

Estudo mapeia características que influenciam a produtividade dos bares e restaurantes no País

GESTÃO » *Treinar colaboradores e padronizar a produção estão entre os desafios*



Oferecer cardápio variado, com mudanças que levem em conta os pedidos dos clientes, a época do ano ou os preços dos ingredientes, pode fazer a diferença e garantir o sucesso do empreendimento

Entre o vai e vem de garçons e o aroma tentador de pratos saindo da cozinha, há uma complexa rede de processos que determinam o sucesso de um bar ou restaurante. Pensando em tornar a gestão desses estabelecimentos mais produtiva, Sebrae e Abrasel realizaram uma pesquisa inédita que revela quais são os principais desafios enfrentados por empreendedores do setor de alimentação fora do lar, ao mesmo tempo em que identifica oportunidades para o crescimento dos negócios no mercado.

Em um setor competitivo, medidas como treinamento da equipe, padronização dos serviços, definição de metas e adaptação às demandas dos consumidores são fundamentais para o destaque do negócio. No entanto, parte dos empreendimentos ainda não têm esses atributos, segundo o levantamento: a maioria dos empreendedores de bares e restaurantes não usam sistema de metas para avaliar o desempenho do negócio.

Além disso, outros desafios foram identificados, como a resistência à adaptação dos cardápios por parte de alguns estabelecimentos e o pouco incentivo ao treinamento dos colaboradores.

Para Vicente Scalia, analista de Competitividade do Sebrae, a busca pela produtividade precisa estar entre as prioridades de toda empresa, independentemente do segmento de atuação. “No contexto de bares e restaurantes, a produtividade não se limita ao resultado no caixa. Ela pode ser medida por outros aspectos, como a eficiência da operação e o engajamento da equipe”, comenta Scalia.

O líder de Conteúdo e Inteligência da Abrasel, José Eduardo Camargo, enfatiza que investir em um estabelecimento produtivo é investir no sucesso do negócio. “É essencial que os empreendedores reconheçam a importância de estratégias bem definidas para se destacarem no mercado e garantirem sua competitividade, especialmente em um setor

tão amplo e com alto número de concorrentes como o de bares e restaurantes”, ressaltou.

De acordo com a pesquisa, no que diz respeito à gestão de pessoas, 65,9% das empresas costumam reconhecer o trabalho dos bons colaboradores, sendo que cerca de 45% dos entrevistados afirmaram fazer esse reconhecimento por meio de alguma recompensa financeira aos funcionários. Outros 22,3% agradecem pessoalmente ao empregado que se destacou, 15,6% elogiam o trabalho dos bons colaboradores em reuniões internas e 8,4% oferecem algum benefício, como capacitação, cursos, comemorações, entre outros.

Entretanto, em relação ao desempenho do negócio, o levantamento indicou que 56,5% dos empreendedores não utilizam sistema de metas para avaliar a empresa, decisão que possibilitaria uma mensuração concreta dos resultados e entregas, além de tornar os processos internos

mais efetivos.

Pouco mais da metade (53,1%) dos empreendedores de bares e restaurantes entrevistados utilizam uma ficha técnica para todos os pratos. Esse é um instrumento para documentar o processo produtivo, a qualidade e o custo dos produtos servidos, já que permite a padronização tanto da produção quanto dos materiais. A ficha técnica também garante o padrão na preparação dos pratos, evitando variações na qualidade e apresentação, melhorando a experiência do cliente e a reputação do estabelecimento.

Entre a parcela que não adota a ficha técnica, o diagnóstico do Sebrae e da Abrasel mostra que 14,3% já estão em fase de implementação. Outros 22,6% adotam somente as receitas dos pratos, sem o detalhamento da ficha técnica, enquanto 10% possuem o padrão apenas para os pratos mais vendidos.

A pesquisa mostra que ainda há dificuldade em adaptar o ne-

gocio aos desejos dos clientes e à padronização gastronômica. Referente à montagem do cardápio, 33,6% dos estabelecimentos possuem pratos fixos, mas também acompanham as tendências do mercado, enquanto 31,1% mantêm o cardápio apenas com pratos fixos, que já são conhecidos e pedidos pelos clientes.

O estudo surpreende ao mostrar que 11,1% mantêm o cardápio com pratos fixos, sem mudanças, independentemente dos pedidos dos clientes, da época do ano ou dos preços dos ingredientes. O dado aponta para uma falta de capacidade de adaptação que pode afetar o sucesso do empreendimento.

Ainda de acordo com o levantamento, a minoria dos empresários do setor (9%) tem programas permanentes e estruturados para treinamento de seus empregados. Outros 37,9% ofertam cursos em situações eventuais, para sanar alguma deficiência detectada e 16,7% não custeiam nenhum tipo de curso ou treinamento.