

## PLANEJAMENTO E GESTÃO DE RESTAURANTES

Gabriela Binato MARTINS<sup>1</sup>; Moacir FERNANDES<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Centro Universitário Lusíada – Curso de Administração, gabrielabinato@gmail.com;

<sup>2</sup> Centro Universitário Lusíada – Curso de Administração, moaf@ig.com.br

### Introdução

O trabalho em questão aborda o tema de planejamento de restaurante e como gerenciar suas principais etapas para ter um grande negócio. O número de pessoas que necessitam alimentar-se fora de casa vem crescendo a cada ano e por consequência o número de restaurantes aumenta e requer maior planejamento adequado.

Para que os restaurantes tenham sucesso em longo prazo, necessitam criar algumas estratégias e colocá-las em prática, como: acompanhamento dos custos, escolha de bons fornecedores e bem-estar dos seus funcionários; em relação aos clientes: qualidade nos alimentos oferecidos e diferencial no atendimento.

**O objetivo deste trabalho é mostrar como devemos planejar e gerenciar um restaurante, para atender todas as demandas do mercado.**

### Planejamento Estratégico

É o processo de analisar uma organização com suas ideias, faz parte do seu cotidiano, pois serve para dar segmento e estrutura. Nenhum empreendimento funciona sem um bom gerenciamento no dia-a-dia. Em qualquer organização, se faz necessário ter um prévio planejamento de como vai ser executado e colocado em ação o pensamento inicial do negócio. O Planejamento Estratégico possui fases que devem ser seguidas para se obter o sucesso que foi almejado. Segue abaixo, as etapas a serem seguidas:

- Estabelecimento da Identificação Organizacional;
- Análise Interna e Ambiental;
- Formulação de estratégia / Implementação da estratégia.

### Importância dos Gestores

Um bom gestor, dentro de uma organização, tem como papel ficar atento a necessidade de cada funcionário que compõe sua equipe de trabalho. Além disso, tem como meta contribuir para uma boa formação de equipe e ser capacitado e preparado para dar o suporte necessário para todos. O papel do gestor é:

- Planejar a Produtividade do Trabalho;
- Avaliação e Consulta;
- Análise Financeira.

### Fornecedores

Fornecedor é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços. (art 3º lei consumerista, 2013).

- Notoriedade e prestígio do fornecedor no mercado;
- Conhecer suas instalações;
- Relação qualidade/ preço dos artigos fornecidos;
- Relação da quantidade consumida por produto;
- Número de entregas semanais;
- Prazos de pagamento;
- Descontos de pronto pagamento.

### Compras

A função de compras é um segmento essencial dentro de um restaurante, consiste em decidir “A Quem Comprar” e “Como Comprar”. Supri suas necessidades, planejá-las quantitativamente e satisfazê-las no momento certo com as quantidades corretas para sua venda.

### Gestão de Restaurantes

Devido à correria que temos no dia-a-dia, o restaurante está cada dia ganhando mais espaço dentro do mercado, pois quem trabalha fora dificilmente tem a oportunidade de ir até sua casa e preparar algo mais caseiro para comer.

Figura 1 – Alimentação fora de casa



### Referências bibliográficas

ALIMENTAÇÃO fora de casa: Alimentação fora de casa. 2013. Disponível em: <<http://www.correioUberlandia.com.br/cidade-e-regiao/alimentacao-fora-de-casa-aumenta-63-em-sete-anos-em-uberlandia-diz-cepes/>>. Acesso em: 24 ago. 2015.  
CODIGO civil: Código civil. 2013. Disponível em: <<https://www.portaleducacao.com.br/direito/artigos/27798/definicao-de-fornecedor>>. Acesso em: 21 set. 2015.

### Promoção

Centro Universitário Lusíada – UNILUS  
Programa de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão do UNILUS - PPGPE  
Comitê Institucional de Iniciação Científica do UNILUS - COIC  
Núcleo Acadêmico de Estudos e Pesquisas em Educação e Tecnologia do UNILUS - NAPET

