

HUB·FS

COWORKING E
COZINHA COLABORATIVA

FOODSERVICE
WEEKEND 

16,17e18 • SET • 2016



CENÁRIO

Todo restaurante possui um conceito; do mais simples ao mais sofisticado, pressupõe-se um público-alvo, um ambiente, um tipo de comida, um tipo de serviço, diversos aspectos que compõem esse produto restaurante.

“Qualquer que seja o conceito, deve haver um público para sustentá-lo, uma clientela que vá ao restaurante e esteja receptiva ao tipo de serviço oferecido, à comida, ao preço e à atmosfera.



INTRODUÇÃO

O segmento de alimentação cresceu significativamente nos últimos anos, além de ter evoluído na mesma proporção. Este crescimento e evolução foram bastante influenciados pela exigência dos usuários que têm como referência a inúmera variedade de produtos e serviços que estão disponíveis quando consomem refeições fora do lar.

A maior demanda por serviços de alimentação torna maior a necessidade de encontrar alternativas criativas e concretas que possibilitem a melhoria constante e sistemática de qualidade e produtividade destas organizações, garantindo um diferencial competitivo.



INTRODUÇÃO

NOS DIAS DE HOJE PRECISAMOS...

- Usar Estratégias Empreendedoras para garantir a sustentabilidade do negócio;**
- Inovar em Tecnologia e Processos Produtivos;**
- Fazer Gestão de Pessoas;**
- Gestão de Custos;**
- Gestão de Cardápios;**
- Gestão da Qualidade;**
- Gestão do caos... Criando oportunidades e inovando...**

EXPECTATIVA DO CLIENTE

- **UM SERVIÇO QUE SATISFAÇA ÀS SUAS NECESSIDADES DE FOME**
- **UMA ALIMENTAÇÃO QUE LHE DÊ CONFIANÇA QUANTO À SANIDADE DO PRODUTO(DE ONDE VEIO, COMO FOI PRODUZIDO E COMO SERÁ SERVIDO)**
- **INFORMAÇÕES SOBRE O QUE LHE É SERVIDO**
- **UM MOMENTO DE REPOUSO - LOCAL COM CONFORTO AMBIENTAL**
- **OPORTUNIDADE DE ESCOLHAS - CARDÁPIO NOVO COM OPÇÕES.**
- **MONTAGEM CRIATIVA - COMBINAÇÕES DIFERENTES DE COMPONENTES E MOLHOS.**
- **MELHORIA DA RELAÇÃO - O RESTAURANTE PASSA A SER UM PONTO COM REFERÊNCIA.**
- **SERVIÇO - O PRATO É PERSONALIZADO DE ACORDO COM A ESCOLHA.**
- **FELICIDADE PELA NOVIDADE COM A ESCOLHA.**

QUALIDADE TECNOLÓGICA

- Evoluindo nos processos de produção;
- Evoluindo nos equipamento;
- Evoluindo na capacitação e conhecimento;
- Evoluindo respeitando o meio ambiente;

Tendências da Alimentação

- Sensorialidade e Prazer;
- Saudabilidade e Bem Estar;
- Convivência e Praticidade;
- Confiabilidade e Qualidade;
- Sustentabilidade e Ética.

REALIDADE ...

- A população mundial atingiu a marca de 7,2 bilhões de pessoas;
- A população do Brasil atingiu a marca de 205 milhões de pessoas;
- Para isso temos que mudar conceitos e distribuir melhor os recursos, utilizar as tecnologias corretas, uma vez que mais de **12,4 milhões de toneladas** de alimentos estão disponíveis diariamente para o consumo no mundo;
- A média de fornecimento no Brasil é de **62 bilhões** de refeições por dia.
- Gastamos **5 bilhões por ano** no Brasil com desperdício de comida, que gera aumento de 32% no preço final para o cliente;

Algo tem que ser mudado com urgência...



Por que investir em tecnologia?

- Segurança no Processo
- Produtividade
- Diferenciação
- Qualidade/Alimentação Saudável
- Padronização
- Redução de Custos
- Responsabilidade Ambiental
- Competitividade
- Atendimento a Legislação
- Redução do desperdício

O que é trabalhar com tecnologia hoje?

É a capacidade de usar o conhecimento técnico e a tecnologia como instrumento para compreender e propor soluções práticas e economicamente viáveis, garantindo a qualidade e segurança no preparo dos alimentos.



Cook Chill

É um sistema de produção, onde os alimentos são cozidos de forma tradicional, ou em forno combinado e imediatamente resfriados em blast chiller (resfriador rápido) e armazenado em câmaras frigoríficas de 0 a 3° C ou congelados a -18° C, para posteriormente serem finalizados.

Cook Chill surgiu em meados dos anos 70 nos Estados Unidos devido ao trabalho da NASA.

Para liofilizar os alimentos era necessário o ultra congelamento.



Tecnologia Sous Vide

A tecnologia sous vide (sob vácuo) trata-se de um sistema revolucionário desenvolvido na França, que basicamente consiste no cozimento do alimento sob vácuo, em exclusivas embalagens plásticas com alta barreira e resistência térmica, garantindo uma qualidade de retenção e manutenção de sabor, odor, cor, textura e aparência do produto .



ARMAZENAMENTO

TABELA DE TEMPERATURA X ARMAZENAMENTO SOUS VIDE

- Temperatura de Armazenamento -18° C conservar por 90 dias
- Temperatura de Armazenamento -5° C conservar por 30 dias
- Temperatura de Armazenamento 0° C até $2,5^{\circ}$ C conservar por 30 dias.
- Temperatura de Armazenamento 3° C á 5° C conservar por 15 dias
- Temperatura de Armazenamento de até 7° C conservar por 5 dias

Finalização

- Controle tempo e temperatura para o produto dependendo do tamanho e composição do produto
- Pode ser aquecido no forno combinado ou em banho-maria.
- Utilização do produtos de acordo com a necessidade e demanda .
- Finalização é rápida e segura



UTILIZAÇÃO DAS TECNOLOGIAS

- Eventos
- Hotelaria
- Hospitais
- Supermercado
- Fast Food
- Restaurantes



CAP COLD





Cap Kold

- Aumenta a segurança dos alimentos
- Produção por demanda e pode ser estocada por até 45 dias em refrigeração á 0° C
- Mantem a qualidade do produto e consistencia
- Cria padrão nas preparações

Cap Cold - BENEFÍCIOS



- Prepara produtos em larga escala
- Mantem textura, cor, sabor, evita evaporação
- Controla a temperatura durante todo o processo
- O mesmo equipamento cozinha e resfria o produto, aumenta o shelf life
- Controle de HACCP de todo o processo



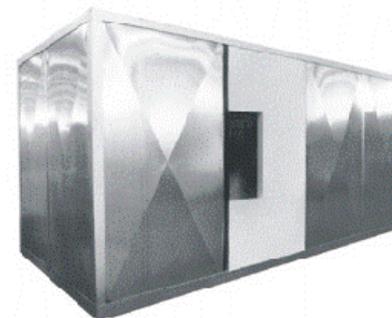
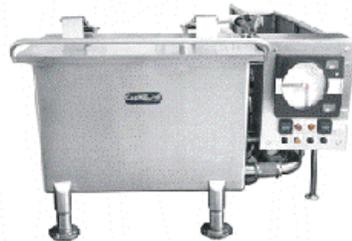
Cap Cold - BENEFÍCIOS

ECONOMIA ...

- Reduz gasto com matéria-prima em até 10%
 - Reduz o desperdício
 - Elimina problemas de sazonalidade
 - Economia nas compras
 - Aumenta o controle sobre produto pronto
- Reduz os custos de 30% a 50%
- Reduz os gastos com higienização dos equipamentos
- Reduz o consumo de energia



CAP COLD_EQUIPAMENTOS





MENSAGEM FINAL....



“Alquimia dos alimentos- sim porque **cozinhar** é muito mais do que simplesmente aplicar conhecimentos técnicos, químicos ou físicos. Aliados a tudo isso existe o componente **amor** e este não esta pronto ainda para desvendar os seus segredos...” Hervé This

Hoje esta comprovado que as refeições são boas quando tecnicamente reunidas, artisticamente compostas e devem ser preparadas com amor.

Por isso que a gastronomia hoje é “ Amor, Arte, Técnica e Ciencia”...





CONSULTORA DE NEGÓCIOS EM ALIMENTOS & TECNOLOGIA



Simone Valvassori
Nutricionista CRN-3: 3323

svalvassori@simonevalvassori.com.br

simone.valvassori@ig.com.br

svalvassori6@gmail.com

(11)9 9936-7517

www.simonevalvassori.com.br