

EDITORIAL

Estamos felizes.

A pujança do segmento é atestada pelo fato de que a conceituadíssima Revista VALOR SETORIAL, do Valor Econômico S.A, editou a 3ª edição no período de 9 anos, mostrando a importância para o país dos nossos restaurantes de coletividade!

É que atendemos principalmente a trabalhadores brasileiros. Pelos dados interpretados do PAT, são 12,5 milhões/dia.

Também é gratificante saber da apreciação que os associados têm pelas atividades das Comissões de Trabalho da entidade.

Estaremos em Curitiba no 2º Seminário Nacional de Refeições para Coletividade, dia 16 de outubro.

Boa Leitura

Marco Aurélio Crescente,
Presidente

Radiografia do segmento refeições coletivas

Valor Setorial apresenta visão global e atual do nosso mercado

É a terceira edição da revista refeições coletivas, editada pelo jornal Valor Econômico. A primeira circulou em 2005 e a segunda, em 2008. Nesta de 2014, a equipe de redação da revista “Valor Setorial” conseguiu fazer uma profunda radiografia do nosso mercado, que deve crescer 13% em faturamento em comparação a 2013, com previsão na casa dos R\$ 18,8 bilhões, incluindo a inflação do período. Segundo estimativas da ABERC e do mercado, as empresas deverão fornecer 12,5 milhões de refeições por dia, 7% superior ao do ano passado.

“Valor Setorial” mostra, em 68 páginas, o crescimento expressivo do mercado de refeições coletivas depois da criação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), em 1976, e das experiências da empresa pioneira em “restaurante industrial” para o “chão de fábrica”, a Rhodia Têxtil, entre 1961 e 1964, quando o atual diretor superintendente da ABERC, Antonio Guimarães, era diretor de RH da empresa.

Atualmente, segundo a revista, os setores com boas perspectivas para am-



pliação do fornecimento de refeições são logística, construção, administração de portos e aeroportos e nas eleições, quando cresce o fornecimento de lanches em comícios e convenções.

Para o presidente da ABERC, Marco Aurélio Crescente, o mercado também pode crescer dentro da própria área de alimentação. “Até pouco tempo atrás, o conceito era o de refeição dentro da empresa. Agora, esse conceito está se expandindo para refeição fora do do-

RUY BARON/VALOR

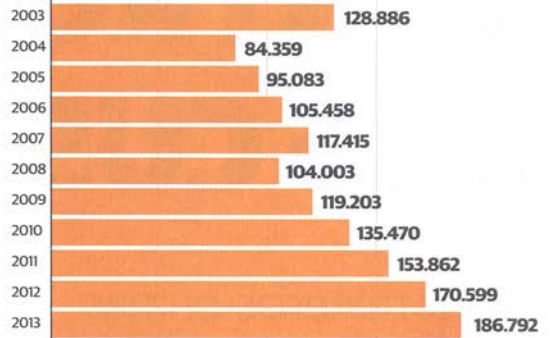


O presidente Marco Aurélio falou sobre o crescimento do PAT e que o incentivo também ajuda a reter talentos

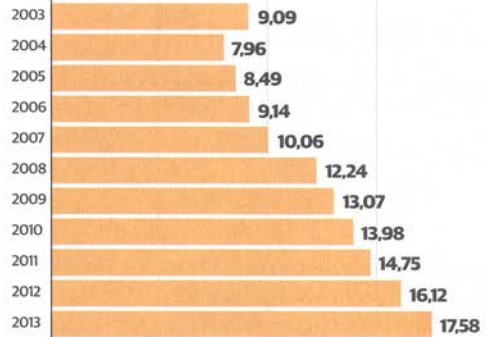
Avanço constante

Programa de Alimentação do Trabalhador

EMPRESAS BENEFICIÁRIAS



TRABALHADORES BENEFICIÁRIOS (em milhões)



Fonte: TEM, Atlas PAT/Dieese

micílio. É uma fronteira muito importante que está sendo desbravada”.

A revista também mostra a expansão da terceirização e o encolhimento da autogestão, o crescimento dos segmentos de cestas básicas, refeições e alimentação convênio, e as estratégias para controle dos custos das empresas visando manter ou expandir a margem de resultados num mercado altamente competitivo.

Segundo consultores ouvidos por “Valor Setorial”, as aquisições de empresas devem se acentuar neste ano em razão da forte concorrência e da alta dos preços dos alimentos, e surgem cada vez mais processos tecnológicos inovadores para otimizar e agilizar a expansão do setor de refeições coletivas, além de reduzir custos.

A questão de mão de obra ainda é uma pedra no sapato do segmento de refeições, mostra a revista, mas as empresas estão investindo cada vez mais para qualificar e reter trabalhadores, que infelizmente está condicionado à valorização do preço das refeições.

Enquanto isso, surgem novas oportunidades de expansão de negócios em locais remotos do país (minerações, abertura de estradas, construção de barragens etc.), em empresas que atendem clientes nacionais fora do país, em plataformas de petróleo, hotelaria marítima (transatlânticos de passageiros), portos e catering aéreo, setor que vive momentos de expansão.



SENARC

REGIÃO SUL

2º Seminário Nacional de Refeições para a Coletividade

Nutrição, Saúde e Bem Estar

Participe do 2º Seminário SENARC

Feira Paralela de Fornecedores de Máquinas, Equipamentos, Software e Prestação de Serviços para o Setor de Empresas de Refeições Coletivas da Região Sul



16 de outubro de 2014
7h30min às 16h30min

Hotel Mabu Parque Resort (CIC)
Rua Manoel Valdomiro de Macedo,
2609 - CIC - Curitiba

www.sercopar.com.br

Seja nosso Expositor/Patrocinador

Consulte-nos:

Promoção



Apoio




Comercialização



Contatos:
José C. Pamplona
Fone: 41 3072-1058
pfeirasbrasil@pjeventos.com.br
Caroline Miranda
Fone: 41 3072-1159
comercial-02@pjeventos.com.br

Significativo retorno da Comissão de Suprimentos

Empresas atendem chamamento da ABERC para análise de fornecedores



Na reunião de junho da Comissão de Suprimentos, um dos assuntos discutidos foi a pesquisa de preços dos produtos da Cesta Básica ABERC



As empresas associadas responderam ao relançamento dos trabalhos da Comissão de Suprimentos neste ano. Pelas fotos inseridas nesta edição do ABERC Notícias, pode-se notar o sucesso dos chamamentos da diretoria da Associação nos meses de junho e julho. Houve crescimento tanto no número de participantes como dos temas discutidos, todos de interesse do segmento de refeições coletivas. Destacamos o esforço realizado pelo diretor de Suprimentos, Eduardo Hellmeister, e do coordenador da Comissão, Cristiano Campbell.

Na edição de 6 de junho, representantes da empresa Cotação BR deram continuidade à apresentação da pesquisa de preços dos produtos da Cesta Básica ABERC, referente ao período de dezembro/2013 a abril/2014, com as alterações solicitadas pela Comissão. Mostraram a nova cotação dos itens da lista atualizada e informaram que a mesma será disponibilizada para todos os associados. Houve a solicitação

de inclusão do índice Ceagesp, com base na variação diária de preços do Ceasa/SP.

Ajustes ainda devem ocorrer ao longo dos meses, para melhor adequação dos itens e tomada de preços. Também apresentaram um novo sistema de cotação, que será independente para cada empresa, mas poderá fazer uma consulta geral sobre a pontualidade e a eficiência dos fornecedores.

Em outra apresentação, representantes da JBS fizeram um histórico da companhia, do número de abates, distribuição geográfica das unidades e capacidade de produção. E ainda mostraram a tendência dos preços de determinados cortes e sua evolução real na precificação de venda e compra de boi gordo.

Julho

Já na reunião da Comissão de Suprimentos, em 4 de julho, representantes do Instituto Triângulo fizeram uma ampla apresentação dos impactos negativos que o óleo usado,



No mês de julho, houve apresentação do Instituto Triângulo sobre os impactos negativos que o óleo usado causa no meio ambiente



desperdiçado de maneira errada, causa nas empresas e na natureza. O Instituto, com patrocínio da Bunge, criou e está divulgando a Campanha Junte Óleo, para coleta do óleo de cozinha.

Em outra apresentação, representantes do Makro Food Service, do grupo Makro Atacadista, mostraram como a empresa utiliza o canal de vendas para atender às necessidades dos clientes profissionais do segmento de alimentação fora do lar.

Já gestores da FGV fizeram uma ampla demonstração de como são montados os índices de variação/inflação dos produtos e serviços.

No final da reunião, foi pedida especial atenção dos presentes para o preenchimento do caderno de indicações com os dados dos melhores fornecedores para eles constarem na 20ª edição do Catálogo ABERC de Fornecedores para Serviço de Refeições, que será distribuída em janeiro de 2015.

Participantes fazem análise positiva do curso de Sustentabilidade e Responsabilidade Social

Realizado com êxito no dia 29 de julho, à tarde, na sede da ABERC, o curso de Sustentabilidade e Responsabilidade Social, que abordou as tendências do mercado de refeições coletivas para o futuro, será repetido proximamente, pois o número de vagas deixou de atender vários candidatos interessados.

Ministrado por especialistas, coordenados pela professora Patrícia de Oliveira Lima, mestre em sustentabilidade pelo International Master's Programme at the Blekinge Institute of Technology (BHT), de Karlskrona, Suécia, a tabulação da ficha de avaliação sintetizou o seguinte resultado:

- 100% dos 14 participantes gostaram do seminário.
- 100% dizem que levaram conceitos aplicáveis para a empresa.
- Na pergunta sobre a qualidade dos mestres que ministraram o curso, a maioria (10) respondeu que são "ótimos"; 4 avaliaram como "bons".
- Na opinião de 13 deles, a infraestrutura do local foi avaliada como "boa".



O curso foi ministrado por especialistas, na sede da ABERC, e agradou os participantes

12 Vetores

A ABERC também aproveitou para fazer um levantamento sobre o interesse pelo Curso 12 Vetores, já ministrado na ABERC em 2012 e 2013. É uma síntese MBA para universitários com carência em administração.

- Doze pessoas se mostraram interessadas no curso; 1 não quer fazer; 1 já participou do curso ministrado anteriormente.

Patrocinaram esta Edição:

Associados



Tel.: (11) 2135-3000



Tel.: (19) 3738-4000



Tel.: (11) 3957-5001

Parceiros



Tel.: (11) 9 9967-4951



SINDERC SP

Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do

Estado de São Paulo

Rua Estela, 515

Bloco G - Conjunto 52

São Paulo - SP

Tel.: (11) 5087-4423

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

E-mail: aberc@aberc.com.br

Secretaria: Viviane Schimittel, Ana Maria Uccella

Editor responsável: José Salles (MTb 12396)

Diagramação: Hermano design gráfico

Fotos: Divulgação

Impressão: DuoGraf - Periodicidade bimestral