

Como controle de desperdício levou xis do Litoral ao faturamento milionário

O Xis do Jonas, em Tramandaí, mantém o desperdício em apenas 0,3%, mesmo vendendo até mil lanches por dia no verão

➔ NEGÓCIOS

GUSTAVO MARCHANT

gustavos@jcrs.com.br

O Xis do Jonas (@xisdojonas), em Tramandaí, otimiza seus trabalhos na cozinha por meio do porcionamento, fator de correção e rigor sanitário para sustentar uma operação que dispara na alta temporada. "Se hoje tu não tiveres o que tu gastas muito bem controlado, tu estás só trocando figurinha, apenas rodando o teu dinheiro ou até fazendo dívida", resume Caroline Hidaca, à frente do negócio.

Enquanto boa parte do comércio da região sofre com a sazonalidade, ela transformou o controle de estoque e de insumos em estratégia de sobrevivência. A demanda, por exemplo, salta de 200 lanches por dia no inverno para até mil no auge do verão, e, mesmo assim, **a empreendedora consegue manter uma taxa de desperdício em patamares mínimos de 0,3%.**

O negócio nasceu numa tentativa de diversificar seu ramo de atuação. Caroline já administrava uma loja de confecção quando comprou o xis, e aproveitou os equipamentos de um pequeno delivery que pertencia ao antigo



Caroline Hidaca é o nome à frente do Xis do Jonas, operação que fica em Tramandaí, no Litoral Norte

proprietário, chamado Jonas — o nome, inclusive, segue, ficou no imaginário popular. Com a chegada da pandemia do Covid-19 e o fechamento de negócios em razão da quarentena, a tele-entrega virou sua única fonte de renda e também a sua escola.

"Pensa numa pessoa que não sabia fazer nada, nem bater uma maionese. Antes de começar a fazer alguma coisa que prestasse, fiz muita porcária. Se eu queria melhorar esse negócio, tinha que começar a estudar", recorda a empresária, que abriu a operação com uma chapa usada de R\$ 200,00 e, hoje, comanda uma cozinha que fatura de R\$ 300 mil a R\$ 1 milhão a depender do mês.

Tal resultado veio também em razão da inovação no cardápio. A fusão entre o xis prensado gaúcho e o conceito mais gourmet, popularizado pelo hambúr-

guer, foi a virada de chave. "O pulo do gato foi o tráfego digital e as receitas diferentes. Mantive a tradição do xis prensado e bem recheado, mas trouxe o queijo empanado e recheios como o strogonoff caindo por cima, coisas que antes tu só vias em hamburguerias", explica.

Toda grama conta

Para manter o Custo da Mercadoria Vendida (CMV) sob controle, a cozinha aboliu o "olhômetro". Antes de abrir a casa, tudo já fica devidamente fracionado e porcionado. Os hambúrgueres são pesados individualmente com 130g cada, enquanto molhos e acompanhamentos como calabresa, por exemplo, são separados em recipientes específicos.

A empreendedora entende que um dos erros mais comuns

das operações é precificar a proteína crua sem considerar a perda de água e gordura na cocção. Ela conta que o bacon, por exemplo, chega a dobrar o preço do quilo se considerarmos esse fator que afeta a margem de lucro.

Além da chapa, ela comenta que até mesmo o desperdício "invisível" aparece no faturamento. "Tu bates 1 kg de cheddar com leite no liquidificador e fica um monte no fundo que vai fora porque tu não consegues tirar bem. **"Se tu fizeres isso todos os dias num ano, imagina quanto dinheiro foi fora?"**, questiona a empreendedora, que defende que raspar bem e padronizar faz toda a diferença na cozinha.

Higiene é fundamental

Para evitar o desperdício com alimentos que duram pouco na geladeira, como proteínas cozi-

das, a equipe passou a congelar a produção com a ajuda de uma nutricionista que acompanha semanalmente a cozinha. Cada item é porcionado e etiquetado com a data de validade. "Tudo o que eu posso, produzo e congelo. A gente só tira do freezer o que realmente vai usar de acordo com nosso histórico de vendas", conta a empresária.

Já para evitar a contaminação cruzada, a casa aboliu os panos reutilizáveis e agora usa somente descartáveis para limpar as bancadas. Ao lado da bancada de montagem, também há uma pia de assepsia exclusiva para os colaboradores, que recebem ordens de lavar as mãos frequentemente.

O que vai fora também é controlado. O Xis do Jonas tem uma lixeira só para desperdícios: sobras de vegetais, pães danificados, molhos vencidos, tudo é pesado e anotado em uma planilha mensal, o que ajuda a controlar os gastos.

Do feed para a chapa

Caroline também apostou na internet para alavancar o negócio. Vencendo a timidez inicial de aparecer nas redes, hoje ela acumula mais de 240 mil seguidores e alcança cerca de 15 milhões de visualizações mensais com conteúdos educativos para outros empreendedores e o dia a dia dos bastidores do Xis do Jonas.

"Não adianta tu ter uma cozinha super bem equipada, uma embalagem top, tu precisas ter marketing. Tu precisas botar a cara na internet, falar do teu produto e mostrar para as pessoas que tu estás ali", resume.

Ciência é aliada no combate ao desperdício de alimentos

Mas afinal, qualquer cozinha consegue combater o desperdício de alimentos? Para a professora Simone Hickmann Flôres, mestra e doutora em Engenharia de Alimentos pela Unicamp e docente do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos (ICTA) da Universidade Federal do Rio Grande Sul, é totalmente possível que todos os negócios adotem pequenas medidas que evitem desperdícios.

"Não é necessário grandes investimentos para fazer essa minimização. **Basta adotar ações de planejamento, controle de estoque e treinamento da equipe.** Às vezes pode parecer

insignificante reduzir um pouco em cada preparo, mas se a gente somar isso em centenas de refeições diárias, vira um valor bem maior no fim do mês", explica Simone.

Segundo a especialista, jogar comida no lixo é jogar fora também tudo o que foi gasto para produzi-la: água, terra, energia e dinheiro. Por isso, medidas simples, como padronizar porções, usar fichas técnicas e controlar bem as datas de validade, evitam prejuízos que, por vezes, passam despercebidos nas cozinhas.

Mas, para além de cuidar do armazenamento e do preparo, a

universidade também busca dar outro destino ao que seria descartado.

No laboratório do ICTA, a equipe coordenada por Simone desenvolve embalagens biodegradáveis feitas com resíduos da indústria alimentícia.

"Trabalhamos muito com o aproveitamento de resíduos para produção de embalagens biodegradáveis. Fazemos desde filmes de proteína que podem ser cozinhados junto com o alimento até bandejas que substituem o isopor no meio ambiente", destaca a professora, sobre o trabalho da universidade para ajudar no segmento.



Simone Hickmann Flôres é professora do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Ufrgs