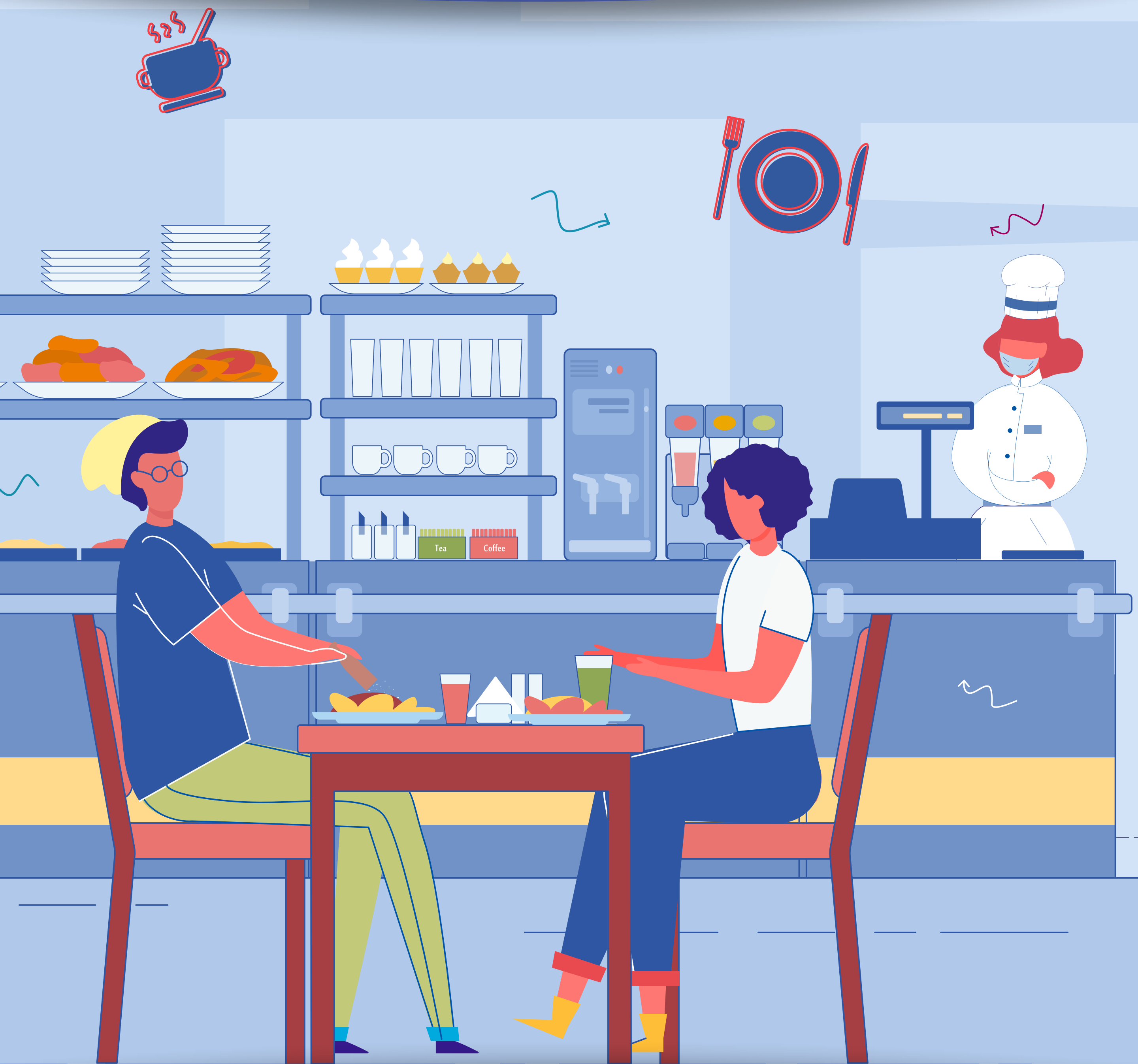


MERCADO

ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR BOAS PRÁTICAS EM TEMPOS DE CORONAVÍRUS



SEBRAE

SUMÁRIO

A importância dos cuidados preventivos

3

Mantenha boas práticas para garantir a segurança dos alimentos e a higiene e limpeza do ambiente

4

Novos formatos e necessidade de reinvenção

7

A IMPORTÂNCIA DOS CUIDADOS PREVENTIVOS



A alimentação fora do lar, sobretudo por meio do self-service, está incorporada ao cotidiano do brasileiro, que recorre a restaurantes como alternativa prática, acessível e saudável para sua refeição principal. Também é uma solução rápida para quem trabalha e precisa almoçar fora de casa. É fácil de encontrar, há variedade de alimentos e o preço é um atrativo.

Cientes de que a melhor forma de combater doenças contagiosas como a Covid-19, causada pelo Coronavírus, é por meio das práticas preventivas, empreendedores de todos os ramos estão adequando seus negócios para manter os clientes e, conseqüentemente, a saúde financeira de suas empresas.

No setor de alimentação fora do lar as preocupações são ainda mais urgentes, dada a natureza do negócio e as maiores possibilidades de contaminação, caso medidas especiais de segurança e higiene não sejam tomadas de imediato.

Uma das principais prioridades de quem empreende em um negócio de alimentação fora do lar deve ser a segurança dos alimentos e a higiene e limpeza do ambiente, dos equipamentos e utensílios necessários para a produção das refeições.

Por ser imprescindível garantir a saúde dos clientes, foi criada pela Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), a RDC 216/2004, uma regulação capaz de assegurar os direitos dos consumidores e que precisa ser seguida por todos os estabelecimentos de alimentação fora do lar.

Quando se trata das formas mais adequadas de manuseio dos alimentos, existem diversas regras de higiene e limpeza que necessitam ser respeitadas e cumpridas. Essas regras são chamadas de boas práticas, que significam as práticas de higiene que precisam ser obedecidas pelos manipuladores, desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo dos alimentos, até a venda para o consumidor final.

MANTENHA BOAS PRÁTICAS PARA GARANTIR A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E A HIGIENE E LIMPEZA DO AMBIENTE



O principal objetivo das boas práticas é evitar a ocorrência de enfermidades geradas pelo consumo de alimentos contaminados.

Para o empresário que já segue a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação elaborada pela Anvisa (RDC 216/2004), é fundamental, neste momento, revê-lo sistematicamente para saber se todas as regras estão sendo obedecidas. A referida Cartilha tem a finalidade de auxiliar os comerciantes e os colaboradores a preparar, armazenar e a vender os alimentos de maneira adequada, higiênica e segura. Dessa forma, os consumidores podem ficar despreocupados quando forem a um restaurante ou a uma pizzaria ou a um café, pois não haverá riscos de sofrer qualquer tipo de intoxicação alimentar.

Como o turnover de funcionários é algo frequente nesse segmento, é importante haver treinamentos periódicos com as equipes, para que todos estejam cientes das boas práticas na manipulação dos alimentos. E em tempos de Coronavírus, o cuidado com as boas práticas deve ser redobrado, apesar de o consumo na loja física ser drasticamente reduzido ou inexistente.

Nos estabelecimentos que continuam funcionando com 30% da sua capacidade, é imprescindível respeitar o espaçamento entre as mesas e limpar cadeiras e mesas de acordo com as normas vigentes.

Confira abaixo dicas preciosas de boas práticas para garantir a segurança dos alimentos e a higiene e limpeza do seu estabelecimento:

- » Aproveite este período para rever o seu planejamento de compras. Certamente, haverá uma diminuição drástica das compras de alguns itens, reduzindo seus custos;
- » Verifique se alguns equipamentos podem ser desligados para evitar consumo de energia desnecessária;
- » Reveja a sua produção e o seu cardápio, já que a produção irá diminuir nesse período;
- » Reforce a higiene pessoal dos seus colaboradores a todo o momento – a lavagem das mãos e o uso do álcool gel 70% são fundamentais;
- » No caso de delivery próprio, tenha atenção com as embalagens e os utensílios utilizados;
- » Converse com seus colaboradores sobre os cuidados na hora da entrega das refeições aos clientes;
- » Estimule o pagamento online, por meio dos aplicativos, ou por meio de cartões, evitando o pagamento em dinheiro neste momento;
- » Nos modelos drive-thru e take-away (retirada direta no balcão), tenha atenção também com as embalagens e a forma de entrega pelos colaboradores;
- » No que se refere à temperatura do alimento nos casos de delivery e take away: o que precisa estar quente, deve estar quente. O que precisa estar frio, não pode estar murcho. Parece óbvio, mas com a demanda crescente desses modelos de venda, a produção precisa ser mais ágil e a qualidade do alimento precisa estar garantida.
- » Divulgue o seu cuidado com as boas práticas na manipulação dos alimentos e com as regras de higiene e limpeza para os seus clientes nas redes sociais da empresa. Essa também será uma boa maneira de divulgar o seu negócio e mostrar que está preocupado com a saúde dos seus consumidores.

Dica de Ouro

Em alguns casos, empresários estão filmando as operações de preparação dos alimentos e exibindo-as nas diversas mídias de divulgação, juntamente com as mudanças no cardápio e informações sobre seus canais de venda.



NOVOS FORMATOS E NECESSIDADE DE REINVENÇÃO



Diante de um cenário epidêmico global e a variedade de oferta no mercado, os consumidores que já estavam mais atentos, exigentes, bem informados e seletivos em relação ao local escolhido para fazer suas refeições, agora exigem um atendimento ainda mais acolhedor e responsável.

Para atender às exigências preventivas na sua empresa, vale desde a disponibilização de álcool gel 70% na entrada dos estabelecimentos quanto próximo ao local onde estarão servidas as comidas - no caso dos restaurantes self-service.

Não esqueça: os clientes desejam, além da comida saborosa, um cardápio diversificado, um ambiente agradável e um atendimento de qualidade. Por isso, é importante dar ênfase a um trabalho de aprimoramento do negócio através da condução de uma gestão profissionalizada na empresa.

Ter um site bem elaborado e informativo, estar inserido no serviço delivery através de aplicativos e manter páginas nas redes sociais são apenas algumas formas de reinventar-se no mundo dos negócios através das novas tecnologias. No cenário atual, o potencial do comércio virtual deve ser avaliado por qualquer empresa que deseja manter-se no mercado.

O Coronavírus e as formas de contaminação

O Coronavírus é de fácil transmissão e, de acordo com as autoridades sanitárias, essa transmissão acontece da mesma maneira que outros vírus de outros tipos de gripe: dispersão de gotículas de saliva através de tosse ou espirro, e por manuseio de objetos e superfícies contaminados e depois levar as mãos aos olhos ou à boca. Assim, é essencial manter bons hábitos de higiene, como lavar as mãos constantemente. Os primeiros sintomas costumam aparecer em 2 a 14 dias.

O Coronavírus pode se disseminar das seguintes formas:

- Contato com objetos ou superfícies contaminadas, seguido de contato com a boca, nariz ou olhos;
- Contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão;
- Tosse;
- Espirro;
- Contato com secreções respiratórias.





Quer saber mais?
Acesse o site do Sebrae e conheça outros conteúdos.

www.sebrae.com.br **0800 570 0800**

