

O restaurante do futuro

**Marcio Blak é engenheiro, consultor em automação comercial e diretor da Varejo & Consultoria (www.varejoconsultoria.com.br)*

Nos próximos anos, a presença cada vez maior da tecnologia no dia-a-dia dos restaurantes deve conduzir o setor a um novo patamar. Em breve, não teremos estabelecimentos funcionando da forma como conhecemos hoje. A evolução é inevitável, mas pode vir de maneira ainda mais rápida do que a prevista. Em parte, isso se deve à introdução constante de equipamentos e produtos para automação comercial nas grandes redes e nos restaurantes de maior porte.

Chefs, cozinheiros e os profissionais responsáveis por elaborar os novos pratos terão sua importância nos restaurantes do futuro. Estes não serão afetados pelo processo de modernização dos restaurantes. O mesmo não se pode dizer de atendentes e garçons, que, aos poucos, tendem a ser substituídos por equipamentos tecnológicos que garantam um atendimento mais eficaz.

Saindo de cena

No Japão, a figura do garçom já começa a se tornar obsoleta. A instalação de terminais com a tecnologia *touch screen* na mesa do cliente permite que ele próprio faça seu pedido, na hora que bem entender, sem interferências. O pedido é imediatamente encaminhado à cozinha e ao caixa, onde acontece a atualização automática dos valores que serão cobrados. Dessa maneira, o cliente pode saber o quanto está consumindo, evitando os sustos tão comuns no fechamento da conta.

As vantagens serão ainda maiores para o proprietário. Mesmo fora do restaurante, ele poderá saber como estão o movimento e o fluxo de caixa, identificando eventuais imperfeições na rotina e gerenciando as atividades de seus funcionários. Essa é uma vantagem ainda maior para quem for dono de dois ou mais estabelecimentos, já que reduz os deslocamentos pelas cidades com trânsito mais caótico.

O controle do estoque tende a ficar ainda mais informatizado. Ao serem retirados, os insumos serão identificados por scanners tridimensionais, que fazem a baixa automática no estoque. O sistema estará integrado aos fornecedores, que poderão saber quais são as necessidades de abastecimento para cada produto em tempo real. Cruzando esta informação com a procura e o movimento do dia, uma nova remessa poderá ser enviada imediatamente, desde que haja aprovação do dono.

Atendimento personalizado

Um dos benefícios é a possibilidade de fidelização da clientela. O freguês será identificado assim que entrar no restaurante e o sistema ficará encarregado de verificar suas preferências. Não será apenas um método automático de identificação, mas sim algo inteligente, capaz de avaliar os gostos pessoais e apresentar sugestões no cardápio.

As novidades já estão a caminho. Muitas já foram implantadas, ainda que timidamente. Os equipamentos de automação comercial e gestão permitem uma rotina mais precisa, com redução dos custos operacionais e atendimento mais eficiente. Mas ainda há muito o que evoluir. No fim das contas, quem ganha é o cliente, que passa a dispor de atendimento mais rápido e personalizado, pagando até menos por um serviço melhor.

Sobre a Varejo & Consultoria

A Varejo & Consultoria foi formatada para atender uma demanda antes pouco explorada no setor de varejo e food service. **A Otimização e Rentabilização dos recursos de Tecnologia da Informação investidos por empresários do setor em seus empreendimentos.**

Muitas vezes, por falta de processos nos pequenos e médios estabelecimentos, ou mesmo por falta de tempo dos empresários que são obrigados a exercer diversas atividades em suas empresas por força do dia-a-dia, os recursos de TI são subutilizados, causando frustração por seu investimento, em sua maioria, alto. Para isto, a Consultoria da Varejo & Consultoria é importante. Conseguimos extrair dos investimentos já feito, as informações que trarão benefícios imediatos a melhor operação do negócio e escreveremos, em conjunto processos, que permitam que as funcionalidades sejam duradouras após o término da consultoria.

A Varejo & Consultoria é liderada por Marcio Blak, engenheiro, graduado pela UFRJ e com MBA em gestão de negócios pela FGV, criador e gestor por 16 anos da SnackControl, empresa líder no segmento de softwares para automação e gestão no segmento de franquias de food-service e com vasta atuação também no varejo de alimentação e outros setores.

Marcio Blak

Varejo & Consultoria

www.varejoeconsultoria.com.br

21 3717-1750

11 3717-1150