EMPREENDEDORISMO EM GASTRONOMIA: AVALIANDO O POTENCIAL DE NEGÓCIO NA CIDADE DE BAGÉ

Luisa Mello Costa [1]

Maísa Adriana de Vargas Lucas [2]

Christian Guimarães Severo [3]

Resumo:

Empreender em um cenário competitivo requer estudo do potencial de mercado, dos detalhes do negócio e um exaustivo processo de planejamento. Diante do desafio proposto no eixo empreendedorismo e gestão, do curso de Gastronomia da URCAMP, buscou-se avaliar o potencial de mercado para um negócio gastronômico na cidade de Bagé e analisar os aspectos necessários para a implantação do empreendimento, cientes de que, conforme Baggio e Baggio (2014), empreender é a arte de fazer acontecer, com criatividade e motivação, enfrentando sempre oportunidades e riscos. O objetivo do presente trabalho é apresentar os resultados encontrados na pesquisa sobre empreendedorismo em gastronomia, em especial sobre o segmento analisado e o potencial de mercado para o negócio proposto. A metodologia utilizada foi o método indutivo, caracterizando-se como uma pesquisa descritiva, com análise qualitativa dos resultados obtidos. Os resultados apontam que o setor de alimentação fora do lar reúne um milhão de empresas e emprega cerca de seis milhões de pessoas, representando 2,4% do PIB brasileiro conforme pesquisas do Sebrae (2014) e nesse setor está o mercado de fast food que cresce a cada dia, na cidade de Bagé identificou-se uma grande procura da população por este segmento alimentício, O subsegmento Pastelaria foi analisado como proposta de empreendimento, diferenciando-se pela variedade de cardápio e utilização de produtos regionais, inovando com a produção de massas saborizadas e com uma linha de produtos pouco explorados na região, para o público vegano, vegetariano e infantil. Nesse contexto foram analisados diversos aspectos do negócio, tais como: os produtos, o processo produtivo, a ambientação do empreendimento, a tecnologia e o investimento necessários para as atividades, os fornecedores, os principais elementos de diferenciação dos produtos e serviços, o plano de marketing e as políticas de recursos humanos, tendo a qualidade como fator primordial nos produtos e serviços, verifica-se que a disponibilização de espaço kids, é um diferencial significativo para a escolha de famílias e uma carência nos empreendimentos gastronômicos locais. Conclui-se que o objetivo do trabalho foi atingido com a apresentação do potencial de um negócio na cidade de Bagé, com possibilidades de inovação nos produtos e serviços do empreendimento. A análise dos fatores necessários para a implantação do negócio também foi contemplada, inclusive com a percepção de diferenciais significativos para o público-alvo. Verifica-se que o conhecimento sobre as

características do mercado consumidor e das especificidades do mercado gastronômico são fundamentais para o empreendimento e gestão de um negócio.

Palavras-chave: Empreendedorismo;Gastronomia;Gestão

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

EMPREENDEDORISMO EM GASTRONOMIA: AVALIANDO O POTENCIAL DE NEGÓCIO NA CIDADE DE BAGÉ

[1] Aluno de graduação. luisacostamello@gmail.com. Autor principal

[2] Aluno de Graduação. maysav.lucas@yahoo.com.br. Co-autor

[3] Docente. christiansevero@urcamp.edu.br. Orientador

EMPREENDEDORISMO EM GASTRONOMIA: AVALIANDO O POTENCIAL DE NEGÓCIO NA CIDADE DE BAGÉ

Empreender em um cenário competitivo requer estudo do potencial de mercado, dos detalhes do negócio e um exaustivo processo de planejamento. Diante do desafio proposto no eixo empreendedorismo e gestão, do curso de Gastronomia da URCAMP, buscou-se avaliar o potencial de mercado para um negócio gastronômico na cidade de Bagé e analisar os aspectos necessários para a implantação do empreendimento, cientes de que, conforme Baggio e Baggio (2014), empreender é a arte de fazer acontecer, com criatividade e motivação, enfrentando sempre oportunidades e riscos. O objetivo do presente trabalho é apresentar os resultados encontrados na pesquisa sobre empreendedorismo em gastronomia, em especial sobre o segmento analisado e o potencial de mercado para o negócio proposto. A metodologia utilizada foi o método indutivo, caracterizando-se como uma pesquisa descritiva, com análise qualitativa dos resultados obtidos. Os resultados apontam que o setor de alimentação fora do lar reúne um milhão de empresas e emprega cerca de seis milhões de pessoas, representando 2,4% do PIB brasileiro conforme pesquisas do Sebrae (2014) e nesse setor está o mercado de *fast food* que cresce a cada dia, na cidade de Bagé identificou-se uma grande procura da população por este segmento alimentício, O subsegmento Pastelaria foi analisado como proposta de empreendimento, diferenciando-se pela variedade de cardápio e utilização de produtos regionais, inovando com a produção de massas saborizadas e com uma linha de produtos pouco explorados na região, para o público vegano, vegetariano e infantil. Nesse contexto foram analisados diversos aspectos do negócio, tais como: os produtos, o processo produtivo, a ambientação do empreendimento, a tecnologia e o investimento necessários para as atividades, os fornecedores, os principais elementos de diferenciação dos produtos e serviços, o plano de marketing e as políticas de recursos humanos, tendo a qualidade como fator primordial nos produtos e serviços, verifica-se que a disponibilização de espaço *kids*, é um diferencial significativo para a escolha de famílias e uma carência nos empreendimentos gastronômicos locais. Conclui-se que o objetivo do trabalho foi atingido com a apresentação do potencial de um negócio na cidade de Bagé, com possibilidades de inovação nos produtos e serviços do empreendimento. A análise dos fatores necessários para a implantação do negócio também foi contemplada, inclusive com a percepção de diferenciais significativos para o público-alvo. Verifica-se que o conhecimento sobre as características do mercado consumidor e das especificidades do mercado gastronômico são fundamentais para o empreendimento e gestão de um negócio.

Palavras-chave: Empreendedorismo; Gastronomia; Gestão

BIBLIOGRAFIA:

BAGGIO, Adelar Francisco; BAGGIO, Daniel Knebel. **Empreendedorismo**: Conceitos e Definições. Rev. de Empreendedorismo, Inovação e Tecnologia, 1(1): 25-38, 2014.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Empreender em Gastronomia:** Perfil de Negócios de Gastronomia. Recife: 2014.