

SEU NEGÓCIO:

O que você pode aprender com o comportamento de um chef!

Entenda como é possível promover a gestão do seu negócio em passos simples - mas muito valiosos! Na cozinha, os chefs podem ensinar lições essenciais! Confira:

1 APOSTE NA SUA EQUIPE

É muito importante permitir que os funcionários se concentrem em suas funções. Isso porque é comum constatar que as empresas buscam reduzir custos por meio de funcionários "multitarefa", que improvisam em áreas diferentes de suas especialidades. Isso, muitas vezes, acaba comprometendo a qualidade do resultado final e pode até mesmo desmotivar o profissional.

2 COMUNICAÇÃO É ESSENCIAL

A estrutura de funcionamento da cozinha não difere muito da de qualquer empresa: é necessário um líder que coordene os outros colaboradores que desempenham funções específicas. O que o torna único é o ritmo acelerado de trabalho, a pressão envolvida e a tolerância zero para erros. E a maneira mais eficaz de fazer tudo funcionar é por meio da comunicação. É de extrema importância o diálogo direto, humanizado e sério. A presença de coordenadores junto aos colaboradores e a constante troca de informações entre eles são motivos para um bom funcionamento do restaurante.

3 PLANEJAMENTO: PRATO PRINCIPAL

Na cozinha, todos os procedimentos são feitos de acordo com o cardápio. Normalmente, o restaurante reúne os funcionários antes de cada dia de trabalho para definir os detalhes do serviço, quais os ingredientes que serão utilizados e como será a distribuição dos garçons ao longo do expediente.

Mas, essa é uma das lições mais importantes do mundo empresarial: planejamento. E, infelizmente, é também uma das mais esquecidas. Sem planejar as operações nos mínimos detalhes, as chances de atingir objetivos se reduzem muito.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive

Evidente que não é necessário um documento rígido que não pode ser alterado. O mercado é dinâmico, está sempre mudando e você também deve aprender a trabalhar com imprevistos. Mas, como um chef que sabe manusear ingredientes importantes e substituí-los, caso necessário, com maestria, você deve também lidar com o seu negócio. Reuniões regulares com a equipe são muito importantes para ajustar o andamento dos trabalhos.

4 BONS INGREDIENTES NÃO SÃO SUFICIENTES SE VOCÊ NÃO SOUBER UTILIZÁ-LOS

Um bom chef não é alguém que sempre tem à mão os melhores ingredientes, mas alguém que sabe como tirar o melhor sabor de cada item que usa. O mesmo acontece nas empresas se fizermos a alusão de que cada colaborador é um ingrediente para a receita perfeita.

O processo começa com a seleção. Saber escolher as melhores pessoas para trabalhar na sua empresa é muito importante. Isso inclui ir além do currículo e das informações do portfólio, mas verificar cuidadosamente se o perfil do candidato corresponde ao valor do seu negócio.

Na gestão de negócios sempre podemos aprender uma experiência valiosa. E, no mundo da gastronomia, não é diferente. Para o sucesso do seu restaurante, é preciso uma equipe alinhada. Planeje bem suas ações e observe a disciplina, mas também esteja preparado para improvisar.

Se esses itens estiverem em seu menu, seus clientes certamente voltarão!



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive