

7ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



SOULCHEFF

Jose Mauro de Almeida AGUIAR^{1*}; Rosana Nascimento Alves CORDEIRO¹; Natasha Souza PASSOS¹; Edney da Silva MATOS¹; Elisa Maria Maia SILVEIRA¹; Miqueias RIBAS¹; Erikson Vieira de SOUZA¹; Anderson de Araújo NEVES¹.

1. Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, Rondônia, Brasil.

*Autor Correspondente: neide2008mauro@gmail.com

A SoulCheff tem o prazer de apresentar nossa proposta para ajudar você a aproveitar seu momento da melhor forma possível oferecendo um serviço de excelência no conforto do seu lar. Com o atendimento particular de um chef de cozinha contratado para lhe atender, preparando refeições personalizadas de acordo com o desejo e necessidade do contratante. A nossa empresa surge para suprir uma necessidade crescente, que consiste no desejo de experimentar uma boa refeição com mais conforto e praticidade ultrapassando as barreiras do delivery, que é uma realidade comum no cenário atual. Além disso, nós atendemos também eventos corporativos, casamentos e datas comemorativas e pessoas que desejam experimentar novas culinárias, Somos uma empresa que não só lhe prepara as refeições como vai às compras, e se for necessário prepara a mesa e arrumar a cozinha. O chef pode fazer a refeição proposta pelo cliente ou sugerir especialidades, incluindo pratos veganos e vegetarianos. A proposta consiste em oferecer opções personalizadas de receitas e dar abertura ao cliente para adaptar ingredientes aos pratos, trazendo personalidade ao seu trabalho e um toque único ao momento, com técnicas organizadas e um consumo de qualidade com os seguintes benefícios. Nós carregamos a missão de preparar alimentos de alta qualidade, na comodidade do seu lar, com a visão de ser reconhecido pelo mercado gastronômico como referência

7ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



em qualidade e eventos personalizados, carregando os valores da qualidade, transparência, experiência gastronômica, comodidade e atendimento com excelência. Oferecemos três tipos de serviços: A domicílio, que montaremos um cardápio personalizado com entradas, prato principal e sobremesas que atenderam aos critérios de restrições dos clientes; Cardápio pronto, terá o foco principal para eventos com maior capacidade de pessoas, oferecendo diversidade na culinária nacional e internacional; E o Pedido livre, que o cliente propõem o prato específico que irar contratar e arcando com os insumos e condimento. Contamos com os equipamentos necessários e estrutura necessários para melhor lhe atender de forma personalizada, célere e de modo eficiente. E tudo isso com qualidade e confiabilidade. Nossa proposta é atingir a maior satisfação do cliente sem que ele saia de casa, com uma experiência personalizada e marcante. Concluímos que ao identificar a possibilidade de trabalho nesse mercado, e após a elaboração dos fluxos financeiros da empresa, podemos observar que o tempo necessário para que ocorra o retorno do investimento da Soulcheff é de 2 anos e 4 meses. Com um investimento inicial de R\$ 26.000,00, pode-se constatar que o investimento inicial retorna em um tempo considerado curso, o que contribui para a viabilidade do empreendimento. Outro aspecto importante, é a caracterização deste projeto como uma inovação incremental, haja vista que não há no mercado gastronômico de Rondônia, nenhuma empresa operando nestes moldes. A ideia é expandir posteriormente, para as demais regiões do país, e consequentemente, aumentar a receita da empresa. Estamos ansiosos para oferecer nossos serviços e ajudar na criação de novas memórias marcantes e na exploração de novos sabores aos nossos clientes. Conclui-se que, o presente projeto é viável, sob a ótica econômico-financeira, tendo em vista que existe uma demanda crescente por comodidade e praticidade, além de se observar uma otimista projeção de fluxo de caixa para o presente projeto.

Palavras-Chaves: Praticidade. Inovação. Gastronomia



7ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS

