

O que é gestão de alimentos e bebidas?



A gestão de alimentos e bebidas é a prática de **administrar todos os aspectos relacionados a esses itens, independente do tipo de operação de negócio**. Isso abrange desde restaurantes a hotéis, resorts, supermercados, hospitais, bares, entre outros.

Na prática, a gestão envolve diferentes aspectos:

- Lado comercial dos produtos, como pedidos e [controle de estoque](#);
- Questão financeira, com o gerenciamento de orçamentos, planejamento e cálculo de custos;
- Lado operacional, com o controle de qualidade e gerenciamento dos equipamentos.

Por exemplo: no caso de um restaurante, essa gestão envolve fazer o inventário e cuidar da compra de insumos e ingredientes para a preparação de cada item do cardápio.

É importante lembrar que muitos funcionários que atuam na [indústria de alimentos](#) estão no seu primeiro emprego. Por isso, uma **gestão experiente é tão importante no dia a dia**. Afinal, treinar e supervisionar uma equipe que vai de adolescentes a profissionais experientes exige grande habilidade.

Com a equipe contando com um especialista na área, um estabelecimento de serviço de alimentação pode funcionar com mais tranquilidade. Entre os benefícios está um melhor ambiente de trabalho para todos.

Controlar os custos dos alimentos e bebidas também é crucial para qualquer negócio. Os [processos de gestão](#) ajudam a manter os negócios lucrativos ao:

- Educar os funcionários sobre os padrões de serviço e preparação dos produtos;
- Manter um inventário cuidadoso dos estoques;
- Buscar fornecedores diferentes para conseguir os ingredientes mais econômicos.

Quais áreas abrangem o controle de alimentos e bebidas?

Com essa definição, engana-se quem imagina que o trabalho de gestão de alimentos e bebidas se restringe a empresas que comercializam ou transformam os produtos.

Na verdade, essa é uma das áreas de atuação mais ampla do mercado. Afinal, vários segmentos precisam lidar com esse tipo de gestão.

Conheça agora a **lista das 10 principais áreas de abrangência** para executar esse trabalho:

1. Alimentos e bebidas fermentadas;
2. Automação de processos industriais na fabricação de alimentos e bebidas;
3. [Controle de qualidade](#) de alimentos e bebidas;
4. Indústria de produtos de origem animal;
5. Marketing nutricional;
6. Pesquisa e desenvolvimento de produtos alimentícios;
7. Produção agroindustrial;
8. Projetos agroindustriais;

9. Tecnologia pós-colheita;
10. Tratamento de resíduos.

Em cada uma das áreas, o processo de gestão é fundamental para que a empresa alcance seus principais objetivos.

Qual a importância de realizar uma boa gestão de alimentos e bebidas?

Quando falamos de um processo de gestão implementado dentro de uma organização, existem alguns objetivos básicos para alcançar. Entre eles estão a **redução de custos e a otimização dos processos internos**. É justamente nessas frentes de atuação que a gestão de alimentos e bebidas se mostra tão importante.

Realizar um bom controle também é essencial para a [segurança alimentar](#), que está profundamente conectada com a proteção e o direito à saúde. A região em que a empresa está localizada é que determina as normas de regulamentação sanitária no que se refere à produção, conservação, manuseio e distribuição de alimentos.

Mas, além de um regulamento geral para todas as organizações, existe um nível de importância diferente para cada setor.

Bares, restaurantes e lanchonetes

À medida que o setor de [bares e restaurantes](#) enfrenta novos desafios para o seu funcionamento, existe uma importância ainda maior na gestão de alimentos e bebidas.

É preciso que cada empresa garanta a segurança no manuseio dos produtos e das [matérias-primas](#). Contar com os certificados sanitários é fundamental para passar confiança também para os clientes.

Além disso, **a qualidade dos produtos deve estar alinhada com um fornecimento eficiente**. Tanto o atendimento quanto os processos de entrega são avaliados pelo público para determinar qual a melhor opção de compra. Lembre-se desses elementos no seu planejamento de gestão para o setor.

Indústria

A [indústria](#) é responsável por fazer a transformação de matéria-prima em alimentos e bebidas, certo? Nesse caso, existe uma série de processos que precisam ser executados até chegar na entrega do produto final.

Neste ambiente, a gestão dos produtos finalizados é fundamental para organizar os processos de armazenamento. A separação dos itens de acordo com as datas de fabricação e validade ajudam a entregar os lotes corretos no mercado.

Hotéis

Além de trabalhar para proporcionar o melhor ambiente para uma estadia, os [hotéis](#) também lidam diretamente com alimentos e bebidas. Em alguns casos, essa é a parte que gera maior nível de receita para a empresa.

Nesse segmento, cada membro da equipe deve trabalhar em conjunto para fornecer não só uma boa refeição, mas também uma experiência satisfatória ao hóspede.

A importância da gestão se destaca na manipulação desses produtos, que **precisam ficar armazenados da forma correta**.

Supermercados

Mesmo trabalhando com outras linhas de produtos, é inegável que a venda de alimentos e bebidas concentra a maior parte da receita dos [supermercados](#). E nesses ambientes, há uma intensa circulação de produtos que são repostos sempre que eles se esgotam.

O gerenciamento de alimentos e bebidas, neste caso, passa por aprender sobre essas tendências e o que os clientes estão demandando.

Como fazer a gestão de alimentos e bebidas: passo a passo e melhores práticas

Agora que já conhecemos não só a definição mas também o nível de importância desse processo de gestão, olhando para diferentes segmentos que lidam com alimentos e bebidas, chegou a hora de conhecer as melhores práticas.

Em resumo, existe uma série de passos que uma empresa pode seguir para conseguir fazer essa gestão. **Vamos apresentar os 5 principais e mais básicos para você começar o quanto antes!**

1. Prepare sua estrutura de equipamentos

O primeiro passo para fazer um bom trabalho na gestão de alimentos e bebidas é planejar a parte estrutural. Isso **envolve não só os espaços físicos mas também os equipamentos necessários** para armazenamento, manuseio e processamento dos produtos.

Para empresas que precisam contar com um estoque desses itens, é necessário contar com equipamentos de refrigeração. Já pensando nas mercadorias não perecíveis, é importante ter espaço suficiente para acomodá-las adequadamente.

Esse é considerado o primeiro passo porque sua organização precisa ter tudo pronto antes de receber os itens, seja para revenda, consumo ou transformação.

2. Garanta as melhores condições de armazenamento

Agora que você já mapeou os equipamentos que precisa para a estrutura inicial do controle de alimentos e bebidas, precisamos falar sobre o armazenamento correto. Quando pensamos em itens alimentícios, esse é um dos pontos mais complexos e fundamentais da operação.

Alguns alimentos precisam ser acomodados em temperatura ambiente para manter sua previsão de validade, por exemplo. Já itens congelados demandam um armazenamento com uma temperatura específica. Essa mesma temperatura pode não ser suficiente para outros tipos de refrigerados.

Sobre esse tema, a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) é o órgão do Ministério da Saúde que regulamenta e fiscaliza diversas áreas de produtos e serviços. Entre elas está a de alimentos e bebidas.

É a partir das suas normas que as empresas conhecem quais são as [boas práticas de fabricação](#) e manipulação desses itens.

Se você tem dúvidas sobre o seu mercado de atuação e a influência da Anvisa na sua gestão, acesse agora o [Guia completo para entender a legislação da ANVISA no mercado alimentício](#). Entre outros tópicos, você vai obter informações referentes à licença de funcionamento e o recolhimento de produtos impróprios para consumo.

Além desse cuidado com as regulamentações, é importante destacar o controle de informações sobre as condições de armazenamento. É comum que em bares e restaurantes aconteça o uso parcial de alimentos e bebidas. Por isso, no momento da armazenagem dos itens restantes, os dados de validade e uso devem estar visíveis.

3. Garanta uma rede de fornecimento contínua

O próximo passo para garantir uma boa gestão é criar uma rede de entrega contínua para manter o fornecimento de alimentos e bebidas.

Isso envolve diretamente a gestão de estoque. **Quando ela foge do controle, pode se tornar um dos maiores pesadelos das organizações.** Afinal, a falta de alguns itens vai prejudicar as vendas, sejam elas diretas (no caso dos supermercados) ou indiretas (no caso dos restaurantes, que precisam dos produtos para produzir os alimentos e bebidas).

Aqui, contar com parceiros de fornecimento é fundamental para controlar as quantidades dos produtos e os custos. Isso faz com que você também ganhe no quesito fidelização dos seus clientes. Afinal,

garantir a entrega de itens de qualidade constantemente cria uma relação de confiança com seu público.

4. Conte com profissionais qualificados para fazer essa gestão

Além de contar com essa série de passos que vimos até agora, há um nível de importância muito alto quando falamos dos profissionais envolvidos nesse processo. É por isso que as organizações precisam contar com um time experiente, principalmente **no papel do gerente**.

Mas o que um gerente de serviço de alimentação realmente faz e por que ele é tão importante para as operações?

Suas tarefas diárias envolvem gerenciar os recursos, manter a conformidade no uso dos itens e lidar com as tarefas administrativas. Em uma rotina comum, algumas atividades são:

- Treinar os funcionários sobre o uso e os procedimentos dos equipamentos;
- Enviar pedidos de ingredientes, produtos e outros suprimentos;
- Monitorar o desempenho dos funcionários para garantir os padrões de qualidade;
- Ajudar os clientes com problemas ou reclamações sobre qualidade dos produtos;
- Inspecionar as áreas de armazenamento e preparação dos alimentos e bebidas com foco na limpeza e segurança.

Claro que as funções podem variar de acordo com o segmento de atuação. Em restaurantes, todas as etapas precisam ser cumpridas. Em supermercados e outros comércios, existem outras atribuições, como o registro de dados de avarias e perdas, só para citar um exemplo.

5. Conte com a tecnologia na gestão de alimentos e bebidas

Como vimos até aqui, existem vários processos diferentes que envolvem a gestão completa. Para lidar com todas elas, a tecnologia funciona como uma importante aliada.

Cada etapa demanda ações de auditoria e checagem para garantir que os padrões de qualidade sejam mantidos. Para isso, **você pode contar com a ferramenta líder na América Latina em checklist eletrônico.**

O [Checklist Fácil](#) é o sistema para padronização de processos ideal para abandonar de vez o uso dos papéis, otimizar o tempo da sua equipe e digitalizar essa rotina de gestão.

Essa solução digital entrega tudo que é necessário para empresas que utilizam checklists e planos de ação em auditorias ou inspeções de processos. Independente do segmento, o Checklist Fácil é adaptável a qualquer tipo de negócio.