



LOGÍSTICA DE BANQUETES

ENVOLVIMENTO É PALAVRA DE ORDEM PARA O SUCESSO

Investigação e entrevista para descobrir o perfil do cliente e dos convidados; visitas técnicas para projetar um cardápio adequado ao espaço destinado ao evento; reuniões internas para definir detalhes dos preparativos e da execução; avaliações e relatórios para aprimoramento e verificação de estoque para os próximos pedidos.

Pouca gente imagina o tamanho do trabalho dos organizadores quando um evento é fechado. Tudo tem que ser pensado e conferido nos mínimos detalhes para que seja um sucesso. As pessoas envolvidas na organização, na execução e no pós-evento devem estar entrosadas e a logística em todas as etapas, muito bem articulada.

Os primeiros passos na promoção

de um grande evento, como conta o administrador de empresas e consultor gastronômico Eduardo Moreira, é encontrar um local para realizá-lo (se a organizadora não tiver um espaço próprio), e descobrir o perfil do cliente e dos convidados. “Tudo será definido de acordo com as expectativas de quem nos contrata e o perfil de quem vamos servir”, afirma o administrador que, em sociedade com o chef Alésio Battilani, inaugurou em 2005 o Citron Gastronomia.

Com uma média de 20 eventos por mês, 70% corporativos, o bufê, situado na Chácara Santo Antônio, em São Paulo, prioriza a excelência no atendimento e o elemento surpresa. “Buscamos surpreender o cliente de alguma forma, seja com um prato especial que não foi previamente contratado ou deixando alguns itens para o anfitrião após a festa”, diz Moreira ao afirmar que o Citron procura criar um cardápio personalizado para cada evento, “por isso o trabalho de investigação”, brinca.

Mas, como se escolhe um menu para cada ocasião? Na opinião de Wagner Cabañas, chef de cozinha do Casa Grande Hotel Resort & Spa, no Guarujá, litoral paulista, isso depende das características do evento. “Se for corporativo, preparamos um cardápio mais tradicional, servido em sistema de bufê, por exemplo. Agora, se o evento for social, o menu deve ser muito mais elaborado, com empratados e coquetéis”, explica Cabañas.

Para Eduardo Moreira, a escolha depende também do espaço que terão para preparar os pratos. “Realizamos visitas técnicas para avaliar quais ferramentas teremos. Em uma cozinha pequena, por exemplo, é impossível servir empratados”, enfatiza. O clima, a duração do evento e o perfil dos convidados também influenciam muito na escolha dos pratos. “Dias frios pedem vinhos tintos. No calor, o prosciutto terá maior saída”, afirma o consultor ao exemplificar ainda que as classes mais

altas pedem menus sofisticados, com canapés, aves silvestres, peixes, enquanto as camadas de públicos B e C preferem alimentos que saciem.

Ingrediente por pessoa

O contato com os convidados e a experiência é que darão subsídios para determinar a relação ingrediente por pessoa. “Em um primeiro momento, contamos uma média de 350 a 420 gramas, contudo, só vamos descobrir a quantidade real de porção per capita estudando o evento enquanto ele acontece”, diz Wagner Cabañas.

O Kindai, restaurante japonês do Hotel Vitória, de Campinas (SP), oferece bufê de comida oriental todos os dias na hora do almoço. São diversas especialidades, entre sushis, sashimis, saladas e itens exclusivos, como o Marina do Gunca - enrolados de salmão com gohan (arroz), cream cheese e salmão grelhado, servidos com molho tarê e gergelim - e o Furin Kazan - salmão picado com cream cheese e cebolinha enrolado em nori (folha de alga marinha), servido com gohan e gergelim.

Para o gerente Alexandre Vaz, o segredo contra o desperdício é controlar o fluxo de clientes e pedir reposições de acordo com a demanda. O restaurante, que já fornece alimentos e bebidas para eventos acima de 15 pessoas, pretende ampliar o serviço em 2010. “Já temos a estrutura para preparação e execução pronta. Só nos falta um carro especializado para o serviço”, assegura Vaz.

Eduardo Moreira conta que já presenciou muita comida indo para o lixo ao longo de sua carreira, tanto que decidiu investir em um software que vai integrar todas as áreas envolvidas em um evento, da financeira à produção, gerar ordens de serviço e relatórios precisos, calcular a quantidade de produtos per capita, dos materiais para alocação, entre outros detalhes.

“Vamos alimentar o programa com as ca-



Os itens são finalizados um a um nos eventos do Citron

racterísticas do evento. Por exemplo, colocamos o horário e a duração do coquetel; perfil dos convidados e tipo de cardápio. O sistema vai calcular tudo automaticamente, de acordo com informações prestabelecidas com base na nossa experiência, e nos dirá se temos insumos suficientes no estoque e o que e quanto devemos comprar para determinada ocasião”, explica.

O programa, que vem sendo desenvolvido há um ano e meio em parceria com uma grande empresa especializada em softwares voltados para o setor da alimentação fora do lar, ainda não está 100% pronto, como conta o consultor. “Acredito que até setembro estaremos com a novidade implantada”, completa. |

Restaurante Kindai pretende expandir o fornecimento para eventos

