

Especialistas em pequenos negócios / 0800 570 0800 / sebrae.com.br

SEBRAE


Produtividade e Competitividade em
Bares e
Restaurantes

© 2016. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae
Todos os direitos reservados
A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998).

Informações e contatos
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae
Unidade de Atendimento Setorial Serviços
SGAS 605 – Conjunto A – CEP: 70200-904 – Brasília/DF
Telefone: (61) 3348-7474 / 7718
www.sebrae.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional
Robson Braga de Andrade

Diretor-Presidente
Guilherme Afif Domingos

Diretora Técnica
Heloisa Regina Guimarães de Menezes

Diretor de Administração e Finanças
Vinicius Lages

Unidade de Atendimento Setorial Serviços

Gerente
André Silva Spínola

Colaboradora Conteudista
Manoela Alexandre

Núcleo de Turismo e Alimentação Fora do Lar
Germana Magalhães
Geraldo Costa
Graziele Vilela
Manoela Alexandre
Philippe Figueiredo
Shelia Santos
Érica Giampaolo – estagiária

Unidade de Comunicação

Gerente
Maria Cândida Bittencourt

Editoração
Lorena Órtale

Revisão Ortográfica
Discovery – Formação Profissional Ltda. – ME

Projeto Gráfico e Diagramação
iComunicação

SUMÁRIO

Otimize suas compras 9

Avalie e melhore o seu processo de armazenamento de produtos e transporte 11

Avalie e planeje a produção 13

Diminua o desperdício na venda 15

Analise como está o consumo de energia 17

Analise como está o consumo de água 19

Dicas para ser mais produtivo 21

Para saber mais 23

No cenário econômico atual, as empresas precisam se reinventar, rever processos, diminuir custos e aumentar a produtividade. Se antes era possível arcar com pequenas perdas no processo de produção, hoje evitar o desperdício pode ser um diferencial crucial para a manutenção do negócio. O aumento dos custos com água, luz, matéria-prima e ingredientes afeta diretamente as margens de lucro e, para manter a balança equilibrada, a primeira ação mais usual nas empresas é cortar pessoal. Mas antes de tomar essa decisão, há várias outras ações que podem ser adotadas e que vão afetar diretamente o seu negócio, aumentando sua produtividade. E o melhor: têm pouco ou nenhum custo!

Confira a seguir algumas dicas para aumentar a produtividade do seu negócio e sua competitividade. Consulte a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que trata da manipulação, do preparo, do armazenamento e da venda de alimentos de forma adequada, higiênica e segura.



Para evitar excessos nas compras, faça um planejamento cuidadoso. Para isso, vale a pena já ter definido o seu cardápio, a média de refeições servidas e a ficha técnica de preparação de cada produto.

Evite compras excessivas de alimentos perecíveis e não perecíveis. Lembre-se que o estoque é dinheiro parado que poderia estar sendo usado de maneira mais adequada.

A ficha técnica possui a especificação exata dos itens utilizados em cada prato e o processo de preparo. Assim, você poderá planejar um estoque mínimo, médio e máximo para atender ao seu cardápio. Leve em consideração a variação do número de refeições, o tamanho do seu estoque e a periodicidade de compras.

Faça uma planilha para controlar os produtos existentes no estoque. O controle de saídas pode ser feito manualmente e depois inserido na planilha. Mantenha-o atualizado e confira semanalmente a validade dos produtos.

Observe a data de validade dos produtos, evitando aqueles com a data próxima ao vencimento e avaliando se será possível consumi-lo antes do prazo de validade estampado na embalagem.

Não compre produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito. A embalagem é uma importante proteção dos alimentos. Lembre-se de limpá-las antes de abri-las.

2. Avalie e melhore o seu processo de armazenamento de produtos e transporte

Observe na embalagem dos produtos a melhor forma do seu armazenamento, como local e temperatura. Cada ingrediente tem suas peculiaridades na forma de armazenagem. Procure informar-se a respeito.

A maneira de manipular os alimentos também é importante; assim, procure capacitar seus colaboradores para evitar perdas por erros nesse processo.

Se seu negócio envolve o transporte de alimentos prontos ou semiprontos, o cuidado deve ser redobrado. Para evitar perdas, armazene o alimento em vasilhames bem fechados e identificados com nome, data do preparo e prazo de validade. Se o transporte for demorado, o alimento deve ser mantido em caixas térmicas apropriadas. O veículo utilizado no transporte deve ter cobertura e estar limpo. Não transporte alimentos com produtos de limpeza e venenos.

Use alimentos congelados por porções. Armazene imediatamente os produtos congelados e refrigerados e depois os produtos não perecíveis.

Se não utilizar todo o ingrediente, armazene-o em recipientes limpos e identificados com o nome, a data de retirada da embalagem original e o prazo de validade após a abertura.

3. AVALIE E PLANEJE A *Produção*

Para evitar perdas no processo produtivo, é necessário planejamento. Faça uma planilha simples para identificar quais são os produtos que têm mais saída em cada dia da semana e período. Isso o auxiliará a planejar a quantidade de produtos pré-preparados, evitando desperdícios.

Faça a ficha técnica dos itens oferecidos! Ela também contribui para aumentar a produtividade da empresa porque possui a descrição das etapas do processo, o que auxilia na padronização dos itens, reduz o tempo de preparo e garante a qualidade dos produtos.

O planejamento do cardápio é estratégico para o seu negócio. Foque itens que satisfaçam as expectativas do seu cliente, evitando um cardápio muito extenso, que não agrega valor e resulta em estoque desnecessário. Ao planejar o cardápio, escolha ingredientes com custo mais baixo e alto valor agregado, como frutas e verduras locais e da estação.

Procure utilizar todas as partes dos insumos. Jogue fora só o que realmente não dá para reutilizar. Cascas, sementes e talos dos alimentos têm alto valor nutritivo e possibilitam variações no cardápio.

Consulte a RDC nº 216/2004 da Anvisa, que trata da manipulação, do preparo, do armazenamento e da venda de alimentos de forma adequada, higiênica e segura.

4. Diminua o desperdício na venda

Analise a quantidade de alimentos servidos nos pratos à la carte. No atual momento econômico, é uma tendência os clientes dividirem um prato. Assim, se algum prato do seu cardápio for bem servido, capacite os garçons para sugeri-los para duas ou mais pessoas. Isso diminui o desperdício e satisfaz o cliente.

Para evitar desperdício de porções sem diminuir a quantidade de comida a ser oferecida, divida-a em duas pequenas travessas e leve a segunda mediante solicitação do cliente.

Cuidado com produtos perecíveis preparados e expostos à venda. Para inserir novos produtos, faça primeiramente testes com pequenas quantidades e aumente de acordo com a demanda, ou analise a atual saída desses produtos e dimensione a produção de acordo com a demanda.

Para não perder produtos, a temperatura das estufas, dos bufês e das geladeiras deve estar regulada para que os alimentos quentes permaneçam acima de 60ºC e os frios permaneçam abaixo de 5ºC. Procure diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos.





5. Analise COMO ESTÁ O CONSUMO DE Energia

Utilize a iluminação natural do seu estabelecimento. A pintura da parede em cores claras diminui a necessidade de iluminação artificial durante o dia e deixa o ambiente mais fresco, gastando menos ar-condicionado.

Analise se não há lâmpadas acessas desnecessariamente. Busque utilizar lâmpadas que consomem menos energia, com fluorescentes ou LED, e limpe as luminárias e as lâmpadas.

Procure utilizar circuitos e interruptores que permitam o desligamento parcial de grupos de lâmpada, possibilitando economia durante o dia

Verifique se os condicionadores de ar e/ou refrigeradores estão trabalhando de maneira eficiente. Faça manutenções preventivas para verificar limpezas necessárias e problemas de vedação.

Um grande "ladrão" de energia são cabos e equipamentos com defeitos ou falhas no isolamento, emendas ou tomadas "improvisadas" nas instalações. Fique atento!

Instale equipamentos que consumam menos energia. Os que possuem selo Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica (Procel)/Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) nível A são uma boa solução. Não se esqueça de utilizá-los de acordo com as instruções indicadas no manual.

6. Analise como está O CONSUMO de água

Ao utilizar muito produto de limpeza, é necessário colocar mais água para a lavagem. Padronize os procedimentos de lavagem de alimentos e de limpeza das instalações para não gastar mais do que o necessário.

Instale tecnologias que ajudam a economizar água, como arejadores nas torneiras.

Vazamentos nos vasos e encanamentos são outra fonte de grande desperdício. Seus funcionários podem auxiliar nesse processo, identificando os vazamentos existentes.

Reutilize a água sempre que possível.



Torneiras com gotejamento ou com vazão elevada são os grandes vilões do desperdício. Use torneiras com controlador de pressão e vazão na cozinha e nos banheiros.



7. Dicas para ser mais produtivo

Capacite os colaboradores sobre a importância do consumo consciente. Estabeleça metas de redução de energia e água e dê incentivos, como uma porcentagem do valor economizado para cada funcionário.

Promova uma campanha interna para que os colaboradores busquem boas ideias de redução do desperdício.

Avalie o seu processo produtivo; muitas vezes, mudanças simples podem gerar grandes economias.

Divulgue as atitudes sustentáveis do seu negócio!

Capacite-se! Saber gerir um estabelecimento de alimentação não se resume à cozinha. Vários empreendedores falham por julgar que apenas sabendo cozinhar conseguirão gerir um negócio.

Para saber mais!

Primeiros passos para a sustentabilidade nos negócios. Um guia para Microempreendedores Individuais (MEI) de todos os segmentos colocarem em prática a sustentabilidade. Disponível em:

http://goo.gl/Gd09tp

Conteúdos específicos para Alimentação Fora Lar. Disponível em:

http://goo.gl/c8dEvV

Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Resolução RDC nº 216/2014.
Disponível em:

http://goo.gl/4RdMLo

SEBRAE

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

www.sebrae.com.br
0800 570 0800