

AGREGANDO VALOR AO SEU NEGÓCIO DE  
ALIMENTAÇÃO



# RELACIONAMENTO COM SEU CLIENTE

@ATUALIZAFOOD

WWW.ATUALIZAFOOD.COM.BR

# SOBRE A ATUALIZA FOOD



Somos uma empresa de consultoria e assessoria para serviços de alimentação, indústria de alimentos e profissionais autônomos que desejam melhorar seus negócios e fidelizar clientes fornecendo alimentos de qualidade e seguros a quem os consumir.

Somos especialistas em qualidade, segurança de alimentos, gestão de negócios de alimentação e pessoas e atendemos todo Rio Grande do Sul, porém nos concentramos na região norte do estado tendo nossa sede em Passo Fundo - RS.

Nossos serviços são personalizados de acordo com a necessidade de cada cliente e os desenvolvemos com máxima excelência.

Nossa missão é ajudar empresas e serviços de alimentação a atingir um padrão de qualidade e excelência, reduzir custos e aumentar vendas, garantindo a qualidade no atendimento e segurança dos produtos comercializados.

# EMPATIA



Estamos todos preocupados, aflitos e cheios de dúvidas com relação ao futuro... diante disso, como você se sentiria ao receber em casa, uma comida gostosa, quentinha e ainda com um recadinho mostrando que foi feita com todo o **amor**?



Quem não se sente **amado** nesse momento?

Quem não se sente **acolhido** com palavras de motivação e demonstrando que **não estamos sozinhos**?



É essa **RELAÇÃO** que você precisa **CONSTRUIR** com seu cliente! uma relação de proximidade, de igualdade, de amor e de empatia.

# MISSÃO



Você já parou para pensar qual é sua missão como dono/gerente de um serviço de alimentação?

Refleta por um momento....

Quando você entender seu propósito, seu trabalho deixa de ser "trabalho" e se torna seu objetivo de vida, seu legado, uma história que você vem construindo.

O que você vem construindo com seu trabalho? Qual a imagem, qual a marca que seu estabelecimento vem deixando para seus clientes?

Você está onde imaginou que estaria?

# CRIATIVIDADE



Muito vem sendo questionado se o novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos e as pessoas estão se preocupando com isso!

Até o momento, não há estudos que comprovem a transmissão do vírus via alimentos porém, se o local de manipulação não estiver bem higienizado, pode ser que seja possível a contaminação, devido a permanência do vírus em superfícies.

Da mesma forma, se a pessoa que estiver preparando o alimento apresentar sintomas, ou ainda não ter cuidados de higiene como lavar as mãos com frequência e de forma correta, que não tenha cuidados com seu uniforme e não se preocupe em mantê-lo limpo e em utilizá-lo apenas durante manipulação dos alimentos (não sair na rua de uniforme, colocá-lo quando iniciar o trabalho).

Quem garante que é seguro consumir esse alimento?

# CRIATIVIDADE



Se você já tem as Boas Práticas de Manipulação implementadas em seu estabelecimento então, você entende tudo que estou falando! Agora o que você deve fazer é seguir com as Boas Práticas e intensificá-las ainda mais!!

Mas onde entra a CRIATIVIDADE aqui?

Mostre para seus clientes que você está tomando todos esses cuidados e que já são práticas adotadas em seu estabelecimento. Inclusive, se você possui um profissional da área de alimentos (consultor de alimentos, engenheiro de alimentos, nutricionista,..) que trabalha focado na segurança de alimentos e no cumprimento das Boas Práticas com controles internos como planilhas e check lists, esse é seu momento de contar e mostrar sua preocupação com o cliente. Esse pode ser seu DIFERENCIAL nesse momento!

# CRIATIVIDADE



Grave um vídeo falando sobre como funciona os procedimentos em seu estabelecimentos, sobre todos os cuidados que estão sendo redobrados nesse momento, mostre o quanto você se preocupa com a higiene!

Mostre que você seus colaboradores, manipuladores de alimentos e entregadores receberam treinamento e orientações!

Se você não gosta de gravar vídeos faça em forma de textos curtos em publicações, mas não deixe de demonstrar esse cuidado nesse momento tão delicado.

# DICAS DE OURO



## 1- ATENÇÃO **REDOBRADA** NAS **BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DOS ALIMENTOS**

2- REDES SOCIAIS: com as pessoas mais tempo em casa, essa é a melhor forma de divulgar seus serviços e como funcionará seu estabelecimento daqui para frente (opções de pratos, cardápio dia, ofertas,...)

3- Não esqueça do bilheteinho! E que tal melhorar ainda mais? estude a possibilidade de mandar um bom bom junto.

4- Cuidado com seu estoque! Não é hora de deixar capital parado!

5- Não baseie seu preço na concorrência! Calcule você mesmo.

6- Não faça a qualidade do seu produto cair porque estamos "em crise". Pelo contrário, mostre que mesmo passando por tudo isso, seu produto segue um **padrão de qualidade** e mantê-lo é fundamental.

# DICAS DE OURO



7- Converse diariamente com seus colaboradores e reforce ainda mais os cuidados: uniforme, asseio pessoal, higiene pessoal, higiene das mãos, higiene do ambiente, ao espirrar ou tossir fazer sobre um lenço de papel e após descartá-lo e realizar a lavagem das mãos novamente. Os colaboradores que apresentarem sintomas NÃO devem permanecer trabalhando.

8- Os baús da moto e a moto também precisam seguir criteriosamente esses procedimentos e os entregadores cumprindo com as orientações durante a entrega.

9- Oriente seu cliente a pagar via aplicativo ou via cartão.

Não vamos nos desesperar.

A ordem vem do caos. Da crise surgem oportunidades!