

Modelo de negócio colaborativo oferece redução de 50% em custos de restaurantes

Chefs e cozinheiros podem utilizar cozinhas compartilhadas e aumentar os lucros do próprio negócio

29/08/2016 17:25:08

Anualmente, cerca de sete mil chefs se formam em gastronomia no Estado de São Paulo e esse mercado de trabalho, assim como ocorre em diversas outras áreas, não absorve todos os novos profissionais, principalmente na atual situação econômica do país. Ao se deparar com a escassez de vagas em restaurantes renomados, muitos deles cogitam a possibilidade de abrir seu próprio negócio, mas acabam encontrando novos obstáculos, principalmente financeiros.

O investimento inicial para concretizar o sonho de ser proprietário de um restaurante gira em torno de R\$ 150 mil, além de uma média de R\$ 50 mil mensais para mantê-lo funcionando – valor correspondente ao salário dos funcionários e despesas administrativas, sem contar o gasto com os insumos necessários para elaborar as refeições. Essa realidade faz com que os recém-chegados ao mercado gastronômico brasileiro sintam-se inseguros para entrar de cabeça nessa empreitada, correndo o risco de não conquistar o retorno financeiro necessário e tornarem-se parte da estatística de empreendedores que não deram certo.

O resultado dessa conta para servir o próprio cardápio pode cair em até 50% para quem optar por utilizar uma cozinha colaborativa, sem investimento inicial para ter uma estrutura, apostando em um novo formato de negócio. A Cool Lab Store, empresa idealizada pela designer Caroline Makimoto, disponibiliza para locação diária uma cozinha equipada com os melhores utensílios para que o chef prepare e sirva seus pratos no próprio local, em uma estrutura que já estará pronta com mesas e cadeiras para receber o público em um ambiente aconchegante e inovador.

“O valor do aluguel mensal da cozinha varia entre 300 e 700 reais, incluindo a utilização de eletrodomésticos, louças, talheres e todos os materiais necessários para preparar e servir qualquer tipo de prato. Toda a arrecadação que o chef conquistar com a venda dos pratos é dele, não existe nenhuma taxa além do valor do aluguel previamente combinado”, comenta Caroline. Acrescenta-se a esse valor apenas o salário de possíveis funcionários e o gasto com os ingredientes, custos variáveis e que são de responsabilidade exclusiva do locatário.

Investir nesse novo formato é também uma oportunidade para testar receitas e analisar a aceitação

dos clientes, estabelecendo uma proximidade com o público, conversando sobre suas preferências e adequando as opções aos paladares dos visitantes. Diferente de um restaurante padrão que normalmente apresenta opções gastronômicas fixas, a cozinha colaborativa favorece a criatividade e pode ser utilizada como um termômetro para que o chef descubra quais de suas criações agradaram mais e investir na repetição desses pratos, montando um cardápio de sucesso.

Plano de negócio

A Cool Lab fica localizada em um bairro nobre de Santo André, em São Paulo, cercada por empresas e escritórios que representam clientes constantes para lanchonetes e restaurantes, além do seu próprio público, que diariamente visita as lojas colaborativas instaladas no local ou que utilizam seu espaço dedicado ao cowork.

Com esse ambiente propício, o sucesso da cozinha é garantido: considerando como tíquete médio da região o valor de R\$ 40 por refeição, sendo que a estrutura da cozinha colaborativa comporta até 100 pessoas, seria possível arrecadar R\$4 mil somente no horário do almoço, por exemplo. Se o chef trabalhar de segunda a sexta-feira, a estimativa de faturamento mensal seria de R\$ 88 mil. Subtrai-se desse montante cerca de 40 mil reais destinados à compra dos alimentos, R\$4,5 mil de salário de funcionários, considerando dois garçons e um auxiliar de limpeza, R\$ 4 mil correspondente ao pagamento a um subchef e, por fim, R\$15.400 de aluguel para utilizar a cozinha colaborativa por 22 dias, considerando o maior valor possível da diária.

Após a dedução de todos os custos necessários para manter a operação por um mês, o lucro seria de R\$ 24.100,00 reais. O chef poderia ainda servir diversas refeições durante o dia sem se preocupar com uma possível alteração no valor do aluguel, já que o período negociado com a Cool Lab corresponde a uma diária completa. Assim, em vez de servir apenas o almoço, ele pode preparar também um cardápio para o jantar, além de opções de café da manhã e da tarde, aumentando significativamente o seu lucro.