



Savart.

gastronomia & nutrição



Empreendimentos Gastronômicos

Santa Catarina
CRN 10 – Novembro de 2013



Todo empreendimento tem um conceito, do mais simples ao sofisticado,

A definição desse conceito, depende de:

- ✓ Público alvo
- ✓ Ambiente
- ✓ Tipo de comida
- ✓ Tipo de serviço

O empreendimento deve suprir necessidade e anseios de um determinado público, por isso é preciso conhecê-lo!

As pessoas buscam Bares/Restaurantes/etc...

- ✓ Status
- ✓ Ambiente
- ✓ Clima
- ✓ Cardápio
- ✓ Curiosidade
- ✓ Preço
- ✓ Chef
- ✓ Estilo de serviço



Tipos de Restaurantes

- ✓ Tradicional (Cardápio extenso, decoração simples, público eclético)
- ✓ Restaurante Internacional (Hotéis)
- ✓ Gastronômicos (pequenos, com Chef's, rotatividade baixa)
- ✓ De especialidades (Grelhados, comida Baiana, Brasileira)
- ✓ Grill (churrascarias?)
- ✓ Brasserie (Alimentos e Bebidas – no Brasil choperias)
- ✓ Choperias (com mais itens brasileiros, serve à grupos)
- ✓ Fusion Food (Mescla elementos diversos, como métodos de cocção, apresentação de molhos e ingredientes.
- ✓ Típicos (De país, de Região, de Gênero)
- ✓ Fast Foods (Coffe shop, Lanchonetes, Self Service)
- ✓ Restaurante de Coletividades
- ✓ Catering

Tipos de Restaurantes

- ✓ Típicos (De país, de Região, de Gênero)
- ✓ Fast Foods (Coffe shop, Lanchonetes, Self Service)
- ✓ Restaurante de Coletividades
- ✓ Catering
- ✓ Buffet
- ✓ Casa Noturna
- ✓ Rotisserie
- ✓ Casa de chá
- ✓ Doçarias
- ✓ Sorveteria
- ✓ Pub
- ✓ Drugstore(lojas de conveniência)
- ✓ Casa de sucos e vitaminas

Food Trucks



Milk Truck

Feiras gastronômicas



Mercado Brasileiro

Investimento do consumidor em alimentação fora do lar, no último ano passou de 17% para 30%

Hábito de almoçar fora do lar durante a semana ,devido ao trabalho, representa 65%, já no final de semana o motivo principal é lazer com 55%.



Fonte:GS&MD Gouvêa de Souza

Mercado Brasileiro

- ✓ As classes C e D são responsáveis por 59% de tudo que é consumido no Brasil (Ministerio da Fazenda Julho 2010),
- ✓ Segundo Stuart Hart, essa nova organização financeira moldará uma nova empresa que marcará o século 21, precisamos criar produtos para eles.

Mercado Brasileiro

No Brasil ainda se abre restaurantes por causa do Glamour, esquece-se que é uma empresa e das mais difíceis de serem geridas, e onde, normalmente é o dono do negócio que vai ter que fazer tudo!

Mercado Brasileiro

Dificuldades apontadas por chefs para manter restaurantes:

- ✓ Valor da locação
- ✓ Dificuldade na contratação de Mão de Obra
 - ✓ Concorrência acirrada
 - ✓ Carga Tributária
 - ✓ Excesso de regras

Mercado Brasileiro.

Exigências Legais

Imóvel com planta aprovada e Habite-se

Verificar se o imóvel permite a atividade

Contador

Contrato Social da empresa

CNPJ

Inscrição estadual

Inscrição Municipal

Taxa de fiscalização

Licença de funcionamento

Bombeiros

Vigilância Sanitária

Por essas e outras:

No País :

1 Milhão de empreendimentos gastronômicos

Geram 6 milhões de Empregos

Faturam 82 Bilhões

Mas....Em cada 100 que surgem:

35 fecham em 1 ano

50 em 2 anos

75 em 5 anos

95 à 97 em 10 anos.....



O que fazer?

Profissionalizar, estudar.....



Quem pode ajudar....

Nutricionistas

Funções do Nutricionista LEI 8.234/1991

II - planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;



Dúvidas



 (11) 99409-9983 /SavartAline @SavartAline contato@savart.com.br

Savart.
gastronomia & nutrição

www.savart.com.br