

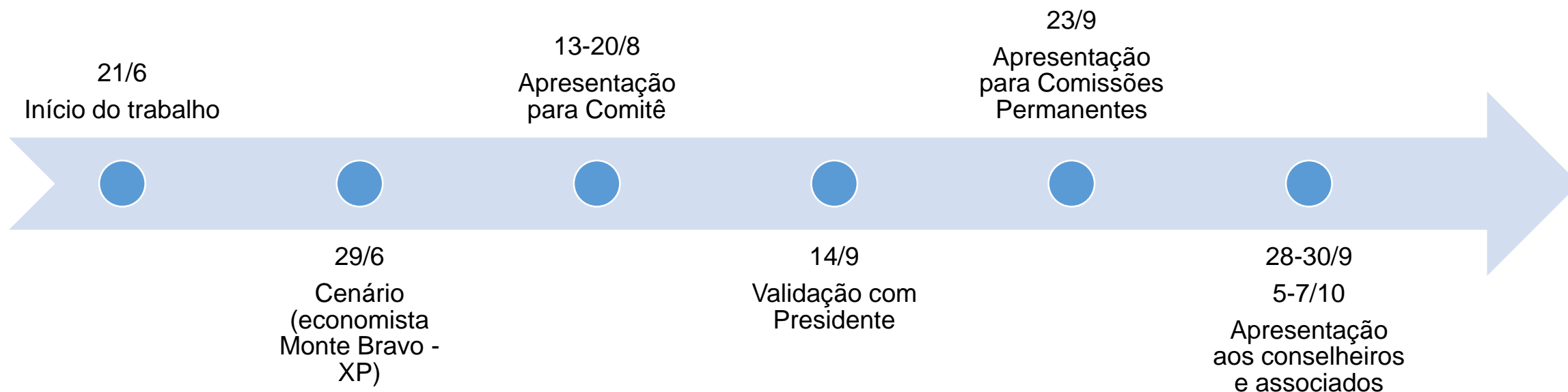


# Diretoria de Restaurantes

# PO 2022

Novo formato com a participação efetiva dos Diretores de Área

- Formular sua estratégia e planos
- Apresentar e defender ao Comitê suas ações e a necessidade de recursos
- Expor a proposta de orçamento e prioridades aos conselheiros e associados



# O QUE FAZ

- Oferecer serviços e produtos de qualidade, equilibrando com a saúde financeira da área e buscando minimizar o déficit orçamentário

Gerenciamento administrativa e operacional de 3 restaurantes e 10 bares e lanchonetes

Atendimento de eventos

Gestão de contratos de terceiros

Controle de qualidade com equipe de nutricionistas

Recebimento e armazenagem de insumos e produtos nos pontos de venda e cozinha central

Preparo e serviço de alimentos e bebidas

# ESTRATÉGIAS e AÇÕES para 2022

Atuação da área é dividida em duas frentes principais

Ações de manutenção que visam a continuidade da redução do subsídio da contribuição social no orçamento

São ações relacionadas a essa frente:

- Financeiras
- Gerenciais
- Gestão e controle de MDO
- Terceirizações de pontos de vendas
- Controle de estoques

Projetos que visam a melhoria de experiência dos associados nos pontos de vendas

São projetos relacionados a essa frente:

- Capacitação de colaboradores
- Inovação em métodos de pedido e de pagamento
- Terceirização de pontos de vendas
- Revitalizações de pontos de vendas

# ESTRATÉGIAS e AÇÕES para 2022

## OFERTA e SERVIÇOS

### IMPLEMENTAÇÃO DE EAT TAKE

- Diminuir filas nas lanchonetes
- Maior agilidade no atendimento

### RENOVAÇÃO DA OFERTA NA LANCHONETE THE FITNESS

O PDV possui média anual de faturamento de R\$1.5 M

- Adequar cardápio e serviço com a demanda do público
- Aumentar o faturamento em +10%
- Atingir 92% de satisfação

# ESTRATÉGIAS e AÇÕES para 2022

## RECURSOS HUMANOS

### CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFISSIONAIS

- Inclusão de jovens profissionais no mercado e sua qualificação
- Redução do turnover em 5% e de custos com desligamento e reposição
- Aumento de satisfação com atendimento

VALOR: R\$24 mil (Orç. Restaurantes)

### PROGRAMA DE ENDOMARKETING

- Premiar os melhores profissionais de cada um dos pontos de venda
- Valorização dos profissionais
- Revisão do programa de gorjetas

# PREÇOS para 2022

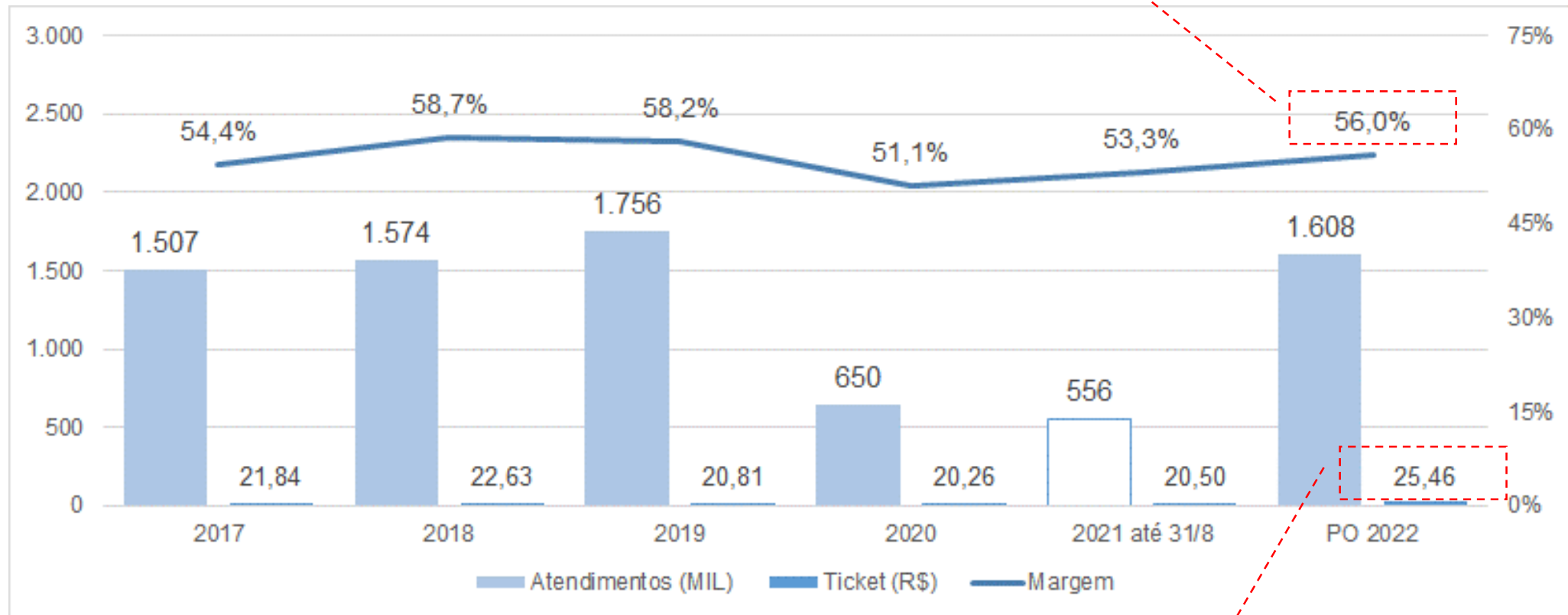
Os preços serão ajustados seguindo as fichas técnicas e a variação de custos dos insumos no mercado

Haverá avaliação constante dos atuais e possíveis novos fornecedores para melhor relação custo X benefício

Sempre levando em consideração a expectativa de satisfação do público associado

# ATENDIMENTOS, MARGEM e TICKET

Recuperação de 3 pontos percentuais na margem de contribuição

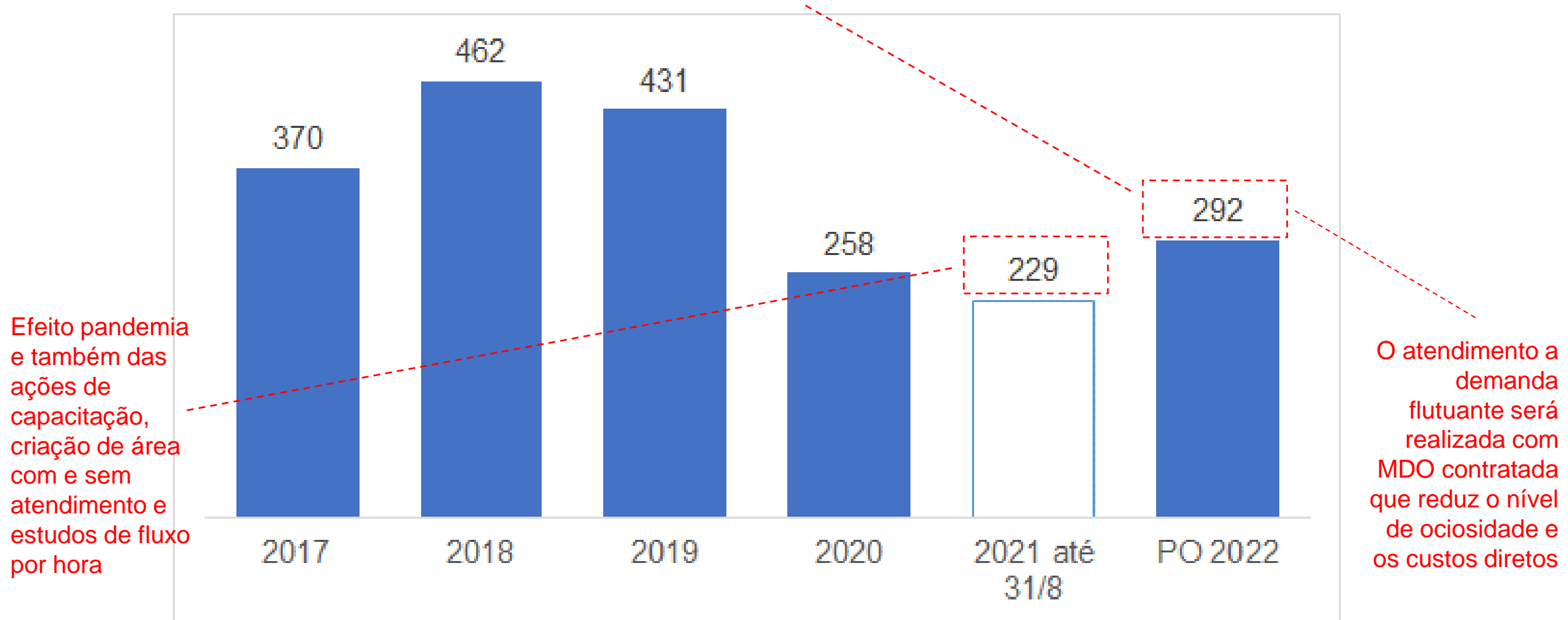


Aumento do ticket médio devido reabertura de todos os pontos de venda e correção flutuante de preços

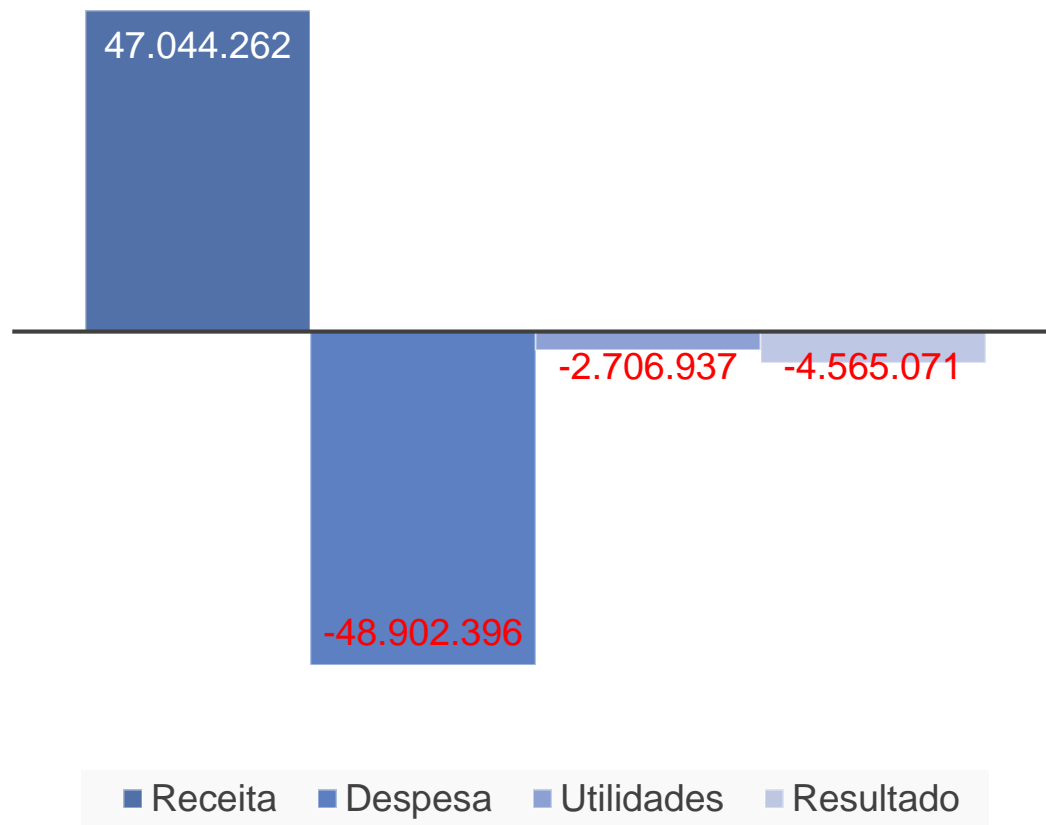


# QUADRO DE PESSOAL

Recomposição de pessoal se refere à retomada de operação do Restaurante Germânia e a abertura da Lanchonete do Tênis (no 2º semestre)

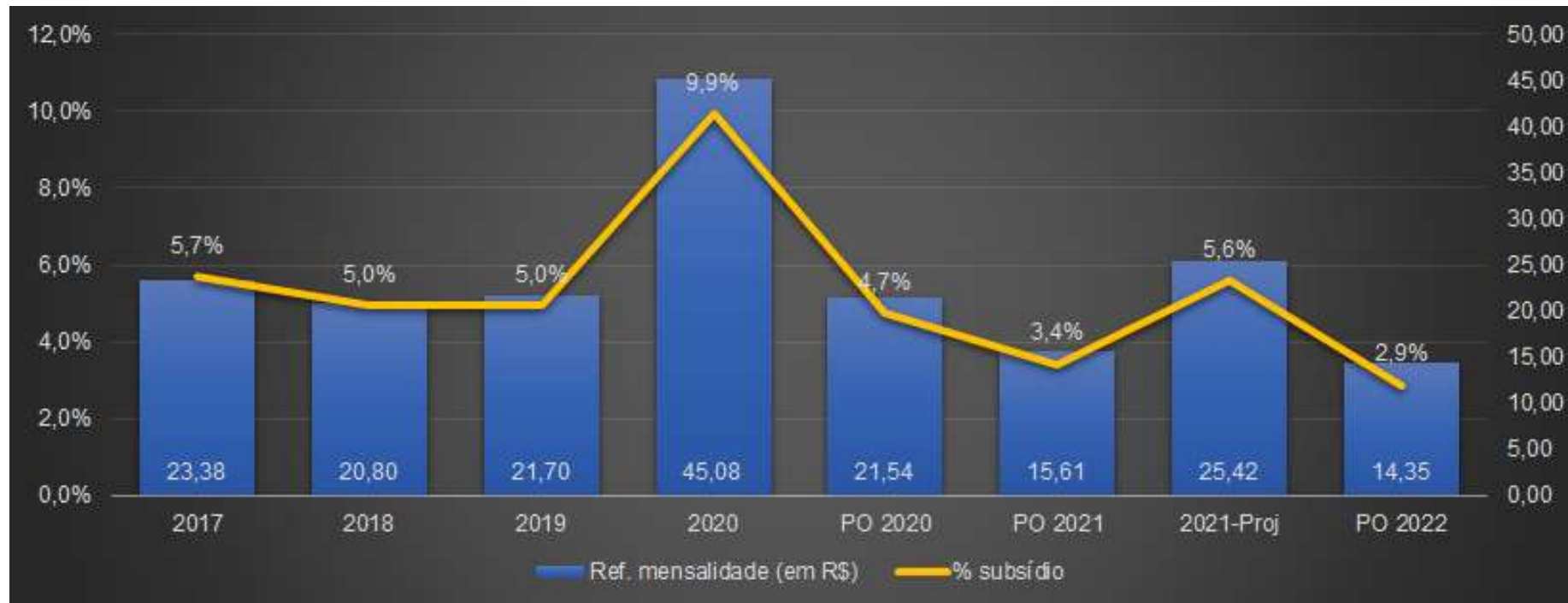


# ORÇAMENTO para 2022



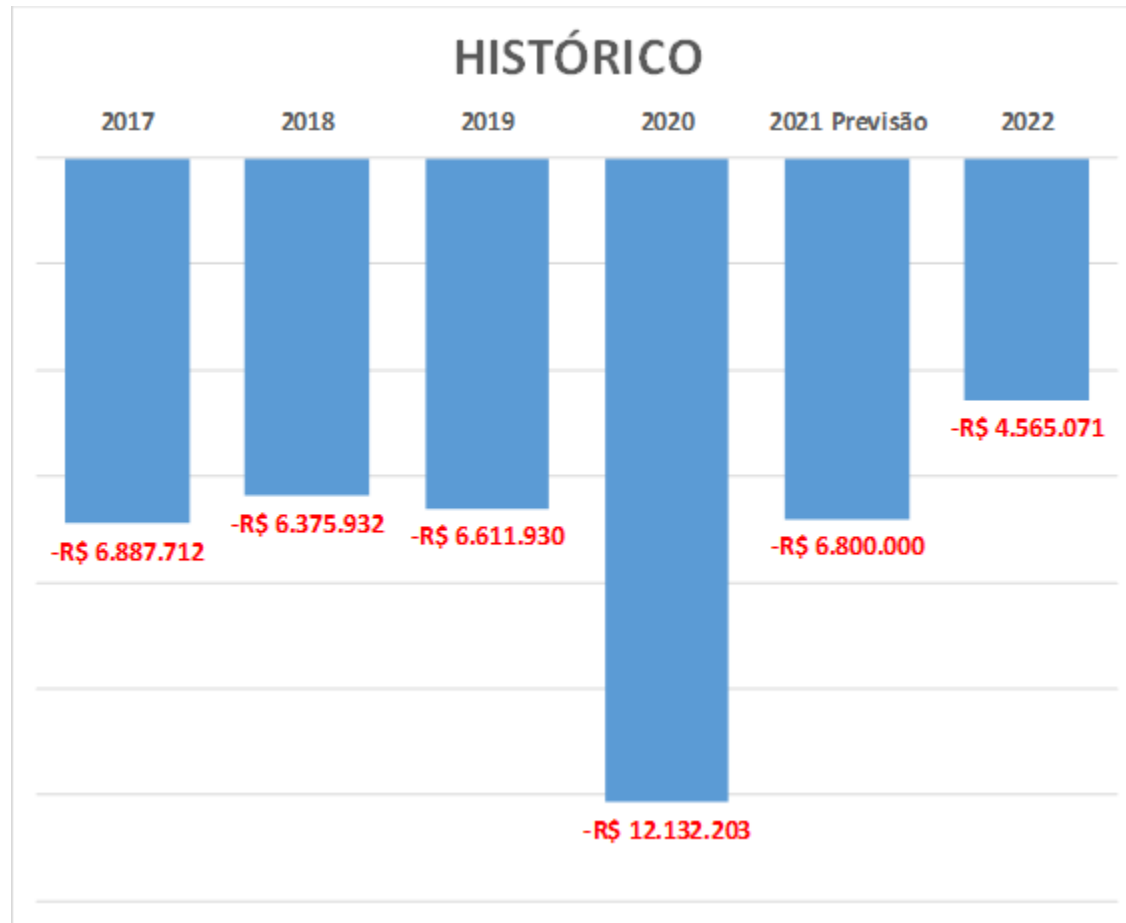
Valores em R\$	Receita	Despesa
Faturamento	45.198.966	
Patrimoniais	933.000	
Extraordinárias	812.296	
Patrocínios	100.000	
Mercadorias e Materiais		-23.338.715
Pessoal		-20.407.782
Utilidades		-2.706.937
Serviços Contratados		-2.610.470
Despesas Financeiras		-1.355.969
Impostos e Taxas		-997.743
Gastos Gerais		-191.716
<b>Total</b>	<b>47.044.262</b>	<b>-51.609.333</b>

# HISTÓRICO do ORÇAMENTO



A Diretoria receberá em 2022 0,9% de recursos do Custeio Geral, ou R\$4,40 da mensalidade, para suas atividades regulares, além de outros 2,0% (ou R\$9,95) para os rateios de utilidades e despesas com desligamentos

# CONCLUSÃO



Projeção para 2022 ainda leva em consideração um cenário instável de pós pandemia

Onde temos uma previsão ainda tímida do retorno do público associado no consumo dentro de Bares e Restaurantes, bem como um gasto adicional de MDO terceirizada para cobrir possíveis desfalques por afastamentos médicos