



Agrupamento de Escolas de Vila Nova de Poiares
**FOOD CONNECTS EUROPE 2017/20 ERASMUS+
EXCHANGE NETHERLANDS FCE 2020**
NAALDWIJK - 23 to 29 March



Empreendedorismo
Projeto:
FAMMous Cookies



Empresa:

Nome da empresa: FAMM

Nome do produto: FAMMous Cookies

Logotipo:





Equipa:

A nossa equipa:

- Ana Rodrigues 10^ºA
- Francisco Figueiredo 10^ºA
- Mafalda Lima 10^ºA
- Matilde Monteiro 10^ºA

Professoras:

- Maria Albertina dos Santos
- Sílvia Antunes





Distribuição de Tarefas

Contabilidade - Matilde Monteiro

Publicidade - Mafalda Lima

Higiene e Segurança - Ana Rodrigues

Gestão - Francisco Figueiredo



Motivações

- Determinados para conseguir realizar um bom projeto;
- Confecionar produtos apelativos para todas as faixas etárias;
- Confiantes das nossa capacidades;
- Espirito de equipa;
- Criatividade para desenvolver os nossos produtos;
- Ambição de aceitar desafios em que corremos o risco de insucesso.

A persistência é o caminho do êxito.
Charles Chaplin



Competências

- **Competências Pessoais** - Honestidade, Sentido de conquista, Ambição, Espírito de iniciativa, Criatividade, Autoconfiança, Persistência, Perseverança, Resiliência, Capacidade de enfrentar o risco, Autodisciplina, Capacidade análise / síntese, Espírito de observação, Poder de comunicação, capacidade de escutar, argumentação, Apresentação pessoal.
- **Competências Relacionais** - Empatia, Projeção, Interação.
- **Competências de Conhecimentos** - Conhecimento de Gestão Empresarial, Conhecimentos de Gestão de Marketing, Conhecimentos de Gestão da Comunicação.
- **Competências Técnicas** - Aplicação dos conhecimentos de marketing, Gestão por objetivos, Planejamento, organização e método, Gestão do tempo, Gestão da informação, Competências técnicas para produzir o produto, Fluência em línguas estrangeiras, Utilização de meios informáticos.



Ideia do Negócio

- Primeiramente transmitiram-nos que teríamos de confeccionar um prato típico português referente ao natal e deram-nos um prazo para decidir que refeição iríamos fazer.
- Nós decidimos logo de inicio que seria uma sobremesa uma vez que há muitas sobremesa típicas para esta época festiva.
- Por fim depois de debatermos sobre as possíveis escolhas que tínhamos, começamos a ver quais eram mais simples, que tinham menor custo e que a maioria das pessoas gostassem;
- Nessa altura decidimos que para cumprir estes parâmetros a escolha mais adequada era confeccionar **rabanadas**.



Projeto inicial

Projeto 1- Inicialmente decidimos optar por fazer rabanadas uma vez que tínhamos de confeccionar o prato típico português relativo ao Natal e como as rabanadas são uma sobremesa típica e fácil de confeccionar foi a nossa primeira escolha.

0,50 € cada rabanada



Rabanadas

Ingredientes:

- Ovos
- Leite
- Açúcar
- Canela em pó
- Óleo
- Cacete

Modo de preparação :

- Cortar o cacete em fatias grossas.
- Misturar o leite com um pouco de açúcar e de canela.
- De seguida, bater os ovos numa taça.
- Por numa frigideira larga o óleo a aquecer, enquanto o pão está a demolhar no leite.
- Depois de demolhado passar o pão pelo ovo batido e colocar na frigideira.
- Quando as rabanadas estiverem douradas retirar da frigideira e colocar num tabuleiro com papel absorvente e polvilhar com canela e açúcar.





Custos de produção:

Materiais	Preço por kg/embalagem	Quantidade utilizada	Valor
Ovos			
Leite			
Açúcar			
Canela em pó			
Óleo			
Cacete			



Ideias de Negócio

- Depois da elaboração das rabanadas começamos a pensar no produto que iríamos produzir e para ser o produto ideal tinha de cumprir certos requisitos:
 - ✓ Tinha de ser um produto fácil de confeccionar;
 - ✓ Tinha de ter um custo de produção reduzido;
 - ✓ Apelativo para as pessoas comprarem;
 - ✓ Uma comida doce;
 - ✓ E que conseguíssemos transportar para os Países Baixos.
- Após definirmos todos os requisitos que o produto precisava de ter optamos logo pela primeira opção que nos veio a cabeça pois encaixava perfeitamente em todos os parâmetros, fazer **bolachas**.
- Como achamos a ideia de fazer só bolachas decidimos também meter coberturas nas bolachas vários tipos de chocolate.





Modelo de Negócio

Num projeto empresarial a transformação de uma ideia num negócio viável, passa pela estruturação e organização do modelo de negócio.

Qualquer modelo de negócios deve ter como objetivo a resposta às perguntas:

- Vendo o quê?
- Vendo a quem?
- Vendo como?

O nosso produto é bastante **atual** e **apelativo** que faz concorrência aos do mercado – **Bolachas**.

Refletimos acerca do que faria a distinção entre o nosso produto e a concorrência e **adicionamos ao produto coberturas** de diferentes tipos de chocolate o que possibilita ao cliente uma escolha mais variada. – **Bolachas com cobertura de diferentes tipos de chocolate**.



Modelo de Negócio

Após a análise da dimensão e composição do mercado, das necessidades, problemas, hábitos e rotinas da população o público-alvo foi identificado.

O teste ao nosso produto e às nossas estratégias de marketing foram realizados na comunidade escolar.

Concluimos que o circuito de distribuição mais adequado era o curto, fazendo chegar o produto ao cliente através de pontos de venda física.

A **comunicação e a publicidade** do produto foram feitas de forma tradicional, com cartaz de divulgação, marketing boca a boce e de recomendação.

Produto

Nome:

Bolachas com cobertura de chocolate

Características:

Apelativo para qualquer faixa etária;

Ingredientes:

3 Bolachas → 0,50 €





Análise SWOT

Forças	Fraquezas
<p>Produto reconhecido</p> <p>Equipa motivada</p> <p>Qualidade do produto</p> <p>Atendimento pessoal e cuidado</p>	<p>Pode não interessar toda a gente</p> <p>Pouca experiência da equipa</p> <p>Pouca divulgação do produto</p>
Oportunidades	Ameaças
<p>Incluiu ingredientes apelativos</p> <p>Fácil de transportar</p> <p>Nº elevado de potenciais clientes</p>	<p>Concorrência no mercado</p> <p>Aumento do preço das matérias primas</p>



Agrupamento de Escolas de Vila Nova de
Poiares
FOOD CONNECTS EUROPE 2017/20 ERASMUS+
EXCHANGE NETHERLANDS FCE 2020
NAALDWIJK - 23 to 29 March



Empreendedorismo
Projeto: FAMMous Cookies

