

E-BOOK:

# Como fazer a gestão do estoque dos ingredientes?

**1** A primeira estratégia a ser observada é o comportamento dos seus consumidores. Os restaurantes devem estar sempre atentos aos movimentos realizados por seus clientes e seus novos hábitos de consumo. Entendendo a fundo o comportamento de consumo dos seus clientes, torna-se possível encontrar um equilíbrio entre a oferta e a demanda, garantindo a base do gerenciamento do giro do seu estoque.

**2** A partir disso, é preciso planejar as suas compras, norteando-se de qual o melhor período para realizá-las e qual a quantidade necessária. Além disso, é importante manter seu inventário em mãos, de maneira a verificar periodicamente se o seu estoque físico está de acordo com os dados que você possui de entrada e saída.

**3** Para facilitar todos esses processos, você pode contar com uma ferramenta de gestão, que apresente um sistema automatizado e que garanta maior eficiência para o seu controle de estoque. Com isso, torna-se possível evitar o excedente de produtos, caso haja queda nas vendas, ou a falta deles, caso haja aumento na demanda.

**4** Um item importante a ser lembrado neste momento é a escolha de bons produtos para suas matérias-primas. Insumos que tenham excelente custo-benefício podem fazer a diferença no final do mês ao calcular o orçamento.

Neste momento, conte com a Cargill. Possuímos tradição de mercado e qualidade inigualável em diversas frentes: para seus pratos principais, entradas, sobremesas e petiscos. Todo o seu restaurante merece a garantia de sucesso dos produtos Cargill!



[sac@sac-cargill.com.br](mailto:sac@sac-cargill.com.br)



[cargillfoodservice.com.br](http://cargillfoodservice.com.br)

**Cargill**® Helping  
the world  
thrive