

#BomGourmetNegócios

Tecnologia auxilia adaptação rápida de restaurantes ao delivery com mínimo de perdas



Por [Guilherme Grandi](#) [19/05/2020] [14:10]

0 COMENTÁRIOS

s ... 2



Sistemas fazem diagnóstico completo dos pratos que podem vender mais e calculam quanto será gasto com taxas e logística. | Foto: Bigstock

O delivery é uma das principais saídas encontradas pelos restaurantes para conter as perdas provocadas pelo isolamento social e passou a ser adotado até mesmo por estabelecimentos que não tinham nenhuma experiência em entrega em domicílio.

Com os salões fechados, os empreendedores tiveram que se adaptar ao formato para levar seus pratos aos clientes confinados em casa. Exemplos disso não faltam: Jun Sakamoto, dono de uma estrela Michelin; Marcos Levi do Veríssimo e Quintana; o grupo renomado Figueira Rubayat; e as redes Bubble Mix e Tropical Banana, além de outros. Todos passaram por uma transição muito rápida de formatos que só atendiam no salão para uma operação totalmente focada na entrega.

Implementar um serviço de delivery exige o controle e medição insumos, saber quais pratos mais rentáveis, definir a logística de operação, o raio de entrega da comida, os gastos com taxas de aplicativos e serviços de pagamento, entre tantos outros itens.

Conheça dois sistemas de gestão que fazem um diagnóstico completo do restaurante e ainda auxiliam em toda a operação interna, desde o gerenciamento de estoque e fichas técnicas até as contas a pagar e a receber. São opções com implantação grátis por um período de testes e mensalidades a partir de R\$ 98,91 dependendo das funcionalidades contratadas.

ERP Everest

Criado há quatro anos pela softhouse curitibana ACOM Sistemas, o ERP Everest faz uma integração de todos os processos do restaurante, emitindo relatórios gerenciais sobre faturamento, tíquete médio, produtos mais vendidos e margem de lucro, entre outros recursos, que

permitem a tomada de decisões estratégicas – inclusive se vale a pena ou não investir em um delivery.

Eduardo Ferreira, sócio e diretor comercial da empresa, afirma que o sistema começa fazendo um diagnóstico completo da operação para definir quais pratos podem performar melhor no delivery e quanto vão custar e render para o restaurante.

"Chamamos de Engenharia de Cardápio, onde o dono do negócio consegue avaliar seus produtos em quatro partes a partir da demanda e da rentabilidade dos produtos, com um gráfico que analisa todos os dados e aponta porque um determinado prato está ou não vendendo e rentabilizando", diz.

O sistema classifica os pratos em:

- 1- não vende e não rentabiliza.
- 2- não vende, mas rentabiliza.
- 3- rentabiliza, mas não vende muito.
- 4- vende e rentabiliza muito.

Burros de Carga - Aumentar Preço / Reduzir Custo							
Descrição Item	Quantidade	Preço de Venda	Preço de Custo	Margem	Margem %	Valor Sugerido	Custo Sugerido
COMBO AMERICANO	66,00	30,00	25,49	4,51	14,47	45,51	16,00
GU CACAROLA DE LEGUMES	137,00	6,45	5,72	0,73	11,05	10,21	3,61
GU PUPUNHA GRELHADA	172,00	6,90	4,22	2,67	38,73	7,54	3,86

Estrelas - Manter					
Descrição Item	Quantidade	Preço de Venda	Preço de Custo	Margem	Margem %
CAFÉ EXPRESSO	2.048,00	7,39	0,85	6,54	88,46
ÁGUA	1.001,00	6,63	1,02	5,61	84,58
ÁGUA C/ GAS	882,00	6,61	1,14	5,47	82,76
PICADINHO	482,00	49,91	8,34	41,57	84,21
SUCO DE LARANJA	420,00	12,19	2,52	9,67	79,41
PAO DE QUEUJO	381,00	5,84	2,41	3,43	58,71
CAFÉ LATE	376,00	10,38	0,77	9,61	92,54
COCA ZERO LATA	375,00	7,17	2,19	4,98	69,27
MACHIATTO	304,00	9,14	0,63	8,51	93,17
COCA COLA	298,00	4,98	2,79	2,19	44,02

Problemas - Reavaliar							
Descrição Item	Quantidade	Preço de Venda	Preço de Custo	Margem	Margem %	Valor Sugerido	Custo Sugerido
SUCO OURO GREENPEOPLE 350ML	3,00	15,87	12,66	3,20	19,77	22,61	8,88
GU FAROFA DE ARACATUBA	18,00	6,94	5,55	1,39	20,04	9,91	3,89
SUCO PINK CHIA GREENPEOPLE 350ML	6,00	17,00	12,66	4,34	25,52	22,61	9,52
BULLET PROOF	4,00	12,00	8,81	3,19	26,58	15,73	6,72
GRAB CITRUS	1,00	7,20	5,20	2,00	27,78	9,29	4,03
PISCO SOUR	3,00	15,61	10,94	4,68	29,94	19,54	8,74
TONICA DIET	26,00	6,58	4,56	2,02	30,07	8,15	3,69
GRAB ÁGUA SAN PELEGRINO 250ML	27,00	10,76	6,89	3,87	35,95	12,30	6,03
INDY MARTINI TAMIPIEDAV	3,00	39,00	17,60	10,43	27,30	21,38	14,60

Desafios - Diminuir Preço / Promover						
Descrição Item	Quantidade	Preço de Venda	Preço de Custo	Margem	Margem %	Valor Sugerido
CAFÉ EXPRESSO	2.048,00	7,39	0,85	6,54	88,46	1,51
ÁGUA	1.001,00	6,63	1,02	5,61	84,58	1,81
ÁGUA C/ GAS	882,00	6,61	1,14	5,47	82,76	2,03
PICADINHO CHA CHA	482,00	49,91	8,34	41,57	84,21	14,89
SUCO DE LARANJA	420,00	12,19	2,52	9,67	79,41	4,50
PAO DE QUEUJO	381,00	5,84	2,41	3,43	58,71	4,30
CAFÉ LATE	376,00	10,38	0,77	9,61	92,54	1,38
COCA ZERO LATA	375,00	7,17	2,19	4,98	69,27	3,91
MACHIATTO	304,00	9,14	0,63	8,51	93,17	1,12
COCA COLA	298,00	4,98	2,79	2,19	44,02	4,98
CAPUCCINO GD	279,00	10,92	0,77	10,15	92,87	1,38

O Everest detalha quais produtos do cardápio devem ser repensados e quanto é possível cobrar por eles. | ACOM/divulgação

A partir dos relatórios gerados, o empresário pode definir quais pratos devem ser colocados no delivery sem risco de não venderem. Foi assim que o estrelado chef paulista Jun Sakamoto passou a servir na casa dos clientes depois que seu restaurante foi fechado pela quarentena. O delivery já corresponde a 50% do faturamento dele.

O ERP Everest faz também um estudo de quais regiões podem ser atendidas pelo restaurante (por conta do deslocamento, já que o prato continua cozinhando dentro da embalagem), o quanto um produto vai ou não ser afetado dependendo do tempo do dia, e calcula inclusive as taxas cobradas pelos aplicativos de marketplace e dos cartões de crédito e débito, integrando as contas as financeiras para saber quanto será pago do valor de cada prato -- o Custo de Mercadoria Vendida (CMV) de cada produto.

A implantação do ERP Everest custa mensalmente entre R\$ 1 mil e R\$ 1.500 com o diagnóstico de redução de custos de toda a cadeia, análise de uso do time do restaurante, perdas, entre outros.

Serviço:

ERP Everest

Curitiba: Rua Carneiro Lobo, 468, 10º andar, Batel. (41) 3303-0050.

São Paulo: Al. Santos, 415, 11º andar, Cerqueira César. (11) 4810-5656.

DeliveryPlug

Criado recentemente pela ConnectPlug, também de Curitiba, o DeliveryPlug centraliza em apenas uma plataforma todo o sistema de gestão de delivery, com precificação dos pratos, gestão de horários e da área de entrega, cadastro de clientes e central de pedidos pelo site próprio e aplicativos.

O sistema é uma extensão do ConnectPlug, uma plataforma da própria softhouse que faz uma gestão mais robusta de toda a operação do restaurante, como estoque, financeiro, frente de caixa, notas fiscais, entre outros.

Victor Barbieri, responsável pelo marketing da ConnectPlug, explica que o DeliveryPlug foi criado tanto para estabelecimentos que pretendem começar a utilizar o serviço de delivery como aqueles que já fazem as entregas em domicílio.

"O sistema ainda permite que o restaurante tenha seu próprio site ou aplicativo para pedidos de delivery, divulgando para seus clientes atuais e potenciais, eliminando todo e qualquer tipo de comissão dos marketplaces", conta.

Existe também a possibilidade de utilizar ambas as soluções de forma integrada, com gestão completa de ponta a ponta de todos os setores da operação em apenas uma plataforma. Fazem parte do sistema as áreas de vendas, delivery, estoque, financeiro, notas fiscais, relatórios e diversas outras funcionalidades para facilitar o controle diário do negócio.

A implantação do [DeliveryPlug](#) é gratuita por tempo limitado, por conta do lançamento. Já o [ConnectPlug](#) tem um período de testes de 15 dias sem custos, e depois passa a ter mensalidades a partir de R\$ 98,91 dependendo das funcionalidades contratadas.

Serviço:

[ConnectPlug](#)

Rua Coronel Dulcídio, 588, Batel, Curitiba. (41) 3040-5271 / (41) 3019-1818.

Publicidade

VEJA TAMBÉM:

» [Aplicativo gratuito conecta restaurantes a fornecedores reduzindo espera e erros nos pedidos](#)

» [Ferramenta gratuita cria cardápio online e facilita venda pelo WhatsApp](#)

» [Plataforma ajuda restaurantes com empréstimos mais rápidos e juros baixos](#)

Deixe sua opinião

Como você se sentiu com este conteúdo?

2

SURPRESO
50%

INSPIRADO
50%

CHATEADO
0%

MEDO
0%

NÃO LIGO
0%

RAIVA
0%

TRISTE
0%

FELIZ
0%

Encontrou algo errado na matéria?

 **COMUNIQUE ERROS**

» [Sobre a Gazeta do Povo](#)

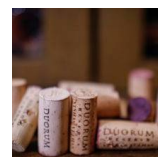
Publicidade

+ em Bom Gourmet

Franqueador x franqueados: como essa relação mudou com a pandemia



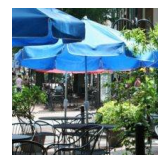
Consumo de vinhos bate recorde na quarentena e rótulos nacionais ganham espaço



Maniacs acelera lançamento de e-commerce e estreita relação com o consumidor



Restaurantes querem uso livre de calçadas para mesas e cadeiras em Curitiba



Tudo sobre:

Marketplace

isolamento social

Empreendedorismo

Aplicativos

Cafés e Restaurantes

Bom Gourmet Negócios

Coronavírus e Restaurantes

Receba nossas NEWSLETTERS

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bom dia | <input type="checkbox"/> Cartoleiros | <input type="checkbox"/> Vozes na Gazeta |
| <input type="checkbox"/> Política nacional | <input type="checkbox"/> Economia | <input type="checkbox"/> Ideias |
| <input type="checkbox"/> Alexandre Garcia | <input type="checkbox"/> Alexandre Borges | <input type="checkbox"/> J. R. Guzzo |
| <input type="checkbox"/> Bom Gourmet Negócios | <input type="checkbox"/> GazzConecta | <input type="checkbox"/> Estilo de Vida |
| <input type="checkbox"/> Diário de Classe | <input type="checkbox"/> Gazeta Inspira | <input type="checkbox"/> Sempre Família |
| <input type="checkbox"/> Paraná e Curitiba | <input type="checkbox"/> Athletico, Curitiba e Paraná | <input type="checkbox"/> Valores |
| <input type="checkbox"/> Mauro Cezar e futebol nacional | <input type="checkbox"/> Polzonoff | <input type="checkbox"/> Lúcio Vaz |

Digite seu e-mail

RECEBER

Ao se cadastrar em nossas newsletters, você concorda com os nossos [Termos de Uso](#).

Receba nossas notícias NO CELULAR



WHATSAPP MESSENGER TELEGRAM

*WHATSAPP: As regras de privacidade dos grupos são definidas pelo WhatsApp. Ao entrar, seu número pode ser visto por outros integrantes do grupo.

Gazeta do Povo > Bom Gourmet > Gestão e Finanças >
Tecnologia auxilia adaptação rápida de restaurantes ao delivery com mínimo de perdas

Acompanhe a Gazeta do Povo nas redes sociais

Sobre	Expediente	Dúvidas Frequentes	Trabalhe Conosco	Minha Conta
Conheça a Gazeta	Mapa do Site	Fale Conosco	Agência de Notícias	Anuncie
100 Anos Gazeta	Termos de Uso	Política de		Assine

