

MENUPI – APLICATIVO DE AVALIAÇÃO ALIMENTÍCIA

SILVA, Carina. S.¹; VIEIRA, Iuki. S.¹; PORTELLA, Luana. S.¹; GOMES, Maria. S.¹
Orientador Prof. OLIVEIRA, Mennandro M.²

¹Alunos do Curso Técnico em Administração ministrado pelo SENAI Feira de Santana - Bahia, matriculados na Turma G85675 – carina.silva@ba.estudante.senai.br.

²Docente do Curso Técnico em Administração – SENAI Feira de Santana – Bahia. mennandro@fieb.org.br

INTRODUÇÃO

O setor de refeições coletivas vem crescendo no Brasil devido ao fato das empresas atuarem somente no seu “core business” e, portanto, terceirizando os setores que não fazem parte dele. Com isso, aumentou significativamente o número de empresas que deixaram de administrar o restaurante da sua empresa e contrataram uma prestadora de serviço. De acordo com Gianesi e Corrêa (1994) a qualidade em serviços pode ser definida como o grau em que as experiências do cliente são atendidas por sua percepção do serviço prestado.

OBJETIVO

Desenvolver um aplicativo que têm como objetivo informar para as empresas terceirizadas que cuidam da alimentação de grande parte das indústrias, para que tenham facilidade de tomar conhecimento sobre o cardápio dos colaboradores e outras informações relevantes.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada será a qualitativa, trata-se de uma abordagem que orienta procedimentos de pesquisa sobre objetos de estudo que requerem descrições e análises não numéricas de um determinado fenômeno. Assim, é uma metodologia indutiva. Amplamente sua abordagem será sistemática, pois iremos coletar, avaliar e sintetizar a literatura existente sobre um determinado tema para chegar a conclusões gerais.

PROBLEMA DE PESQUISA

Focalizar e mensurar possíveis alergias, intoxicações e patologias dos colaboradores para a empresa estar preparada há entregar refeições adequadas para os mesmos. Assim surge o problema de pesquisa: identificando insatisfações dos funcionários relacionado a pessoas que possuem restrições alimentares, não podem consumir certos tipos de alimentos. Dessa forma é importante uma ação que se preocupe com saúde destes indivíduos. Entre as estratégias disponíveis no aplicativo, estão:

- ✓ Cadastro de informações relevantes para o processo;
- ✓ Avaliação e feedback do cardápio e
- ✓ Disposição para sugestões diárias.

RESULTADOS

As empresas de refeições coletivas são empresas prestadoras de serviços que fornecem refeições para empresas, escolas, universidades e hospitais. De acordo com Neves, Chaddad e Lazzarini (2000), a grande diferença dessas empresas é que as refeições são servidas no local de trabalho, ou seja, o consumidor recebe o alimento, ao contrário dos restaurantes e redes de fast-food, onde o mesmo vai de encontro com alimento. Com isso, duas observações podem ser feitas, primeiro não são os consumidores que escolhem as marcas ou os tipos de alimentos que irão consumir, segundo é que devido ao fato anterior, as empresas de refeições coletivas devem variar os alimentos servidos, mudando o cardápio periodicamente, para não enjoar os seus consumidores.

Segundo Albrecht e Bradford (1992), o momento da verdade é todo instante que o cliente tem um contato com a empresa e a partir desta experiência toma uma decisão sobre a qualidade do serviço e a qualidade do produto oferecido. O ciclo de serviços é desenvolvido a partir da sequência lógica de todos os momentos da verdade identificados. Desta forma, identificar os momentos da verdade e ordená-los no ciclo de serviços contribui para conhecer a opinião dos clientes e, principalmente, avaliar os pontos fortes e fracos. Grande parte das indústrias não percebem que existem pessoas com limitações alimentares que podem causar males a sua saúde, pensando nisso o maior propósito da nossa pesquisa é atender e compreender a necessidade de todos. Dessa forma, além de garantir qualidade de vida aos colaboradores, pode elevar a imagem da empresa, que se fortalece quando a organização demonstra cuidado com seus funcionários.

Solução Técnica: Promover a satisfação e valorização de todos os funcionários despertando também o senso de pertencimento dos colaboradores e reduzir o nível de desperdício de alimentos.

Benefícios:

- Elevar o índice de satisfação dos colaboradores;
- Redução de desperdícios de alimentos;
- Prevenção e controle da saúde ocupacional;
- Promover mais qualidade nos cardápios através desta ferramenta e
- Permitir um feedback diário, promovendo uma comunicação eficiente.



REFERÊNCIAS

ALBRECHT, K; BRADFORD, L. J. (1992) – **Serviços com qualidade: a vantagem competitiva**. Makron Books. São Paulo.
GIANESI, I. G.; CORRÊA, H. L. **Administração Estratégica de Serviços – Operações para a Satisfação dos Clientes**. São Paulo: Atlas, 1994.
NEVES, M.F.; CHADDAD, F.R.; LAZZARINI, S.G. **Alimentos; novos tempos e conceitos na gestão de negócios**. São Paulo: Pioneira, 2000.