

# Alimentação Fora do Lar

## Diálogo Com Gestores

Nutricionista Milliane Freire



### NUTRICIONISTA

Resultado no prato, no bolso e na satisfação do seu  
CLIENTE



## REALIDADE...

### ► Investimento:

- Boa apresentação
- Bom atendimento
- Brindes



**MAS TUDO ESTÁ SENDO FEITO COM  
SEGURANÇA?**



## Qual o Papel do Nutricionista na área de Alimentação Coletiva?

Garantir uma Alimentação Saudável

Mas o que o Gestor, a equipe e o cliente entendem por Saudável?

**BONITO x SEGURO**

O Nutricionista irá contribuir para a permanência do estabelecimento no mercado



E para não deixar essa resposta tão subjetiva... O Nutricionista é o responsável técnico!

Acompanhando TODAS as etapas do Processo produtivo:

- Planejamento
- Compra
- Recebimento/Armazenamento
- Produção (Preparo)
- Distribuição
- Medição da Satisfação (interna/externa)



## NUTRICIONISTA: Responsável Técnico

CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

ALIMENTOS

PESSOAL

ESTRUTURA FÍSICA

EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS

(MBP/POPs)

Não “apenas” para cumprir fins de fiscalização (RSI)





## PLANEJAMENTO

O planejamento estratégico prevê o futuro da empresa, em relação ao longo prazo. De uma forma genérica, consiste em saber o que deve ser executado e de que maneira deve ser executado. Este é crucial para o sucesso da organização, e a responsabilidade deste planejamento assenta sobretudo nos gestores de topo, dado o nível de decisões que é necessário tomar.

## PLANEJAMENTO

- ▶ Dimensionamento de Estrutura Física (espaço e mobília): **layout que atenda a um fluxo mais racional e otimizado**
- ▶ Dimensionamento de Equipamentos e utensílios
- ▶ Dimensionamento de Pessoal
- ▶ Montagem da Equipe e definição das atribuições
- ▶ Definição de Cardápio
- ▶ Divulgando matéria-prima de alto valor nutritivo e que não fazem parte da cultura e do cotidiano alimentar da região
- ▶ Seleção e Visita técnica à Fornecedores (capacitação)

## DO QUE IRÁ DEPENDER O PLANEJAMENTO FÍSICO?

- ▶ Tipo de estabelecimento
- ▶ Tipo de público
- ▶ Espaço físico
- ▶ Tipo de produção
- ▶ Tipo de distribuição

## COMPRA/ RECEBIMENTO/ ARMAZENAMENTO

- ▶ Definição de Per Captas (volumes)
- ▶ Treinamento da equipe: quantidade, qualidade, Condições de higiene do transporte, do entregador e das embalagens, temperatura

DEFINIR E DEIXAR CLARA E EXPOSTA TODAS AS ROTINAS, NORMAS, REGRAS



## PRODUÇÃO

- ▶ Trabalho em PARCERIA com o Chef!
- ▶ Padronização de TUDO!
- ▶ Técnicas de Preparo
- ▶ Apresentação dos Pratos
- ▶ Fator de correção
- ▶



## DISTRIBUIÇÃO



## DISTRIBUIÇÃO

- ▶ Descrição minuciosa das preparações
- ▶ Revisar equipamentos e utensílios
- ▶ Descartáveis e temperos
- ▶ Como é feita a reposição
- ▶ Apresentação pessoal de TODA equipe
- ▶ Garçons: treinamento fundamental (cuidar no padrão do atendimento: nem menos, nem mais!)
- ▶ Higienização do ambiente/ utensílios



## PÓS-DISTRIBUIÇÃO

- ▶ Reaproveitamento
- ▶ Ajustes de produção
- ▶ Adequação de cardápio
- ▶ Adequação de pratos (buffets)





## RESULTADOS:

ALÉM DO CLIENTE MAIS SEGURO

REDUÇÃO DOS DESPERDÍCIOS  
REDUÇÃO DOS CUSTOS  
QUALIFICAÇÃO DOS PROCESSOS





## Pesquisa de Satisfação

Ouvir

X

Dar retorno

X

Fazer as correções

Seus clientes mais insatisfeitos são sua maior fonte de aprendizado. (Bill Gates)



*Pimentorium  
in anus outrem  
refrescus est*

Provérbio "latino"



## Quais as características do Nutricionista que atende essa área?

- ▶ Líder
- ▶ Capacidade de gerenciar equipe
- ▶ Detalhista (técnico + cliente)
- ▶ Comunicador
- ▶ Pró-ativo
- ▶ Inovador

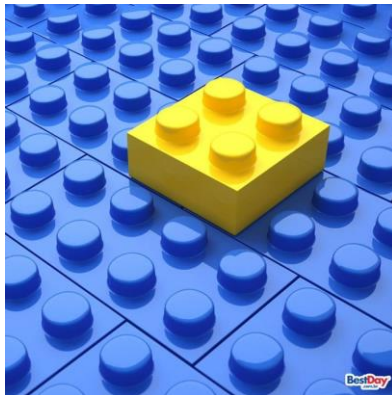
**NOSSO DESAFIO: PROMOVER A SAÚDE  
OFERECENDO O MÁXIMO EM SATISFAÇÃO  
GASTRONÔMICA**



**E ENTÃO...  
QUAL A RECEITA DO SUCESSO?**

**INSTALAÇÕES ADEQUADAS  
+  
BAIXA ROTATIVIDADE  
+  
TREINAMENTO CONTÍNUO  
E...**

**CONTRATE UM NUTRICIONISTA**



**E MOSTRE SEU DIFERENCIAL!**

MILLIANE FREIRE



[milliane.qualificar@gmail.com](mailto:milliane.qualificar@gmail.com)

(22) 99229-0827