



MENUS DO FUTURO 2023

MENUS COM BAIXO DESPERDÍCIO

Sabia que cerca de **15%** dos insumos de um restaurante são **desperdiçados?**



Unilever
Food
Solutions

MENUS DO FUTURO 2023

O desperdício de insumos é uma das principais questões que afetam a rentabilidade de um restaurante. Atualmente, cerca de **15% dos insumos são desperdiçados**, o que pode representar um custo significativo para o negócio.

Dentre as principais causas desse desperdício, destacam-se:



Equipamentos quebrados



Controle de estoque ineficiente



Comida em excesso




Falta de planejamento

No entanto, existem soluções práticas que podem ajudar a minimizar esses problemas e a transformar o desperdício em **oportunidades de economia e lucratividade**.

Vamos explorar algumas dessas soluções e mostrar como é possível reduzir o desperdício de insumos em seu restaurante.



MENUS DO FUTURO 2023



De imediato, ter um **plano de negócios** torna-se fundamental para quem quer abrir um restaurante ou mesmo para quem já tem um estabelecimento em funcionamento. Ele é um guia que ajuda a traçar as **metas, objetivos e estratégias** para alcançar o sucesso no mercado. Para um plano de negócios ser eficiente, deve-se:



Público alvo e segmento: Conhecer as preferências dos clientes e avaliar a concorrência são pontos importantes para identificar os produtos e serviços a serem oferecidos.



Estruturar cardápio: Oferecer opções de qualidade e atender às necessidades dos clientes. É importante avaliar a viabilidade econômica dos pratos, considerando custos e preços de venda.



Definir o local: Avaliar a localização do estabelecimento, o fluxo de pessoas na região, facilidade de acesso, considerar as condições do imóvel e os custos de reforma e adaptação do espaço.

Outras questões que devem ser consideradas no plano de negócios para restaurantes incluem a **estrutura da equipe**, custos, o **investimento** necessário e o **fluxo de caixa**.

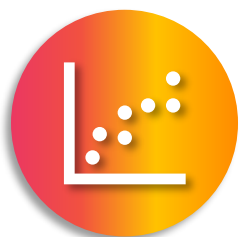
MENUS DO FUTURO 2023

Além disso, com um planejamento bem estruturado, é possível **minimizar os riscos** e aumentar as chances de sucesso do negócio, isso é possível com várias práticas e métodos, incluindo:

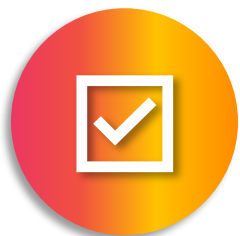
1. FICHAS TÉCNICAS DOS ALIMENTOS: são documentos importantes no segmento de *food service* que permite entender o custo de cada prato vendido em um restaurante, além de garantir a padronização e a melhor gestão do empreendimento, auxiliando na(o):



Garantia que todos os ingredientes estejam preparados e com as medidas corretas.



Controle o custo da receita para garantir controle do CMV.



Garantia que todas as etapas das receitas sejam executadas corretamente.




Controle e manutenção do padrão da receita.

MENUS DO FUTURO 2023

A seguir, vamos mostrar um modelo, mas lembre-se que você também pode incluir especificações, como tempo de validade, forma de armazenamento e valores nutricionais.

Para se ter uma boa ficha técnica, o ideal é contemplar as seguintes informações:

- Nome do prato, produto, drinque;
- Rendimento total da receita;
- Equipamentos e utensílios utilizados;
- Ingredientes e suas unidades de medida;
- Modo e tempo de preparo;
- Custo de cada insumo;
- Fator de correção de insumos (perda ou ganho devido a manipulação);
- Cotação do fornecedor;
- Impostos e encargos;

HAMBURGUER																																																																																																																																																																																																																																																																														
	Receita total da receita			Rendimento por porção			#FOODTHINKING @Chef para Chef																																																																																																																																																																																																																																																																							
	Rend. total / Kg	0,340	Porção vendida / Kg	1,000																																																																																																																																																																																																																																																																										
	Custo vend. total	R\$ 5,50	Custo porção	R\$ 16,16																																																																																																																																																																																																																																																																										
	CMV Kg (balança)		CMV Porção	35%																																																																																																																																																																																																																																																																										
5 Kg (balança)		R\$ Venda	R\$ 46,19																																																																																																																																																																																																																																																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingressante</th> <th>Unidade de Medida</th> <th>Fator de Correção</th> <th>Preço Pacotes/Kg</th> <th>Preço/Líquido</th> <th>Preço/Bruto</th> <th>R\$/Bruto</th> <th>R\$/Líquido</th> <th>% Recp</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Maionesa Hellmann's (50g)</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>2,800</td> <td>0,030</td> <td>0,030</td> <td>R\$ 51,40</td> <td>R\$ 0,55</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Ketchup Hellmann's</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>1,010</td> <td>0,015</td> <td>0,015</td> <td>R\$ 19,00</td> <td>R\$ 0,28</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="10"> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Outros ingredientes</th> <th>Unidade</th> <th>Fator de Correção</th> <th>Preço Pacotes/Kg</th> <th>Preço/Líquido</th> <th>Preço/Bruto</th> <th>R\$/Bruto</th> <th>R\$/Líquido</th> <th>% Recp</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hambúrguer</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>1,000</td> <td>0,100</td> <td>0,100</td> <td>R\$25,00</td> <td>R\$ 2,50</td> <td>45%</td> </tr> <tr> <td>Queijo</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>0,900</td> <td>0,015</td> <td>0,015</td> <td>R\$9,50</td> <td>R\$ 0,16</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Affixe</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>1,000</td> <td>0,020</td> <td>0,020</td> <td>R\$10,00</td> <td>R\$ 0,20</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>kg</td> <td>95%</td> <td>1,000</td> <td>0,050</td> <td>0,053</td> <td>R\$4,50</td> <td>R\$ 0,24</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Picles</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>0,440</td> <td>0,010</td> <td>0,010</td> <td>R\$24,99</td> <td>R\$ 0,57</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Filo de hambúrguer (100g)</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>1,000</td> <td>0,100</td> <td>0,100</td> <td>R\$10,00</td> <td>R\$ 1,00</td> <td>18%</td> </tr> <tr> <td colspan="6"></td> <td>TOTAL R\$</td> <td>R\$ 5,50</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> <tr> <td colspan="10"> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="10">MODO DE PREPARO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td colspan="9">Cortar o pão e selar.</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td colspan="9">Em uma chapa, adicionar o óleo e grelhar o hambúrguer até o ponto desejado.</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td colspan="9">Montagem: Base do pão, hambúrguer grelhado, tomate, affixe, picles, Ketchup e Maionesa Hellmann's e pão.</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>9.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>10.</td> <td colspan="9"></td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> </tbody> </table>										Ingressante	Unidade de Medida	Fator de Correção	Preço Pacotes/Kg	Preço/Líquido	Preço/Bruto	R\$/Bruto	R\$/Líquido	% Recp	1	Maionesa Hellmann's (50g)	kg	100%	2,800	0,030	0,030	R\$ 51,40	R\$ 0,55	10%	2	Ketchup Hellmann's	kg	100%	1,010	0,015	0,015	R\$ 19,00	R\$ 0,28	5%	3										4										5										<table border="1"> <thead> <tr> <th>Outros ingredientes</th> <th>Unidade</th> <th>Fator de Correção</th> <th>Preço Pacotes/Kg</th> <th>Preço/Líquido</th> <th>Preço/Bruto</th> <th>R\$/Bruto</th> <th>R\$/Líquido</th> <th>% Recp</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hambúrguer</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>1,000</td> <td>0,100</td> <td>0,100</td> <td>R\$25,00</td> <td>R\$ 2,50</td> <td>45%</td> </tr> <tr> <td>Queijo</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>0,900</td> <td>0,015</td> <td>0,015</td> <td>R\$9,50</td> <td>R\$ 0,16</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Affixe</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>1,000</td> <td>0,020</td> <td>0,020</td> <td>R\$10,00</td> <td>R\$ 0,20</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>kg</td> <td>95%</td> <td>1,000</td> <td>0,050</td> <td>0,053</td> <td>R\$4,50</td> <td>R\$ 0,24</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Picles</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>0,440</td> <td>0,010</td> <td>0,010</td> <td>R\$24,99</td> <td>R\$ 0,57</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Filo de hambúrguer (100g)</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>1,000</td> <td>0,100</td> <td>0,100</td> <td>R\$10,00</td> <td>R\$ 1,00</td> <td>18%</td> </tr> <tr> <td colspan="6"></td> <td>TOTAL R\$</td> <td>R\$ 5,50</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>										Outros ingredientes	Unidade	Fator de Correção	Preço Pacotes/Kg	Preço/Líquido	Preço/Bruto	R\$/Bruto	R\$/Líquido	% Recp	Hambúrguer	kg	100%	1,000	0,100	0,100	R\$25,00	R\$ 2,50	45%	Queijo	kg	100%	0,900	0,015	0,015	R\$9,50	R\$ 0,16	3%	Affixe	kg	100%	1,000	0,020	0,020	R\$10,00	R\$ 0,20	4%	Tomate	kg	95%	1,000	0,050	0,053	R\$4,50	R\$ 0,24	4%	Picles	kg	100%	0,440	0,010	0,010	R\$24,99	R\$ 0,57	10%	Filo de hambúrguer (100g)	kg	100%	1,000	0,100	0,100	R\$10,00	R\$ 1,00	18%							TOTAL R\$	R\$ 5,50		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="10">MODO DE PREPARO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td colspan="9">Cortar o pão e selar.</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td colspan="9">Em uma chapa, adicionar o óleo e grelhar o hambúrguer até o ponto desejado.</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td colspan="9">Montagem: Base do pão, hambúrguer grelhado, tomate, affixe, picles, Ketchup e Maionesa Hellmann's e pão.</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>9.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>10.</td> <td colspan="9"></td> </tr> </tbody> </table>										MODO DE PREPARO										1.	Cortar o pão e selar.									2.	Em uma chapa, adicionar o óleo e grelhar o hambúrguer até o ponto desejado.									3.	Montagem: Base do pão, hambúrguer grelhado, tomate, affixe, picles, Ketchup e Maionesa Hellmann's e pão.									4.										5.										6.										7.										8.										9.										10.									
Ingressante	Unidade de Medida	Fator de Correção	Preço Pacotes/Kg	Preço/Líquido	Preço/Bruto	R\$/Bruto	R\$/Líquido	% Recp																																																																																																																																																																																																																																																																						
1	Maionesa Hellmann's (50g)	kg	100%	2,800	0,030	0,030	R\$ 51,40	R\$ 0,55	10%																																																																																																																																																																																																																																																																					
2	Ketchup Hellmann's	kg	100%	1,010	0,015	0,015	R\$ 19,00	R\$ 0,28	5%																																																																																																																																																																																																																																																																					
3																																																																																																																																																																																																																																																																														
4																																																																																																																																																																																																																																																																														
5																																																																																																																																																																																																																																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Outros ingredientes</th> <th>Unidade</th> <th>Fator de Correção</th> <th>Preço Pacotes/Kg</th> <th>Preço/Líquido</th> <th>Preço/Bruto</th> <th>R\$/Bruto</th> <th>R\$/Líquido</th> <th>% Recp</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hambúrguer</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>1,000</td> <td>0,100</td> <td>0,100</td> <td>R\$25,00</td> <td>R\$ 2,50</td> <td>45%</td> </tr> <tr> <td>Queijo</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>0,900</td> <td>0,015</td> <td>0,015</td> <td>R\$9,50</td> <td>R\$ 0,16</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Affixe</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>1,000</td> <td>0,020</td> <td>0,020</td> <td>R\$10,00</td> <td>R\$ 0,20</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>kg</td> <td>95%</td> <td>1,000</td> <td>0,050</td> <td>0,053</td> <td>R\$4,50</td> <td>R\$ 0,24</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Picles</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>0,440</td> <td>0,010</td> <td>0,010</td> <td>R\$24,99</td> <td>R\$ 0,57</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Filo de hambúrguer (100g)</td> <td>kg</td> <td>100%</td> <td>1,000</td> <td>0,100</td> <td>0,100</td> <td>R\$10,00</td> <td>R\$ 1,00</td> <td>18%</td> </tr> <tr> <td colspan="6"></td> <td>TOTAL R\$</td> <td>R\$ 5,50</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>										Outros ingredientes	Unidade	Fator de Correção	Preço Pacotes/Kg	Preço/Líquido	Preço/Bruto	R\$/Bruto	R\$/Líquido	% Recp	Hambúrguer	kg	100%	1,000	0,100	0,100	R\$25,00	R\$ 2,50	45%	Queijo	kg	100%	0,900	0,015	0,015	R\$9,50	R\$ 0,16	3%	Affixe	kg	100%	1,000	0,020	0,020	R\$10,00	R\$ 0,20	4%	Tomate	kg	95%	1,000	0,050	0,053	R\$4,50	R\$ 0,24	4%	Picles	kg	100%	0,440	0,010	0,010	R\$24,99	R\$ 0,57	10%	Filo de hambúrguer (100g)	kg	100%	1,000	0,100	0,100	R\$10,00	R\$ 1,00	18%							TOTAL R\$	R\$ 5,50																																																																																																																																																																																														
Outros ingredientes	Unidade	Fator de Correção	Preço Pacotes/Kg	Preço/Líquido	Preço/Bruto	R\$/Bruto	R\$/Líquido	% Recp																																																																																																																																																																																																																																																																						
Hambúrguer	kg	100%	1,000	0,100	0,100	R\$25,00	R\$ 2,50	45%																																																																																																																																																																																																																																																																						
Queijo	kg	100%	0,900	0,015	0,015	R\$9,50	R\$ 0,16	3%																																																																																																																																																																																																																																																																						
Affixe	kg	100%	1,000	0,020	0,020	R\$10,00	R\$ 0,20	4%																																																																																																																																																																																																																																																																						
Tomate	kg	95%	1,000	0,050	0,053	R\$4,50	R\$ 0,24	4%																																																																																																																																																																																																																																																																						
Picles	kg	100%	0,440	0,010	0,010	R\$24,99	R\$ 0,57	10%																																																																																																																																																																																																																																																																						
Filo de hambúrguer (100g)	kg	100%	1,000	0,100	0,100	R\$10,00	R\$ 1,00	18%																																																																																																																																																																																																																																																																						
						TOTAL R\$	R\$ 5,50																																																																																																																																																																																																																																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="10">MODO DE PREPARO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td colspan="9">Cortar o pão e selar.</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td colspan="9">Em uma chapa, adicionar o óleo e grelhar o hambúrguer até o ponto desejado.</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td colspan="9">Montagem: Base do pão, hambúrguer grelhado, tomate, affixe, picles, Ketchup e Maionesa Hellmann's e pão.</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>9.</td> <td colspan="9"></td> </tr> <tr> <td>10.</td> <td colspan="9"></td> </tr> </tbody> </table>										MODO DE PREPARO										1.	Cortar o pão e selar.									2.	Em uma chapa, adicionar o óleo e grelhar o hambúrguer até o ponto desejado.									3.	Montagem: Base do pão, hambúrguer grelhado, tomate, affixe, picles, Ketchup e Maionesa Hellmann's e pão.									4.										5.										6.										7.										8.										9.										10.																																																																																																																																																																
MODO DE PREPARO																																																																																																																																																																																																																																																																														
1.	Cortar o pão e selar.																																																																																																																																																																																																																																																																													
2.	Em uma chapa, adicionar o óleo e grelhar o hambúrguer até o ponto desejado.																																																																																																																																																																																																																																																																													
3.	Montagem: Base do pão, hambúrguer grelhado, tomate, affixe, picles, Ketchup e Maionesa Hellmann's e pão.																																																																																																																																																																																																																																																																													
4.																																																																																																																																																																																																																																																																														
5.																																																																																																																																																																																																																																																																														
6.																																																																																																																																																																																																																																																																														
7.																																																																																																																																																																																																																																																																														
8.																																																																																																																																																																																																																																																																														
9.																																																																																																																																																																																																																																																																														
10.																																																																																																																																																																																																																																																																														



Caso você já tem o costume de fazer fichas técnicas, pode adicionar custo de mão de obra, impostos, gasto de energia e gás.

MENUS DO FUTURO 2023

2. FLUXO DE CAIXA: ajuda a saber como usar seu capital e torna o dia a dia do seu negócio mais simples. É necessário para ter um acompanhamento financeiro do capital que circula no seu estabelecimento, além de ser importante para:



Garantir que a operação tenha dinheiro para funcionar, antes que o lucro entre.



Garantir que as contas do restaurante estejam em dia, antes mesmo dos clientes consumirem e gastarem no local.



Garantir o abastecimento adequado do estoque.

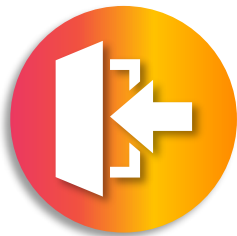
Quando você organiza todos os seus lucros e despesas, é possível garantir um **melhor controle** sobre seu negócio e desenvolver **estratégias específicas para suas necessidades** com base nos resultados.

MENUS DO FUTURO 2023

Uma vez que você entende o que é fluxo de caixa e colocando a técnica em prática, você controla melhor o seu **fechamento do mês** e quando (e quanto) **investir em melhorias** para seu negócio, como equipamentos novos e reformas, contratação de pessoas, etc.

Para o controle do fluxo de caixa é necessárias ao menos duas linhas de **entrada** (lucros) e **saída** (despesas).

É ideal que esse acompanhamento seja feito diariamente. Para tal, lembre-se de anotar:



RECEBIMENTO

- Vendas
- Duplicatas
- Investimentos



PAGAMENTO

- Compras à vista ou a prazo
- Duplicatas
- Despesas fixas ou variáveis



PREVISTOS

Deixar calculados os recebimentos e pagamentos previstos para os próximos meses.

MENUS DO FUTURO

2023

E para finalizar, há outras práticas que podem te ajudar a **ter um amanhã com menos desperdício**:



PLANEJAMENTO: planejar com antecedência o cardápio e as compras pode ajudar a evitar a compra excessiva de ingredientes e a preparação de pratos desnecessários.



ARMAZENAMENTO ADEQUADO: armazenar os alimentos de forma adequada pode ajudar a prolongar sua vida útil e evitar que se estraguem.



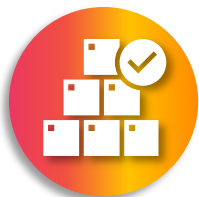
TREINAMENTO DE EQUIPE: treinar a equipe para evitar o desperdício de alimentos pode ser uma estratégia eficaz.



DOAÇÃO DE ALIMENTOS: doar alimentos em boas condições para organizações que ajudam pessoas carentes pode ser uma maneira de reduzir o desperdício e contribuir para a comunidade.



COMPOSTAGEM: compostar os restos de alimentos pode ser uma opção para reduzir o desperdício e ainda produzir um adubo natural para o jardim ou horta.



ORGANIZAÇÃO DE ESTOQUE: definir um espaço adequado para armazenamento, a separação dos alimentos por categorias, a adoção de práticas de rotatividade e a utilização de etiquetas de identificação.



CONGELAR ALIMENTOS: adotar soluções para o desperdício de alimentos pode ajudar a reduzir os custos operacionais, melhorar a reputação do negócio e ainda contribuir para um mundo mais sustentável.

MENUS DO FUTURO 2023

Para implementar um Menu de Baixo desperdício na sua cozinha, é importante **planejar e organizar o processo, treinar a equipe** para o manejo correto dos alimentos e criar um **cardápio criativo e atrativo**.

Com essas práticas, é possível reduzir o desperdício e aumentar a eficiência e rentabilidade do negócio.



Unilever Food Solutions.

PRONTO PARA HOJE. CRIANDO O AMANHÃ.



**PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O
SEU NEGÓCIO, ACESSE:**

www.unileverfoodsolutions.com.br

Confira mais conteúdos exclusivos em nosso site e saiba como ter um amanhã com menos desperdício:

[3 soluções sustentáveis para restaurantes: conheça os benefícios](#)

[Resíduos de alimentos: conheça oportunidades de negócio que mostram como lucrar com o que seria descartado](#)

[Como fazer a carne render com criatividade pode enriquecer seu cardápio além de deixá-lo mais sustentável](#)

[3 soluções para impulsionar o reaproveitamento de alimentos de maneira prática em seu food service](#)

[A importância da versatilidade na cozinha para o sucesso de pequenos negócios de food service](#)

[Food trends: 3 tendências que mostram que o futuro da gastronomia é sustentável](#)

*[*Desperdício de alimentos em restaurantes chega a seis mil toneladas no país - Abrasel](#)*