COMO MONTAR UMA FICHA TÉCNICA PARA SEU RESTAURANTE

COM MARCELO MARANI

DONOS DE RESTAURANTES.COM

SOBRE O AUTOR



Marcelo Marani não é um empresário comum! Começou a trabalhar com restaurante aos 14 anos, no restaurante da família,

Depois viveu na Inglaterra, onde teve experiências em vários restaurantes daquele país.

Resolveu empreender e apostou no mercado de pizzas Gourmet. Foi premiado várias vezes.

Se especializou em Marketing e Vendas e criou o Portal Donos de Restaurantes, hoje o seu conteúdo chega a 1 milhão de pessoas por semana.

Marcelo acredita que vai conseguir construir a maior comunidade de donos de restaurantes que se ajudam e crescem juntos da América Latina, e você faz parte disso!

Esse ebook é um presente oferecido pelo portal

DONOS DE RESTAURANTES.COM

Descubra **agora** o que o Portal Donos de Restaurantes pode fazer por você.

Clique no link abaixo e assista a alguns conteúdos gratuitos e aproveite a oportunidade para ter o seu nome na lista de espera do Portal Donos de Restaurantes.

Na próxima abertura de vagas, você será nosso convidado!

https://donosderestaurantes.com/listadeespera

VOCÊ SABE A IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DE CUSTOS?

Sabemos que se você chegou até aqui, das duas uma; ou você já sabe a importância de ter o controle dos seus custos ou você já percebeu que há algo errado com seu restaurante.

Você já teve a sensação de que mesmo vendendo muito, mesmo entregando seus produtos e serviços com qualidade, as contas parecem não fechar no fim do mês?

Nós sabemos como é essa sensação, na verdade, quem empreende no mercado de alimentação em algum momento já a experimentou, em menor ou maior escala.

Ser gestor de um restaurante não é tarefa das mais simples. Você precisa de infraestrutura de qualidade, um atendimento excecional e um produto muito bom! Com tudo isso, muitos empresários acabam se perdendo dentre tantas etapas importantes dentro da gestão de um restaurante.

Sabemos que o mercado da gastronomia exige cada vez mais inovação e qualidade. O público, que antes era habituado com o básico, hoje quer ser surpreendido. Afinal de contas, com a explosão e difusão de programas culinários onde chefs famosos avaliam pratos de cozinheiros profissionais ou até mesmo de desconhecidos que se arriscam na cozinha, hoje em dia quase todos os clientes querem brincar de "Master Chef”, o que acaba desenvolvendo um senso crítico ainda maior por parte desses clientes, mesmo na hora de comer um prato mais simples.

Mas esse fenômeno de glamurização da gastronomia não afeta apenas o senso critico dos consumidores. Uma verdadeira legião de empreendedores decidiu investir em negócios de alimentação nos últimos tempos, levando a abertura de uma quantidade sem

precedentes de novos restaurantes, o que torna esse segmento ainda mais vasto e cheio de opções. Afinal de contas, tem espaço pra todo mundo, não é mesmo? (eu não concordo! Eu acredito que só tem espaço para quem faz muito bem feito).

O mercado de alimentação fora do lar é um dos mercados de consumo mais relevantes do país, com faturamento estimado em R$ 230 bilhões e mais de 14 bilhões de visitas aos restaurantes em 2018, só no Brasil. O segmento é um dos que apresenta maior crescimento e já representa 34% dos gastos com alimentos dos lares brasileiros.

Apesar de ser um mercado lucrativo, não são todos os estabelecimentos gastronômicos que se sobrevivem em um mercado tão disputado (mais da metade dos estabelecimentos que abrem, fecham as portas até o segundo ano). Os altos custos de infraestrutura, a necessidade de manter um padrão em produtos e serviços, o investimento em colaboradores capacitados e impostos, muitas vezes deixam o sonho de empreendedores do ramo naufragarem.

Existem inúmeras situações que contribuem para o insucesso de um restaurante, hoje vamos falar da **principal**. Um erro muito comum que vários restaurantes cometem, ocasionando **perda de dinheiro e a insatisfação de muitos clientes**.

Vamos falar de **Ficha Técnica**.

A FICHA TÉCNICA

Um bicho de sete cabeças para alguns ou um simples documento para outros, a **Ficha Técnica é uma ferramenta** que permite a padronização do processo produtivo, conferindo ao trabalho diário uma maior eficiência, possibilitando o levantamento de custos, ordenação do preparo e até mesmo o cálculo do valor nutricional de cada produto, servindo de subsídio para o planejamento do cardápio em alguns casos.

Você provavelmente já sabe sobre a importância dessa ferramenta, então além de disponibilizarmos um modelo que você possa utilizar no seu negócio, vamos mostrar na prática os **principais benefícios** que uma ficha técnica pode proporcionar ao seu restaurante.

Existem inúmeros modelos e formatos de fichas técnicas, mas de uma forma geral, elas apresentam as seguintes informações:

- nome do prato;
- rendimento total;
- tamanho de cada porção;
- listagem de ingredientes;
- custo de cada ingrediente;
- métodos de preparação dos pratos;
- utensílios necessários;
- tempo de preparo e temperatura;
- orientações especiais, caso seja necessário;
- valor nutricional da receita;

A FICHA TÉCNICA

ÁREA: CARDÁPIO	**SETOR** COZINHA QUENTE	**TIPO:** MASSAS
RECEITA: ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATES		PRODUTO?
RENDIMENTO: 1 Receita 1 PORÇÃO. 350 gramas		

INGREDIENTES:	QUANTIDADE	UNIDADE
Molho de Tomates produzido no Restaurante	200	g
Espaguete Barilla	100	g
Queijo parmesão Faixa Azul	50	g

CRISTIAN VOILLOT

MODO DE PREPARO:
Cozinhar o espaguete em água fervente com 5g de sal por 7 minutos;
Colocar o molho de tomates na frigideira e levar ao fogo para esquentar;
Deixar ferver em fogo brando por 6 minutos;
Acrescentar o espaguete cozido, misturar;
Empratar e acrescentar o molho no topo;
Servir o queijo em um rameguim à parte;

Você ainda pode opcionalmente incluir uma imagem, uma foto do prato já montado na sua ficha técnica. Isso ajuda na manutenção do padrão, um dos fatores que contribuem diretamente na percepção do seu cliente. Falaremos mais sobre isso mais a frente.

Existe um detalhe importante e pouco conhecido sobre Fichas Técnicas. Por questões estratégicas, alguns restaurantes como a rede Outback, “protegem" as informações que consideram importantes em suas receitas e na operação como um todo, como por exemplo o custo de cada ingrediente ou o fornecedor de alguns insumos.

Eles fazem isso ocultando essas informações da ficha técnica, criando um modelo diferente da imagem acima. Eles criam uma **Ficha Técnica**, como eu acabei de mostrar nesse exemplo anterior e uma ficha técnica gerencial, **Ficha de Custos Gerencial**, que tem como principal finalidade, fornecer informações estratégicas para compras, estoque e precificação.

Na ficha técnica, o foco está na descrição da receita, geralmente mais detalhada. Deve existir uma descrição completa da execução de cada etapa do preparo, ocultando apensas os custo envolvidos na receita.

Mas como nós sabemos que é fundamental ter controle sobre os custos envolvidos em cada receita e produto do cardápio, alguns restaurantes acabam criando duas fichas técnicas.

Uma **Ficha Técnica,** que fica a disposição de todos os colaboradores envolvidos e funciona como um "mapa" que guia a elaboração, a produção e a entrega dos produtos de forma padronizada, e outra, chamada **Ficha Gerencial.** Essa sim, como o próprio nome sugere, contem todas as informações relacionadas ao custo de ingredientes e insumos, e não só isso.

A FICHA GERENCIAL

ÁREA: CARDÁPIO		**SETOR** COZINHA QUENTE	**TIPO:** MASSAS	
RECEITA: ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATES				
		PREÇO CUSTO: R$6.08	**PREÇO DE VENDA:** R$28,90	**MARKUP:** 4,75
RENDIMENTO: 1 Receita 1 PORÇÃO. 350 gramas				
INGREDIENTES:	**QUANTIDADE**	**UN**	**PREÇO UNITÁRIO**	**TOTAL**
Molho de Tomates produzido no Restaurante	200	g	2,72	44,73%
Espaguete Barilla	100	g	1,31	21,61%
Queijo parmesão Faixa Azul	50	g	2,05	33,66%
CUSTOS E PREÇOS	**CUSTO**	MARKUP	PREÇO FINAL	MARGEM TOTAL
1 RECEITA	6,08	4,75	**28,90**	22,82

As fichas gerenciais podem ser enriquecidas com outras informações, como impostos, encargos administrativos e trabalhistas, preços de diferentes fornecedores, e até mesmo o consumo de luz, água e gás. Quanto mais completa sua ficha técnica gerencial, melhor. Tudo deve ser contabilizado.

Mas como dissemos anteriormente, essa divisão em duas fichas técnicas acontece em **alguns restaurantes**, e não precisa acontecer necessariamente no seu. É sempre bom ficar por dentro

de todas as estratégias, dessa forma você pode aplicar a que melhor convém no seu restaurante.

Agora que você já está um pouco mais familiarizado com essa ferramenta, vamos entender um pouco mais sobre os quatro benefícios práticos que ela oferece.

1. Economia e ajuda na hora de precificar um produto

A ficha técnica também permite um controle de custos e formação de preços bastante eficiente, evitando que o restaurante sofra perdas e prejuízos na hora de precificar os itens de venda.

Sem a ficha técnica, administrar os custos dos produtos e o estoque se tornaria uma missão muito mais complexa, mas com ela, é simples: basta dimensionar o preço dos seus produtos levando em consideração o custo da receita mais a margem de contribuição ou lucro que você deseja.

2. Controle

Nós sabemos que muitos donos de restaurante ainda fazem seu controle utilizando um caderno e anotações a caneta, e antes que você pense que isso é algo típico de padarias antigas ou negócios informais, acredite; já vimos essa cena em operações que faturam meio milhão de reais por mês.

Com o avanço da tecnologia e o surgimento de novas ferramentas que facilitam a gestão do dia a dia em uma operação de restaurante, está cada vez mais fácil informatizar os processos de controle, gestão de compras e estoque, aposentando de vez aquele velho caderno com anotações.

Você pode fazer isso no seu restaurante de forma simples; cadastrando as fichas técnicas no seu sistema gerencial (se você possuir um, claro). A cada venda feita, o sistema dará baixa

automaticamente no seu estoque, de todos os ingredientes e insumos utilizados naquela venda. Mas para isso, você também precisa lançar no sistema todos os itens que são comprados.



A REDE KONI TEM SUAS FICHAS TÉCNICAS INFORMATIZADAS

Com mais de 80 lojas no Brasil, a rede de fast food de comida japonesa KONI STORE faz a gestão de seu estoque através das fichas técnicas informatizadas.

Sempre que um item do cardápio é vendido, graças a informatização da ficha técnica, o estoque faz a baixa automaticamente, apontando a saída daqueles insumos no exato momento em que a venda ocorre. Isso permite que os gestores acompanhem diariamente o estoque e as vendas com precisão, utilizando apenas um celular, mesmo estando de ferias em uma ilha do Caribe.

3. Maior controle de estoque

A ficha técnica permite criar uma listagem dos alimentos mais onerosos no seu restaurante, prevenindo assim grandes perdas. Tendo em vista que os itens que custam mais caro em geral ficam devidamente embalados ou protegidos, basta contabilizá-los no

final do dia ou de um período e fazer uma comparação com os registros de vendas.

Dessa forma, qualquer inconsistência ou diferença, seja para mais ou para menos, significa que o controle não está rígido o suficiente, ou seja, é possível garantir um melhor controle de estoque, já que a ficha técnica possibilita essa comparação.

4. Receitas padronizadas

Por ultimo mas não menos importante, as fichas técnicas permitem a padronização das suas receitas. Esse, na minha opinião é um dos quesitos mais negligenciados em restaurantes, desde pequenos comércios a grandes redes de varejo.

Faça um experimento, peça a sua esposa, filhos ou alguma outra pessoa que more com você, para que eles mudem a disposição dos móveis da sua sala a cada dois ou três dias. Peça para que ele mude de lugar (mas sem deixar você saber) o sofá, a TV, a mesa de centro, o tapete, aquele quadro que está a anos no mesmo lugar. Imagine como seria se deparar com cenários diferentes dentro da sua própria casa? Seria no mínimo estranho, para não dizer ruim, certo?

Agora imagine isso acontecendo no seu restaurante, só que ao invés das cadeiras estarem em um lugar diferente, são os pratos que parecem ter mudado. A falta de padrão é um vilão silencioso, que prejudica todo e qualquer tipo de negócio de alimentação. Se você ainda duvida, dê uma olhada nesses exemplos:



Publicada 13 de outubro de 2018 via dispositivo móvel

Bom atendimento, mas falta de padrão nas carnes

Estivemos pela primeira vez nesse restaurante, aproveitando o evento do Restaurante Week. Pedimos como prato principal dois bifes de chorizo. O meu veio como deve ser um bife de chorizo: com mais ou menos 1,5 cm de altura, compacto. O outro, parecia um contra filé comum: baixo e largo, esparramado no prato para atingir a gramatura descrita no cardápio.

Publicada 7 de janeiro de 2018

Falta de padrão nos pratos e ingredientes

Depois da reforma o padrão dos pratos ficou seriamente comprometido. Virou um restaurante temático para turistas, são aqueles clientes que voltam raramente ao estabelecimento. É como se fosse um posto de combustível na beira da estrada, a gasolina é adulterada a bomba não marca o valor correto. Mais tudo bem aquele cliente é efêmero. Para aqueles que conheceram o antigo ilha do caranguejo fica a saudade das promoções, a fartura dos frutos do mar,o preço honesto a laboral muito mais descontraída e um ambiente muito mais harmônico e agradável. Apos 4 tentativas de um ajuste na sua rotina,jogamos a toalha. Iha nunca mais.

Essas são avaliações de clientes estão a disposição no Tripadvisor, e demonstra a insatisfação por conta de **variação no padrão dos produtos**.

A melhor defesa contra a falta de padrão são as Fichas Técnicas.
Com elas a sua equipe é capaz de reproduzir de forma idêntica a mesa receita, não importando o dia da semana, a equipe ou o turno, **um prato deve ser preparado e entregue aos clientes seguindo um padrão, sempre!**

Os restaurantes que conseguem isso são facilmente reconhecidos pelos clientes, tendo sua reputação elevada e convertendo essa satisfação em vendas e uma maior lucratividade.

E você? Está esperando o que para criar um Ficha técnica profissional ou até mesmo dar uma turbinada caso você já possua uma? Aproveite o nosso modelo e tenha você também um restaurante de alto padrão!

5. Treinamento de Novos Funcionários

Eu não sei como você faz o treinamento de novos funcionários na cozinha, mas eu tinha um grande problema quando ainda não trabalhava com fichas técnicas.

Todas as novas cozinheiras ou cozinheiros que chegavam no meu restaurante, queriam inovar, queriam usar seu próprio tempero e a sua própria maneira de fazer as receitas.

E o que tem de errado nisso? Na verdade nada! Iniciativa é ótimo, e faz com que o seu funcionário fique inclusive motivado. Só que, quando você tem essa situação no seu restaurante, ou mesmo quando o seu funcionário quer reproduzir a sua receita e não tem uma referência, você corre um sério risco que de não ter um prato padronizado ou pior que isso, ter um prato que dependa exclusivamente de quem está produzindo para ser elaborado.

Isso é péssimo para qualquer restaurante e faz com que você seja refém das pessoas que trabalham com você, porque o conhecimento acaba ficando apenas na cabeça delas.

Portanto, use as fichas técnicas para fugir dessa situação.

MAIS DOIS PRESENTES PRA VOCÊ.

Chegou a hora de presentear você que leu até aqui! Afinal de contas, não adianta de nada eu te explicar a importância das fichas técnias, eu te mostrar uma ficha técnica e não te ajudar a fazer passo a passo, não é mesmo?

Inclusive, é exatamente isso o que a gente faz no Portal Donos de Restaurantes. Nós mostramos as melhores práticas e ensinamos detalhadamente como aplicar no seu restaurante! Se você ainda não faz parte do Portal, coloque seu nome na lista de espera e aguarde a próxima abertura de vagas!

https://donosderestaurantes.com/listadeespera/

Agora sim! Para ter acesso ao primeiro presente, que foi a live que eu fiz no Youtube, explicando detalhadamente como usar a ficha técnica, acesse o link abaixo:

http://bit.ly/LiveFichaTecnica

Para ter acesso ao segundo presente, que é a ficha técnica, acesso o link abaixo:

http://bit.ly/FichaTecnicaPresente

Lembrando que em pouco tempo, os dois links vão sair do ar.

Espero te ver em breve no Portal Donos de Restaurantes para construirmos resultados incríveis juntos!

Te vejo no topo!