

Nos reunimos, Rogério, Guimarães, o jornalista Salles e eu, para compormos a matéria principal desta edição.

A intenção foi não só mostrarmos a importância e evolução do segmento como também dar conhecimento aos tomadores de serviço sobre os entraves existentes, propiciar relacionamento de parceria integrada e facilitar diálogos que levem a soluções ganha-ganha.

Aos nossos empresários convido a terem maior participação na nossa associação, pois como já disse algumas vezes, a união faz a força.

Também noticiamos a manifestação de contentamento da ganhadora do Concurso ALIMENTOS e as atividades da Comissão de Suprimentos.

Boa leitura.

Lucílio Tadeu  
Castelo de Luca,  
Presidente.

## A busca da eficácia e seus entraves

***Empresas de refeições coletivas têm pleno domínio do mercado, mas ainda enfrentam alguns problemas que precisam ser removidos ou minimizados***

“Todos os segmentos econômicos têm suas características próprias, suas virtudes e seus problemas. Acreditamos que a associação dos integrantes de cada segmento é fator para seu crescimento, desenvolvimento e potencialização das suas virtudes. A ABERC percebeu isso há mais de 26 anos, com a criação da associação das empresas, inicialmente de refeições industriais na sua fase pré-estatutária. Teve na sua fundação, em 11 de fevereiro de 1984, a denominação Associação Brasileira das Empresas de Refei-

ções Coletivas.

Nos anos que se seguiram à sua criação, felizmente, sempre houve progresso e evolução na forma de agir e administrar restaurantes de empresas e entidades, tanto públicas como privadas. Inicialmente, a grande batalha foi demonstrar que as empresas de refeições coletivas eram mais especializadas e com maior eficiência em seus trabalhos, que os serviços por conta própria, a autogestão. Na época, a metodologia empresarial, que era a terceirização dos serviços, ainda engatinhava.”



*Lucílio Tadeu Castelo de Luca, Rogério da Costa Vieira e Antonio Guimarães, autores deste artigo*

### **As observações anteriores são de Lucílio Tadeu Castelo de Luca, atual presidente e um dos fundadores da ABERC.**

“Com uma estruturação inovadora e características de total especialização ficou evidente, naquela época, para as empresas que utilizavam a autogestão, as vantagens da contratação do serviço de alimentação, pois eram muito mais econômicas e menos problemáticas do que administrar seus restaurantes. Também a associação de empresários propiciou a troca de experiências e solução coletiva para assuntos não comerciais, tais como os legais, técnicos, de suprimentos e recursos humanos e que os mesmos fossem vistos como interesse comum e com soluções coletivas.”

### **Essas são considerações de Rogério da Costa Vieira, atual 1º vice-presidente da ABERC.**

“Em 1976, com a criação do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador, houve um forte e paulatino crescimento no número de restaurantes coletivos devido ao interesse das empresas industriais e comerciais em oferecer esse serviço aos seus funcionários. Além do incentivo fiscal, o Brasil atravessava uma fase de reconhecimento do valor humano no trabalho e daí a importância da boa alimentação para motivação e produtividade dos empregados. Por 3 lustros o PAT foi a principal referência para criação de novos restaurantes nas empresas. De 1977 a 1992 o número de empresas que aderiram ao Programa foi de 1.287 para 39.181.”

### **O testemunho acima é do prof. Antonio Guimarães, diretor superintendente da ABERC e partícipe do grupo que regulamentou a Lei 6.321, que criou o PAT.**

Além do crescimento do número de restaurantes administrados pelos associados da ABERC, as empresas de refeições coletivas iniciaram uma fase de adequação e melhoria de qualidade de seus

produtos e serviços com inovações e adequações frequentes. Para tal, foram aperfeiçoados os serviços de fornecimento, houve uma melhora dos suprimentos ofertados face ao desenvolvimento de fornecedores e um atendimento mais personalizado para grupos e empresas diferenciados.

### **Desenvolvimento gera desenvolvimento**

Nas décadas de 1980 e 1990, a evolução foi constante, ano a ano, inclusive face à mudança de mentalidade empresarial, bem como, das necessidades e aspirações individuais dos colaboradores das empresas. As pessoas passaram a ter acesso a informações sobre acontecimentos políticos, sociais e econômicos de todo o planeta. As culturas evoluíram, bem como as aspirações da população globalizada. Nessas décadas, as necessidades e hábitos alimentares mudaram. Foi quando a ABERC procurou aglutinar soluções e recomendações para que o segmento evoluísse, acompanhando os avanços globais.

Nessa última década, o que caracterizou o segmento foi, além da procura da eficácia administrativa, uma visão gastronômica de seus produtos. Sempre atentos às necessidades e aspirações dos consumidores, surgiram atendimentos múltiplos, praças de alimentação internas, e segmentação de produtos para atendimento de cardápios mais à aspiração de seus comensais.

Nesses aspectos, as empresas de refeições coletivas assumiram totalmente o mercado e atualmente são raros os casos de restaurantes serem administrados pelas próprias empresas. A ABERC tem certeza de ter cumprido seus objetivos, pois o segmento hoje é reconhecido como atuante, rigorosamente profissional, de alta qualidade e totalmente ético.

### **Entraves**

Apesar disso, ainda existem alguns entraves que precisam

ser removidos ou minimizados. O principal problema do segmento é a Lei 10.192, de 14/02/2001, que somente permite o reajuste de contratos de prazo de duração igual ou superior a um ano, recurso utilizado pelo governo federal na época para conter a elevada inflação.

Geralmente, nosso segmento é comparado aos restaurantes comerciais, mas diferimos deles, pois temos dois clientes, a empresa contratante dos nossos serviços e os seus funcionários, que são o objetivo principal dos fornecimentos. Entretanto, somos semelhantes nos custos, produtos e serviços. O ponto que mostra nosso maior entrave é que os restaurantes comerciais têm preços livres de mercado, enquanto os restaurantes coletivos estão amarrados ao preço fixo anual.

Um exemplo desse descompasso: se as carnes, principal item do custo de ambos os segmentos, sofrerem um aumento acentuado, os restaurantes comerciais podem adequar seus preços, enquanto os restaurantes coletivos têm que assumir as diferenças até a revalorização anual do preço contratual. É o que está acontecendo atualmente.

### **Pressão dos alimentos**

Muitos produtos que compõem os cardápios das refeições coletivas tiveram aumentos expressivos nos últimos meses. É o caso do feijão, base estrutural dos cardápios, que havia registrado majoração de 73%. O óleo de soja teve elevação de 12%, assim como o trigo, com variação positiva de 12% a 15%. Por enquanto, os fornecedores não repassaram esse aumento para o pãozinho.

O nosso maior problema, pois é significativamente o componente de maior custo, são as carnes. Em razão de oferta de boi gordo para abate estar escassa e de o setor viver o pico da entressafra, quando normalmente os preços se aceleram, a escassez também coincidiu com a elevação do con-

sumo interno e da crise internacional no abastecimento de proteínas animais.

Segundo o jornal "Folha de S.Paulo", edição de 19/10/2010, no fechamento do dia anterior, a arroba foi negociada a R\$ 101,29 na BM&FBovespa, o maior valor registrado desde meados de 2008. Com essa elevação constante, os preços da carne bovina, que é o principal item dos cardápios, estão 23% acima do que há um ano no mercado físico.

De acordo com o jornal, está mais em conta para o consumidor paulistano comprar um quilo de filé de bacalhau extra limpo, tipo Porto, do que um quilo de picanha. Um mercado de São Paulo negociava o bacalhau a R\$ 37,00 por quilo, naquela semana, enquanto a picanha estava a R\$ 44,00. A valorização do real, em relação ao dólar, permitiu o barateamento do bacalhau no mercado interno.

Depois do expressivo aumento do preço da carne bovina, houve uma estabilização nas últimas semanas, mas o comportamento futuro desse produto ainda é uma incógnita. Se o preço da carne de boi sobe, aumenta também o preço do frango (12% nos últimos meses) e da carne suína.

Para enfrentar esses reajustes, as empresas usam a criatividade, substituindo alguns produtos, como o feijão carioquinha por feijão preto, assim como alguns cortes de carne. Mas essas ações dependem da concordância dos tomadores de nossos serviços.

A solução, para não se alterar os cardápios, seria que os tomadores façam adiantamentos dos valores a serem reajustados quando da anualidade.

### SAT/RAT

Um dos problemas administrados pela Associação, recentemente, foi o aumento para a categoria da alíquota do SAT/RAT, de 1% para 3% da folha de pagamento, do qual a ABERC já conseguiu efeito suspensivo somente para o Município de São Paulo.

### Normatização

A ajuda do dia a dia da ABERC é muito importante no nosso País. Diariamente são emitidas novas normas, portarias, decretos e leis. Colocar os associados a par das que são inerentes ao nosso segmento é

de importância significativa.

Mais importante ainda, é tentar evitar leis inexecutáveis e inadequadas para as refeições coletivas, que é o que temos feito ultimamente, conforme divulgado na edição anterior do ABERC Notícias.

## A importância da Comissão de Suprimentos



*José Maria Martins, diretor de Suprimentos, conversa com fornecedores no stand da ABERC na Fispal*

Entre as várias Comissões que compõem os trabalhos da ABERC, destaca-se a de Suprimentos. Com o diretor José Maria Martins, a Comissão se reúne toda a 1ª sexta-feira do mês, pela manhã. Seu objetivo principal é discutir os bons fornecimentos às empresas associadas, comentar a descoberta de novos fornecedores e nossos produtos que sejam mais adequados para o mercado de refeições coletivas.

Suprimentos é uma área extremamente técnica, pois envolve problemas de logística e entrega ponto a ponto nas unidades operacionais dos nossos associados.

É essa Comissão que orienta a Presidência da ABERC sobre as tendências de mercado e evolução de custos. Ela está aberta aos gerentes de compras, diretores de suprimentos e compradores de todas as empresas associadas. É responsável também pela elaboração da cesta básica mensal que é publicada na versão virtual do Catálogo ABERC de Fornecedores para Serviço de Refeições, no site [www.catalogoaberc.com.br](http://www.catalogoaberc.com.br).

# As impressões do SIAL Mercosul

Vencedora do ALIMENTOS 2009/2010 ganhou viagem e estadia em Buenos Aires

A nutricionista Vanessa Martins Hissanaga, vencedora do ALIMENTOS 2009/2010, participou do SIAL Mercosul (Feira Internacional de Alimentação), realizado de 25 a 27 de agosto em Buenos Aires e se encantou com a feira e com a beleza da capital argentina. Ela ganhou como prêmio, viagem e estadia com patrocínio do SINDER SP. Confira seu depoimento:

“Vencer o Concurso ALIMENTOS da ABERC teve dois importantes resultados. O primeiro foi a possibilidade de divulgar nosso trabalho em âmbito nacional, ressaltando, também, a satisfação de ter nosso esforço reconhecido. O segundo resultado foi o prêmio da viagem para o SIAL Mercosul.

A feira estava bem organizada e trouxe novidades em equipamentos, produtos alimentícios, além de apresentar em um de seus pavilhões, uma viagem pelas regiões da Argentina. Sendo assim, em somente um dia experimentei as comidas e bebidas das regiões de Salta, San Juan, Tucuman, Rosário e Mendoza.

É importante destacar que esta viagem me proporcionou não somente a atualização de conceitos na minha área de pesquisa, mas também a alegria de um turista que pode assistir a um show de tango, apreciar a arquitetura de Buenos Aires e saborear as carnes, os vinhos e o doce de leite típicos do local.

Não poderia esquecer de agradecer à Comissão Organizadora da ABERC, que prontamente comprou minhas passagens e efetuou a reserva da minha estadia na cidade, e ao patrocinador do evento, o SINDER SP.

Também aproveitei para agradecer as outras autoras do trabalho, profa. Rossana Pacheco da Costa Proença e profa. Jane Mara Block, que apesar de não estarem comigo, me apoiaram desde o início a participar do Concurso. Por fim, agradeço ao Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (Nuppre), da Universidade Federal de Santa Catarina, ao qual pertenço, e que, dentre seus objetivos, pretende contribuir para atuação dos nutricionistas na área de produção de refeições.”

*Vanessa Martins Hissanaga, como prêmio do Concurso ALIMENTOS visitou feira e se encantou com a capital argentina*



## EXPEDIENTE

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas

Rua Estela, 515, Bloco B, conjunto 62 Paraíso  
- CEP 04011-904 - São Paulo/SP - Fones: (11)  
5573-9835 - 5572-9070 - Fax: 5571-5542

Internet: [www.aberc.com.br](http://www.aberc.com.br)

E-mail: [aberc@aberc.com.br](mailto:aberc@aberc.com.br)

**Secretaria:** Viviane Schimmel, Ana Maria Uccella

**Editor responsável:** José Salles (MTb 12396)

**Diagramação:** Hermano design editorial

**Fotos:** Ronaldo Benelli e divulgação

**Impressão:** Efeito Graph - Periodicidade bimestral

Patrocinaram esta Edição:

Associados



GRUPO DE SOLUÇÕES EM ALIMENTAÇÃO

Tel.: (11) 2135-3000



GranSapore

Tel.: (19) 3738-4000



PURAS

Tel.: (51) 2131-9292



Fazer de cada dia um dia melhor

Tel.: (11) 5693-5000

Parceiros



Tel.: (11) 3643-5454



Soluções em Hortifrutigranjeiros

Tel.: (11) 3832-6362



SINDER SP

Tel.: (11) 5539-1061