

BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO
IADM₂₂₈ ESTÁGIO 17°

Estágio supervisionado 1

Grupo 1:

**Isabella Mól
Jamilly Fernandes
Samara Gomes
Guilherme Fazzolo**

**UBÁ
MINAS GERAIS
2022**



SALT

Hamburgueria Artesanal

Hambúrguer
artesanal
MR. CHEDDAR

Blend de burger, cheddar,
bacon e cebola
caramelizada

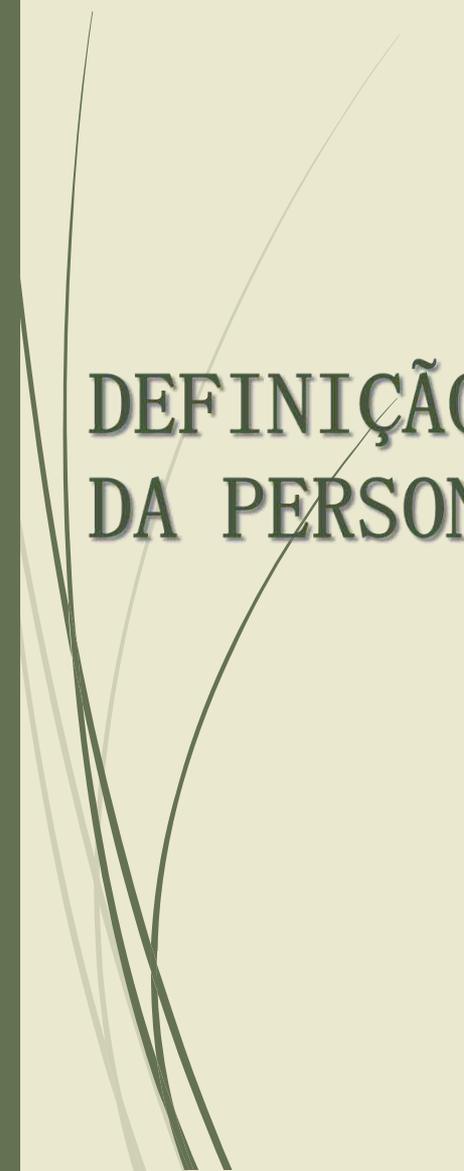


ANÁLISE SWOT – AMB. EXTERNO

AMEAÇA	OPORTUNIDADE
1. Valor agregado de insumos, como o valor da própria carne e embalagens	1. Crescimento do mercado de hambúrguer artesanal
2. Ampla concorrência, segmento que mais se destacou no ano de 2021	2. Crescente demanda pela experiência gourmet
3. Crise financeira no país	3. Busca pela qualidade
4. Apelo comercial por fast-food	
5. Mudança de hábitos alimentares	

ANÁLISE SWOT – AMB. INTERNO

PONTOS FORTES	PONTOS FRACOS
1. Qualidade dos produtos	1. Estacionamento pequeno
2. Porções satisfatórias	2. Novo no mercado
3. Cardápio flexível	3. Preço agregado
4. Ambiente agradável, com distrações além da comida	
5. Equipe capacitada	
6. Capital inicial próprio	



DEFINIÇÃO DA PERSONA

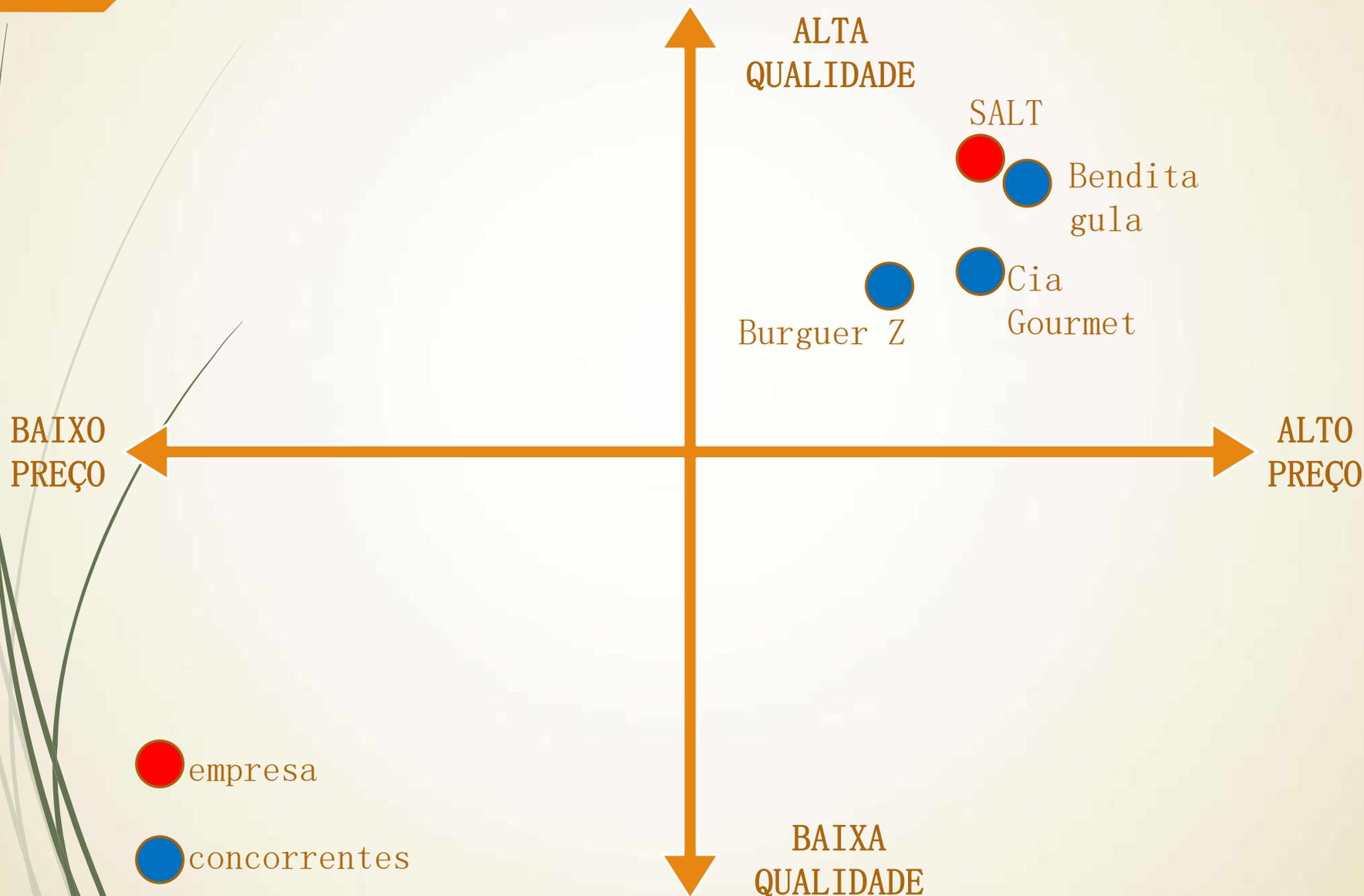
Persona: Pedro, de 29 anos, é graduado em administração e pós graduado, trabalhando no ramo em uma grande empresa. Possui uma rotina corrida, mas em seus momentos de lazer, não abre mão de uma boa experiência gastronômica, seja para reunir com os amigos ou família em um local confortável e dinâmico.



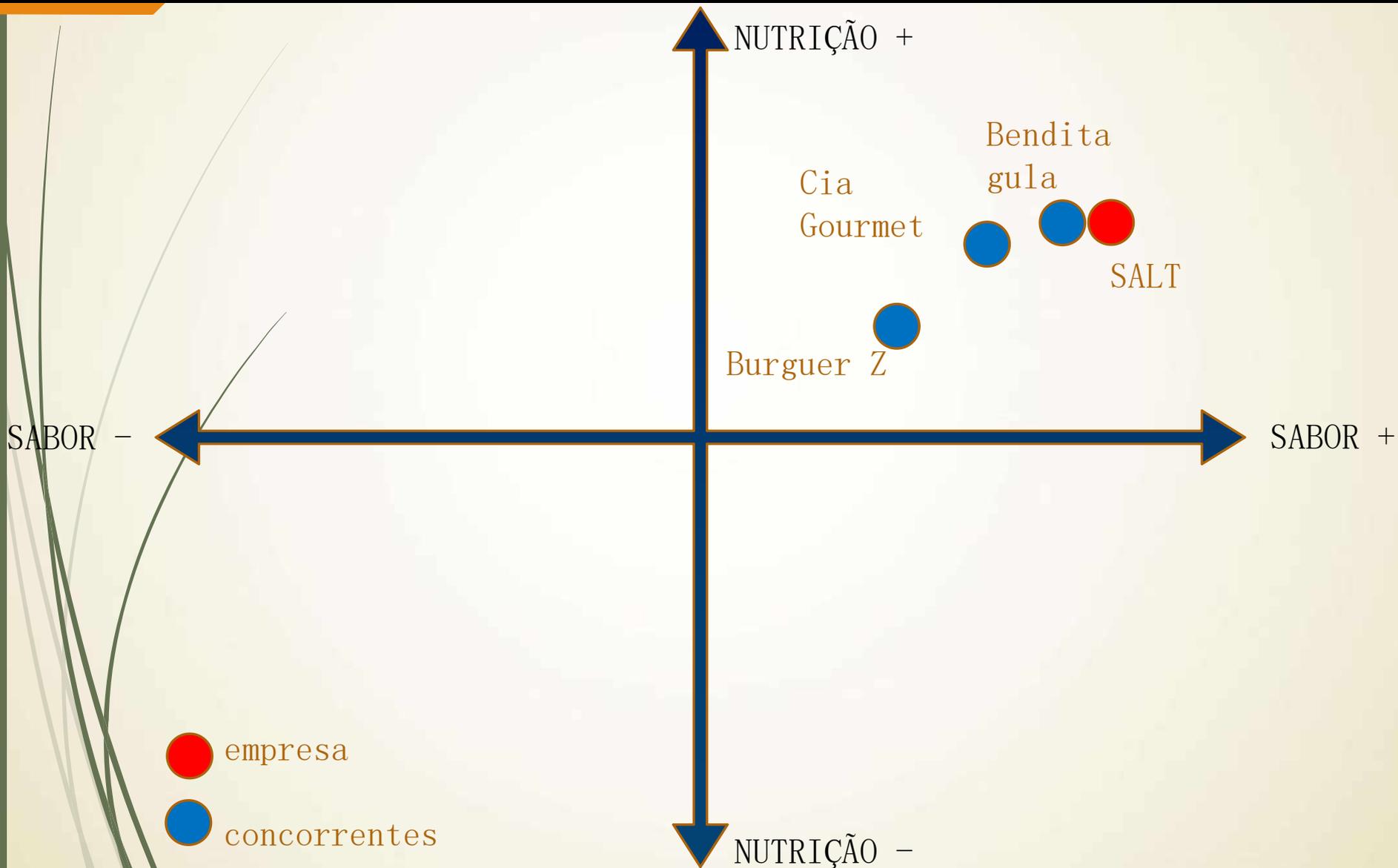
**DEFINIÇÃO
DO
PÚBLICO-
ALVO**

Público-alvo: configuram-se, na maioria, em pessoas jovens e adultos (principalmente sexo masculino) que possuem renda própria, com faixa etária entre 25 a 35 anos, pertencentes às classes sociais A, B. Interessadas em produtos diferenciados, de qualidade e saborosos, além de local confortável.

DEFINIÇÃO DO POSICIONAMENTO ESTRATÉGICO SEGUNDO O PREÇO E A QUALIDADE



DEFINIÇÃO DO POSICIONAMENTO SEGUNDO ASPECTOS NUTRITIVOS E DE SABOR



DEFINIÇÃO DO POSICIONAMENTO NO MERCADO: COMO O CLIENTE VÊ O SEU NEGÓCIO

A Salt veio para inovar o conceito de experiência gourmet.

A Hamburgueria propõe o clássico hambúrguer com uma pegada rústica ao ser preparado na brasa trazendo aquele clima de churrasco com os amigos, além de um ambiente confortável e dinâmico.

Dessa forma, a empresa tem como objetivo transmitir para o seu público a junção de sabor e qualidade do produto, a um local de para fugir da rotina mesmo que no centro da cidade.

DEFINIÇÃO DA ESTRATÉGIA DE MERCADO

Produtos existentes

Novos produtos

1. Penetração de
Mercado

2. Desenvolvimento de
Mercado

3. Desenvolvimento de
Produto

4. Diversificação de
Produto

Mercados Existentes

Mercados Novos

JUSTIFICATIVA PELA ESCOLHA DA ESTRATÉGIA DE MERCADO

A estratégia escolhida é a Penetração de mercado uma vez se trata de um produto já existente em um mercado já estabelecido.

Tais estratégias terão como objetivo adentrar esse mercado valorizando tanto a qualidade e sabor do produto, quanto o conforto oferecido pelo espaço físico.



DEFINIÇÃO DA MARCA

- Nome: SALT
- Slogan: “É outro nível!”

PRODUTO

Variável	Atividades
Produto	Diferentes tipos de Design Características Diferenciais com a concorrência Marca Especificações Política de Garantia Embalagem
Preço	Financiamentos Condições de Pagamento Prazo médio Número de Prestações Descontos Crediário
Promoção	Propaganda Publicidade Relações Públicas Promoções
Praça (Ponto-deVenda)	Lojas Canais de distribuição Logística Armazenamento Distribuição

PRODUTO

A Hamburgueria propõe o clássico hambúrguer com uma pegada rústica ao ser preparado na brasa, que é o responsável pelo diferencial do sabor.

O queridinho da casa Mr. Cheddar conta com um suculento blend de 190g de patinho moído com bacon pra trazer aquela suculência, além de um pão fofinho, uma generosa camada de cebola caramelizada e é claro muito cheddar, acompanhado ainda de uma maionese de bacon pra lá de saborosa!

A Salt ainda possui um variado cardápio que vai desde hambúrgueres de carne bovina, até suínas com diferentes harmonizações.

Para acompanhar a pegada rústica do local, as porções são servidas em tábuas e recipientes de madeira, talheres para churrasco e é claro, a bebida sempre gelada!





Hambúrguer e vinhos

Para quem pretende saborear uma taça de vinho branco com hambúrguer, os Chardonnays são uma boa pedida. Harmonize esse tipo de vinho com carnes de frango e queijos mais suaves – como a muçarela – ou opções um pouco mais fortes, como o cheddar.

Os apaixonados por Merlot também podem harmonizar o vinho com hambúrgueres saborosos! Os recheios de carne bovina e ingredientes como cebolas fritas – ou pimentas mais fortes – podem complementar bem os taninos mais macios encontrados nesses rótulos.

Vinhos feitos a partir da uva Malbec parecem que nasceram para acompanhar carnes levadas à grelha. O corte da carne da costela tem um sabor único e bastante suculento, que casa muito bem com a personalidade da Malbec. Você pode finalizar seu hambúrguer com um pouco de queijo gorgonzola, ketchup e mostarda.

O hambúrguer tradicional, feito com carne bovina, queijo mussarela, ketchup e mostarda é a combinação perfeita para uma taça de vinho Tempranillo! Esse tipo de vinho, mais jovem, tem como uma de suas principais características a acidez. Ela é perfeita para ajudar a digerir melhor a gordura encontrada na carne de boi e nesse tipo de queijo.

Hambúrguer e cerveja

Hambúrguer com bacon

Se você é um apreciador de cervejas escuras, a escolha ideal é uma Porter. Feita de maltes tostados, que combinam perfeitamente com o sabor defumado do bacon.

Hambúrguer com gorgonzola

Como o gorgonzola é salgado e cremoso, é preciso de um bom contraste para que a harmonização funcione. Cervejas com boa estrutura, teor alcoólico mais elevado e amargor bem presente são ideais. Se você prefere bebidas claras, com características mais refrescantes e herbais, as cervejas para harmonizar com hambúrguer são a Belgian Strong Ale ou uma Strong Golden Ale. Já os estilos mais escuros ideais são Porter e Stout.

cheddar e cebola caramelizada

As cervejas escuras ideais para apreciar com esse hambúrguer são as do estilo Schwarzbier, com sabores e aromas que lembram caramelo e café e amargor médio-baixo.

PREÇO

PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL COMPRADA	PREÇO TOTAL	QUANTIDADE POR PORÇÃO 1 UN	PREÇO UNITÁRIO
Pão de hambúrguer	450G (6 UN)	R\$5, 99	1 UN	R\$0, 99
Cheddar	400G	R\$13, 99	20G	R\$0, 70
Patinho moído	1KG	R\$36, 98	190G	R\$7, 03
Bacon fatiado	1KG	R\$35, 98	20G	R\$0, 72
Porção de cebola caramelizada	500G AÇ. M 220ML SHOYU 1KG C. ROXA	R\$7, 99 R\$7, 49 R\$9, 98	70G porção	R\$4, 00

TOTAL: 13,44

PREÇO

O preço do produto no mercado é de R\$28,50.

Margem de 110% praticada sob produto. Já levando em conta outros custos fixos, além do desperdício.

A empresa ainda presa pela fidelização do cliente por meio de promoções e campanhas onde o preço pode sofrer alteração.

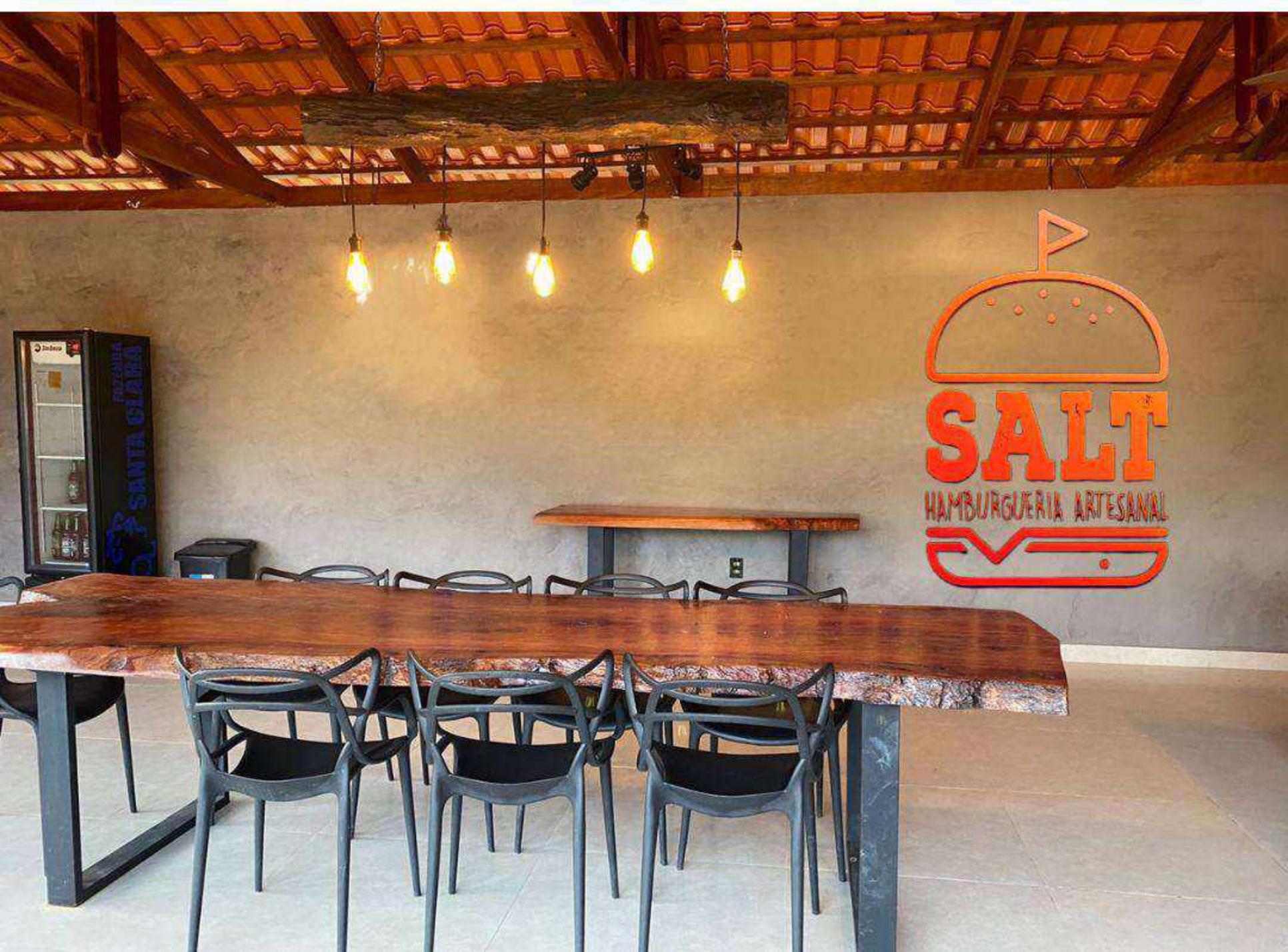
É comemorado o Dia do Hambúrguer e Dia do cliente por exemplo.

Por tratar-se de ramo alimentício, nosso estabelecimento conta como formas de pagamento o dinheiro, pix e cartão de crédito.

PRAÇA/DISTRIBUIÇÃO

A Salt Hamburgueria possui espaço físico e estacionamento, localizado na Av. Padre Arnaldo Jansen, n° 16, próximo ao Hotel Del Fiori. A escolha dessa localização justifica-se pelo endereço reservado e ao mesmo tempo se tratar do centro da cidade. A proximidade com o Hotel contribui ainda mais com a divulgação do estabelecimento por receber diversos hóspedes. Além disso, a empresa ainda conta com o serviço de delivery, realizado por motoboy.

A cozinha é o elemento principal da hamburgueria, além de ser a etapa mais complexa, é responsável pela manipulação, armazenamento e identificação dos produtos. Não trabalhamos com grande estoque, priorizando sempre alimentos frescos.



SALT
HAMBURGUERIA ARTESANAL

FRESQUERA
SANTA CLARA





PROMOÇÃO/COMUNICAÇÃO

O desenvolvimento de promoções se dará por redes sociais como o Instagram e Facebook, uma vez que são as de maiores interações dos nossos públicos alvo. Além da distribuição de panfletos.

A Salt preza por uma comunicação leve, dinâmica e prazerosa assim como os seus produtos e ambiente, através de imagens e escritas que remetam ao rústico da marca e despertem o desejo pela experiência oferecida.



Saltburger

Enviar mensagem

Seguir



88 publicações

7,179 seguidores

1,518 seguindo

Salt Hamburgueria Artesanal 🍔🍷

Restaurante

Hamburgueria // Since 1997

📞 (032) 3531-4704 📱 WhatsApp: (032) 9.8702-5420

🕒 Terça e Domingo / 18:00h às 22:30h

📍 Acesse o link e faça o seu pedido 📲

app.anota.ai/benditagula

Seguido(a) por [nathalia_girto](#), [patersonalija](#), [mariafernandes123](#), e outras 104 pessoas

PUBLICAÇÕES

REELS

VIDEOS

MARCADOS



PANFLETO DE
MKT VIA
CANVAS



@SALTBURGUER
(32) 4002-8922
AV. PADRE ARNALDO JANSEN, 16

BURGER ARTESANAL
na Brasa





Defina agora suas vantagens competitivas, ou seja, os fatores que estimularão o cliente a comprar na sua empresa e pontue a partir de uma análise comparativa.

CONCEITO	EXCELENTE	ÓTIMO	BOM	REGULAR	RUIM	NÃO TEM
PONTUAÇÃO	5	4	3	2	1	0

Vantagens Competitivas (principais estímulos para os clientes)	Seu negócio	Concorrentes		
		Bendita Gula	Burguer Z	Cia Gourmet
Ponto de venda	5	4	3	3
Preço justo	5	5	4	4
Produto atrativo	5	5	4	5
Sabor	5	4	4	4

Vantagens Competitivas (principais estímulos para os clientes)	Seu negócio	Concorrentes		
		Bendita Gula	Burguer Z	Cia Gourmet
Promoção em datas comemorativas	5	5	3	3
Ambiente amplo	5	4	2	2
Variedade de comida e bebida	5	5	3	3

OBRIGADO!!!

Grupo 1:

**Isabella Mol
Jamilly Fernandes
Samara Gomes
Guilherme Candian**