



CARDÁPIO ESPECIAL

INFORMATIVO SIERC RS-SC

Edição 34
12/2017



www.sierc.com.br

UM GUIA DE SOBREVIVÊNCIA PARA CHEGAR INTEIRO EM 2018

Se você não vê a hora de o ano acabar e tem a sensação de que os últimos meses se arrastam e nunca terminam, acredite, você não está sozinho. O estresse no fim do ano é comprovado por dezenas de pesquisas e, mesmo sabendo disso, continuamos dando pouca atenção a ele e fazendo tudo errado.

Esta é a hora de fazer o '*mea culpa*' e a famigerada lista do que fiz e deixei de fazer no trabalho e fora dele. Dói, mas é necessário passar por esse check up de intenções para chegar um pouco mais animado no ano que vem. Muita coisa legal que você fez pode ter sido banida do seu cérebro esgotado. Então, tente lembrar. Restam poucos dias para fazer isso. Fim do ano é o momento em que o tão falado equilíbrio entre vida pessoal e profissional vai por água abaixo. É difícil escapar dessa avalanche. Existem mais projetos para entregar, mais reuniões, mais relatórios para escrever, mais confraternizações e uma demanda frenética por "networking". É como se você e toda a sua rede de relacionamentos decidisse que é hora de se encontrar, trocar ideias e abrir caminho para uma relação mais proveitosa, como se realmente não houvesse amanhã.

Os especialistas em saúde no trabalho afirmam que para entrar nos eixos é preciso criar uma lista de prioridades. Separe o que é urgente, o que é importante e o que pode esperar. Fácil falar e difícil de colocar em prática. Nessa época do ano todo mundo tem que bater metas, mostrar resultados, então, para a maior parte das pessoas, tudo é classificado como urgente.

Mas a dica é simples: antes de dizer sim para tudo, veja se a prioridade é sua ou do outro. A menos que seu chefe mande, eleja o que é possível e exclua o que apenas vai lhe sobrecarregar à toa.

Antes de criar suas metas para 2018, é bom lembrar que muita gente ainda tem a festa da firma pela frente. Alguns terão amigo secreto e outras comemorações no trabalho. Um estudo com 1.067 profissionais mostra que quem mais gosta desse tipo de celebração são as pessoas entre 16 e 35 anos. Para os jovens, festa é sempre festa. Para as empresas, pode ser um bom momento para promover o engajamento das equipes. O importante é não errar na dose.

Quem organiza deve levar em conta os diferentes grupos que compõem a companhia para agradar ao maior número de pessoas possível. Já quem vai na festa, precisa se preocupar, literalmente, com as doses que vai beber. Afinal, chefe é chefe e vai estar com você no trabalho no dia seguinte. Ressaca moral é a pior que existe. A boa notícia é que ainda temos alguns dias pela frente, então é possível mudar de atitude para estressar menos. Algumas dicas dos consultores podem ajudar. Tipo, se não dá para acabar tudo, não acabe. Se conseguir delegar, delegue. Não abandone a academia, a caminhada, a ioga ou qualquer coisa porque está sem tempo, seu corpo pode desabar e daí tudo vai atrasar mesmo. Respire fundo pelo menos uns quinze minutos por dia. Pense antes de aceitar convites. Tente relaxar, ouvir música, ler, faça coisas que gosta. Lembre-se que você não é o Papai Noel para fazer milagres, nem em casa ou no trabalho. No mais, coragem!

5 TENDÊNCIAS DO SEGMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM 2018

Destacar-se no concorrido mercado de alimentação coletiva não é uma tarefa fácil. Ainda mais no Brasil, onde o setor é um dos mais fortes da nossa economia. Para o Sebrae-SP quem está na área deve ficar atento às novas tendências de mercado, buscar inovação e ter um plano de negócios em constante evolução. Para a consultora Karyna Muniz, não basta produto e conceito, é preciso gestão.

Confira os setores que vão continuar em destaque em 2018

1. Comidas saudáveis

O setor que mais deve ganhar mais força em 2018 deve ser o de comidas saudáveis. Tendência em todo o mundo, o segmento acompanha a busca do consumidor em se alimentar melhor, aderindo aos ingredientes locais e sustentáveis. Do campo à mesa é um conceito que segue crescendo no Brasil, a proposta saudável é cada vez mais frequente nos restaurantes do país - e isso só deve aumentar. Acompanha a necessidade do consumidor, que tem procurado uma vida mais saudável e sustentável.



2. Conveniência

No segmento de alimentação fora do lar, praticidade é palavra-chave para 2018. Cozinhas e restaurantes que combinam agilidade com entrega de serviço de qualidade tendem a se destacar neste ano. A mudança de modelo vai de acordo com a necessidade do cliente.

3. Otimização de processos

Uma forma de aumentar a agilidade dos serviços é otimizar os processos dentro da cozinha. O empreendedor deve buscar novos equipamentos para o seu negócio, adotando tecnologias capazes de aumentar a produção. Há restaurantes que não usam mais coifas, porque possuem chapas e fornos que não soltam tanta gordura, por exemplo. Ficar atento às novas tecnologias é essencial para o sucesso.

4. Mudanças de hábito

Com a recessão econômica, muitos clientes alteraram seus hábitos de consumo, afetando diretamente o mercado de refeições, procurando opções mais baratas, como as marmitas. As refeições complementares também ganharam força. Ao invés de jantar ou almoçar, muitos agora optam por lanches mais reforçados. E o empreendedor deve estar ligado nesta mudança.

5. Nova geração de consumidores

Muitos jovens já não fazem mais questão de almoçar aquele clássico prato com arroz, feijão, bife e batata frita. O padrão mudou, por isso, o empreendedor deve pesquisar se realmente conhece o seu cliente. A partir disso, o dono de restaurante pode definir um planejamento bem mais assertivo, com um leque mais diversificado.

PARCERIA



TENTARDINI BURNS
Advogados Associados



Sindicato das Empresas de Refeições
Coletivas dos Estados do RS e SC



A COMIDA DO AMANHÃ: O FUTURO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Com consumidores em busca de uma vida mais saudável, o mercado assistiu a uma explosão de novos negócios que oferecem soluções diversas para esse público. São empresas que vendem desde alimentos orgânicos produzidos dentro de uma cadeia sustentável e ecológica até maneiras de dar vazão às frutas e verduras que estão prestes a estrear nos grandes centros de distribuição.

A tangente que conecta inovação ao setor de alimentação é um dos temas discutidos nos últimos tempos, como a organização sem fins lucrativos Hello Tomorrow, que apoia iniciativas que tornem a indústria de alimentos menos danosa ao planeta.

Hoje especialistas e empreendedores de grandes empresas começam a se voltar para a questão do futuro da alimentação. A preocupação vem tanto por conta de uma demanda do mercado, já que o consumidor está mais preocupado com a origem daquilo que come, como por causa do futuro da indústria, que precisa garantir a preservação dos meios naturais para sobreviver.

GESTÃO

Da maneira que está, a indústria de alimentos é insustentável. A nova mentalidade de clientes e empresas a respeito da comida é – e tem de ser – definitiva. E a inovação é parte importante na criação de soluções que supram a demanda dos consumidores e as necessidades do meio ambiente.

A inovação não diz respeito apenas a novas tecnologias. Inovação é uma nova maneira de pensar, de encarar um problema.



MENSAGEM

CARDÁPIO ESPECIAL

INFORMATIVO SIERC RS-SC



Que os desafios do próximo ano se transformem em oportunidades de crescimento e realizações.

Desejamos que o novo ano seja repleto de vitórias e que nossa parceria seja sinônimo de sucesso.

Feliz Natal e Boas Festas!

Feliz 2018



EXPEDIENTE

Este informativo é uma publicação mensal digital do SIERC RS-SC (Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas dos Estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina)

FALE CONOSCO

Rua Nilo Peçanha nº 44 - Térreo
Vila Nova – Blumenau (SC) - CEP: 89035-260
Tel: (47) 3329.9006
sierc-sc@sierc.com.br

Rua Gonçalves Dias, nº88 - Sala 805
Centro – Canoas (RS) - CEP: 92010-050
Tel: (51) 3051.6620
sierc@sierc.com.br

Responda nossa pesquisa de satisfação!

CLIQUE AQUI!

