



VEG STAR

Marina Trevisan Diniz castanho
Nycolle Sabio Macena
Vitória Caroline Pereira
1 etim. de administração



Sumário

01 Introdução

02 Pesquisa de mercado

03 Mix de marketing

04 Analise SWOT

05 Posicionamento e definição da
marca

06 Objetivos e metas 2021

07 Ferramenta 5W2H

Introdução





Introdução

Apresentação da nossa empresa :

- Veg star é uma empresa vegana que começou em 2015 no interior. Atualmente temos 3 restaurantes. O nosso primeiro restaurante esta localizado em Sorocaba na rua da Penha, o outro na rua Alameda Ribeirão Preto, São Paulo e o outro Rio de Janeiro na rua da assembleia
- **Ramo de atuação:** restaurante
- **Proprietários:**
 - Nycolle Sábio Macena
 - Marina Trevisan Diniz Castanho
 - Vitoria Caroline Pereira

Nossos restaurantes

Veg star em Sorocaba



restaurantevegstar@gmail.com

Instagram:
@SorocabaVegStar
15 99409- 3456



Veg Star em Rio de Janeiro

restaurantevegstar@gmail.com

@restaurantevegstarRJ

22 99786-0594



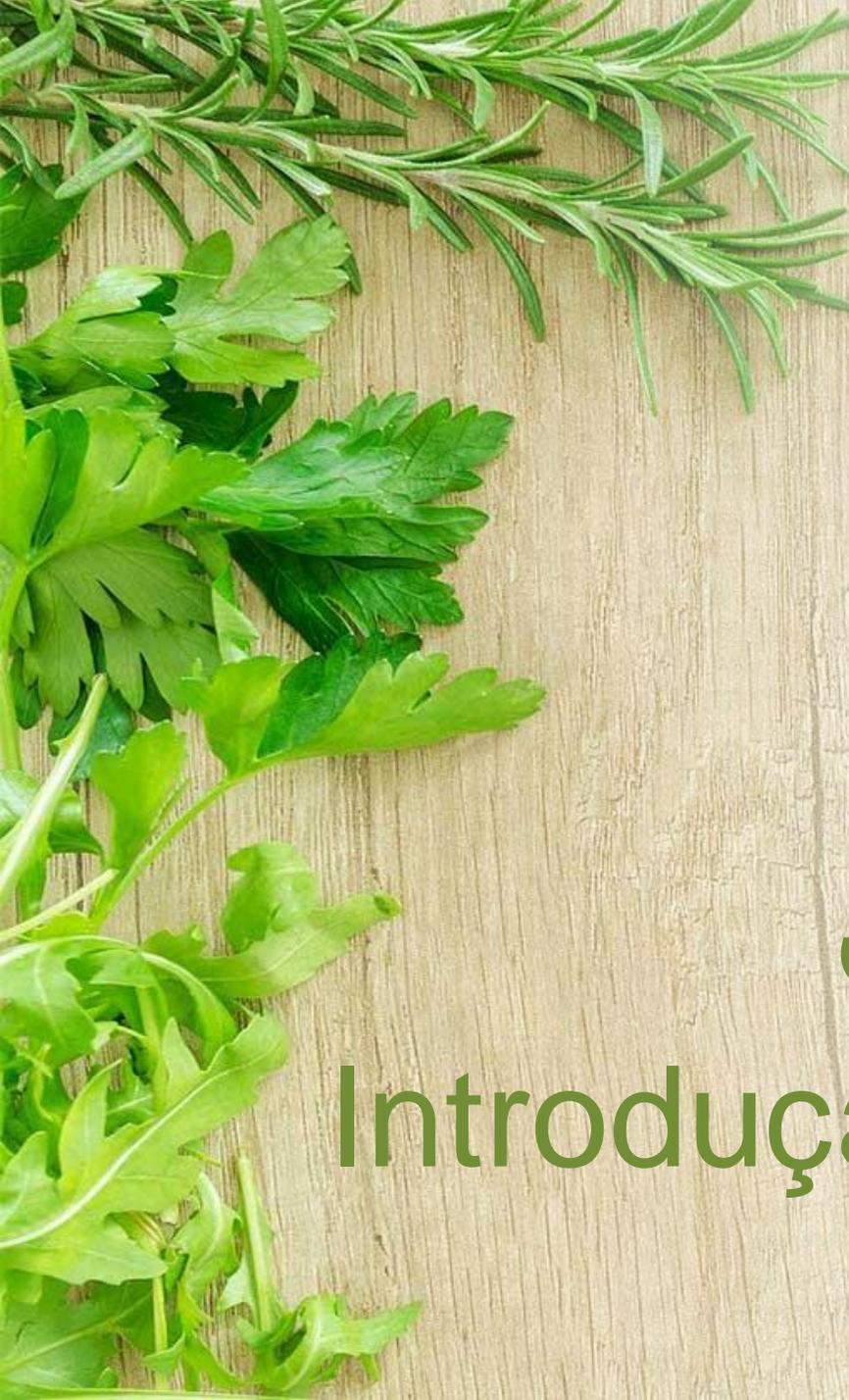
Veg Star em São Paulo

restaurantevegstar@gmail.com

@restaurantevegstarSP

15 99209 – 1011





Introdução

- **Produto principal:**

Nós vendemos marmitas, sobremesas, sucos naturais.

- **Público alvo:**

O nosso público alvo são pessoas vegetarianas, veganas e pessoas que tem algum problema de saúde (alergia a glúten, lactose, diabetes).

- **Concorrentes:**

Nossos concorrentes são Couve flor bistrô vegetariano, naturalíssima comida saudável, Vegano vaca verde, Banana verde

- **Fornecedores:**

Nossos fornecedores são a maior parte agricultores, pois trabalhamos com produtos frescos direto da horta, mas também temos os fornecedores de produtos orgânicos, integrais como: Mãe Terra e Vapza.

Pesquisa de mercado

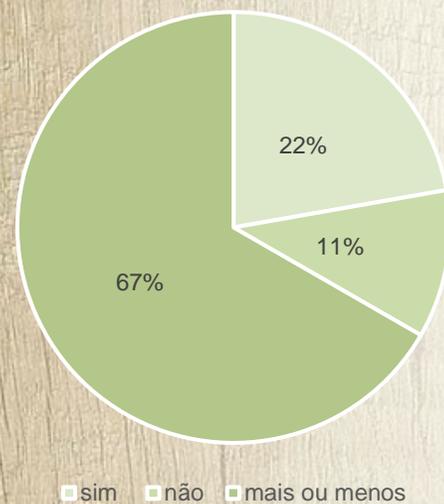


- Essa pesquisa foi feita com o intuito de ver sobre a alimentação saudável e sobre o veganismo e vegetarianismo

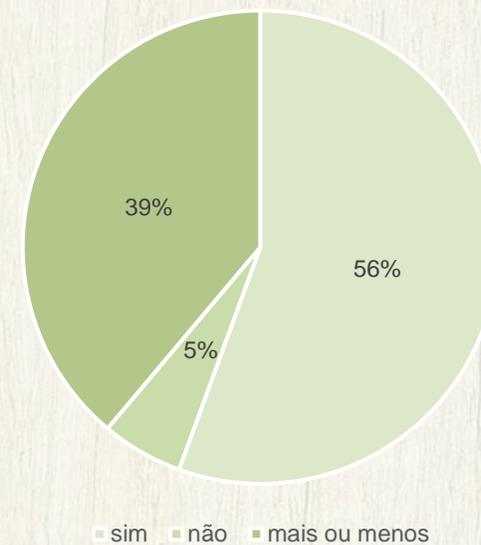
quantidade de pessoas que gosta de alimentos "fit"



quantidade de pessoas que tentam ter uma alimentação saudável



conhecimento sobre veganismo e vegetarianismo



Mix de marketing



Nossos produtos



Os nossos produtos são orgânicos, colhidos de hortas vivas, sem agrotóxico e produtos integrais e com baixa calorias e nossas comidas são feitas diariamente e por isso sem conservantes. O valor nutricional depende de cada prato.

Nossos produtos:



Todas as nossas embalagens, talheres, copos, pratos são biodegradáveis.
Nossas embalagens são tradicionais de três tamanhos, P M e G e também temos combos



Nós escolhemos montar a nosso restaurante na rua da Assembleia no Rio de Janeiro, rua Vitória em São Paulo e na Rua da Penha em Sorocaba pelo fato de serem ruas centrais de fácil acesso e movimentadas.

Nossos restaurantes estão em prédios alugados, todos com ar condicionado, garçons treinados, cozinheiras preparadas, um ambiente familiar com música ambiente e temos muitas formas de pagamentos.



Praça



Veg Star

Preços

PREÇO DAS MARMITAS

	P	M	G
Marmitas	15,00	18,00	21,00
Combos: Marmitas + sucos	18,00	21,00	24,00
Mega combos: Marmitas + sucos + sobremesa	20,00	23,00	26,00

PREÇO DAS BEBIDAS

BEBIDAS	PREÇOS
Suco natural 330 ml (sabores)	4,00
Garrafa de 550 ml (sabores)	7,00
Cha gelado	5,00
Coca zero 350 ml	5,00
Coca zero 1,5 l	10,00

Preços

PREÇO DAS SOBREMESAS	
SOBREMESAS	PREÇOS
Brigadeiro zero açúcar e sem lactose	4,50
Brigadeiro vegano	4,50
Beijinho vegano	4,50
Beijinho zero açúcar e sem lactose	4,50
Doce de abobora com coco (pote de 200 ml)	7,00
Mousse vegano (pote de 200ml)	7,00
Salada de frutas	5,00
Chocolates veganos, zero lactose, diet e light	4,00



Promoção

- Dia do aniversariante – paga somente 50%
- Promoção no dia do veganismo e no dia do vegetarianismo
- Indique um amigo
- Cartão fidelidade- 10 refeições ele ganha uma
- Nossa comunicação é principalmente nas redes sociais
- Nossas publicações estão também nos nossos outdoors, que estão espalhados pelas cidades.

Analise SWOT





Analise SWOT



- **Ambiente interno**

- Pontos fortes:

Nosso ponto forte é a que nos do Veg Star temos várias opções veganas e vegetarianas, por isso conseguimos abranger quase que todos os veganos e vegetarianos.

- Pontos fracos:

É que as vezes um cliente deixa de vir no nosso restaurante pelo fato de ter somente a opção vegana e vegetarianas e acabam indo para outro lugar que tem opções veganas e não veganas

- **Ambiente externo**

- Ameaças:

A entrada de novos concorrentes no mercado, porque iríamos perder clientes

- Oportunidade:

Fazer mais propagandas, por que com isso conseguiríamos atingir mais pessoas

DEFINIÇÃO DA MARCA

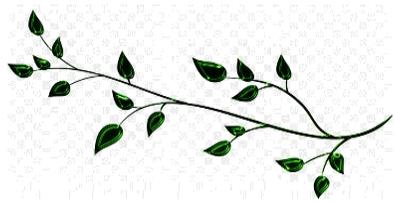




DEFINIÇÃO DA MARCA

A minha empresa que ser lembrada como quem que ajudou pessoa a continuarem no veganismo e mostrou muitas opções para aquele que diziam que vegano não come bem, pois com os nossos pratos você vai comer bem e não vai precisar tirar a vida de ninguém.





Veg Star o tempero da vida



METAS PARA 2021



1

Primeiramente queremos construir a nossa propria horta em cada restaurante

2

Incluir sorvetes veganos, milk shake veganos e lanches naturais

3

Abrir outra filial no Rio de Janeiro .

4

Construir um horta comunitária



veg star

FERRAMENTA

5W2H





FERRAMENTA 5W2H



5W2H

What? O que?	Why Porque?	Where onde	When Quando?	Who Por quem?	How? Como?	How much? Quanto custa ?
Abrir outro restaurante	Para que mais pessoas possam conhecer nosso trabalho	Copacabana - Rio de Janeiro	Em setembro de 2021	Gerente geral	Comprar um imóvel e contratar um arquiteto	250.000
Criar nossa própria horta	Para que a gente tenha certeza de que nossos produtos são de qualidade	Nas nossas empresas	Em março de 2021	Gerente e os funcionários que iram cuidar	Comprando várias sementes, arrumando um local apropriado, e plantando	5.000
incluir sorevetes, milkshakes e lanches naturais	Para ter mais opções variáveis no nosso cardápio	Nas nossas empresas	Em fevereiro de 2021	Gerente e encarregados e os nossos nutricionistas	Comprar máquinas, ingredientes, potes e cones, massas	5.000
Criar uma horta comunitária	Para que todos ajudem uns aos outros	Em áreas próximas as nossos restaurantes	Em fevereiro de 2021	Gerente e os funcionários que iram cuidar	Comprando várias sementes, arrumando um local apropriado, e plantando	5.000



Vegan



Veggie



Vegan



Conclusão

Mesmo estando em lugar com a "boa fama" de um lugar limpo, alimentos de qualidade, preço legal, colaboradores, profissionais temos que investir no marketing pois da mesma forma que as redes sociais nos ajuda, a chance de temos concorrentes também é grande, sempre procurar estar atualizado no mercado faz com que caminhemos lado a lado com o sucesso.



obrigada

