

OS IMPACTOS DA ESCOLHA DO MODELO SOCIETÁRIO EM EMPREENDEIMENTOS GASTRONÔMICOS

Bella Castelo Branco de **CARVALHO**¹

Kleinia Anjos **VIANNA**²

Filipe Martins de **OLIVEIRA**³

¹ Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac Belo Horizonte.

² Professor do Curso Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac Belo Horizonte.

³ Professor do Curso Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac Belo Horizonte.

Palavras-chave: Modelo societário; Empreendimento gastronômico; Formalização; MEI

INTRODUÇÃO

O setor gastronômico tem crescido no país. Segundo a pesquisa PNAD Contínua 2º Trimestre 2018 – IBGE, o número de pessoas que trabalham neste segmento informal aumentou seis vezes em quatro anos (VIEGAS, 2019). Ocorre que muitos empreendedores não conseguem mensurar seu crescimento, se estagnam no modelo de Microempreendedor Individual ou até se limitam a realizar sua atividade de maneira informal. O objetivo dessa pesquisa é mensurar justamente os impactos da escolha do modelo societário em empreendimentos gastronômicos.

METODOLOGIA

O tipo de pesquisa quanto aos fins, pode ser classificada como exploratória, para o qual se busca contribuir com a ampliação do conhecimento; e descritiva, uma vez que descreveu os impactos do modelo societário em empreendimentos gastronômicos (GIL, 2022). O meio pelo qual se realizou foi uma pesquisa bibliográfica para elaboração de referencial teórico.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Para quem está começando a empreender o enquadramento do Microempreendedor Individual é bastante viável, modelo advindo da Lei Complementar 123/2006 para tirar as pessoas do trabalho informal, que insere esse profissional numa situação de desamparo, embora não seja ilícito. Ao todo, mais de 65 atividades ligadas ao setor de gastronomia podem ser formalizadas através desse regime (CECCON 2020), o que pode ser uma boa saída para quem inicia um negócio. Quem lida com doces, por exemplo, pode solicitar um enquadramento como doceiro, chocolateiro, confeiteiro, fabricante de compotas e geleias, e assim por diante. Ao todo, é possível que cada CNPJ exerça 16 atividades diferentes, sendo que uma será indicada como a principal e as demais como secundárias (CECCON 2020).

De acordo com uma pesquisa feita pelo Sebrae com o perfil dos MEIs em todo o país, 78% dos entrevistados afirmaram que as vendas aumentaram após a formalização, demonstrando impactos positivos (CECCON 2020).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Quando o microempreendedor se acomoda nesse modelo (MEI), se abstém de crescer com receio de enquadrar-se como empresa no modelo LTDA, em que há mais ônus, porém proporciona margem para crescimento, podendo, inclusive, contratar número ilimitado de funcionários.

A escolha da forma jurídica é um passo importante no lançamento do projeto de todo e qualquer empreendimento. O planejamento de um empreendimento gastronômico deve considerar a forma jurídica de acordo com o modelo de negócio, a fim de garantir, além da legalização, uma série de benefícios, como linhas de crédito, formalização de funcionários, participação em associações e licitações (SEBRAE, 2014). As obrigações trabalhistas e a maioria dos encargos podem gerar conflitos e dívidas mesmo que você não esteja formalizado. Cabe ao empreendedor sobrepesar as vantagens e desvantagens

que cada modelo societário possa impactar no seu crescimento, e até mesmo para sua sobrevivência no mercado.

REFERÊNCIAS

CECCON, Mariana. **65 categorias para quem trabalha com gastronomia se tornar microempreendedor**. Disponível em:

<https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/negocios-e-franquias/enquadramentos-microempreendedor-gastronomia/>. Acesso em: 15 ago. 2022.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2022.

SEBRAE. **Como inovar em setores tradicionais do empreendedorismo feminino?**

Disponível em: <https://www.sebrae-sc.com.br/blog/voce-sabe-o-que-e-um-microempreendedor-individual-meioempreendedor-gastronomia>. Acesso em: 20 ago. 2022.

VIEGAS, D. (16 de 01 de 2019). **ABRASEL**. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Disponível em: <https://abrasele.com.br/noticias/noticias/comercio-informal-saiba-como-enfrentar/>. Acesso em: 25 ago. 2022.