

ENTREVISTADOR: DIEGO
ENTREVISTADO: JUSSARA, SÓCIA
DE RESTAURANTE

Entrevista Qualitativa

Pergunta

QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS DESAFIOS ENFRENTADO NO DIA A DIA?

Resposta

Algumas dificuldades que temos seria manter a qualidade dos alimentos desde o momento de abertura até o momento de fechar; O gerenciamento de opções de acordo com preços no mercado (exemplo: o alface está com um preço no momento atual, porém alguns dias depois seu preço sofre um aumento, que outra opção de folha poderia substituir o alface mantendo a qualidade, porém de forma mais acessível?); Maneiras de acelerar o atendimento, mantendo uma boa qualidade; Inovações para lidar com a concorrência.

Pergunta

COMO VOCÊ ORGANIZA O CONTROLE DE ESTOQUE E PLANEJA SUAS COMPRAS PARA EVITAR DESPERDÍCIO? USA ALGUMA FERRAMENTA OU MÉTODO ESPECÍFICO?

Resposta

Fazemos compras para a semana principalmente do "grosso" (alimentos como arroz, feijão, óleo, etc.) e somente a compra de verduras ou coisas do gênero no dia para manter o alimento fresco. A quantidade comprada é de acordo com a demanda, buscando evitar o desperdício, e sempre temos um coringa, que seria um tipo de alimento que se caso necessário é preparado rapidamente. Outra maneira de evitarmos o desperdício é possuir uma boa qualidade e sabor no alimento, que também contribui.

Pergunta

EXISTE ALGUMA INFORMAÇÃO OU RECURSO QUE VOCÊ SENTE FALTA PARA MELHORAR SUA GESTÃO DE ALIMENTOS? SE PUDESSE MUDAR ALGO NO SISTEMA ATUAL, O QUE SERIA?

Resposta

A dificuldade, como citei anteriormente, seria o desperdício de alimento, falta de funcionários qualificados. Para mudança eu informatizava tudo, agregando com recursos mais avançados, até para manter um controle de estoque eficiente, mantendo uma boa higienização e uma boa equipe.

Pergunta

VOCÊ JÁ UTILIZOU ALGUMA FERRAMENTA DIGITAL PARA AUXILIAR NA GESTÃO DE ALIMENTOS? QUAIS FUNCIONALIDADES ACHA QUE UM SITE DEVERIA TER PARA SER REALMENTE ÚTIL?

Resposta

Não utilizamos nenhuma ferramenta digital para gerenciar alimentos, a única ferramenta usada seria o whatsapp para passar o cardápio para os clientes, cardápio que é feito manualmente e é copiado a mão, não temos um computador para informatizar lá, não temos maquininha que tarifam, entre outras ferramentas digitais. A solução seria informatizar tudo, desde o que sai na cozinha como o que está sendo recebido no caixa.