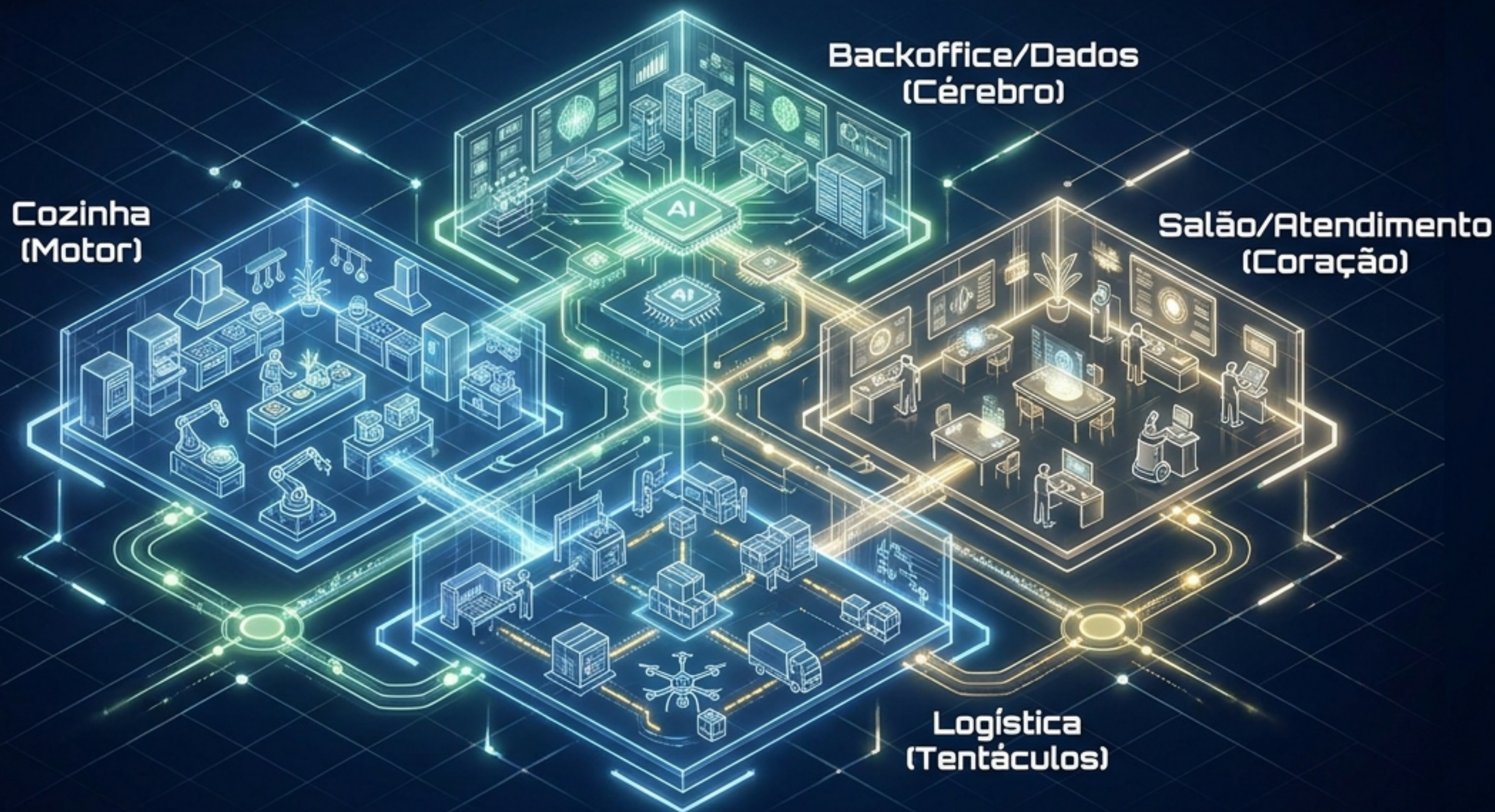


O Restaurante do Futuro

Um sistema operacional arquitetado para lucratividade, eficiência e escala.



O restaurante moderno é três negócios operando simultaneamente



Gerenciar esta complexidade exige abandonar o empirismo e adotar um ecossistema conectado — um verdadeiro Restaurante OS.

A Anatomia do Lucro: Os 5 Indicadores Vitais

O Garçom (Labor Cost): 20% a 30%. Impacto de salários e encargos no faturamento.



A Fatia Dourada (Lucro Líquido): 10% a 15%. O termômetro real da saúde do negócio.



Taxa de Ocupação:
Meta > 60% (Mesas ocupadas / disponíveis).

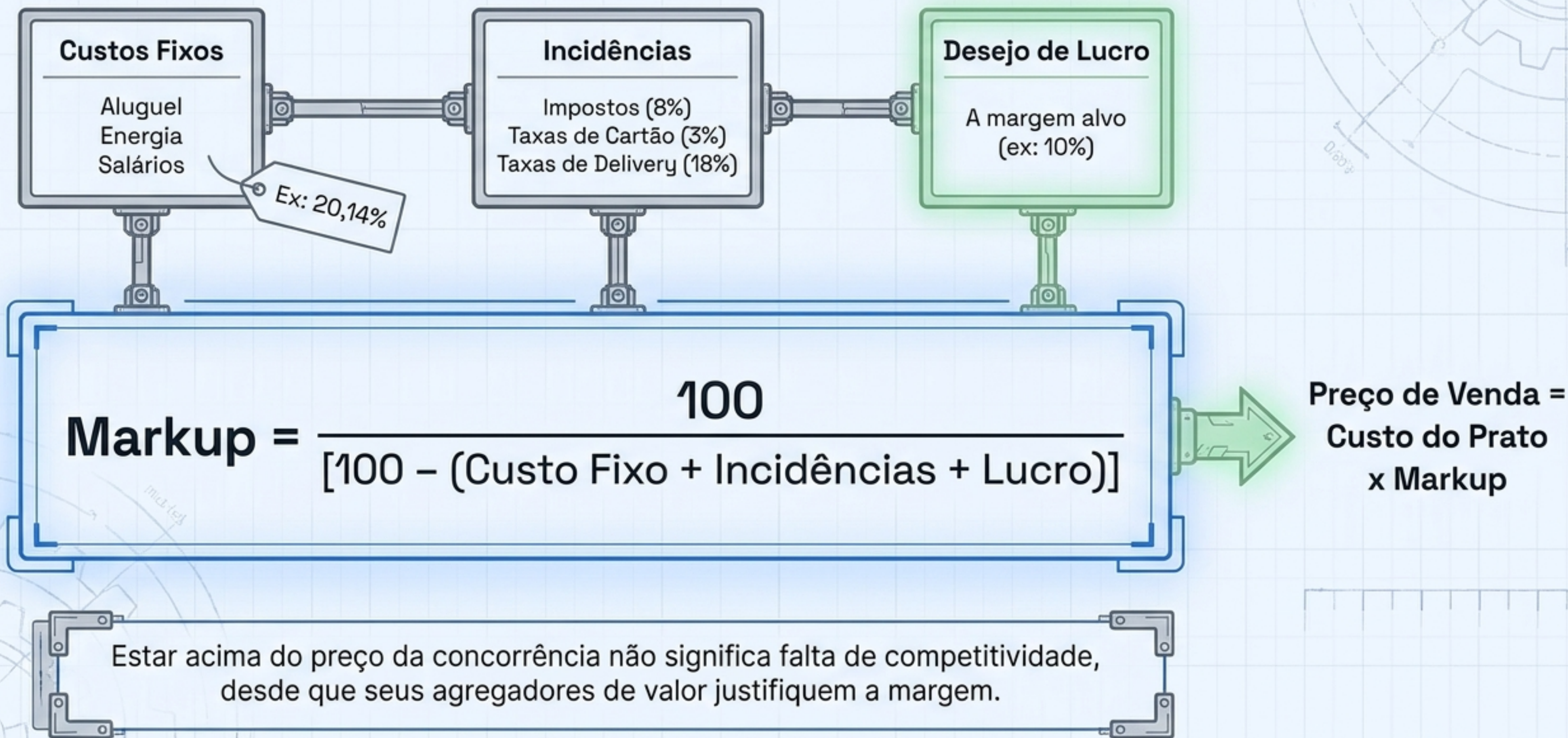


Ticket Médio:
Receita total /
Clientes atendidos.

O Garçom (Labor Cost): 20% a 30%. Impacto de salários e encargos no faturamento.

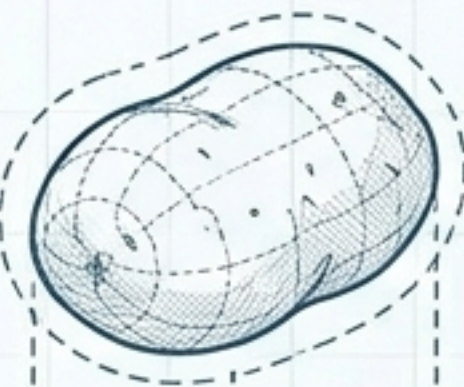
O Prato (Food Cost): 25% a 35%. Mede a eficiência do uso de ingredientes frente à receita.

A Máquina de Precificação: Como calcular o Markup perfeito



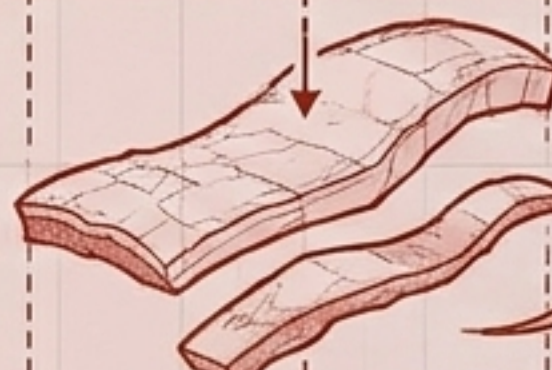
A Magia da Ficha Técnica: Revelando custos invisíveis

Insumo Bruto
(Peso Bruto)



Se você precificar pelo peso efetivo no prato e ignorar o Fator de Correção, estará pagando pelo desperdício.

A Zona de Perda
(Fator de Correção)



$$\text{Fator} = \frac{\text{Qtde Bruta}}{\text{Qtde Líquida}}$$

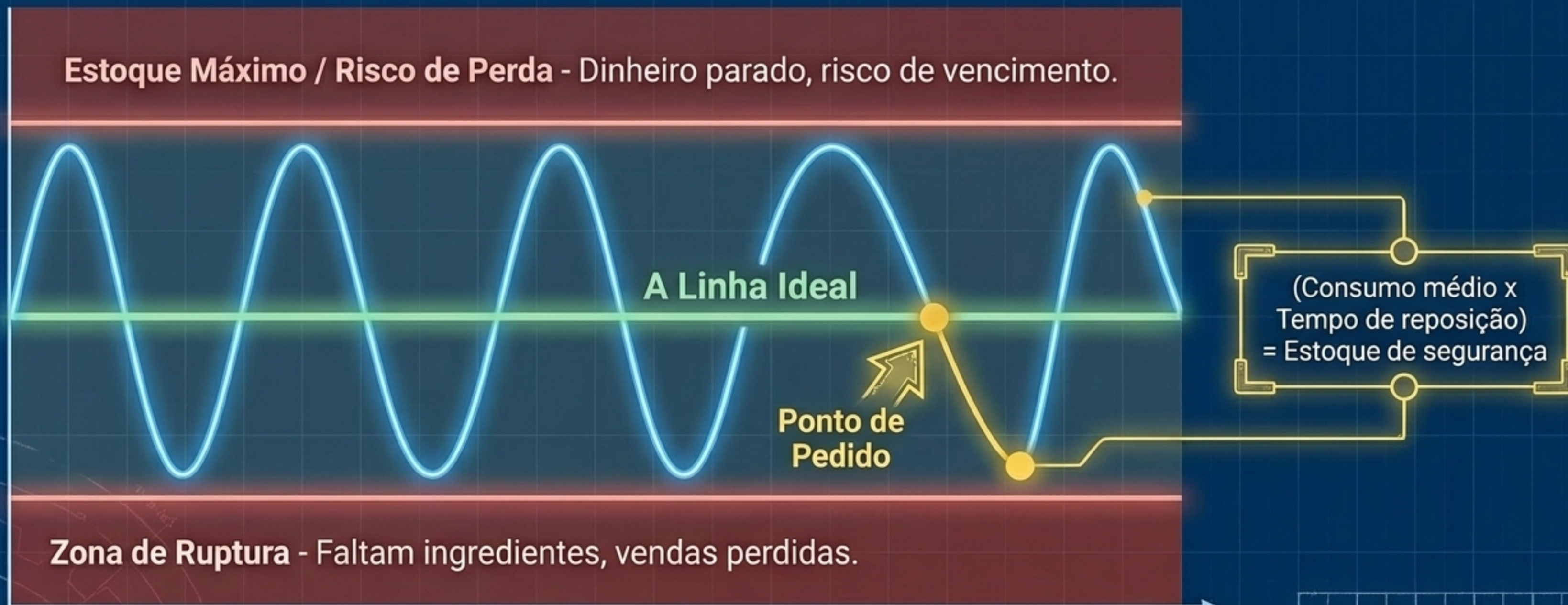
Se Fator > 1, há perda.

O Produto Final
(Peso Líquido)



A padronização bloqueia vazamentos financeiros e garante consistência de sabor.

A Dinâmica do Estoque: Evitando perdas e rupturas



Regra PVPS: Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai.
A base da rotatividade inteligente.

O Coração da Operação: Diagnosticando o Turnover

Iniciativa
(Empresa vs. Funcionário)

Disfuncional

Perda de talentos cruciais.
Alerta vermelho para
políticas de valorização.

Funcional

Saída voluntária de
profissionais desalinhados.
Abre espaço para renovação.

Involuntário

Desligamento estratégico para melhorar
o clima ou reestruturar.

Impacto na Operação
(Negativo vs. Positivo)

Taxa de Turnover

$$= \frac{[(\text{Admitidos} + \text{Demitidos})]}{\text{Quadro Atual}} \times 100$$



Meta saudável:
Menos de 10%
ao ano.

O Relógio da Productivity: Flexibilidade com a Nova CLT

Contrato Intermitente

Pagamento apenas pelas horas/dias trabalhados. Ideal para cobrir os picos de demanda no fim de semana.

Jornada Parcial

Até 30h semanais (sem hora extra) ou 26h (+6h extras). Perfeito para turnos fixos mais curtos.



Banco de Horas

Acordo individual para compensação de picos e vales em até 6 meses. Evita o custo de 50% em horas extras.

Contrato Temporário

Até 180 dias (prorrogáveis por +90). Essencial para altas temporadas e festivais gastronômicos.



A Linha de Frente: Orquestrando o salão com tecnologia

Reservas Online:

Reduz o no-show, permite previsão de demanda e armazena dados para ações de fidelização automáticas.

Cardápio Digital & Autoatendimento:

Agiliza o ticket, zera erros de anotação e libera o garçom para focar na hospitalidade.

Sistema KDS (Kitchen Display System):

Fim da comanda de papel. Concentra pedidos do salão, balcão e delivery em uma única tela hierarquizada.



O Dilema do Delivery: Aplicativo Próprio vs. Marketplaces

App Próprio



Isenção de comissões,
controle total de dados
dos clientes.



Custo altíssimo para
construção de base (CAC),
responsabilidade
integral pela logística.

Marketplaces (ex: iFood, Rappi)



Audiência cativa,
infraestrutura logística
pronta, alto volume.

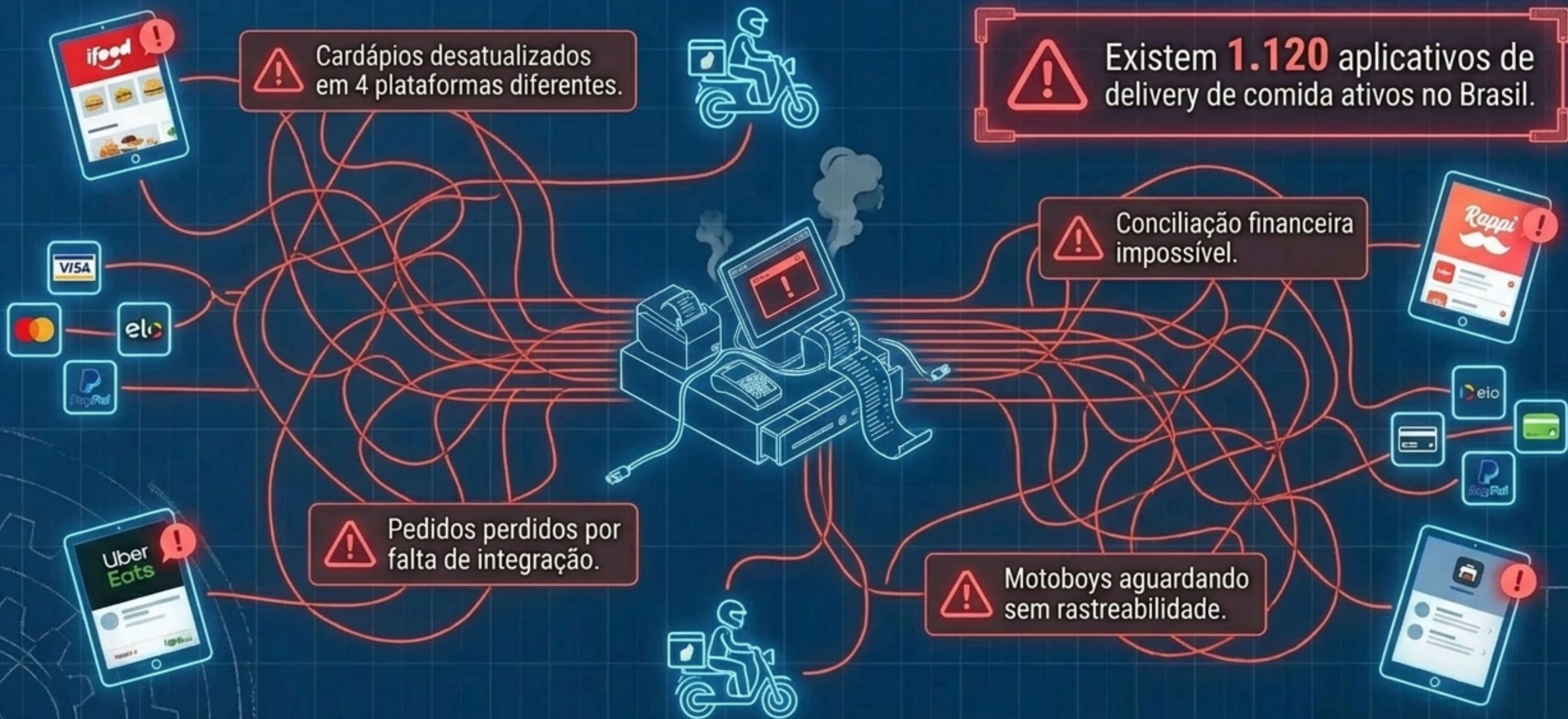


Taxas elevadas (até 30%),
dependência de
algoritmos externos.

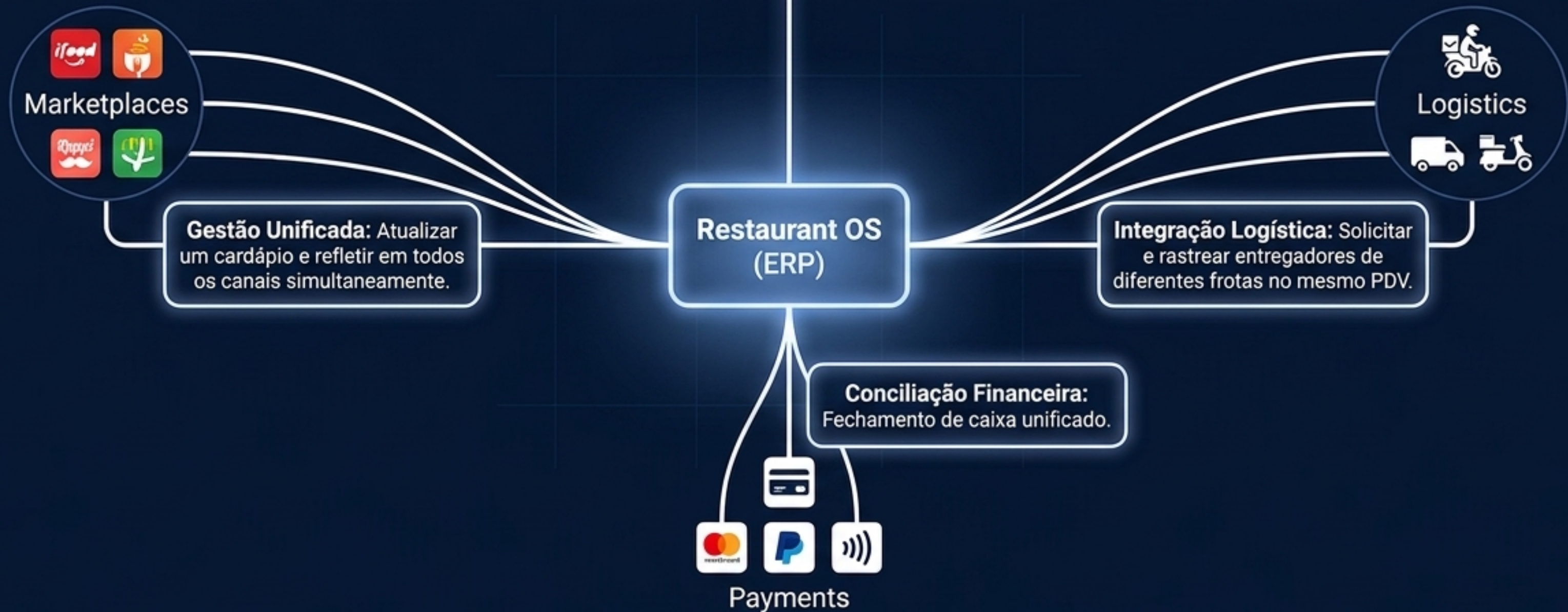
A Estratégia Híbrida:

Posicionar-se em múltiplas plataformas garante audiência,
enquanto um app próprio fideliza clientes recorrentes.
O segredo é a diluição de custos.

O Caos Operacional do Ecossistema Fragmentado



Não é um app concorrente. É uma linguagem universal (API gratuita) liderada pela Abrasel que padroniza a comunicação entre sistemas.



Impacto: Estimativa de ganho de **20% a 30%** na rentabilidade histórica do delivery via redução de ineficiências.

O Futuro Imediato: Tendências de Food Service 2024



Dark Kitchens

A ascensão das cozinhas invisíveis. Mercado global estimado em \$112.5 bilhões até 2027. Exige domínio absoluto de dados e logística.



Inteligência Artificial

IA no autoatendimento para reduzir erros e no KDS para sequenciamento preditivo de preparo, personalizando a experiência do cliente.



Sustentabilidade Rentável

Redução de desperdício via software de estoque, embalagens biodegradáveis e controle exato de porcionamento (Ficha Técnica).

RESUMO GERAL
SOLUÇÃO: 100000
CÓDIGO: 2024-100000
VERSÃO: 2.1
2024-100000: 50.00
TAXA: 500.00 00.00

O Ecossistema Conectado: O verdadeiro Restaurante OS

1. A Ficha Técnica (Operação)
dita as porções exatas...

...que alimenta o Controle de
Estoque (Dados), disparando
pedidos automáticos...

...que garante que a Equipe
(RH) tenha ferramentas para
preparar sem hora extra...

...o que permite ao KDS e PDV
(Salão) despacharem a comida
com perfeição...

...direto na API do Open Delivery
(Tentáculos) para logística
externa impecável.

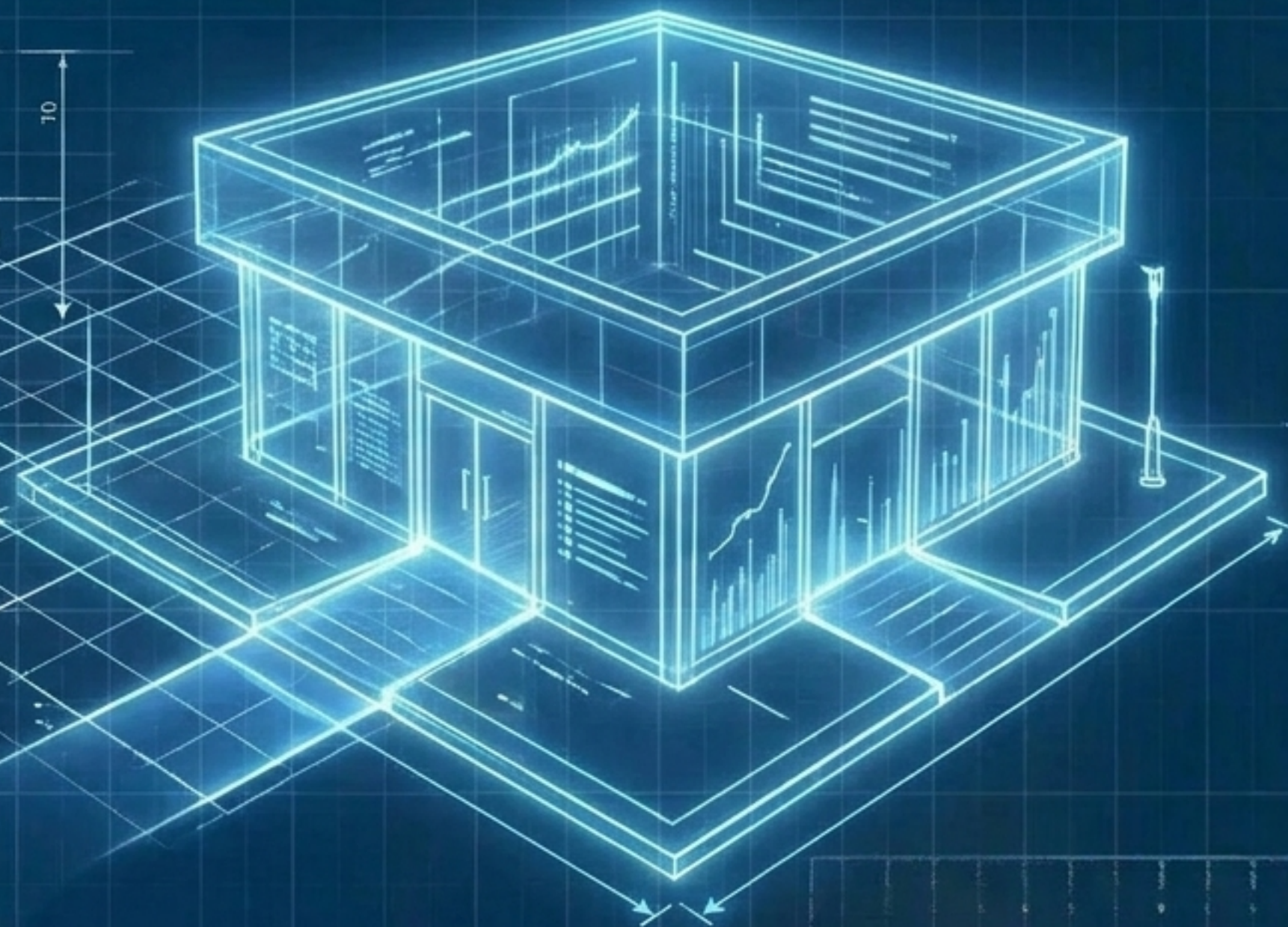


Nenhuma engrenagem funciona isoladamente. Resolver o delivery é inútil se a ficha técnica estiver furada.

O Fim do Empirismo. O Início da Engenharia Gastronômica.

- ✓ Padronize suas Fichas Técnicas.
- ✓ Audite seu Turnover.
- ✓ Integre seu PDV ao Open Delivery.

O sucesso na gastronomia moderna não depende mais apenas do tempero do chef, mas da precisão do seu painel de controle.



Assuma o controle do seu ecossistema.