

OSSOBUCO À ITALIANA:

A tributação no prato.

SILVA, Ana Luisa Salles da¹; SIMONCINI, João Batista Villas Boas²; SILVA, Jefre Millione da³.

RESUMO

Os restaurantes surgiram da necessidade das pessoas, estando fora de suas casas, alimentarem-se bem pagando um preço justo por isso. E cabe aos donos de restaurantes adequarem seus negócios de modo a oferecer pratos que agradem aos seus clientes e tenham custos e preço final que proporcionem lucro ao negócio. A escolha e ajuste correto do modelo de negócio do restaurante no qual se pretende empreender é fator determinante para o sucesso do mesmo. O presente trabalho tem por objetivo materializar e confirmar, através da elaboração do prato *Ossobuco à italiana* e da demonstração sobre os custos de preparação do mesmo utilizando-se os enquadramentos tributários de MEI Microempresário Individual e Simples Nacional, as vantagens para o empreendedor a partir da escolha do modelo de negócio, a saber, o *restaurante secreto*, considerando-se as diferenças entre cada enquadramento tributário e seu impacto sobre o custo do prato e, conseqüentemente seu preço final e possibilidades de rentabilidade para o negócio.

Palavras-chave: ossobuco; restaurante secreto; microempresário individual (MEI); Simples Nacional.

1 INTRODUÇÃO

Segundo Pitte, 1991, uma das instituições alimentares mais difundidas no mundo é, sem qualquer dúvida o restaurante. Desde que os homens se viram obrigados a se afastar de suas casas pela necessidade de suas atividades laborativas, comerciais ou mesmo recreativas, surgiu a crescente necessidade de, enquanto estivessem longe do lar, houvesse alternativas para sua alimentação. E dessa necessidade surgiram os estabelecimentos que comumente passaram a chamar-se restaurantes e cuja utilidade

¹ Graduando(a) do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Augusto Mariani, 255 – Bairro Industrial – Juiz de Fora/MG – CEP 36081-510. Celular (32) 98469-6663, telefone fixo (32) 3221-3463 e-mail: analuisa3463@yahoo.com.br.

² Co orientador.

³ Orientador.

precípua configurou-se no fornecimento de refeições, mas não somente esta, tendo, desde o seu surgimento, também outras finalidades, dentre as quais, surge mais destacada, a de serem espaços de convivialidade e recreação.

Complementa Brennan (1989), que os restaurantes, desde as suas origens até chegarem ao modelo tradicional que é conhecido hoje, através dos séculos, passaram por transformações, adaptando-se de acordo com a geografia, cultura e economia do local onde se instalam.

Além dos aspectos funcional e cultural, os restaurantes são também agentes econômicos onde encontram-se inseridos, atuando como geradores de riqueza e estando sujeitos às regras econômicas. sendo necessário que estejam perfeitamente configurados os fatores que resultem em lucratividade, para que o negócio seja sustentável. Nesta perspectiva como um modelo de negócio e seu enquadramento tributário podem influir no custo final de uma elaboração gastronômica?

O objetivo do presente trabalho fixa-se em dois eixos o primeiro é demonstrar, através da pesquisa de bibliografia específica da legislação tributária vigente para o setor da alimentação comercial, que a partir da escolha e ajuste correto do modelo de negócio pode-se viabilizar a lucratividade e rentabilidade com a redução de custos e fuga de impostos o segundo é materializar, com a elaboração de um ossobuco à Italiana que é possível alcançar o objetivo proposto com a correta utilização das técnicas da gastronomia e insumos.

Para tanto, divide-se este trabalho em tópicos: o primeiro aborda uma pesquisa na literatura acerca da história dos restaurantes desde o seu surgimento, passando por suas transformações históricas até os modelos atuais, mais especificamente aqueles que refletem as novas tendências gastronômicas adequadas à lucratividade, rentabilidade e enquadramento tributário que se quer demonstrar nesse trabalho. O segundo apresenta a escolha da ficha técnica, descrevendo o material e métodos de cocção e manuseio do prato proposto. O terceiro trata dos resultados e das discussões da pesquisa experimental. Finalmente, no quinto são apresentadas as devidas conclusões.

2 O SURGIMENTO DOS RESTAURANTES

Os primeiros estabelecimentos que séculos mais tarde passaram a ser comumente conhecidos como restaurantes surgiram junto a mercados ou feiras que obrigavam os comerciantes que neles trabalhavam a deixar suas casas e, estando longe de seus

domicílios, necessitavam de alguém que lhes fornecesse a alimentação durante um ou vários dias (PITTE, 1991).

Explicam Huetz e Pitte (1990), que desde a Antiguidade, em civilizações como o Império Romano e a China, existiram as estalagens, ou postos de correio, nas principais estradas, que serviam para repouso e restauração das forças de viajantes que por ali passassem. Além de serem locais que as pessoas frequentavam para se alimentar, esses primeiros estabelecimentos também serviam à prática de relações sociais entre essas pessoas. As cozinhas de rua foram os primeiros comércios de venda de refeições e restaurantes de rua ainda estão presentes em grande número em países da América Latina, Oriente Médio e África, embora tenham praticamente desaparecido na Europa.

A partir do séc. XVIII os restaurantes modernos começaram a se desenhar, principalmente na França, oriundos de uma adaptação pela qual passaram os estabelecimentos que se destinavam à venda de bebidas alcoólicas. Vendiam pratos simples e baratos, uma característica comum à maior parte deles. (ORTOLI, 1984).

Após a Revolução Francesa, já no séc. XIX a gastronomia deixou de ser privilégio da aristocracia e a alta cozinha abandonou a corte. De uma centena antes da Revolução, o número de restaurantes passou para 500 ou 600 no período do Império e para 3000 durante a restauração econômica, após a queda do império napoleônico, por volta de 1830. (VILLEFOSSE, 1956).

Ao final do séc. XIX e início do séc. XX desenvolve-se o hábito de comer fora de casa. A partir do desenvolvimento dos transportes rápidos e do turismo de luxo, tem início as migrações sazonais, que já não se restringem à aristocracia, mas abrangem toda a burguesia. Profissionais experientes em gastronomia decidem abrir *palaces*, luxuosos hotéis que oferecem restaurantes com conforto e requinte à altura da decoração (HUETZ-PITTE, 1990).

No sec. XX, principalmente a partir do final da Segunda Guerra, houve a popularização dos restaurantes e implemento do conceito do *fast-food*. A partir de então, os modelos de negócio no setor da alimentação têm se diversificado das mais diferentes maneiras, apontando para novas tendências de acordo com uma clientela cada vez mais exigente, tanto no aspecto da qualidade e satisfação quanto do custo das refeições. (BRENNAN, 1989). Portanto os novos modelos de negócio, bem como a sua evolução e inserção no mercado de alimentação fora do lar serão apresentados a seguir.

2 NOVOS MODELOS DE NEGOCIO – INOVAÇÃO DA GASTRONOMIA.

A constante expansão do segmento da gastronomia, impulsionada pelo aumento do número de estabelecimentos no mercado, aliada a evolução das técnicas gastronômicas patrocinada pelas escolas especializadas tem exigido dos empreendedores um esforço criativo que leve seus empreendimentos a se destacar no competitivo cenário da gastronomia, promovendo a inovação de produtos e modelos de negócio.

Com a necessidade de constante redução de custos, vem surgindo novas tendências mercadológicas em forma de novos modelos de negócio, que aliam especialização e baixo custo de investimento. Alguns desses modelos são: comida itinerante, refeição compartilhada, casa de chá, cozinhatrapia, feira em casa, chef em casa, prato de domingo, lancheirinhas saudáveis e restaurante secreto. (BERNARDO, 2016).

Como são vários os modelos de negócios, optou-se por especificar o restaurante secreto, pois este modelo, além de ser uma tendência em expansão, aplica-se melhor ao nosso estudo de caso, tanto pela necessidade reduzida de investimento de recursos para o início da atividade quanto pelo enquadramento tributário, que pode ser realizado através do modelo MEI. Essa escolha justifica-se no fato de, por esse enquadramento, a incidência de tributos sobre o prato ser a menor possível e por permitir que, de acordo com a expansão do volume de negócios, possa ocorrer a escalabilidade do modelo, ascendendo ao Simples Nacional, se houver necessidade devido ao aumento do faturamento.

2.2.1 RESTAURANTE SECRETO – TENDÊNCIA DE NEGÓCIO

Os restaurantes secretos surgem com a proposta de serem ambientes pensados para oferecer uma experiência mais intimista aos seus comensais, considerando que são geralmente instalados em locais discretos, reservados e de pequeno tamanho ou criados apenas para aquela ocasião

O fato de o cliente desconhecer o menu e, por vezes, o próprio local do restaurante cria uma sensação de expectativa, que é somada à possibilidade de interação com o chef durante o preparo das refeições, o que torna a experiência ainda mais marcante. Poder provar o sabor da comida e acompanhar o processo de criação dos pratos torna a experiência do restaurante secreto bastante encantadora e faz com que, cada vez mais, pessoas se envolvam com essa atividade.

Embora no Brasil seja um conceito novo, o restaurante secreto já é bastante difundido na Europa, nos Estados Unidos e mesmo na vizinha Argentina. (Serviço brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas SEBRAE, 2017).

Segundo Sebrae (2017) há casos comprovados de sucesso no Brasil e no mundo. Dá-se como exemplo *Chez Nous chez Vous* localizado em Paris na residência do chef o restaurante secreto, com vista para a Torre Eiffel. Acomodando de 4 a 10 pessoas, ele oferece dois tipos de menus, com valores que não incluem bebida alcoólica. Além disso, oferece cursos e visitas a mercados de Paris. *ILatina* o restaurante de cozinha latino-americana, localizado na Cidade de Buenos Aires, oferece um menu de sete passos, que varia de acordo com a estação do ano. Para harmonizar, são oferecidos os melhores vinhos argentinos. *Laje da tia Léa* com um conceito menos sofisticado, porém, não com menos qualidade, o restaurante secreto na laje da residência da própria cozinheira com vista para os bairros de Ipanema e Leblon, na Cidade do Rio de Janeiro. Sua especialidade é a culinária brasileira, como cozidos, feijoadas, churrascos. O atendimento é para no máximo 20 pessoas, que devem realizar reserva e pagamento antecipado.

Do ponto de vista do empreendedor, um grande atrativo desse modelo de negócio encontra-se no enquadramento tributário e no baixo custo de instalação do mesmo, conforme demonstrado a seguir.

Elucidado a proposta e o conceito de restaurante secreto será descrito e analisado o enquadramento tributário

3 ENQUADRAMENTO TRIBUTÁRIO MEI ou SIMPLES

Uma dificuldade enfrentada pelo empreendedor ao iniciar um novo negócio está nos trâmites fiscais e tributações. Fazer a escolha do melhor enquadramento tributário é, não só a garantia de que se pagará os impostos correntes e que se estará atuando em plena conformidade com a lei. Errar na escolha do regime tributário pode implicar na descapitalização do negócio e implicar conseqüentemente um risco à saúde financeira do mesmo.

De acordo com Vargas (2018), faz-se necessário conhecer e saber as diferenças entre os impostos do Microempreendedor Individual (MEI) e do Simples Nacional é fundamental ao optar pelo modelo tributário quando da abertura da empresa.

O que é MEI?

O Microempreendedor Individual é para os donos de negócios sem sócios ou que não possuem participações em outras empresas. Foi criado pelo governo

brasileiro tendo como objetivo o incentivo à formalização dos profissionais que são autônomos ou dos que trabalham de modo informal.

Em relação aos tributos, o MEI está enquadrado no regime do Simples Nacional. Mas possui alguns benefícios e limitações. Para se enquadrar nesse tipo de imposto, é necessário que a empresa tenha um faturamento de no máximo R\$81 mil por ano.

O que é Simples Nacional?

É um regime tributário simplificado para as micro e pequenas empresas. Enquadram-se nesse imposto as microempresas com faturamento de até R\$ 360 mil por ano. E também empresas de pequeno porte (EPP) que ganham entre R\$360.000,01 e R\$ 3.600.000,00 anualmente.

Para calcular o imposto é preciso usar a tabela do Simples Nacional e verificar qual é a faixa da receita bruta do último ano da empresa. Assim se pode saber o percentual a ser pago de imposto ao Simples Nacional. (VARGAS, 2018).

Dadas as especificidades MEI/ SIMPLES são estabelecidas no quadro 1 as diferenças básicas entre os mesmos

QUADRO 1 – quadro comparativo de impostos

MEI	SIMPLES NACIONAL
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Faturamento máximo anual de 81 mil reais; ✓ O titular não pode ter participação em outras empresas; ✓ Não é possível ter sócios; ✓ É permitido ter apenas um funcionário; ✓ É permitido contratar um funcionário substituto em caso de afastamento do MEI; ✓ O recolhimento de todos os impostos se dá em guia única, cujo valor varia de acordo com o setor de atuação. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Para micro e pequenas empresas, cujo faturamento anual máximo será de 360 mil reais (microempresas) e 3,6 milhões de reais (pequenas empresas); ✓ É possível ter sócios; ✓ Microempresas podem ter até 9 funcionários e pequenas empresas podem ter de 10 a 49 funcionários ✓ O Supersimples unifica oito impostos (municipais, estaduais e federais) em guia única. A alíquota varia conforme cada setor (indústria, comércio e serviço) e com o faturamento bruto anual da empresa.

Conforme demonstrado no quadro 1 existem várias vantagens e desvantagens. Essas se referem ao valor do faturamento anual, número de funcionário, possibilidade de sociedade entre outros.

De forma a complementar o enquadramento tributário foi proposto uma elaboração gastronômica. Ossobuco à Italiana com redução de jabuticaba para demonstrar que em um plano de negócio existe a questão da utilização de insumos de qualidade com baixo custo, escolhidos os seguintes insumos ossobuco, jabuticaba e legumes

4 A UTILIZAÇÃO DE INSUMOS COM BAIXO CUSTO NA GASTRONOMIA: OSSOBUCO

A produção proposta neste trabalho traz em sua composição ingredientes que foram e ainda são consumidos em todo território, ingredientes esses de baixo custo. Destaca-se respectivamente o ossobuco. Essa elaboração tem como premissa, ressaltar as técnicas da gastronomia e bem comer – e valorizar insumos mais acessíveis a atual condição econômica.

Também foi fator de influência na escolha destes insumos o enquadramento tributário dos mesmos, de acordo com a proposta do presente trabalho, qual seja valorizar insumos com a menor carga tributária possível.

4.1 OSSOBUCO

Segundo a Veterinária Andréa Veríssimo, do SIC, Serviço de Informação da Carne, a carne de boi que possui músculo com osso (ossobuco) é muito saborosa e nutritiva.

Ela afirma que o ossobuco é uma carne da parte dianteira do boi, mas não é muito popular no Brasil por ser considerada carne de 2ª, mais usada como músculo para sopas. O corte do ossobuco é uma carne lisa e praticamente sem gordura. Dentro dela existe uma peça cilíndrica e quando bem cozida, seus nervos ficam macios e suculentos, transformando-se em uma espécie de gelatina que, ao longo do cozimento enriquece os molhos. Por isso é muito recomendado para sopas.

A carne bovina magra é considerada um alimento de alta densidade nutricional, por apresentar uma grande quantidade de nutrientes. Ela é rica em proteínas de alta qualidade, ácidos graxos essenciais, vitaminas do complexo B e minerais como ferro, zinco e fósforo. Todos os nutrientes contidos na carne bovina são de primordial importância na alimentação, destacando-se o ferro. Além das proteínas, a carne é a maior fonte de cinco importantes vitaminas: tiamina, niacina, riboflavina, vitaminas B6 e B12. Além disso contribui com minerais, principalmente o ferro e o zinco. No caso do ferro, o consumo de carne é aconselhável por ser uma fonte fundamental de ferro-heme, uma forma do mineral que é absorvida mais eficientemente pelo organismo.

A carne bovina é mais consumida dentre os vários tipos de carnes no Brasil. Segundo dados da veterinária do SIC, o brasileiro consome em média cerca de 36,5 kg de carne bovina por ano, por pessoa, o que corresponde a 100g de carne por dia. Mas ela adverte que este índice varia de acordo com a região. Por exemplo: a Região Sul consome, em média, 70 kg por ano, por pessoa, mas em alguns estados do nordeste, este número não passa de 5 kg por ano, por pessoa.

5 MATERIAL E MÉTODOS

Segundo Vergara (1998), a primeira pesquisa é bibliográfica já que foi feita com levantamento de materiais bibliográficos, onde se objetiva a construção de uma base sobre o tema abordado. Em seguida na qual para a pesquisa é definida como experimental, pois testes práticos foram aplicados para a elaboração do prato.

No desenvolvimento do presente trabalho foi realizado 1 testes.

Para a realização dos testes, os seguintes utensílios e equipamentos foram utilizados: placas de corte confeccionadas em polietileno, faca com lâmina de aço inoxidável de 8", pilão e socador, tabuleiro, forno, panela de aço inox, balança digital com capacidade para até 5kg, copo medidor em acrílico com capacidade máxima de 500mL.

Referentes aos preparos as fichas técnicas estão especificadas nos QUADROS 1 e 2.

QUADRO 1- ossobuco

PRATO:		ossobuco		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES	
ossobuco	1,5	Kg		
Farinha de trigo	200	g		
Tomate	400	g		
Cenoura	200	g		
salsão	100	g		
Sal	50	g		
Pimenta do reino	50	g		
salsa	50	g		
Alecrim	10	g		
Cebolinha	20	g		
Erva doce	10	g		
Louro	5	g		
tomilho	5	g		
vinho branco seco	200	ml		
<p>MISE-EN-PLACE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Faça a toalete da carne, deixe o osso. 2.Tempere a carne com sal e pimenta moída. Reserve. 3.Amarre um barbante ao redor da carne, dando um nó de forma a ficar bem apertado. 4.Passe as peças de carne na farinha de trigo dos dois lados. 5.Corte o alho, cebola, tomate, cenoura, salsão em <i>brunoise</i>. Reserve. 6-Faça um bouquet garni com salsa, alecrim, cebolinha, erva doce, louro e tomilho <p>MODO DE PREPARO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Em uma panela já quente, coloque bastante azeite e coloque os pedaços de carne uma ao lado da outra. Se não couber todas, repita a operação. Quando dourar, vire e deixe corar do outro lado. Irá se formar uma crosta por causa da farinha. Retire da panela e reserve. 2. Na borra que sobrou na panela, frite a cebola no fogo alto e quando esta estiver amarelada e quase 				

macia, acrescente o alho e em seguida junte a cenoura, o salsão e o tomate. Mexa bem até o tomate começar a despedaçar.

3. coloque o vinho e deixe evaporar o álcool. Junte o caldo de carne, a metade da salsinha e o bouquet garni. Acrescente o sal e a pimenta e prove.

4. Coloque as peças de ossobuco dentro do molho, cubra a panela com papel laminado e tampe. O cozimento, em fogo baixo 3 horas. Quanto mais tempo, mais macia

5. Se a sua panela não puder ir ao forno, deixe no fogão mesmo, em fogo baixo, e vá controlando o ponto aos poucos. Quando espetar um garfo e verificar que o ossobuco está macio, soltando do osso, já está no ponto.

6. Sirva o ossobuco sobre uma “cama” de polenta, bem à moda italiana.

Fonte: O autor.

Foi preparada uma redução de jabuticaba para acompanhamento, como demonstra ficha técnica

PRATO:	redução de jabuticaba		
Categoria:	acompanhamento	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Jabuticaba	1	kg	
Açúcar	100	g	

Modo de Preparo

1. Lavar as jabuticabas, secar, colocar juntamente com açúcar demerara numa caçarola inox 20 cm e levar ao fogo baixo até às jabuticabas estourarem, ficarem totalmente murchas e for possível retirar as sementes

2. Coar numa peneira e guardar o líquido reduzido num vidro esterilizado

3. Guardar em um vidro esterilizado na geladeira.

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao determinar a iguaria que seria a conclusão deste trabalho, estabeleceu-se que os ingredientes teriam sazonalidade e baixo custo e técnicas de preparo adequadas, além de contribuírem com relevância na gastronomia seriam apresentados em dois modelos de negócios distintos. Por isso será apresentada também ao final do resultado dos testes os custos.

Decidiu-se por realizar uma iguaria onde o ossobuco fosse o sabor predominante, ele foi utilizado no formato inteiro com o osso, pois tal forma de apresentação deste

produto é conhecida e valorizada na gastronomia e, com intento de agregar paladar, optou-se por fazê-la sem pressão

No teste foram escolhidas 4 peças de ossobuco, decidiu-se cortá-las em peças com ossos individuais com 5cm de altura e manter o completo da carne, para conferir rusticidade ao prato. Temperou-a com sal e pimenta do reino, cada peça foi selada na panela para adquirir cor e sabor.

Em seguida foi feito o preparo do molho com todos os ingredientes. O vinho branco para de delgaçar a panela pois a borra da carne foi utilizada para conferir sabor e cor ao molho.

Nesse molho foram colocadas as quatro peças de ossobuco mais dois litros de caldo. o tempo de cocção foi de 3 horas, após a panela atingir ponto de fervura. Optou-se pela cocção sem pressão para redução do preparo.

Quando terminado o tempo de cocção o resultado havia sido alcançado no que se esperava em termos de sabor e aparência.

Para se fazer a redução, colocou-se o açúcar uma panela em fogo baixo e em seguida a polpa da jabuticaba foi introduzida e, os produtos se incorporaram apenas pela fonte de calor.

Apenas um teste foi realizado para conseguir a redução ideal, ela ficou espessa e fluída e ao ser incorporada ao prato conferiu a iguaria um dulçor equilibrado com o sabor marcante, contrastando com a textura e o sabor do ossobuco.

Para empratar escolheu-se utensílios com cores marcantes pois seria necessário ressaltar a polenta de fubá branco.

Determinou-se por fazer uma base com a polenta de fubá branco no fundo do prato, colocou-se o osso ao centro e um parte da carne para que ornasse de forma delicada, a redução foi colocada no meio do osso para não comprometer de uma só vez o paladar da carne .Ao finalizar a apresentação do prato, constatou-se que a elaboração da prato proposto neste trabalho foi auferida, o resultado final pode ser visualizado na FIGURA 4 abaixo.

FIGURA 4- Ossobuco à Italiana com redução de Jabuticaba

Fonte: Arquivo pessoal.

Apresentaremos agora o resultado através de comparativos de custos a diferença de rentabilidade do prato e modelos de negócio e enquadramentos diferentes.

QUADRO 1- Ficha gerencial

FICHA GERENCIAL				
Nome técnico do prato: ossobuco polenta e redução de jabuticaba				
Nome de venda do prato: ossobuco à Italiana				
Grupo: carne				
Nº PORÇÕES: 1			TAMANHO DA PORÇÃO: 400 g	
INGREDIENTES:		UND	QTD	DATA: 19/102018 TOTAL
POLENTA		Kg	0.200	R\$ 2.25
OSSOBUCO		Kg	0.300	R\$ 12.68
REDUÇÃO		Kg	0.30	R\$ 0.35
			CUSTO P/ PORÇÃO:	R\$ 15.28
			PREÇO DE VENDA:	R\$ 45.90
			% DE CUSTO:	33.28%

Fonte: Arquivo pessoal.

Para ilustrar o comparativo foram mensurados os valores da guia do MEI que tem um valor único mensal de R\$53,70 conforme quadro2.

Cálculo do valor de guia Mei por prato	
Renda bruta anual	R\$ 81.000,00
Renda bruta mensal	R\$ 6.750,00
Valor do prato	R\$ 45,90
Numero de pratos	147
Valor do imposto	R\$ 0,36
Guia do MEI	R\$ 53,70

O imposto do simples nacional tem uma alíquota de 4% sob a renda bruta sendo assim, incide sobre o valor de R\$ 45,90.

Cálculo do valor de guia simples por prato	
Renda bruta anual	R\$ 81.000,00
Renda bruta mensal	R\$ 6.750,00
Valor do prato	R\$ 45,90
Valor do imposto	4%
Simples Nacional	1,89

Segue o comparativo

Microempreendedor individual MEI		Simples Nacional	
valor de custo	R\$15,28	valor de custo	R\$15,28
valor do imposto MEI	R\$0,36	valor do imposto SIMPLES	R\$1,89
valor custo Total	R\$15,64	valor custo Total	R\$17,17

Dados os devidos valores temos resultado de rentabilidade do mesmo prato em dois enquadramentos.

Microempreendedor individual MEI		Simples Nacional	
valor de venda	R\$45,90	valor de venda	R\$45,90
valor do custo c/ imposto	R\$15,64	valor do custo c/ imposto	R\$17,17
valor custo Total	R\$30,26	valor custo Total	R\$28,37

Diferença de R\$ **1,53** que representa **3,33%** do lucro.

7 CONCLUSÃO

Ao findar este trabalho conclui-se que é possível criar uma elaboração gastronômica com representatividade para a cozinha utilizando insumos sazonais de baixo custo, pois os ingredientes utilizados nas produções da iguaria, jabuticaba e ossobuco, são considerados insumos de menor valor de aquisição, contudo, não deixam de agregar sabor à preparação.

Afirmando-se que é possível concretizar um prato pautado na simplicidade dos ingredientes e na adequação ideal do modelo de negócio e enquadramento tributário, podemos constatar não somente aspectos relevantes no que tange à gestão, mas demonstramos por meio deste trabalho que a gastronomia vai muito além da cozinha e requer que tenhamos atenção a aspectos no sentido geral do que se refere a alimentação fora do lar.

Esse trabalho não teve a pretensão de esgotar o tema, mas iniciar uma discussão que em muito contribuirá para empresas do segmento gastronômico, bem como seus desdobramentos e novos empreendedores que a cada dia chegam a um mercado em plena mudança de hábitos e novos valores.

ABSTRACT

Restaurants have arisen from the need of people, being out of their homes, feeding themselves well by paying a fair price for it. And it's up to the restaurant owners to tailor their business to offer dishes that please their customers and have costs and a final price that make a profit to the business. The choice and correct adjustment of the business model of the restaurant in which it is intended to undertake is a determining factor for its success. This paper aims to materialize and confirm, through the preparation of the *Ossobuco à italiana* and the demonstration on the costs of preparation of the same using the tax frameworks of *MEI Microempresário Individual* and *Simples Nacional*, the advantages for the entrepreneur from the choice of the business model, namely the secret restaurant, considering the differences between each tax framework and its impact on the cost of the dish and consequently its final price and profitability possibilities for the business.

Keywords: *ossobuco*; secret restaurant; *MEI Microempresário Individual*; *Simples Nacional*.

REFERÊNCIAS

- BASTOS, Claudilene Cristina Bering. **Culinária mineira: tradição e saúde**. Belo Horizonte: SESC Minas Gerais, 2009.
- BERNARDO, M. C., **17 Ideias de negócio para começar na cozinha da sua casa**, Disponível em: <https://maesempreendedoras.net.br/2016/02/22/17-ideias-de-negocio-para-comecar-na-cozinha-da-sua-casa/>, acesso em: 25 set 2018.
- BREVIGLIERI, R. Combinação é novidade na cozinha. **Revista Cozinha Industrial**, n.14, p. 26-27, jul./ ago. 1991
- BRENNAN, T., **Public Drinking and Popular Culture in Eighteenth-Century**, Paris, Princeton University Press, 1989.
- CASCUDO, Luís da Camara. Rapadura. In: _____. **Sociologia do açúcar: pesquisa e dedução**. Rio de Janeiro: IAA. Serviço de documentação, 1971.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2001.
- HUETZ de LEMPS, A. e PITTE, J.-R. **Les Restaurants dans le monde et à travers les âges**, Grenoble, Grenat, 1990.
- LAMOUNIER, Maria Aparecida Teixeira. A cozinha mineira e as técnicas culinárias do final do século XX até os dias atuais. **Revista Pensar**. Belo Horizonte, 2014. Disponível em: <http://revistapensar.com.br/gastronomi> acesso em: 27 out. 2018.
- MONTEBELLO, Nancy de Pilla; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Carne e cia**. 2. ed. Brasília: Ed. Senac Distrito Federal, 2009.
- NUNES, Elzinha. Cozinha mineira. In: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. São Paulo: SENAC Editoras, 2009, p. 19
- PITTE, J.-R., **Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion**, Paris, Fayard, 1991.
- PRAZERES DA MESA: a bíblia da gastronomia. **Milho: Cereal ou legume?** São Paulo: Editora 4 capas, 2011.
- SEBRAE Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, Boletim de tendência, Disponível em: <https://sebraeinteligenciasetorial.com.br/produtos/boletins-de-tendencia/restaurantes-secretos-novo-modelo-de-negocio-no-mercado-gastronomico/58f8b2a137a6ad1800ab5334#download>, acesso em: 25 set 2018.
- VARGAS, F., **Impostos MEI x Simples Nacional**, Disponível em: <https://eusouempreendedor.com/impuestos-do-mei-simples-nacional/>, acesso em: 25 set 2018.
- VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 1998.

VERISSIMO, Andrea. **Gastronomia e negócios**. Disponível em <https://cozinhanet.com.br/dicionario-tecnico-abc/letra-o/item/593-ossobuco-no-brasil>, acesso em 26 out 2018