clientes e atrair novos, assim ajudando a marca a se fortalecer no mercado, sendo que o marketing é um fator que não pode deixar de ter na empresa. Conforme as pesquisas que foram feitas percebemos que a Olha só que Delícia de cozinha tem um déficit no seu marketing, onde com ajuda das fundadoras e de especialistas no ramo será resolvido para o melhor atendimento aos nossos clientes.



Sites de referência

<https://respostas.sebrae.com.br/10-ideias-de-negocios-em-alta-em-2020/>

<https://blog.contaazul.com/negocios-lucrativos-ideias>

<https://gestaoderestaurantes.com.br/blog/decoracao/como-o-layout-do-restaurante-pode-influenciar-no-seu-sucesso/>

<https://www.youtube.com/watch?v=Pla07uJ2rwY>
<https://www.youtube.com/watch?v=KrC6Z6Qjy6>

U

<https://www.youtube.com/watch?v=RCOsKPHu9>

c

<https://www.youtube.com/watch?v=ON7jFOq2kSs>

<https://www.youtube.com/watch?v=LJCUVui9Z1I>

<https://www.youtube.com/watch?v=dgDaqpc7ydU>

<https://www.youtube.com/watch?v=UI-AxCl2rwY>



Livros de referência

- **Quem pensa na saúde, Pensa bem. Do Curso de Alimentação Saudável, do Compre Bem.**
- **Alimente-se bem com R\$1,00. Do curso de culinária do SESI de Diadema com parceria da COOP.**
- **Delícias Light. Livro de receita da Nestle.**



Trabalho realizado por:

- **Beatriz Fogaça Biscalquini**
- **Danielle Souza da Silva**
- **Giulia Nicóly Quevedo**
- **1º Etim de Administração**
- **Professora: Tânia**
- **Disciplina:**

Administração de Marketing

