

Guia

MERCAURANTES

EXPOSIÇÃO DE ALIMENTOS NO SELF-SERVICE





Biografia

MARCELO STACK

Marcelo Stack tem mais de 30 anos de experiência no segmento de foodservice e varejo de alimentos, atuando em áreas relacionadas ao planejamento, implantação e operações de restaurantes e supermercados.

Iniciou as atividades profissionais na indústria de equipamentos para cozinhas profissionais, depois atuou no segmento de restaurantes corporativos e, nos últimos anos, tem se dedicado à indústria de mobiliários para distribuição e exposição de alimentos.

Na sua jornada profissional, teve a oportunidade de participar e liderar times nas áreas da indústria, varejo, P&D, arquitetura, construção civil, importação e exportação, sempre com foco em soluções para alimentação fora do lar.

Administrador de empresas, com formação em negócios digitais e pós-graduação em gestão estratégica de negócios e um adepto do conceito de estudar pela vida toda, tem se desenvolvido nas áreas de marketing, finanças, gestão e gastronomia.

É apaixonado pelo poder de transformação de vidas através do empreendedorismo e por isso, tem se dedicado cada vez mais a ajudar donos de restaurantes e supermercados a obterem mais lucro através da exposição de alimentos, atendimento e hospitalidade, garantindo diferenciação e experiências gastronômicas.

Somente no último ano, Marcelo e seu time participaram da implantação ou transformação de quase 500 estabelecimentos do segmento de alimentação fora do lar, entre supermercados, mercados de bairro, hortifrútis, restaurantes, padarias, lanchonetes e cafeterias.



Tudo começou em 2014, quando fui para Chicago, visitar a NRA, uma das maiores feiras de food service dos Estados Unidos, ocasião onde conheci o Eataly, que havia sido inaugurado poucos meses antes, compreendendo uma variedade de restaurantes, alimentos, bebidas, padaria, boutique de carnes, artigos de varejo e escola de gastronomia. Este foi o meu despertar para o conceito de exposição temática e experiências gastronômicas nos supermercados.

Em 2016, fui à Milão, onde conheci o IL Mercato del Duomo, um misto de empório e praça de alimentação, com diversas opções gastronômicas distribuídas em 3 andares, em plena Praça Duomo. Nesta ocasião, visitei, também, alguns estabelecimentos gastronômicos em Madri e Barcelona, na Espanha, e na Itália, nas cidades de Roma, Veneza e Pádua, onde vi uma grande integração do food service com o varejo de alimentos. Foi lá, que, pela primeira vez, vi um açougue dentro de um supermercado com uma churrasqueira para preparar as carnes na hora.

No ano seguinte, voltei à Chicago, e, fiz uma verdadeira maratona de visitas em supermercados e pequenos comércios de bairro. Vi muitas coisas interessantes, mas, os locais que mais nos chamaram a atenção foram

o Whole Foods e o Mariano's Fresh Market (uma rede de supermercados de Ilinois). Lá estavam presentes os conceitos de experiências gastronômicas e exposição temática de comidas prontas para consumo e alimentos frescos. Depois disso, não parei mais de pesquisar e estudar essa tendência de integração do food service com o varejo de alimentos.

Estes foram os primeiros indícios de um movimento que chamei de Mercaurantes. Mas, afinal, o que são Mercaurantes? Esse é um acrônimo, que criei, resultante da junção das palavras "Mercados e Restaurantes", para definir esse novo modelo de negócios que está em expansão nos supermercados mundo afora, que trás a hospitalidade, experiências gastronômicas e exposição temática como pilares.

Inspirado neste conceito, criei a marca "Mercaurantes", apresentada neste **Guia de Exposição de Alimentos no Self-Service.**

Espero que esta seja uma fonte de inspiração para você, que busca sempre inovar seu supermercado.

Desejo uma ótima leitura.



Self-Service no Mercado da Gula, Valinhos - SP.



foto: Acervo Allkit

PLANEJANDO A ESTRUTURA DE ATENDIMENTO, EXPOSIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

Planejar a estrutura física de um estabelecimento de alimentação, seja para o atendimento dos clientes, ou para a exposição de alimentos, não é uma tarefa simples. Este é um tema abrangente e requer conhecimento operacional para se alcançar um bom resultado, afinal, uma exposição adequada pode garantir maiores vendas e, conseqüentemente, o sucesso do seu negócio.

Para auxiliá-lo(a) nesta tarefa, nós da Mercaurantes listamos alguns pontos importantes que devem ser consideradas na hora de planejar a estrutura física de seu negócio de alimentação. Confira!

1. Faça um bom planejamento do projeto, principalmente das áreas de atendimento de clientes e exposição de alimentos, assim, se possível, invista em

profissionais para elaborar o processo operacional, a arquitetura e o fornecimento dos mobiliários.

2. Defina se os balcões buffet e as vitrines de atendimento serão abastecidos por uma cozinha próxima ou você pretende realizar algumas preparações e finalizações ao vivo, na frente do cliente. Caso for finalizar na frente do cliente, avalie com atenção o sistema de exaustão (coifa).

3. Analise e conheça o fluxo dos clientes dentro do seu estabelecimento (por onde vão acessar o local do atendimento e, em que lugar vão consumir e realizar o pagamento).

4. Utilize mais de uma forma de atendimento aos clientes, assim, os consumidores poderão escolher se

aguardam ser atendidos/servidos ou, se preferem optar por um sistema grab n`go.

5. Utilize mobiliários modulares, personalizáveis e flexíveis para a distribuição e exposição dos alimentos, isso auxilia na manutenção e atualização do layout do seu estabelecimento.



Balcão Buffet Aquecido Allkit.

“

Investir em mobiliários modulares e flexíveis é uma ótima opção pois permite flexibilidade do layout de seu estabelecimento, o que gera inovação.

”



Vitrines de Atendimento no Alecrim Café e Bistrô, Jundiaí - SP.

ESTILO INDUSTRIAL NOS NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO

Com certeza você já vou falar no “estilo industrial”, movimento que leva personalidade à arquitetura e decoração dos ambientes. Como o nome já diz, essa estética consiste em não só deixar à amostra os elementos estruturais do local, mas, também, valorizar e destacar os objetos que compõem o espaço.

A inspiração vem de Nova York, em um passado recente, entre 1950 e 1970, com o surgimento dos “lofts urbanos”. Com a disparada do mercado imobiliário e a consequente alta dos preços dos imóveis, muitas pessoas passaram a transformar galpões industriais, galerias e estúdios em lares, escritórios e lojas. Pé direito alto, paredes sem pintura, tubulação aparente, tijolos à vista, além

de composições entre aço e madeira são características deste estilo incrível.

Na Europa, Estados Unidos e Ásia o estilo industrial é uma realidade presente nos principais negócios de alimentação, como empórios, mercados gourmet, restaurantes, cafeterias e padarias, que utilizam-se do estilo para diferenciar-se da concorrência e garantir uma experiência diferenciada com os clientes.

Em terras brasileiras já existem fabricantes especializados em mobiliários para distribuição e exposição de alimentos que possuem linhas de balcões, buffets, vitrines e expositores, todos no estilo industrial, como é o caso da Allkit.



**Balcões Buffet Self-Service Estilo Industrial Allkit
GER Gastronomia.**



Estação de Self-service da Natural Sabor, Jeceaba - MG.

foto: Acervo Allkit

“

O estilo industrial é constituído pelo aço que transmite solidez, e a madeira, que remete a sensação de calor ao ambiente e frescor nos alimentos.

”



Balcão Buffet Aquecido em Estilo Industrial Allkit.

BALCÕES BUFFET SELF-SERVICE MODULARES x SOB MEDIDA

Já se sabe que um projeto bem planejado de fluxos, arquitetura, identidade visual e iluminação adequada fazem toda a diferença. Além disso, a qualidade dos mobiliários dos balcões buffet self-service e módulos de atendimento aos clientes, também, devem ser pontos de extrema atenção.

Ademais, às vezes a execução e montagem dos ambientes de um estabelecimento gastronômico, não saem exatamente como o planejado em função da qualidade dos balcões buffet, assim, para auxiliar na escolha da melhor opção para seu estabelecimento, pontuamos, abaixo, as principais diferenças entre os balcões buffet self-service personalizados e os fabricados sob medida. Confira!

Balcões Buffet Self-Service Modulares Personalizáveis

- São projetados, testados e fabricados em larga escala, assim, os ajustes necessários são realizados facilmente;
- Possuem medidas, cargas e características que

permitem que quem instale-os tenha o domínio das informações;

- Proporcionam a troca de partes, seja em função de avaria ou em caso de renovação do produto;
- Permitem flexibilidade e ajustes ao layout;
- Facilitam as instalações de forma exclusiva e personalizada, em função dos inúmeros opcionais e acabamentos;

Balcões Buffet Self-Service Sob Medida

- Como são sob medida, geralmente, não foram testados anteriormente;
- A qualidade depende da mão-de-obra, materiais utilizados e experiência de quem o produz, o que pode variar;
- Não há regularidade no acabamento dos produtos, pois, geralmente, são feitos artesanalmente, e, assim, também, tornam a reposição e manutenção mais cara e difícil de ser realizada;



**Balcão Buffet Self-Service AK7 Allkit
Novitá Alimentação (Restaurante Autêntico)**

Resumidamente, balcões buffet self-service modulares personalizados são padronizados, permitindo variações na construção dos ambientes, mantendo sempre regularidade

na qualidade e acabamento, com baixos custos de manutenção, reposição de peças facilitada, durabilidade e são mais confiáveis por já terem sido testados.



Balcões Buffet AK7 Allkit
Viva Food, Jundiaí - SP.



Balcões Buffet AK7 Allkit
Restaurante Aroma e Sabor, Campinas - SP.



**Balcões Buffet em Madeira Natural Allkit
Eldorado Resort, Atibaia-SP.**

foto: Acervo Allkit

BALCÕES, BUFFETS & VITRINES EM MADEIRA NATURAL

O ambiente das refeições influencia significativamente as sensações das pessoas durante as refeições, impactando no engajamento e motivação dos colaboradores, por isso, as empresas de restaurantes corporativos vêm investindo em “psicologia dos ambientes” em seus projetos, onde, basicamente, existe um cuidado na escolha dos materiais, acabamentos, cores, iluminação e mobiliários que irão compor os restaurantes, visando não apenas a questão estética, mas, proporcionando ambientes, funcionais e aconchegantes.

A madeira natural é um exemplo de material excelente para restaurantes por se tratar de um material nobre, com grande apelo visual, e, ainda, transmitindo conforto e sendo agradável ao toque. Todos estes atributos fazem com que os mobiliários de madeira natural ganhem a característica de formar um ambiente sofisticado e ecologicamente correto.





Em busca sempre de inovações, a Allkit possui a Linha de Distribuição e Exposição de Alimento em Madeira Natural, onde apresenta Balcões Buffet Self-Service que são desenvolvidos a partir de madeiras nobres de reflorestamento, obtidas através de árvores plantadas para esta finalidade. Fazendo o uso de madeira de reflorestamento, a Allkit contribui com o meio ambiente, evitando o desmatamento ilegal de mata nativa afora.

Além disso, para manter os mobiliários em madeira natural sempre protegidos, a Allkit aplica um acabamento de qualidade, idêntico ao utilizado em projetos náuticos, onde tem a função de evitar que a água penetre no interior das embarcações.

Ademais, o tratamento desenvolvido nos mobiliários de madeira natural da Allkit torna a superfície muito resistente, durável e, ainda, cria uma película de proteção que impede que a madeira natural absorva líquidos, molhos, além de prevenir o material contra possíveis fungos. O resultado de todo este processo é um acabamento nobre que embeleza os mobiliários.

De maneira geral, a Allkit desenvolve Balcões, Buffets e Vitrines em Madeira Natural que contribuem para o desenvolvimento de restaurantes com ambientes agradáveis e modernos para as empresas e os consumidores, realçando os benefícios e a alta qualidade dos serviços oferecidos pelos restaurantes corporativos.

“ Além de enobrecer a madeira natural, o acabamento náutico torna a superfície muito resistente, criando no material uma proteção impermeabilizante, semelhante a utilizada em lanchas e iates. ”



foto: Acervo Allkit

Linha de Madeira Natural Allkit

COMO A DIFERENCIAÇÃO DOS ALIMENTOS PODE GERAR AUMENTO NO TICKET MÉDIO

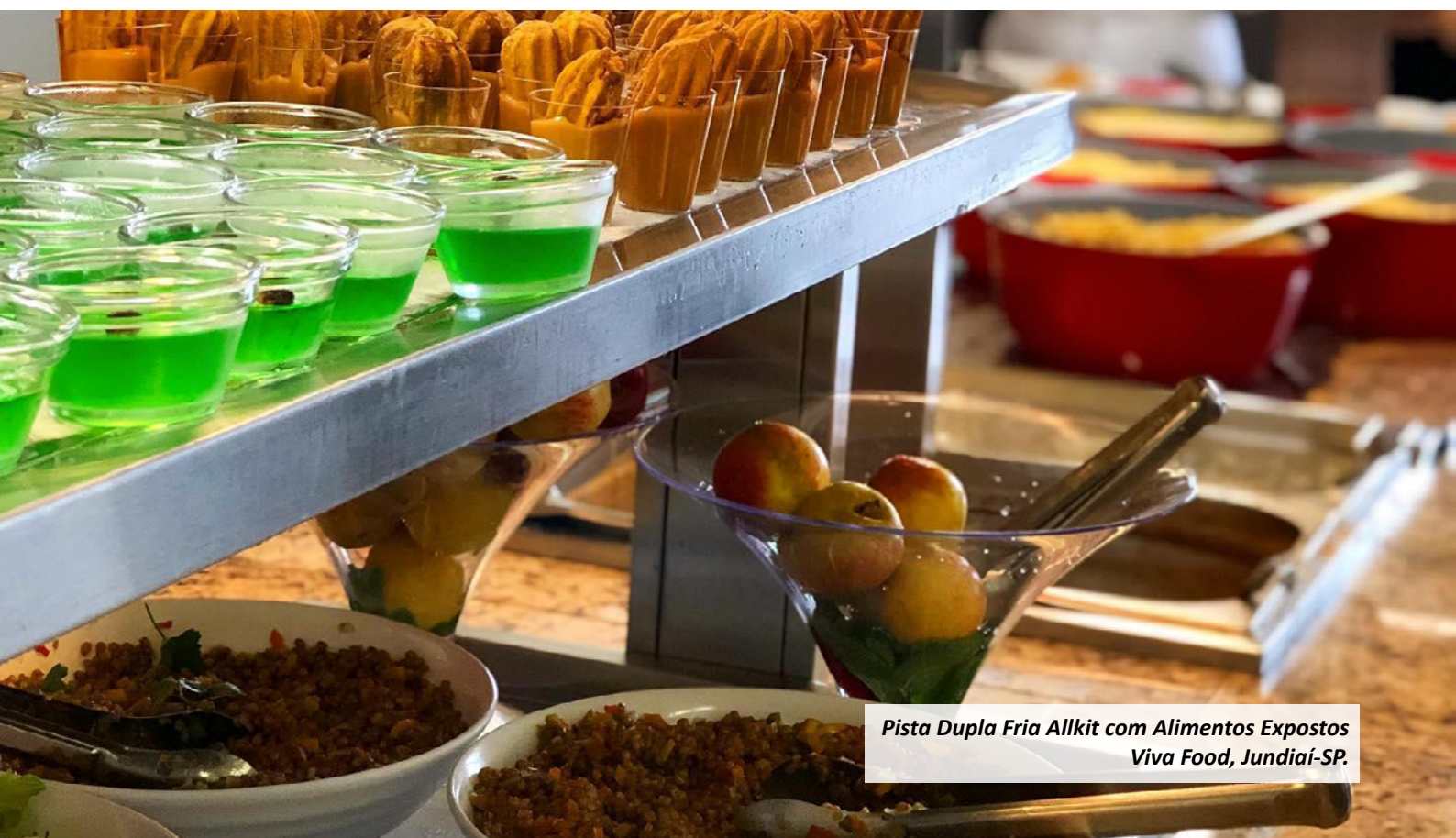
Aumentar a variedade dos alimentos ofertados e zelar pela diferenciação da apresentação pode ser uma “forte arma” para aumentar o ticket médio de restaurantes e estabelecimentos que oferecem refeições no modelo self-service para os consumidores. Você pode utilizar utensílios (travessas, saladeiras, assadeiras e panelas) personalizados para expor os alimentos, pode caprichar no corte e na decoração dos pratos e também programar o cardápio pensando nas cores e combinações agradáveis.

Uma ótima alternativa para inovar na apresentação de um sistema self-service é complementá-lo com ofertas de produtos porcionados, existem opções de baixo custo de preparo e, são ótimos para variar o cardápio. Desta forma, o estabelecimento pode vender estes produtos

com um preço unitário, o que permite aumentar o ticket médio. Pense numa saladinha, uma porção de batatas rústicas ou uma sobremesa diferenciada.

Pensando na variedade e diferenciação do serviço self-service, uma ótima solução é a utilização de Balcões Buffet com Pista Dupla, que são ideais para a exposição combinada de alimentos. Ou seja, pode-se expor os alimentos para os clientes servirem-se na quantidade que desejarem e outros já porcionados que ficam de fácil acesso e chamam a atenção dos consumidores.

Os Balcões Buffet com Pista Dupla, estão disponíveis com pistas duplas aquecidas e refrigeradas e podem ser dispostos em conjunto com balcões lisos, conforme a



**Pista Dupla Fria Allkit com Alimentos Expostos
Viva Food, Jundiaí-SP.**



**Balcão Buffet Duplo Self-Service Allkit
Viva Food, Jundiaí - SP.**

necessidade específica de cada serviço.

Nos balcões com pista dupla aquecida podem ser expostos alimentos em Cubas GN's, panelas e travessas para que, assim, os clientes se sirvam na quantidade desejada, enquanto, a pista superior é ideal para expor os alimentos porcionados. Batatas fritas, lasanhas, mini pastéis entre outros produtos são ótimos para serem ofertados como complementos e servidos em porções pois geram vendas por impulso.

Já nos balcões com pista dupla refrigerada podem ser expostas as saladas na parte inferior e sobremesas na

pista superior que, também, é refrigerada. Outra opção é expor saladas diferenciadas em pequenas travessas montadas.

Balcão Buffet com Pista Dupla em ambientes compactos

Além dos modelos tradicionais, a Allkit ainda conta com o Balcão Buffet com Pista Dupla na versão quente e fria, sendo uma pista aquecida na parte inferior e uma pista fria em cima, expondo pratos quentes e saladas em um mesmo balcão. Esta versão é uma boa opção para restaurantes compactos e/ou que servem poucas refeições.



Agradecimentos

Primeiramente, quero agradecer a você, que acompanhou todas as dicas e informações deste **Guia de Exposição de Alimentos no Self-Service.**

Eu e minha equipe temos ajudado donos de restaurantes de todo o Brasil a implantarem a o sistema self-service com excelência.

Tenho certeza que nossos balcões são capazes de aumentar o tíquete médio do seu restaurante, e atrair novos clientes, que cada vez mais, buscam praticidade e custo-benefício.

Comece agora a vender e melhorar a sua oferta de refeições Self-Service! Clique no link do Whatsapp abaixo e fale com um dos especialistas da Allkit.

Por fim, te convido para me seguir nas redes sociais e peço para que compartilhe este guia, assim, mais donos de restaurante terão acesso a esta e outras estratégias que alavancam vendas e potencializam o sucesso de suas lojas.

Aproveite e conheça, também, nossas edições completas das Revistas Mercaurantes.



[instagram.com/marcelostack](https://www.instagram.com/marcelostack)



www.allkit.com.br



(19) 9.9617.3944



Acesse o QR Code ao lado para obter insights valiosos sobre Self-Service!