



# NOBLESSE

BISTRÔ & CREPERIA

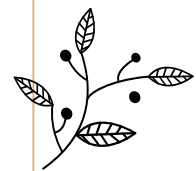




# História da Noblesse

Éramos da mesma sala durante o período do ensino médio e costumávamos nos reunirmos em rodas de conversa, o assunto “comida” sempre surgia em especial comida francesa. Porém, a falta de um bistrô em nossa cidade nos entristecia e nos impossibilitava de compreender ainda mais sobre tal cultura.

Assim, ao terminarmos a escola, decidimos abrir um bistrô em nossa cidade, para que mais pessoas pudessem se encantar (assim como nós) com tal culinária tão rica e fascinante.





# Sobre a Noblesse

Noblesse bistrô atua no ramo alimentício com especialidade na execução de refeições originárias da culinária francesa; nosso restaurante se localiza na rua XI de agosto, nº 537, na cidade de Tatuí no interior de São Paulo.



## PRODUTOS PRINCIPAIS

Pratos tradicionais franceses como Soup D'ignon, Ratatouille, Petit gâteau & Creme Brûlée.



## PÚBLICO-ALVO

Pessoas de classe média, entre 18 a 45 anos, que já conhecem a culinária francesa ou que desejam experimentar pela 1ª vez.



## CONCORRENTES

Nossos principais concorrentes são o restaurante "Ópera Mix" e "Restaurante Carroço."



## FORNECEDORES

São principalmente os produtores locais e pequenos agricultores. Assim gerando valor sobre o prato e auxiliando na economia da região.



Noblesse Bistrô



@Noblesse\_bistrô

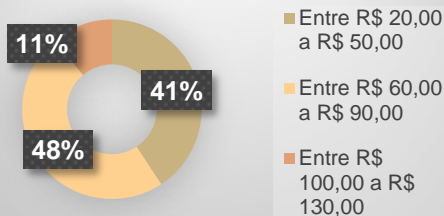


(15) 3364-4632

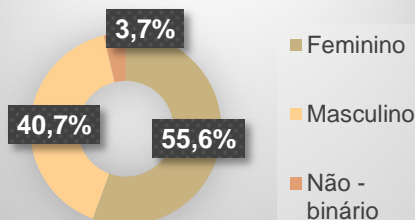
# Pesquisa de Mercado



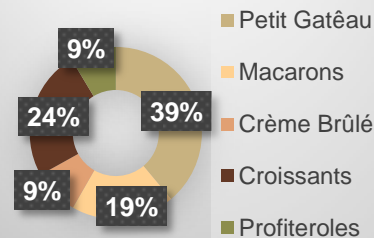
## Preço considerado máximo por um prato:



## Público:



## Pratos franceses que já experimentaram:



As pesquisas foram iniciadas no dia 21 de agosto de 2021 e encerradas no dia 15 de setembro do mesmo ano; ao total foram 27 entrevistados. Nosso objetivo era conhecer e entender gostos pessoais dos consumidores e futuramente aplica-los em nosso bistrô,



# Mix de Marketing



## PREÇO

Nossos preços se encontram a partir de R\$ 05,00 nas refeições e R\$ 03,00 nas bebidas; chegando ao máximo de R\$ 50,00. Organizamos promoções.



## PRODUTO

Utilizamos ingredientes frescos e orgânicos, nossas receitas são fiéis as originais francesas.



## PRAÇA

Nos localizamos no Centro, com espaço para consumo no local; atuamos em aplicativos de entrega como "Ifood" e "Rappi".



## PROMOÇÃO

Atuamos em diversos canais como em revistas, panfletos e principalmente por meio das redes sociais, como o Instagram.

# Cardápio da Noblesse



## NOBLESSE

BISTRÔ

### APERITIVO

Croissant c/ catupiry - R\$ 5,00

Ovo Poché - R\$ 5,00

Galettes Bretonnes - R\$ 10,00

### PRATO PRINCIPAL

Soup D'oignon - R\$ 25,90

Boeuf Bourguignon - R\$ 50,00

Ratatouille - R\$ 35,00

### SOBREMESA

Petit Gâteau - R\$ 14,90

Crème Brûlée tradicional - R\$ 15,00

Crêpe Suzette - R\$ 17,90

## NOBLESSE

BISTRÔ

### BEBIDAS

Água Mineral - R\$ 3,00

Suco de laranja natural - R\$ 7,00

Refrigerantes em lata - R\$ 5,00

Café expresso - R\$ 5,00

### VINHOS

Jean Bouchard Beaujolais Villages - R\$ 25,00

Miolo Seleção Pinot Grigio/Riesling - R\$ 10,00

Sanjo Nobrese Cabernet Sauvignon - R\$ 15,00

\*Preços dos vinhos por taça\*



# Análise SWOT

## STRENGTHS

Produtos de qualidade, ótimos preços, localização, ótimo atendimento & ambiente prazeroso e acolhedor.

## WEAKNESSES

Falta de filiais em outras cidades, poder de barganha & poder econômico.

S

W

O

T

## OPPORTUNITIES

Economia voltando à estabilidade;  
Aumento da demanda pela alimentação fora de casa.

## THREATS

Concorrentes bem localizados & Carga tributária.

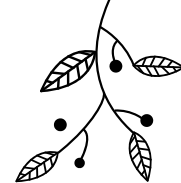




---

# POSICIONAMENTO E DEFINIÇÃO DA MARCA



---



Nossa missão enquanto restaurante bistrô é democratizar o acesso a culinária francesa, trazendo assim refeições de qualidade e com preços justos ao consumidor final.



A Noblesse busca transmitir por meio de seus pratos, afeto e carinho, sendo esse um de nossos diferenciais em relação aos concorrentes; trazendo inovação ao setor alimentício da cidade.





# Logo e Slogan:



**NOBLESSE**

BISTRÔ & CREPERIA

“

A nobreza do sabor.

”



# Objetivos e metas para 2021



Definimos três objetivos principais para o próximo ano, são eles:

1º - Abrir uma filial na cidade Boituva;

2º - Lançamentos de novos drinks e pratos;

3º - Criação de um evento em comemoração ao primeiro ano do bistrô.





# Plano de Implementação 2021

Para termos sucesso em nossos objetivos e metas estabelecidos para o próximo ano, usaremos a ferramenta SW2H para verificar o plano de ação.

What? O que?	Why? Por quê?	Where? Onde?	When? Quando?	Who? Por quem?	How? Como?	How much? Quanto custa?
Criação de um evento do 1º ano do bistrô.	Para divulgação do nosso bistrô.	Cidade de Tatuí.	Entre 1 a 25 de outubro de 2021.	Proprietários e funcionários.	Através de reuniões mensais com toda a equipe.	Previsão de 60 mil reais.
Lançamento de novos drinks e pratos.	Descobrir a preferência do público.	Através de eventos em Tatuí.	Durante o evento de 1º do bistrô.	Pela gerencia do restaurante.	Procuraremos especialistas na culinária francesa.	Entre 10 a 16 mil reais.
Abrir uma filial na cidade de Boituva	Para cobrir a falta de um bistrô na cidade.	Centro de Boituva.	Entre o mês de novembro e dezembro.	Proprietários, arquitetos e designers.	Com pesquisas na cidade e organização dos recursos financeiros.	Previsão de investimento a partir de 100 mil reais.



**NOBLESSE**

BISTRÔ & CREPERIA

Muito obrigado! 



# Trabalho realizado por:

JOSÉ VITOR DA SILVA NASCIMENTO

MARIA CLARA COSTA

MARIA EDUARDA BARBOSA DA SILVA

MARIANA VIEIRA BARROS

THALYTA LEITE DA SILVA

Plano de Marketing

Administração de Marketing - Tania Janaina Coelho Lemes Vieira

