DINO - Divulgador de Notícias

Sebrae indica Gestão do Desperdício como uma maneira do setor alimentício enfrentar a crise

Uma prática comum no mundo dos negócios são os cortes de gastos quando a empresa está enfrentando uma crise. No entanto, não é apenas a economia que afeta o setor alimentício. Tendências sustentáveis, a preocupação com a saúde e a busca por conveniência também estão gerando cada vez mais impactos no setor, bom para alguns, e nem tanto para outros.

05/10/2016 16:30:42

De acordo com o Sebrae, transformações socioeconômicas e culturais estão transformando a maneira como os brasileiros comem fora do lar. A preocupação com a saúde, sustentabilidade e o tempo aliados à baixa fidelidade característica do setor são alguns dos fatores que mais impactam o processo de escolha do consumidor atual. Sendo que o novo consumidor também conta com delivery em casa via telefone ou internet.

Restaurantes como fast-foods e a quilo baratearam a refeição e satisfazem o consumidor trazendo também a questão do tempo. O setor de comidas rápidas e congeladas também são indicados como uma boa opção para investidores pelo Sebrae já que estão em ascensão.

Por outro lado, o antigo modelo de restaurante tem cada vez mais concorrentes diretos e substitutos com que se preocupar. Uma alternativa é diminuir os custos e mirar na parcela da população que se preocupa com sustentabilidade e saúde.

Em seu site, o Sebrae divulga 10 dicas para Gestão do Desperdício em um restaurante, como instalar torneiras com temporizadores nos banheiros, fazer o degelo dos freezers regularmente para diminuir o consumo de energia, manter os filtros dos ar-condicionados limpos e utilização de fritadeiras elétricas, que utilizam 60% menos óleo.

Nessa corrida, os restaurantes a quilo levam uma boa vantagem pois podem reunir saúde, conveniência e sustentabilidade em um único pacote, sendo que alguns ainda possuem espaços para eventos. Espaços como o do Restaurante Rekkanto, em Jundiaí, já reúnem tudo isso e mais, inclusive com delivery.

Portanto, para se manter competitivo no setor de alimentos é preciso, mais do que nunca, ficar atento às crescentes demandas do setor e procurar cortar o máximo dos gastos sem perder o charme e a qualidade do serviço.

Fontes:
http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/alimentacao-fora-do-lar-produtividade-eficiencia-e-sustentabilidade,0bacaa2302860510VgnVCM1000004c00210aRCRD