



## **Gastronomia e gestão em tempo de crise: o que posso fazer?**

Estamos passando por momentos difíceis e de grandes incertezas sobre a continuidade dos nossos negócios. Conversei com muitos empresários nos últimos dias, principalmente do segmento de alimentos e bebidas aqui da Serra Gaúcha e de outras regiões do RS. Todos estão apreensivos, mas tomando as devidas precauções e medidas para tentar minimizar os impactos do Coronavírus.

Não precisamos e não podemos enfrentar isso sozinhos. Podemos nos ajudar de alguma forma e juntos lidar com os desafios impostos.

Por meio de conversas informais que tive com os empresários da Serra Gaúcha, compartilho aqui algumas dicas e ações que eles estão tomando na gestão das suas empresas. Assim, podemos ter novas ideias. Veja abaixo:

§ Observe e siga as diretrizes dos Decretos de cada município e do estado;

§ Aproveite e reveja o Manual de Boas Práticas, POP e registros de controle;

§ Priorize a entrega e a retirada através do delivery ou take-away, evitando o consumo no local;

§ Crie alternativas para zerar as taxas de entrega e desenvolva promoções específicas para clientes;

§ Se você ainda não tem cadastro nas plataformas de delivery, faça o quanto antes. O delivery é uma importante ferramenta neste momento;

§ Verifique o tamanho da sua equipe e redimensione de acordo com a demanda. Se disponível, utilizar o regime de banco de horas. Muitas empresas estão dando férias coletivas para seus colaboradores de modo a adequar as finanças de curto prazo;

§ Renegocie com seus fornecedores e prestadores de serviços;

§ Renegocie o aluguel;

§ Analise as linhas de crédito disponíveis no mercado e se tiver dívidas, aproveite o momento para migrar o endividamento para linhas mais baratas e de longo prazo com carência.

§ Procure alternativas para não desmarcar os eventos agendados. Negocie com o cliente para transferir a data;

§ Reveja sua estrutura de custos. Este é um passo importante para a saúde financeira da empresa.

E por fim, lembre-se: tudo vai ficar bem!

Gustavo Ângelo Rech – Gestor de Projetos de Gastronomia do Sebrae RS

sebraers.com.br  
0800 570 0800

