

# Como melhorar a gestão de estoque de alimentos e bebidas?

## *Receber e armazenar os produtos adequadamente*

Essa etapa exige bastante cuidado e atenção, pois os alimentos devem ser armazenados de forma correta para evitar desperdícios e prejuízos, principalmente os perecíveis. É essencial verificar a validade de cada item, a temperatura do local e realizar a distribuição dos insumos. O gestor deve realizar o processo e acompanhar diariamente o estoque, a fim de evitar falhas. Se possível, o trabalho deve ser efetuado em conjunto com um nutricionista para certificar a segurança alimentar do empreendimento.

## *Dica #1 de gestão de estoque de alimentos: Preste atenção aos cuidados sanitários*

A gestão de estoque é algo fundamental em empresas de todos os segmentos. Mas, no setor de *food service*, é ainda mais crucial. Afinal, estamos falando de produtos que são mais sensíveis e que têm muito mais chances de estragar. Isso porque alimentos perecíveis e produtos frescos são mais propensos a danos e contaminações se não forem armazenados corretamente.

E o cuidado nesse sentido começa com o ambiente em que os produtos serão armazenados!

**Neste sentido, é fundamental seguir as normas de saúde e higiene estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), para que os produtos não sejam contaminados e também para evitar que os alimentos e as bebidas estraguem antes mesmo do prazo de validade.**

Aqui vão algumas dicas importantes para isso:

1. Mantenha o piso, a parede e o teto conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos. A manutenção das superfícies que entram em contato com os alimentos – como bancadas, balcões e gavetas – também é muito importante. Elas devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos;
2. As janelas devem possuir telas, como forma de impedir a entrada e a infestação de insetos e outros animais. Além disso, objetos sem utilidade (que podem servir de abrigo para “visitantes indesejados”) devem ser retirados da área de estoque;
3. A limpeza do ambiente é essencial para prevenir e afastar baratas, ratos e outras pragas;
4. Nunca guarde produtos de limpeza junto com os alimentos;

5. Os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com as áreas de armazenamento de alimentos;
6. Alimentos prontos devem ser armazenados separadamente de alimentos semiprontos e crus;
7. Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser mantidos em recipientes limpos e identificados com: nome do produto; data da retirada da embalagem original; prazo de validade após a abertura.

## *Dica #2 de gestão de estoque de alimentos: Crie categorias para segmentar os produtos*

Outra dica importante para gerar maior eficiência na gestão de estoque de alimentos e bebidas é criar categorias para separar os diferentes grupos de produtos armazenados.

Essa é uma estratégia interessante porque cada tipo de alimento ou bebida tem suas necessidades específicas em termos de padrões de armazenamento. **Com essa classificação, você poderá dividir a área do estoque e criar ambientes propícios para os diferentes tipos de produtos.**

Exemplos de categorias:

- *Grãos e farelos;*
- *Derivados de leite;*
- *Produtos congelados;*
- *Bebidas alcoólicas;*
- *Bebidas não alcoólicas;*
- *Pastas;*
- *E assim por diante.*

Além de ajudar a organizar o estoque, essa categorização é o primeiro passo para criar uma padronização do seu estoque – assunto da nossa próxima dica.

## *Dica #3 de gestão de estoque de alimentos: Tenha um mapa para organização e gestão de estoque*

A desorganização da área de estoque de alimentos e bebidas pode prejudicar o seu negócio de diferentes maneiras:

Primeiro, a desorganização faz com que os profissionais não consigam encontrar rapidamente os ingredientes que precisam. Isso, por sua vez, resulta em menos eficiência e rapidez no preparo dos alimentos. Consequentemente, a produtividade é afetada, o que muitas vezes leva à insatisfação dos clientes pela demora no atendimento.

Além disso, por conta da falta de organização no armazenamento, é muito provável que alguns alimentos e bebidas acabem sendo esquecidos em algum canto escondido do estoque. Resultado: os produtos acabarão estragando, gerando desperdício e prejuízo.

**Para evitar que isso aconteça, crie um mapa do estoque, indicando os locais para armazenamento de cada item.**

Essa organização da área vai garantir que todos os funcionários saibam exatamente onde os produtos devem ser alocados, facilitando a visualização de todos os itens e garantindo que o estoque continue organizado no longo prazo.

## *Dica #4 de gestão de estoque de alimentos: Padronize os processos da área de estoque*

Além de criar um padrão para a organização do estoque, é importante padronizar os processos relacionados a essa área.

Exemplos de procedimentos que podem ser levados em conta nesse sentido:

- Onde e como os pacotes de alimentos abertos devem ser armazenados;
- Quando e como as bebidas devem ser colocadas na geladeira;
- Qual é a forma correta de armazenar produtos congelados;
- Como descongelar os alimentos e quem é responsável por isso;
- Qual é o procedimento no caso de encontrar algum produto danificado/estragado;
- E assim por diante.

A padronização desses processos vai garantir o melhor funcionamento do estoque, aumentando a eficiência dessa área e diminuindo as chances de perda de alimentos e bebidas por conta de falhas dos funcionários.

## *Dica #5 de gestão de estoque de alimentos: Controle o tempo de utilização dos produtos*

Pare para pensar:

Sabendo quanto de cada ingrediente é utilizado semanalmente, você pode se programar para fazer compras levando em conta a demanda. Assim, poderá aproveitar algumas promoções sazonais de alimentos e bebidas com mais segurança.

Digamos, por exemplo, que você saiba que sua pastelaria utiliza 10 quilos de farinha por semana. Se encontrar no Roldão uma oferta sazonal da sua farinha favorita, você poderá garantir esse ingrediente para duas semanas (ou mais!). Afinal, sabe que o produto será realmente utilizado e você não perderá dinheiro.

Ou seja, saber qual é a média de tempo de utilização de cada tipo de produto vai ajudá-lo a aprimorar seu cronograma e volume de compras!

Para fazer esse controle, siga estes passos:

- *Liste todos os alimentos e bebidas que você utiliza em seu estabelecimento;*
- *Registre a data de compra de cada produto e também anote a data em que aquele item foi finalizado;*
- *Depois de fazer esse acompanhamento durante alguns meses, você já terá conhecimento do tempo médio de utilização de cada alimento e bebida do estoque;*
- *E ainda, depois de um ano, terá conhecimento sobre as variações sazonais de demanda e utilização de determinados itens. Pode ser, por exemplo, que sua confeitaria utilize uma quantidade de chocolate acima da média na época da Páscoa; ou que o seu bar produza mais petiscos durante os meses da Copa do Brasil.*

**Quanto mais conhecimento detalhado você tiver sobre as demandas e sobre a utilização de cada item do seu estoque, mais preparado estará para comprar os alimentos e as bebidas de maneira estratégica e eficiente, evitando a falta ou o excesso de produtos no estoque.**

## *Dica #6 de gestão de estoque de alimentos: Utilize a metodologia curva ABC na sua gestão de estoque*

Ao monitorar a utilização dos alimentos e bebidas do seu estoque, você poderá identificar quais são os itens mais utilizados e quais são os que têm menos demanda. A

partir daí, você poderá organizar essas informações utilizando a metodologia chamada curva ABC.

*Este é um método de classificação dos produtos do estoque que separa os itens de acordo com sua importância e impacto dentro das operações.*

Na curva ABC, os itens são separados como:

- **A:** de maior importância, valor ou quantidade;
- **B:** com importância, quantidade ou valor intermediário;
- **C:** de menor importância, valor ou quantidade.

Entender a importância de cada alimento ou bebida em seu estoque vai ajudá-lo a saber como alocar melhor seu capital e como comprar estrategicamente.

Se você sabe, por exemplo, que carne moída e pão são classe A (mais utilizados e mais vendidos) e que batata e alface são classe B (com venda e utilização mediana), pode direcionar o orçamento de compra de acordo com os respectivos impactos desses itens.

### *Dica #7 de gestão de estoque de alimentos: Monitore o desperdício de alimentos e bebidas*

Por fim, para entender melhor o que está causando esses problemas, recomendamos que você acompanhe de perto os produtos perdidos e/ou desperdiçados.

Para isso, registre cada item perdido e inclua a razão da perda.

Estes são alguns motivos que podem causar desperdício ou avaria de alimentos e bebidas:

- Vencimento do prazo de validade;
- Armazenamento incorreto;
- Produto já veio danificado do fornecedor;
- Problemas no estoque (se o produto foi extraviado ou ficou escondido por conta da desorganização, por exemplo);
- Etc.

**Sabendo quais são os principais problemas que estão causando perda de alimentos e bebidas no estoque do seu estabelecimento, você poderá agir para corrigir essas falhas.**

Por exemplo:

- *O problema central é o armazenamento incorreto? Portanto, é preciso adequar o ambiente do estoque para resolver essa questão;*
- *A falta de organização está gerando perda de alimentos e bebidas? Então, fazer um mapeamento do estoque pode ajudar nesse sentido;*
- *Está tendo muitos casos de produtos que já vêm danificados do fornecedor? É hora de rever essa questão.*

E ainda há o fato de que se os produtos estão vencendo antes de serem totalmente utilizados, você pode estar comprando mais itens do que o necessário.

Porém, seguindo as dicas que listamos até aqui sobre categorização dos alimentos e bebidas do estoque, você vai diminuir as chances de isso acontecer. **Afinal, entendendo melhor a utilização e demanda de cada item, você saberá quais são as quantidades ideais de cada produto.**

### **Vantagens de uma gestão de A&B eficiente e dicas para aplicação no seu hotel**

Uma boa gestão auxilia na funcionalidade do setor, nesse sentido os resultados podem ser muito benéficos para o hotel, listamos alguns abaixo.

- Economia na compra dos insumos
- Distribuição mais estratégica do estoque
- Volume de preparos mais assertivo
- Mais garantia da segurança alimentar
- Menos desperdício e prejuízos
- Melhor experiência ao hóspede

Diante de todos os pontos citados até o momento, é evidente a importância da gestão de A&B para um empreendimento hoteleiro. Separamos algumas dicas a todos os processos.

– É importante buscar novidades em ingredientes, trazer um prato novo e diferenciado ao cardápio pode influenciar positivamente na imagem do hotel, principalmente na visão do hóspede.

– Para auxiliar na gestão é interessante aderir a um software para hotéis. Com a ajuda do sistema, alguns processos serão realizados com mais agilidade e facilidade.