



Empreendedorismo e aprendizagem em gestão de serviços de refeições fora do lar: a experiência da Lanchonete Escola NutriGD

Angélica Margarete Magalhães¹
angelicamagalhaes@ufgd.edu.br

¹ Nutricionista, Doutora em Agronegócios. Docente da Universidade Federal da Grande Dourados

RESUMO

Os serviços de refeições fora do lar vêm tendo um aumento na demanda, o que pode representar uma importante fatia de mercado para empreendedores. No entanto, para empreender nessa área, é necessário formação e capacitação, pois o despreparo pode levar à falência. Este trabalho teve por objetivo relatar a experiência de um projeto de extensão universitária, aplicado em uma lanchonete escola de empreendedorismo. Um grupo de mulheres empreendedoras, previamente organizadas em associativismo, para produção e comercialização de lanches, tais como, sanduíches naturais, salgados assados, bolos e outros, destinados à comercialização em *coffee breaks* de eventos científicos e em uma lanchonete localizada no Centro de Convivência do Campus da Universidade.

Palavras-chave: Empreendedorismo. Incubação social. Refeições fora do lar.

ABSTRACT

Food services have been increasing in demand, which can represent an important market share for entrepreneurs. However, to undertake in this area, education and training are necessary, as unpreparedness can lead to bankruptcy. The objective of this work was to report the experience of a university extension project, applied in a cafeteria school of entrepreneurship. A group of women entrepreneurs, previously organized in associations, for the production and commercialization of snacks, such as natural sandwiches, baked snacks, cakes, and others, intended for sale in scientific events coffee breaks, and in a cafeteria located in the Community Center of the University Campus.

Keywords: Entrepreneurship. Social incubation. Food service.

1 Introdução

Os serviços de refeições fora do lar vêm tendo um aumento na demanda, o que pode representar uma importante fatia de mercado para empreendedores. De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2017-2018, divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, os gastos das famílias brasileiras com alimentação em restaurantes, serviços de *fast foods*, bares, cafeterias, lanchonetes e estabelecimentos similares foram, em média, 32,8% do valor gasto mensalmente com alimentação, (BRASIL/IBGE, 2020).

Esse crescimento da alimentação fora do lar deve-se, por um lado, à crescente inserção feminina no mercado de trabalho, uma vez que as mulheres, comumente, responsáveis pelas refeições familiares, passaram a dispor de menos tempo para tal atividade (QUEIROZ e COELHO, 2017). Por outro lado, a intensa urbanização e industrialização ocorrida no Brasil, gerando mudanças no estilo de vida das populações e demandando refeições diárias; de quem trabalha, estuda ou tem outros compromissos longe de casa (MENASCHE, 2018; MAGALHÃES, 2019).

Embora esse setor da economia esteja aquecido, um estudo divulgado pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE, mostra que, há uma elevada taxa da chamada mortalidade precoce das empresas do setor, com término da atividade empresarial antes de completar dois anos de funcionamento, causada principalmente, por falta de planejamento, replicação de modelos existentes, falta de acompanhamento das rotinas da empresa, descontrole do fluxo de caixa, falta de divulgação da marca e falta de adaptação às necessidades do mercado (SEBRAE, 2020).

Para a adequada gestão de empreendimentos de alimentação fora do lar, é necessário estudar o processo produtivo de refeições. E, a partir daí, propor um modelo apropriado para restaurantes, em função do detalhamento do processo produtivo e demais atividades inerentes, determinando-se matrizes de custeio (CASTILHO, 2017; COSTA, 2017).

A partir da observação de que, o segmento de refeições fora do lar representa uma atividade rentável, novos empreendimentos que surjam, podem alcançar um diferencial no mercado de restauração, quando beneficiados por projetos de capacitação. Nesse sentido, a Universidade Federal da Grande Dourados, desenvolve projetos de incubação buscando aliar transferência de conhecimento, com gestão de empreendedorismo, dentro de um processo de autogestão com apoio técnico a empreendedores da área de refeições fora do lar. (CARVALHO, et al., 2019; MAGALHÃES et al, 2019).

Incubadoras de empresas, ou tecnológicas, de acordo com Lucion et al. (2020), são espaços físicos capazes de “abrigar” empresas iniciantes que apresentam diferenciação e potencial de crescimento, chamados de Incubadoras de Empresas. Por outro lado, Incubadoras Sociais, se distinguem das tecnológicas

por serem voltadas a empreendimentos embasados em Economia Solidária, que tem por princípios o empreendedorismo solidário, o associativismo e a autogestão (HESPANHA, 2009; MAGALHÃES, et al., 2015; MANCE, 2020).

Dentre as Incubadoras Sociais existentes no Brasil, destaca-se a Incubadora de Tecnologias Sociais e Solidárias da Universidade Federal da Grande Dourados – ITESS/UFGD. Criada em 2006, desenvolve ações voltadas a comunidades em situação de vulnerabilidade social, com atuação nos âmbitos socioeconômicos e de políticas públicas (MAGALHÃES, et al., 2019).

Com base no exposto, este trabalho teve por objetivo relatar a experiência de um projeto de extensão universitária desenvolvido pelo Curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados, em parceria com a ITESS/UFGD, aplicado à Lanchonete Escola NutriGD e financiamento da Pró-Reitoria de Extensão PROEX/UFGD.

2 Metodologia

O projeto constituiu-se do processo de incubação de um grupo de mulheres empreendedoras, previamente organizadas em associativismo, para aprendizagem e subsequente produção e comercialização de lanches, tais como, sanduíches naturais, salgados assados, bolos e outros, destinados à comercialização em *coffee breaks* de eventos científicos e em uma lanchonete localizada no Centro de convivência do Campus da Universidade Federal da Grande Dourados.

A associação era composta por seis mulheres oriundas de uma comunidade quilombola, localizada geograficamente, próxima ao Campus da Universidade.

O processo de incubação incluiu inserção, apoio e promoção do empreendimento, no que se refere às questões gerenciais e de controle da qualidade, além da cedência das instalações físicas, equipamentos e utensílios da cozinha experimental da Incubadora de Tecnologias Sociais e Solidárias, utilizada para aprendizagem/treinamento das empreendedoras e produção dos lanches a serem comercializados. Também foram cedidas as instalações e equipamentos de uma lanchonete no Centro de Convivência, Lanchonete escola NutriGD – UFGD, destinada ao atendimento da comunidade universitária.

Por se tratar de espaço acadêmico, o projeto envolveu acadêmicos e pesquisadores de cursos de graduação, oferecendo campo para atividades complementares e Estágio Curricular, relacionados com ensino e pesquisas na área de refeições fora do lar, gestão, custos, controle da qualidade, marketing e comportamento de consumidores.

O projeto teve uma metodologia de transferência de conhecimentos e aplicação prática, através de uma Unidade de produção de lanches nas dependências da Incubadora de Tecnologias Sociais e Solidárias da UFGD e outra de comercialização no Centro de Convivência, sendo as atividades acompanhadas de um processo contínuo de avaliação, tanto da aprendizagem organizacional, quanto dos resultados percebíveis na comercialização dos lanches nos pontos de comercialização no Campus e foi composto por quatro etapas:

- (1) Testar e validar receitas de lanches com princípios de Técnica Dietética,
- (2) Capacitar empreendedoras sociais para a produção de lanches dentro de um rigoroso controle da qualidade higiênico sanitária e sensorial;
- (3) Apoiar nas questões gerenciais, de precificação e de comercialização dos produtos e,
- (4) Acompanhar e avaliar a aceitação dos produtos e serviço de atendimento.

3 Resultados e discussão

Etapas 1: Teste e validação de receitas de lanches

Essa atividade foi realizada no Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão em Alimentos e Sustentabilidade – LEPEAS/UFGD, aliando culinária e gastronomia com princípios de Técnica dietética, visando padronizar os lanches a serem preparados e comercializados.

Os princípios de Técnica dietética permitem a geração de Fichas técnicas de Preparação, nas quais passam constar a lista de ingredientes com respectivos pesos bruto e líquido, quantidades per capita necessárias, tempo e forma de preparo, o que permite a produção posterior de distintas quantidades de lanches, com as mesmas características e padrão de identidade e qualidade, independente de quem os produza, sem desperdício e com possibilidade do cálculo do custo com maior precisão.

No que tange à formação acadêmica, essa etapa teve vital importância, uma vez que, alunos de Graduação em Nutrição puderam vivenciar práticas pertinentes e indispensáveis ao exercício da profissão, tais como padronização de preparações, desenvolvimento de produtos com melhor valor nutricional, ou seja,

alimentos com menores teores de sal, açúcares e gorduras, sem prejuízo às características sensoriais como, por exemplo, aroma, sabor e textura do alimento.

Foram padronizadas, testadas e validadas para comercialização, receitas de coxinha de mandioca com recheio de frango, de carne e vegetariana; sanduíche natural com pão caseiro, torta de frango com legumes; chipa; bolo de cenoura, bolo de fubá, esfiha de carne, pastel assado com recheio de carne, de frango e vegetariano. Além disso, foram padronizados doce de leite, patê de berinjela e patê de abóbora, destinados a *coffee breaks*. A figura 1 mostra um sanduíche natural com pão caseiro, padronizado.

Etapa 2: Capacitação de empreendedoras sociais para a produção de lanches dentro de um rigoroso controle da qualidade higiênico sanitária e sensorial

As empreendedoras foram capacitadas com utilização de metodologias ativas de ensino-aprendizagem, com atividades eminentemente práticas, ou seja, “aprender fazendo”. Uma vez que as receitas eram validadas, estas passavam a ser ensinadas às empreendedoras, incluindo a utilização dos princípios de Técnica dietética, higiene na manipulação de alimentos, seleção e aquisição de gêneros alimentícios, sistemas de embalagem e armazenamento adequado.

Figura 1: Sanduíche natural com pão caseiro, produzido e padronizado no LEPEAS/UFGD



FONTE: Produção da autora

Etapa 3: Apoio nas questões gerenciais, de precificação e de comercialização dos produtos

A partir dos dados de fichas Técnicas de Preparação, foram ensinados a calcular as quantidades de gêneros necessários para a produção desejada e o custo. Em sequência, atribuídos valores para preços finais, em função do tempo que era empregado na produção (custo de mão-de-obra), adicionado de valor correspondente a produtos de higiene e limpeza, uniformes e embalagem.

As empreendedoras também eram treinadas para fazer controle de estoques, registros de despesas e receitas financeiras, noções de fluxo de caixa e reserva de valores para o período de recesso escolar, quando a lanchonete ficava fechada.

Com os conhecimentos adquiridos e sob acompanhamento de professores e acadêmicos, o grupo assumiu, gradativamente, todo o funcionamento da lanchonete, desde a aquisição da matéria prima, logística de compras, produção dos alimentos, comercialização, controle de qualidade e custos, adquirindo a autonomia e avançando para autogestão, como resultados esperados em processos de incubação.

Estudos adicionais realizados por acadêmicos de Graduação e Pós-Graduação verificaram a garantia de geração de renda e sustentabilidade do negócio no longo prazo, confirmando a apropriação de conhecimentos e capacitação em empreendedorismo, num modelo de gestão baseado nos princípios da Economia Solidária (CARVALHO, et al., 2019).

Etapa 4: Acompanhamento e avaliação da aceitação dos produtos e serviço de atendimento

O processo de avaliação ocorreu sistematicamente ao longo do período de funcionamento, com sistemas de verificação da satisfação de clientes. Participaram dessa etapa, acadêmicos do curso Nutrição, no cumprimento de atividades complementares obrigatórias.

Os instrumentos para coleta de dados de avaliação eram questionários construídos exclusivamente para esse fim, contendo questões abertas e fechadas. Os clientes eram convidados a preencher os formulários, sem se identificar e depositar em urna lacrada.

Ao longo de três semestres de acompanhamento, foram observados como principais pontos positivos: Sabor, aparência, variedade, preço, tamanho, são bem recheados, têm pouca gordura, são feitos na hora, existem opções veganas/vegetarianas, são saudáveis, fornecem saciedade e a massa é feita da mandioca.

Os aspectos negativos apontados foram: a coxinha tinha muita gordura, alguns lanches não são frescos, às vezes são servidos com o recheio meio congelado, demora no atendimento, pouca variedade, pouco recheio e muita massa.

As respostas eram verificadas pela equipe de coordenação do projeto, apresentadas e discutidas com as empreendedoras e tomadas providências para melhorias, quando necessário.

4 Conclusões

Os principais resultados observados foram relativos à capacitação de empreendedoras, que se tornaram aptas a gerenciar seu próprio empreendimento, com autogestão e garantia de renda.

Oferta de alimentos para a comunidade universitária da UFGD, particularmente, do Campus que carece de serviços dessa natureza, uma vez que está situado a 15 km de distância do perímetro urbano, com escassez de serviços de alimentação.

Espaço didático para o processo de ensino aprendizagem de acadêmicos, baseado em problemas concretos e oportunidade de vivência prática em atividades pertinentes ao futuro exercício da profissão.

Oportunidade de campo de Estágio Curricular e Atividades Complementares nas áreas de Nutrição, Administração e Economia.

Desenvolvimento de pesquisas e respectiva transferência de conhecimentos nas áreas de empreendedorismo, gestão e marketing.

Referências

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Comer fora de casa consome um terço das despesas das famílias com alimentação**. Brasília: IBGE, 2020.

CARVALHO, Emerson Machado; MUSSURY, Rosilda Mara; ANSILAGO, Mônica; MAGALHÃES, Angélica Margarete. Diagnóstico produtivo participativo de um empreendimento do setor alimentício com base na economia solidária. **Braz. J. of Develop.**, Curitiba, V. 5, N. 9, p. 14722-14739, 2019.

CASTILHO, Lorena Fernandes. **Análise da gestão de um restaurante escola de empreendedorismo social e solidário**: estudo aplicado ao Bistrô Eco Sol UFGD. 2018. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) - Faculdade de Administração, Ciências Contábeis e Ciências Econômicas, Universidade Federal da Grande Dourados/UFGD, Mato Grosso do Sul.

COSTA, Mirelly Lopes. **Análise econômico-ambiental e nutricional em processos de produção de refeições**. 2017. Dissertação (Mestre em Agronegócios) - Faculdade de Administração, Ciências Contábeis e Ciências Econômicas, Universidade Federal da Grande Dourados/UFGD, Dourados.

HESPANHA, Pedro; CATTANI, Antonio David; LAVILLE, Jean-Louis; GAIGER, Luiz Inácio. **Dicionário internacional da outra economia**. Coimbra: Almedina, 2009.

LUCION, Eric Vinicius; SILVA, Fernanda, ENDO, Gustavo, Yuho. Análise da produção científica em periódicos nacionais sobre incubadoras de empresas. **Rev. Empreendedorismo e Inovação Sustentáveis** V. 5, N. 1, 2020.

MAGALHÃES, Angélica Margarete. **Interação entre sistemas agroindustriais, modelos alimentares e saúde**. Novas Edições Acadêmicas, 2019.

MAGALHÃES, Angélica Margarete; COSTA, Jaqueline Severino; COSTA, Mirelly Lopes; CASTILHO, Lorena Fernandes; DAVALOS, Odair; ROA, Andriane Rizalde. Análise de desempenho de um projeto de empreendedorismo solidário na área de refeições fora do lar: Bistrô Eco Sol UFGD. **In: Sustentabilidade e Responsabilidade Social em Foco**. Volume 13/ Organização Editora Poisson – Belo Horizonte - MG: Poisson, 2019. 287p.

MAGALHÃES, Angélica Margarete; MASSUGOSSA, Mariana Justino; CASTILHO, Lorena Fernandes; COSTA, Mirelly Lopes; BERNARDO, Bruna Carla. Incubadora Social como espaço de aprendizagem e promoção do Desenvolvimento Local: O caso do Restaurante Escola Bistrô Eco Sol. **Rev. Des. Social**. N. 15/01, 2015

MANCE, Euclides André. (org). **Redes de Economia Solidária**: a expansão de uma alternativa global. Fórum Social Mundial. Porto Alegre. 2002. Disponível em: <http://euclidesmance.net/docs/fsm2.htm> Acesso em: maio de 2020.

MENASCHE, Renata. Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para uma agenda de pesquisa. **Campos**, V.19, N. 2, 2018.

QUEIROZ, Pedro Wesley Vertino de; COELHO Alexandre Bragança. Alimentação Fora de Casa: Uma investigação sobre os determinantes da decisão de consumo dos domicílios brasileiros. **Análise Econômica**, Porto Alegre, ano 35, n. 67, p. 67-104, mar. 2017.

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). Lista dos 6 maiores erros de quem vai à falência. Disponível em: <https://respostas.sebrae.com.br/6-maiores-erros-de-quem-vai-falencia/>. Acesso em: maio de 2020.