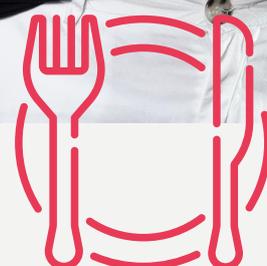
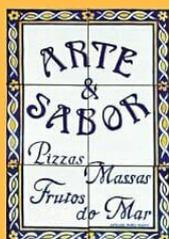


# Um cardápio de inovações



**Nome da empresa (fantasia):** Restaurante Arte e Sabor

**Nome dos empresários:** Leticia Mello e Wilker Andrade

**Cidade:** Paraty

**Setor econômico:** Serviços - Restaurante

O restaurante Arte e Sabor está localizado em Paraty desde 1991. A ideia inicial dos seus proprietários, Wilker de Andrade e Leticia Melo, era fornecer pastéis e lanches para os frequentadores do Centro Histórico de Paraty utilizando a cozinha da sua casa. Com o passar dos anos, o negócio foi se expandindo e o cardápio foi ficando mais variado, até que se tornou um restaurante à la carte.

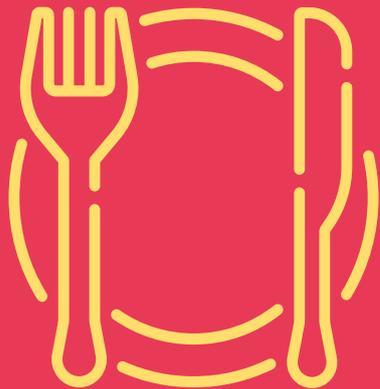
Em 2020, no período da pandemia, os filhos que antes estudavam e trabalhavam fora da cidade retornaram para ajudar no *delivery*. Passado o período crítico de isolamento, houve a necessidade de se aprofundar mais nos processos e na organização do restaurante, que, até então, havia se expandido sem nenhum planejamento.

## ***Pesquisa de mercado e clareza dos custos são fundamentais***

Em 2022, quando Leticia procurou o Sebrae, sua queixa inicial era não saber se o valor do cardápio estava de acordo com os custos que ela tinha no restaurante. A precificação era realizada sem pesquisa de mercado e sem uma análise assertiva com estudo dos lucros e despesas. Os empresários observavam o valor estipulado pelos concorrentes e o utilizavam como base de cálculo para o seu negócio.

De acordo com o DataSebrae, há pouco mais de 500 empresas no ramo da alimentação fora do lar em Paraty atualmente. Como é um ramo muito diversificado, era mais difícil entender a concorrência: os cardápios não eram iguais, bem como os custos. Além desses aspectos, a qualidade dos produtos também diferia, o que tornava a comparação mais desafiadora. Além disso, os pratos não eram padronizados, eram preparados de acordo com os colaboradores que estavam operando a cozinha.

Como saber seu diferencial e precificar de forma objetiva para que o restaurante lucrasse e pudesse crescer ainda mais?



## **O poder do trabalho em conjunto**

Letícia procurou o Sebrae e, no atendimento, foi indicado o produto do Sebraetec de Ficha Técnica de Produtos para Segmentos de Alimentação. Letícia formou uma equipe com seu esposo, filho e nora e distribuiu as tarefas como pesagem dos ingredientes dos pratos e alimentação das planilhas de controle entre eles e entre os colaboradores, que tiveram papel importante nesse processo. Todos os pratos do cardápio ganharam uma ficha técnica específica, os produtos eram pesados, registrados e colocados em planilhas de controle.

Com a ajuda da consultoria, a empresária começou a entender que o produto que ela comprava do mercado seria reduzido de acordo com os processos culinários – descascar, cozinhar, congelar e descongelar, por exemplo. Por isso foi tão importante catalogar e registrar todos os produtos para entender quando havia desperdício na produção e, principalmente, padronizar os pratos servidos.

Agora que o cardápio está com a precificação correta, é possível fazer algumas análises sobre a lucratividade do restaurante, que já ultrapassa 30% em relação a 2022.

## A importância da gestão

Atualmente, os empresários continuam buscando melhorar cada vez mais os processos e o ambiente de trabalho. Planejam a aquisição e a renovação de maquinários, para aumentar ainda mais a produtividade dos colaboradores, proporcionar um espaço seguro de trabalho e mais agilidade no atendimento ao cliente.

Os empresários continuam participando das atividades do Sebrae e de empresas do mercado. Eles entenderam a importância de compreender a gestão do negócio para oferecerem um serviço de excelência e planejam os próximos passos. Para 2024, programaram reformar e modernizar a cozinha, com base no processo de gestão *lean manufacturing*. Com essa receita de sucesso, o Restaurante Arte e Sabor continuará deixando seus clientes cada vez mais satisfeitos.





#### PERFIL DA AUTORA

Andriele Maia trabalha no Sebrae desde 2014, na área de Atendimento – Escritório Regional Costa Verde. Atua como analista de negócios. É graduada em Administração e pós-graduada em Marketing e Finanças.

Andriele escolheu escrever sobre a empresa Restaurante Arte e Sabor para mostrar a importância de uma boa precificação para o sucesso do negócio.