

Resumo - Aula 02

Cardápios

Antes de iniciar a confecção de cardápios, deve-se realizar o levantamento dos fatores que interferem no seu planejamento, evitando, desta forma, futuras falhas no processo.

Análise dos fatores estruturais

Neste momento se faz necessária a avaliação da divisão da unidade, em setores/áreas, para determinar quais operações serão viáveis e quais deverão ser suprimidas do fluxo de processamento.

Exemplo 1: Caso a UAN não conte com uma área para pré-preparo de carnes, ficará inviável a aquisição de peças inteiras para preparo das refeições, uma vez que, caso aconteça, a carne deverá ser pré-preparada em outra área, podendo ocorrer contaminação cruzada. A solução neste caso é a compra de carnes já pré-elaboradas, prontas para serem preparadas.

Exemplo 2: Suponhamos que a unidade esteja trabalhando com vegetais *in natura* e, a pedido da administração, substituirá por vegetais minimamente processados, suprimindo a área de pré-preparo de vegetais. Pensando em custo operacional, a aquisição destes produtos pré-processados pode reduzir no mínimo em 20% o valor gasto para obtenção de vegetais limpos a partir de *in natura*. Na supressão de uma área de pré-preparo de vegetais, há a redução de gastos com água, energia, pessoal, produtos químicos, descartáveis usados no preparo e limpeza; produção reduzida de resíduos e redução de gastos com depreciação de equipamentos e utensílios. Avaliando por este contexto, seria indicada a substituição do produto *in natura* pelo pré-processado. No entanto, outros aspectos deverão ser avaliados, tais como: os produtos pré-processados fornecidos são considerados adequados sob o ponto de vista nutricional, sensorial e microbiológico? Sabe-se que a forma de processamento destes produtos não é adequada, sob o ponto de vista fisiológico (o vegetal permanece vivo até o momento do consumo), acarretando em danos tissulares, extravasamento de líquidos e componentes celulares, aumentando a contaminação microbiana e colocando em risco a saúde do comensal. Outro agravante é a ausência de legislação para este tipo de produto, fazendo com que os produtores se baseiem nas mesmas recomendações exigidas para vegetais *in natura*. Um erro grave, visto que os vegetais *in natura* não sofreram alterações que provoquem reações de fermento-cura, além de serem mantidos sob refrigeração, aumentando as chances de contaminação por microrganismos psicotróficos. Neste caso, para garantir a saúde do comensal, será necessário proceder com lavagem e higienização dos produtos, agregando custos que deveriam ser eliminados quando da supressão da área de pré-preparo.

Dentro da análise estrutural, deve-se levantar que equipamentos estão disponíveis em cada área, qual o número e capacidade destes e se estão em pleno funcionamento ou em processo de manutenção/correção. A ausência de determinados equipamentos poderão colocar em risco a operação de

distribuição de refeições, seja por acarretar em baixa qualidade do produto servido, em produção insuficiente ou em descumprimento do prazo de servimento. Qualquer um dos problemas gerados trará como consequência a insatisfação dos clientes externo e interno. Não basta apenas avaliar que equipamentos estão disponíveis na área de produção, mas em toda a cadeia produtiva, desde o recebimento até a higienização dos utensílios usados durante o servimento.

Questionamento 1: Caso não seja avaliada a capacidade do estoque (freezer, câmeras frias) como será possível prever a periodicidade de entrega de produtos resfriados e congelados?

Questionamento 2: Na ausência de balança na área de recebimento, como será possível avaliar se o fornecedor está realizando a entrega de mercadorias conforme pedido?

Muitos outros questionamentos são necessários.

Análise dos fatores sazonais

Uma das metas da produção de refeições é a garantia das características nutricionais e sensoriais do produto final, bem como a segurança microbiológica. A escolha de produtos de safra versus produtos de entresafra traz inúmeros benefícios para a UAN. Os produtos de safra, por serem aclimatados, apresentam aporte nutricional e qualidade sensorial superiores aos produtos de entresafra; são mais resistentes a injúrias, tendo a vida útil prolongada e sofrendo menores danos no pré-preparo, reduzindo a quantidade de resíduos gerados e; são mais baratos, diminuindo os custos com alimentação.

Análise dos fatores habituais

O cardápio deverá considerar os hábitos alimentares da população atendida, para que a aceitação do cardápio seja satisfatória. Para isso, além do levantamento do perfil do comensal, se faz necessário o investimento na compra de produtos regionais. Esta estratégia reduz os custos com o transporte (frete), valoriza a cultura da região e promove o desenvolvimento da região.

Análise dos fatores financeiros

Os gastos com a execução do cardápio deverão ser previstos antes de sua elaboração. É necessário determinar o quanto se pode gastar com gêneros alimentícios e não alimentícios, com pessoal, com manutenção, compra e conserto de equipamentos, com água, energia e combustível, entre outros (aluguel, telefone, internet, etc.).

Dependendo do tipo de unidade, há a necessidade de se firmar um contrato de prestação de serviço. Neste contrato, deverão ficar claras as responsabilidades

de cada pessoa jurídica (empresa cliente e empresa prestadora de serviço - terceirizada), ou seja:

- Quem fará a aquisição de gêneros?
- A contratação de pessoal será realizada por qual empresa?
- Quem fará a programação e o pagamento de treinamento de pessoal?
- A compra, manutenção e conserto de equipamentos serão realizados por quem e com qual periodicidade?
- Gastos com água, energia e gás serão arcados por qual empresa?
- E os custos para coleta de resíduos?

Além das responsabilidades atribuídas, deve ser fixado o valor da refeição. Neste caso, deve ser definido o valor de produção e o valor de cobrança. Lembrando que o valor de produção poderá ser dividido em custo com alimentos e demais custos. Quando isso ocorre, a definição do cardápio é facilitada, uma vez que as preparações poderão ser substituídas, não apenas por seus equivalentes nutricionais, mas por seus equivalentes em termo de valor para produção.

Análise do fluxo de clientes

É fator imprescindível conhecer a quantidade de clientes que freqüentam o restaurante/refeitório, para que possa ser programada a produção de refeições. Caso se faça uma produção escalonada, além deste aspecto fundamental, deve-se realizar o levantamento, a cada quinze minutos, do número de clientes, para que se possa prever a quantidade que deverá ser elaborada de determinada preparação.

Exemplo 1: Produção de bife de alcatra grelhado. A carne grelhada deverá ser produzida próximo ao horário de servimento, para evitar que perca as características sensoriais, aumentando o grau de satisfação do comensal. Para que não haja uma superprodução ou uma subprodução, é necessário conhecer: a capacidade da grelha ou chapa, o tempo de preparo dos bifés, a capacidade da cuba de servimento, o tempo máximo permitido para que fiquem em exposição, quantas pessoas passam neste período, quantos minutos levam para se servir e quantas escolhem o bife como carne principal, caso haja outra opção.

Análise do tempo de servimento

No caso de *self-service* deve-se avaliar quanto tempo o cliente leva para se servir no balcão de distribuição, desde o momento em que retira a bandeja e/ou o prato do aparador, até a sua saída do balcão. Na existência de várias ilhas de servimento, o cliente deverá ser acompanhado desde sua entrada, até a sua saída da área de servimento.

Caso seja realizado um estudo no sistema *a la carte*, deverá ser computado o tempo entre o pedido do cliente e a chegada deste à mesa.

Análise do tempo de permanência

A capacidade máxima, de um restaurante/refeitório, para receber os clientes, de forma confortável e adequada, deverá ser respeitada. No entanto, para oferecer uma previsão de tempo de espera para um outro cliente que aguarda, é aconselhável avaliar a permanência média dos clientes, contabilizando-se o tempo que o cliente despende, desde a entrada até a saída do estabelecimento.

Análise de gargalo

A análise de gargalo serve para evitar a formação de filas durante a permanência do cliente no estabelecimento, estudando suas causas e propondo soluções viáveis. Tais problemas muitas vezes são solucionados com a reorganização do fluxo de servimento.

Os locais e atividades que merecem maior atenção são:

- Balcão de distribuição – atividades controladas: produção de refeições; reposição de cubas e de utensílios de uso direto; pesagem (*buffet* por quilo); emissão de comanda
- Refeitório – atividade controlada: limpeza e liberação de mesas
- Caixa – atividade controlada: pagamento das despesas e emissão de nota fiscal

Componentes de qualidade em cardápios

Visando a elaboração e a avaliação de cardápios saudáveis, foi criado um método para facilitar este processo. O método, chamado de “Avaliação Qualitativa de Componentes de Cardápios”, avalia o cardápio utilizando os seguintes passos: análise diária, semanal e mensal do cardápio confeccionado.

Na análise diária, dos componentes do cardápio, deverão ser focadas:

- Técnicas culinárias empregadas;
- Coloração das saladas e combinação de cores;
- Frequência de alimentos ricos em enxofre;
- Disponibilidade de saladas com folhosas frescas;
- Frutas como sobremesas;
- Sobremesas doces;
- Taxas de gordura;
- Alimentos ou preparações com gorduras (carnes e frituras, principalmente).

Na avaliação semanal se faz a análise da frequência de:

- Alimentos fritos;
- Ingredientes ou técnicas culinárias repetidas;
- Frutas como sobremesas;
- Sobremesas prontas ou instantâneas;
- Sobremesas doces e alimentos fritos no mesmo cardápio;
- Corte de carnes gordurosas;
- Combinação de cores não atrativa;

- Dois ou mais alimentos ricos em enxofre, com exceção do feijão;
- Saladas de folhosas frescas.

A avaliação mensal utiliza as informações semanais para tabular os dados, quanto ao percentual de dias, que as características acima relatadas, aparecem, tentando, desta forma, corrigir o cardápio.

Programa de Alimentação do Trabalhador

Criação

O PAT foi criado pela Lei nº. 6.321, de 14 de abril de 1976, que faculta às pessoas jurídicas a dedução das despesas com a alimentação dos próprios trabalhadores em até 4% do Imposto de Renda (IR) devido. Está regulamentado pelo Decreto nº. 05, de 14 de janeiro de 1991, e pela Portaria nº. 03, de 1º de março de 2002.

Definição

É um programa de complementação alimentar no qual o governo, empresa e trabalhadores partilham responsabilidades.

Objetivo

Tem por objetivo melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas para a qualidade de vida, a redução de acidentes de trabalho e o aumento da produtividade.

Benefícios

- Para o trabalhador:
 - o Melhoria de suas condições nutricionais e de qualidade de vida;
 - o Aumento de sua capacidade física;
 - o Aumento de resistência à fadiga;
 - o Aumento de resistência a doenças e;
 - o Redução de riscos de acidentes de trabalho.
- Para as empresas:
 - o Aumento de produtividade;
 - o Maior integração entre trabalhador e empresa;
 - o Redução do absenteísmo (atrasos e faltas);
 - o Redução da rotatividade;
 - o Isenção de encargos sociais sobre o valor da alimentação fornecida e;
 - o Incentivo fiscal (dedução de até quatro por cento no imposto de renda devido).

- Para o governo:
 - Redução de despesas e investimentos na área da saúde;
 - Crescimento da atividade econômica e;
 - Bem-estar social.

Usuário

O PAT é destinado, prioritariamente, ao atendimento dos trabalhadores de baixa renda, ou seja, aqueles que ganham até cinco salários-mínimos mensais. Nada impede que outros trabalhadores usufruam do benefício, desde que a empresa não prejudique os demais.

Participação

O PAT é dirigido, especificamente, a pessoas jurídicas, que tenham pelo menos 1 trabalhador contratado e, que sejam sujeitas ao pagamento do Imposto de Renda. Empresas sem fins lucrativos, embora não façam jus ao incentivo fiscal previsto na legislação, podem participar do PAT.

Adesão ao PAT

A adesão consistirá na apresentação do formulário oficial adquirido nas agências dos correios, ou através da página eletrônica www.mte.gov.br. O comprovante de registro do próprio formulário deverá ser conservado na contabilidade da empresa.

A adesão ao PAT é voluntária e as empresas participam pela consciência de sua responsabilidade social.

As empresas podem participar do PAT de três formas:

- Beneficiária: concede um benefício-alimentação ao trabalhador por ela contratado.
- Fornecedora: prepara e comercializa a alimentação para outras empresas.
- Prestadora: administra documentos de legitimação, sejam impressos ou na forma de cartões eletrônicos ou magnéticos, para aquisição de gêneros alimentícios em supermercados (alimentação-convênio) ou para refeições em restaurantes (refeição-convênio).

Modalidades de execução

Autogestão: A empresa beneficiária assume toda a responsabilidade pela produção das refeições, desde a contratação de pessoal até a distribuição aos usuários. Ela mesma prepara a alimentação do trabalhador no próprio

estabelecimento ou faz a distribuição de alimentos, inclusive não preparados (cestas de alimentos).

Terceirização: O fornecimento das refeições, cestas de alimentos ou documentos de legitimação, é contratado pela empresa beneficiária junto às fornecedoras ou prestadoras de serviços de alimentação coletiva. As empresas fornecedoras ou prestadoras devem estar registradas no PAT, conforme o art. 8º da Portaria nº. 03/2002.

Refeição transportada: a refeição é preparada em cozinha industrial e transportada até o local de trabalho.

Administração de cozinha e refeitório: a empresa beneficiária contrata os serviços de uma terceira, que utiliza as instalações da primeira para o preparo e distribuição das refeições.

Refeição convênio: os empregados da empresa beneficiária fazem suas refeições em restaurantes conveniados com empresas operadoras de vales, tíquetes, cupons, cheques, etc.

Alimentação convênio: a empresa beneficiária fornece senhas, tíquetes, etc, para aquisição de gêneros alimentícios em estabelecimentos comerciais.

Cesta de alimentos: a empresa beneficiária fornece os alimentos em embalagens especiais, garantindo ao trabalhador ao menos uma refeição diária.

Participação do trabalhador no custo da refeição

De acordo com o artigo 4º da Portaria nº. 3 de 1 março de 2002, a participação financeira do trabalhador fica limitada a 20% do custo direto da refeição.

Dedução – Desconto do Imposto de Renda

O valor da refeição, considerado para dedução é de R\$ 2,49. O empregador arca com 80% do valor, ou seja, R\$ 1,99.

O valor do desconto será igual a relação entre a multiplicação do número de refeições servidas no ano pelo valor pago pelo empregador e o lucro bruto multiplicado por 100. Caso o valor do desconto ultrapasse a 4%, fica definido este como o valor máximo permitido.

Exigências nutricionais

A Portaria que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador é a Portaria nº. 193, de 5 de Dezembro de 2006, Publicada no DOU de 07 de Dezembro de 2006 (ver arquivo em pdf).