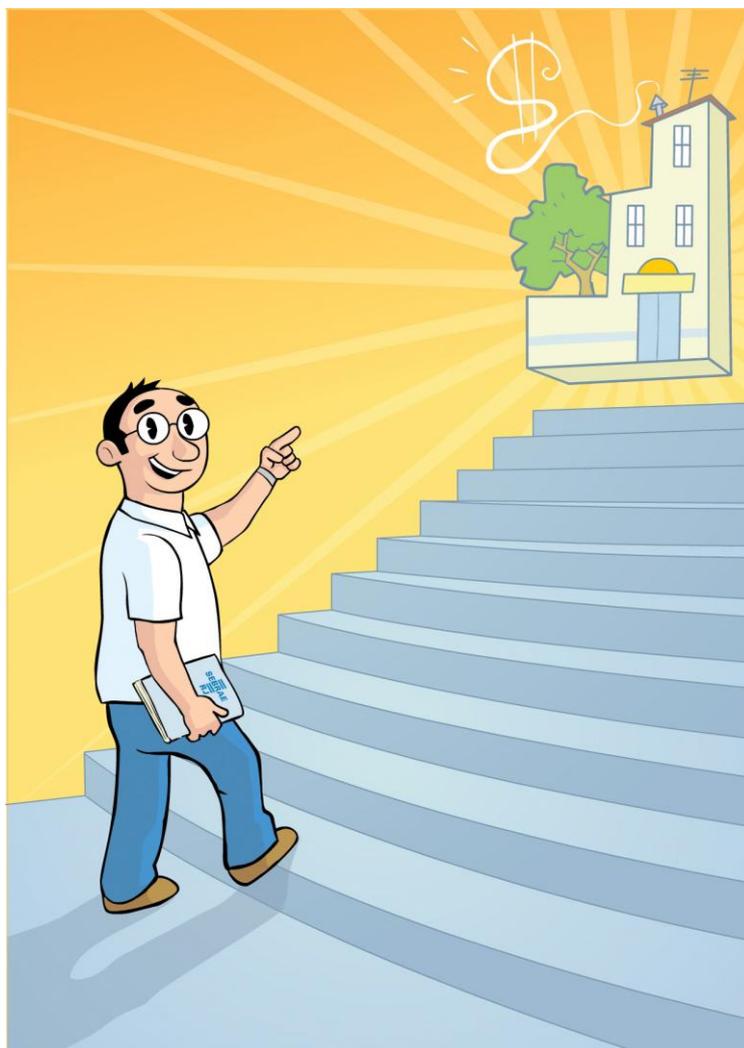


PRIMEIRO PASSO

Planejamento Empresarial
Planejamento Empresarial
Planejamento Empresarial

Fornecimento de Refeições (Quentinhas)



SEBRAE
RJ

RIO DE JANEIRO, 2010.

APRESENTAÇÃO



O SEBRAE/RJ – Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Estado do Rio de Janeiro apóia o desenvolvimento da atividade empresarial de pequeno porte, por meio de programas e projetos que visam à promoção e ao fortalecimento das pequenas e microempresas fluminenses.

Neste sentido, o Primeiro Passo objetiva colaborar no planejamento do investimento, oferecendo informações sobre atividades empresariais.

Muitas pessoas têm interesse em criar sua própria empresa. Vários são os fatores que ocorrem para motivá-las a montarem seus próprios negócios, dentre eles: dificuldade de colocar-se no mercado de trabalho, vontade de ser seu próprio patrão, sensação de liberdade, aplicação de recursos disponíveis, idealização de um empreendimento, habilidades próprias.

Definir o tipo de atividade que a empresa irá exercer requer uma análise do mercado, sobre a qual devem ser levados em consideração a localização da empresa, seus consumidores, concorrentes e fornecedores.

Reuniram-se neste estudo, informações básicas sobre os diferentes aspectos de uma atividade, como: processo produtivo, exigências legais específicas, sugestões de leitura, vídeos e cursos, e dicas sobre as principais feiras e eventos direcionadas para o ramo da atividade.

Estas informações foram organizadas para colaborar na transformação da sua idéia de negócio numa oportunidade. Este é o **Primeiro Passo** em direção à sua própria empresa, realize suas pesquisas e planeje criteriosamente o seu empreendimento.

SUMÁRIO

FICHA TÉCNICA DA ATIVIDADE.....	4
ASPECTOS OPERACIONAIS	5
ASPECTOS MERCADOLÓGICOS.....	7
INVESTIMENTO INICIAL.....	8
ASPECTOS LEGAIS.....	10
ASPECTOS COMPLEMENTARES	15
REFERÊNCIAS.....	18

FICHA TÉCNICA DA ATIVIDADE

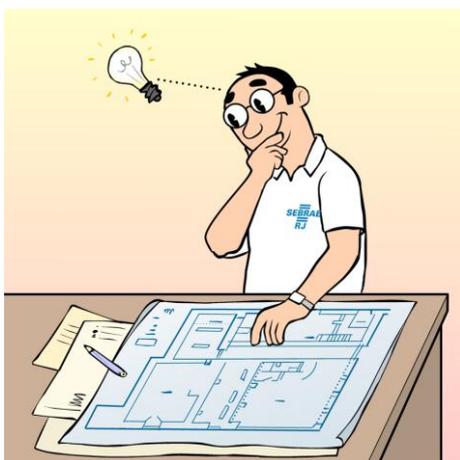


A ficha técnica da atividade é um quadro-resumo que tem por objetivo apresentar um detalhamento da atividade pretendida, fornecendo elementos necessários para:

- facilitar o preenchimento de fichas de consulta para verificação de exigências na instalação comercial;
- permitir a correta descrição do tipo de negócio no momento da elaboração do contrato social;
- revelar o perfil da variedade de produtos ou serviços oferecidos.

Ramo de atividade	Prestação de serviços.
Tipo de Negócio	Fornecimento de alimentos preparados para consumo domiciliar.
Produtos Ofertados	Fornecimento de refeições ou pratos cozidos entregues ou servidos em domicílio.

ASPECTOS OPERACIONAIS



A mudança dos hábitos de consumo e da organização familiar, aliada ao ritmo acelerado da vida moderna, possibilita que o fornecimento de refeições por meio de quentinhas se consolide como uma opção para quem não dispõe de tempo para preparar refeições ou para encarar filas e congestionamentos para se dirigir aos restaurantes.

A opção pelo segmento de fornecimento de refeições está diretamente ligada ao conhecimento do ramo (fornecedores, concorrência, boas noções de culinária), associada a uma consistente pesquisa de mercado, que permita detectar o real potencial da região onde o empreendedor pretende instalar seu negócio.

O empreendedor deverá estar consciente de que a criatividade será fundamental para a continuidade dos clientes. É importante preparar pratos saborosos, simples e saudáveis.

O público consumidor é caracterizado em sua grande maioria por pessoas que utilizam "cupons ou cartões de refeição" fornecidos pelos empregadores. Os empregadores da construção civil costumam contratar este tipo de serviço para fornecer refeições aos operários. O serviço público através de hospitais, casas de detenção e outros também podem ser potenciais clientes. Sem dúvida alguma, a diferenciação é conseguida pela qualidade e variedade dos serviços oferecidos e pelo atendimento aos clientes. Recomenda-se atualização quanto aos novos tipos de pratos, temperos, sobremesas etc.

A localização precisa facilitar a logística de entrega aos clientes, assim como o recebimento de materiais dos fornecedores. O empreendedor precisará analisar os imóveis disponíveis no bairro, e optar por aquele que propicie o pleno desenvolvimento da atividade e sua ampliação.

A estrutura básica para o Fornecimento de Refeições (Quentinhas) poderá ser dividida em:

- copa;
- cozinha;
- estoque;
- área de embalagem e distribuição;
- administração;
- sanitários.

Os itens básicos são:

- fogão;
- *freezer* e geladeira;
- processadores de alimentos, liquidificadores, espremedores de suco de frutas,
- fritadeira, chapa; *réchaud* (banho-maria)
- cortador de frios;
- máquina para fechar embalagens;
- utensílios de cozinha (panelas, talheres, pratos, botijões de gás, toalhas, portaguardanapos);
- material de escritório em geral, computadores, impressora, fax e telefone.

Os espaços devem ser racionalmente organizados, visando à funcionalidade do processo de trabalho e garantindo a qualidade do produto final.

O projeto abrange desde os aspectos de arquitetura, que envolvem a racionalização de esforços e construção adequada, até as técnicas especiais, tais como: a conservação, a lavagem e o preparo dos alimentos e, ainda, a escolha dos equipamentos e a seleção do pessoal.

O cardápio constitui fator importante a ser observado. Aspectos ligados à variedade, à qualidade, ao preparo dos alimentos e ao atendimento ao público contribuem para o sucesso do empreendimento. O cardápio deve atender aos hábitos alimentares dos consumidores e possuir uma composição rica em calorias e proteínas.

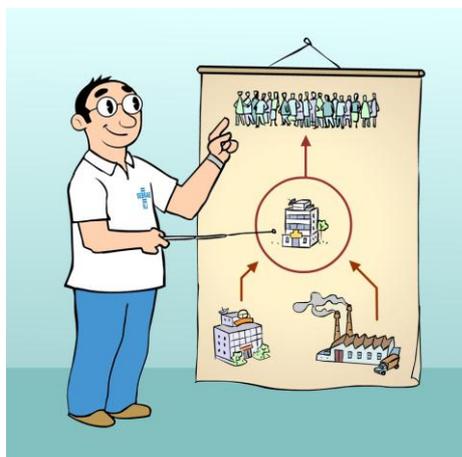
A escolha de matérias-primas deve obedecer a critérios rigorosos, porque, delas, dependerão o volume, o sabor e a qualidade do produto ofertado.

Recomendam-se cuidados especiais quanto à higienização dos alimentos, do ambiente, cuidados com limpeza, acondicionamento correto e apresentação/higiene pessoal de todos os funcionários.

Uma empresa informatizada tem grandes chances de sair na frente do concorrente. Além de facilitar os processos, garante a segurança na tomada de decisões, melhora a produtividade e diminui os gastos. Escolha um projeto abrangente que atenda toda a empresa, desde o gerenciamento de conteúdo para *websites*, até os controles administrativos (financeiro, estoque, caixa, cadastro de clientes, etc.).

A mão-de-obra é variável de acordo com a estrutura do empreendimento. Necessariamente, deverá contar com a equipe de cozinha, nutricionista, auxiliares administrativos e comerciais, equipe para entrega. Os cozinheiros, preferencialmente, devem ser qualificados, considerando que serão responsáveis pelas refeições que serão comercializadas. Os funcionários responsáveis pelo contato com os consumidores devem ser cordiais e atenciosos, já que a qualidade no atendimento é tão importante quanto a dos produtos comercializados.

ASPECTOS MERCADOLÓGICOS



Conhecer o mercado é fundamental na análise de viabilidade de um empreendimento. Alguns questionamentos precisam ser respondidos. Por exemplo:

Quais as características do local onde a empresa será estabelecida? Para quem se pretende vender? Quem são os concorrentes? E os fornecedores?

Independente de dados e estatísticas sobre o assunto, a avaliação do **Mercado Concorrente** depende diretamente do empenho do empreendedor em conhecer pessoalmente os potenciais concorrentes. Visitá-los e até mesmo simular uma contratação ou compra é a melhor

estratégia para identificar características já existentes e oferecer diferenciais que possibilitem maior competitividade.

Agora que a operação da atividade pretendida já foi conhecida e, máquinas, equipamentos, matéria-prima e produtos necessários já foram identificados, está na hora de considerar o **Mercado Fornecedor** na análise mercadológica. É preciso conhecer os fornecedores, onde estão localizados e em que condições comerciais praticam.

A [Bolsa de Negócios do SEBRAE/RJ](http://www.sebraerj.com.br)¹ irá colaborar nessa etapa da pesquisa.

Recomenda-se consulta à seção [Informações Socioeconômicas](http://www.sebraerj.com.br)² disponibilizada no site do SEBRAE/RJ, onde serão encontradas informações relevantes para análise dos aspectos mercadológicos, em especial sobre o Perfil da Localidade e o Potencial de Consumo da Região em que se pretende atuar.

¹ Bolsa de Negócios do SEBRAE/RJ: <http://www.sebraerj.com.br>

² Informações Socioeconômicas: <http://www.sebraerj.com.br>

INVESTIMENTO INICIAL



O investimento inicial depende diretamente do tipo de negócio, do porte, da localização, do público-alvo e de outros aspectos do empreendimento.

Antes de desembolsar o primeiro R\$ (real), é recomendável pesquisar, estudar e relacionar todas as despesas que terá, por exemplo: com imóvel, instalações, equipamentos, contratações de serviços e de empregados, treinamento, documentação, legalização da empresa etc.

Por mais minuciosa que seja a definição dos gastos que comporão o investimento inicial, o empreendedor deve ter a clareza de que, quando iniciar a montagem da empresa, surgirão situações de gastos que não foram imaginadas antes, portanto, será necessária a reserva de uma boa quantia de dinheiro para estes imprevistos.

É preciso lembrar também do “capital de giro”, isto é, do dinheiro que precisará para pagar empregados, aluguel e despesas com o imóvel, luz, telefone etc., nos primeiros meses de operação e, também, como reserva de capital para suportar períodos iniciais com baixo número de clientes.

É de fundamental importância ter certeza de **quanto** vai gastar para montar a empresa e **quando** terá de efetuar cada pagamento. Veja o exemplo do quadro a seguir:

INVESTIMENTO INICIAL – ANTES DA INAUGURAÇÃO (Os valores são simbólicos)				
Detalhamento	Desembolso no 1º mês	Desembolso no 2º mês	Desembolso no 3º mês	Subtotal
Investimento em Instalações	1.500,00	1.000,00	2.000,00	4.500,00
Investimento em equipamentos	2.500,00	2.000,00	2.000,00	6.500,00
Investimento em veículos	-	-	-	-
Serviços de terceiros	3.000,00	1.000,00	1.000,00	5.000,00
Material de consumo e utensílios	-	-	1.000,00	1.000,00
Gastos com a abertura da empresa e inauguração	-	-	2.000,00	2.000,00
Reserva para gastos não previstos	5.000,00	-	-	5.000,00
Estoque	2.000,00	-	-	2.000,00
Subtotal	14.000,00	4.000,00	8.000,00	26.000,00
Reserva para capital de giro	-	-	5.000,00	5.000,00
TOTAL	14.000,00	4.000,00	13.000,00	31.000,00

Este quadro é um exemplo de como organizar os gastos com o investimento inicial. O ideal é que ele seja formado com o maior detalhamento possível, e que seja complementado na medida em que o empreendedor for se inteirando dos aspectos reais do empreendimento.

O quadro deve ser pensado como um grande mapa: quanto mais completo e detalhado for, mais acertado será o planejamento e serão reduzidas as oportunidades de surpresas desagradáveis com falta de recursos. Certamente, os erros no dimensionamento do investimento inicial, que provoquem esta falta de recursos, costumam ser a causa do fracasso de muitas empresas.

ASPECTOS LEGAIS



Para que uma empresa possa iniciar suas atividades, é necessário que esteja devidamente legalizada, ou seja, deverá estar registrada em determinados órgãos nos âmbitos federal, estadual e municipal. Alguns registros são comuns para todas as empresas, outros são exigidos apenas para aquelas que realizem determinadas atividades.

O SEBRAE/RJ, procura contribuir com informações sobre os registros comuns a todas as empresas, informando os órgãos a serem percorridos, bem como os documentos exigidos para sua legalização. Verifique em nosso site os [8 Passos para legalizar sua Empresa](#) .

Dependendo da atividade a ser desenvolvida, além dos 8 passos descritos para a Legalização de Empresas, poderão surgir outras exigências. Verifique os aspectos específicos dessa atividade:

A [Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004](#), da [Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA](#), dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Para efeito deste Regulamento, consideram-se:

- alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda, embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:
 - alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
 - alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
 - alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

O Regulamento está dividido em grandes grupos, a saber:

- edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- abastecimento de água;
- manejo dos resíduos;
- manipuladores;
- matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- preparação do alimento;
- armazenamento e transporte do alimento preparado;
- exposição ao consumo do alimento preparado;

- documentação e registro;
- responsabilidade.

A [Resolução n.º 562, de 26 de março de 1990](#), da Secretaria de Estado de Saúde, delega às Secretarias Municipais de Saúde a inspeção sanitária dos gêneros alimentícios em estabelecimentos comerciais. Destaca-se o artigo primeiro e seus incisos:

“(...)

Art. 1º – As Secretarias Municipais de Saúde promoverão a inspeção sanitária dos gêneros alimentícios nos seguintes estabelecimentos:

I – padaria, confeitarias e congêneres;

II – fábricas de gelo, frigoríficos e armazéns frigoríficos;

III – estabelecimentos que comercializam no varejo leite e laticínios;

IV – estabelecimentos que comercializam no varejo carne, derivados ou subprodutos;

V – estabelecimentos que comercializam pescados;

VI – mercados e supermercados no varejo;

VII – empórios, mercearias e congêneres;

VIII – quitandas e casas de frutas;

IX – estabelecimentos que comercializam no varejo ovos e pequenos animais vivos;

X – restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e congêneres;

XI – pastelarias, pizzarias e congêneres;

XII – estabelecimentos que comercializam no varejo produtos e alimentos liquidificados e sorvetes;

XIII – feiras livres;

XIV – comércio ambulante de alimentos

(...)”

A manipulação e a montagem de cardápios alimentares devem ser realizadas por profissionais tecnicamente qualificados. Poderão ser encontrados na [Resolução CFN n.º 218, de 25 de março de 1999](#), do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, os critérios da Responsabilidade Técnica exercida pelo nutricionista, seu compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando à qualidade dos serviços prestados à sociedade.

Destaca-se a [Resolução CFN n.º 378, de 28 de dezembro de 2005](#), também do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, que dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos [Conselhos Regionais de Nutricionistas](#) e dá outras providências.

A [Lei n.º 4.769 de 09 de setembro de 1965](#), regulamentada pelo [Decreto n.º 61.934 de 22 de dezembro de 1967](#), dispõe que toda empresa, cujo objetivo social se enquadre nas áreas de atuação privativas da Administração é obrigada a se registrar no [Conselho Regional de Administração](#) conforme sua localização.

Recomenda-se consulta formal junto ao [Conselho Regional de Administração](#), uma vez que o **fornecimento de alimentos com mão-de-obra** encontra-se sob o [código D020](#), na relação das áreas de atuação privativas da Administração.

O [Decreto Estadual nº. 35.686, de 14 de junho de 2004](#), dispõe sobre a organização do Sistema Estadual de Defesa do Consumidor – SEDC, estabelecendo as normas gerais das relações de consumo e de aplicação das sanções administrativas previstas nas Normas de Proteção e Defesa do Consumidor, dispostas no [Código de Defesa do Consumidor – Lei Federal nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990](#) e no [Decreto Federal nº. 2.181, de 20 de março de 1997](#). Abaixo, destacam-se **Art. 2º e 3º** do Código de Defesa do Consumidor, Fornecedor, Produto e Serviço encontram-se definidos.

(...)

*Art. 2º **Consumidor** é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final.*

Parágrafo único. Equipara-se a consumidor a coletividade de pessoas, ainda que indetermináveis, que haja intervindo nas relações de consumo.

*Art. 3º **Fornecedor** é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços.*

*§ 1º **Produto** é qualquer bem, móvel ou imóvel, material ou imaterial.*

*§ 2º **Serviço** é qualquer atividade fornecida no mercado de consumo, mediante remuneração, inclusive as de natureza bancária, financeira, de crédito e securitária, salvo as decorrentes das relações de caráter trabalhista.*

(...)

Outra recente modificação do código de defesa do consumidor, relacionada a esta atividade é a que trata a [Lei nº 11.989, de 27 de julho de 2009](#), que acrescenta parágrafo único ao art. 31 da [Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990](#), que dispõe que as informações constantes em embalagens de produtos refrigerados oferecidos ao consumidor serão gravadas de forma indelével.

É importante observar, também, que a [Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990](#), Estatuto da Criança e do Adolescente, disponível no *site* da Presidência da República Federativa do Brasil, proíbe a venda à criança ou ao adolescente de bebidas alcoólicas dentre outros itens.

Conforme o [Decreto n.º 897, de 21 de setembro de 1976](#), que estabelece o Código de Segurança Contra Incêndio e Pânico – COSCIP, disponível no *site* da Secretaria de Estado da Defesa Civil e do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Rio de Janeiro, todas as empresas devem possuir o Certificado de Aprovação do Corpo de Bombeiros, que será emitido depois que o Laudo de Exigências da Diretoria Geral de Serviços Técnicos (DGST) for cumprido. Recomenda-se a leitura da íntegra deste documento legal e consulta no Destacamento do Corpo de Bombeiros do Município onde a empresa será estabelecida.

Destaca-se o [Decreto n.º 35.671, de 09 de junho de 2004](#), também disponível no *site* da Secretaria de Estado da Defesa Civil e do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Rio de Janeiro, que dispõe sobre a segurança contra incêndio e pânico nas edificações comprovadamente licenciadas ou construídas antes da vigência do Decreto n.º 897, de 21 de setembro de 1976.



Recomenda-se consulta à Prefeitura do Município onde a empresa será legalizada para conhecimento das exigências regionais.



Abaixo, destacam-se documento legal de interesse empresarial, no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.

- [Lei n.º 985, de 08 de maio de 1986](#), da Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro, dispõe sobre a afixação, nos estabelecimentos que lidam com gêneros alimentícios, de cartazes indicando o órgão de fiscalização sanitária, ao qual estão jurisdicionados.
- [Lei n.º 2.087, de 12 de fevereiro de 1993](#), da Assembleia Legislativa do Estado de Rio de Janeiro, dispõe sobre a obrigatoriedade de colocar em todos os veículos de propaganda de bebidas alcoólicas, bem como placas de alerta nos estabelecimentos comerciais que vendem o produto no Estado do Rio de Janeiro, em suas mensagens, de forma destacada, a expressão: "O álcool é prejudicial à saúde, podendo causar dependência física e psicológica."
- [Lei n.º 2.134, de 10 de julho de 1993](#), da Assembleia Legislativa do Estado de Rio de Janeiro – Dispõe sobre obrigatoriedade da devolução, pelos comerciantes, do troco resultante de pagamentos com ticket – refeição.
- [Lei n.º 2.150, de 06 de agosto de 1993](#), também da Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro informa que, os estabelecimentos comerciais de qualquer natureza estão autorizados a afixar seus dias e horários de funcionamento, desde que não implique à redução da carga normal mensal de operação, de comum acordo com seus empregados e obedecidas às prescrições trabalhistas vigentes.
- [Lei n.º 2.211, de 02 de janeiro de 1994](#), da Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro – Todas as empresas comerciais estão obrigadas a afixar em seus estabelecimentos, com destaque e em local visível, a seguinte expressão: "SONEGAR É CRIME. O cidadão consciente, na compra de mercadorias, exige a Nota Fiscal, pois sabe que o Estado, para melhorar a saúde, a educação, a segurança e tudo mais, depende da arrecadação."
- [Lei n.º 2.282, de 07 de julho de 1994](#), da Assembleia Legislativa do Estado de Rio de Janeiro – Bares, lanchonetes, restaurantes, hotéis e similares, situados ao longo de rodovias estaduais, estão obrigados a afixar, em local visível, cartazes alertando e

advertindo aos motoristas em trânsito para o perigo que representa a ingestão de bebidas alcoólicas quando em viagem.

- [Lei n.º 2.487, de 21 de dezembro de 1995](#), disponível no *site* da Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro – Os estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços estão obrigados a manter fixado, em local visível, o endereço e o telefone do PROCON – Programa de Orientação e Proteção ao Consumidor. Na cidade do Rio de Janeiro, de forma geral, deverá ser adotada a seguinte denominação: "[PROCON/RJ – Programa Estadual de Orientação e Proteção ao Consumidor](#)". Endereço: Rua da Ajuda nº 05 (sub-solo) – Centro – Rio de Janeiro, CEP: 20040-000 / Praça Cristiano Ottoni s/nº (sub-solo) – Central do Brasil – Rio de Janeiro, CEP: 20221-250 / Telefone: 151".
- [Lei n.º 2.733, de 09 de junho de 1997](#), da Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro, dispõe sobre a proibição de vendas de cigarros e assemelhados a menores de 18 anos e dá outras providências.
- [Lei nº 2.893, de 05 de março de 1998](#), da Assembleia Legislativa do Estado de Rio de Janeiro – Proíbe a comercialização e a venda de bebida alcoólica a policiais militares, policiais civis e bombeiros militares, uniformizados, quando em serviço.
- [Lei n.º 3.252, de 24 de setembro de 1999](#), da Assembleia Legislativa do Estado de Rio de Janeiro, dispõe sobre a obrigatoriedade de instalar lavatório nas lanchonetes, bares e similares situados no Estado do Rio de Janeiro.
- [Lei nº 4.195, de 03 de outubro de 2003](#), da Assembleia Legislativa do Estado de Rio de Janeiro – É obrigatória a colocação de dispositivos denominados “amassadores de latinhas” de cervejas, refrigerantes e outros líquidos, objetivando a reciclagem das mesmas, em todos os bares e **restaurantes** do Estado do Rio de Janeiro.
- [Lei nº 4.999, de 07 de março de 2007](#), da Assembleia Legislativa do Estado de Rio de Janeiro – Torna obrigatória a utilização de critérios para lavagem e higienização de copos, louças e talheres usados em bares, lanchonetes, restaurantes, hotéis e estabelecimentos afins instalados no Estado do Rio de Janeiro.
- [Lei nº 5.033, de 29 de maio de 2007](#), da Assembleia Legislativa do Estado de Rio de Janeiro – Torna obrigatório em todo território do Estado do Rio de Janeiro que os estabelecimentos que industrializam e comercializam e/ou utilizam em suas atividades afins insumos agrícolas geneticamente modificados, classificados como produtos transgênicos, a informarem ao consumidor essa condição.

(...)

*§ 2º – Em se tratando de estabelecimentos comerciais, tais como bares, **restaurantes** e similares, que utilizam produtos transgênicos na elaboração de itens destinados ao consumo humano, deverá colocar em local visível o seguinte aviso: **"ATENÇÃO – ESTE ESTABELECIMENTO UTILIZA INSUMOS AGRÍCOLAS GENETICAMENTE MODIFICADOS – TRANSGÊNICOS – NA ELABORAÇÃO DE ITENS QUE FORNECE OU COMERCIALIZA"**.*

(...)"

ASPECTOS COMPLEMENTARES

Leituras

Revista *Food Express*

Editora Aden

Site: <http://www.editoraaden.com.br>

Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades.

Editora: ABERC

Disponível em nosso acervo para consulta local.

E-mail: cdi@sebraerj.com.br

Site: www.sebraerj.com.br



Vídeos

Embalagens de alimentos: uma visão mercadológica e ambiental.

Produtora/ Distribuidora: SEBRAE/CE.

Disponível em nosso acervo para consulta local.

E-mail: cdi@sebraerj.com.br

Segurança Alimentar – Treinamento para Gerentes.

Produção: CPT – Centro de Produções Técnicas.

Site: <http://www.cpt.com.br>

Atendimento excelente ao cliente .

Disponível em nosso acervo para consulta local.

Empresa: Link Quality

Site: <http://www.linkquality.com.br>

E-mail: linkquality@linkquality.com.br

Manual de normas higiênicas para estabelecimentos que servem alimentos.

Editora/Distribuidora: SEBRAE/CE.

Disponível em nosso acervo para consulta local.

E-mail: cdi@sebraerj.com.br

Prática de higiene na empresa de alimentos.

Editora/Distribuidora: SEBRAE/MT.

Disponível em nosso acervo para consulta local.

E-mail: cdi@sebraerj.com.br

Cursos

Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos.

Local: Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro.

Endereço: Rua do Lavradio, 180 – Centro – Rio de Janeiro – RJ.

Telefone: 2506-2238

Site: <http://www2.rio.rj.gov.br>

SEBRAE/RJ

Central de Relacionamento: 0800-570-0800

Site: <http://www.sebraerj.com.br>

SENAC/RJ

Telefone: (21) 4002-2002

Site: <http://www.rj.senac.br>

Entidades de Classe

Sindicato dos Nutricionistas do Estado do Rio de Janeiro.

Endereço: Av. Marechal Floriano, 143 – sala 1002 –

Centro – Rio de Janeiro

Telefone: (21) 2224-5122

Site: <http://www.sinerj.org.br>

E-mail: sinerj@hotmail.com

Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias – ABIMA.

Endereço: Avenida Brigadeiro Faria Lima, 1478, cj 1478 –cj 913

São Paulo – SP.

Telefone: (11) 3815-3233

Site: www.abima.com.br

Sites Interessantes

Conselho Federal dos Nutricionistas – CFN

Site: <http://www.cfn.org.br/>

Associação Brasileira de Nutrição – ASBRAN

Site: <http://www.asbran.org.br/>

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Site: <http://www.anvisa.gov.br>

Feiras e Eventos

FISPAL FOOD SERVICE

Feira Internacional de Produtos e Serviços para Alimentação.

Promoção: Brazil Trade Shows.

Site: <http://www.fispal.com>

FISPAL TECNOLOGIA

Feira Internacional de Embalagem & Processos Industriais para a Indústria de Alimentos.

Promoção: Brazil Trade Shows

Site: www.fispal.com

Verifique outros eventos no [Calendário de Eventos](#) disponibilizado pelo SEBRAE/RJ.

Lembre-se que esse é o Primeiro Passo em direção ao seu próprio negócio, conte com o SEBRAE para continuar essa caminhada. Procure uma das nossas Unidades de Atendimento ou Fale Conosco através da nossa [Central de Relacionamento](#) ³.

³ Central de Relacionamento do SEBRAE/RJ: <http://www.sebraerj.com.br>

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Legislação em Vigilância Sanitária**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 24 abr. 2010.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. **Processo legislativo**. Leis estaduais. Disponível em: <http://www.alerj.rj.gov.br>. Acesso em: 24 abr. 2010.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR. **Calendário brasileiro de exposições e feiras**. Disponível em: <http://www.desenvolvimento.gov.br/>. Acesso em: 24 abr. 2010.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Legislação**. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/>. Acesso em: 24 abr. 2010.

CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. **Informações para empresas**. Disponível em: <http://www.defesacivil.rj.gov.br/>. Acesso em: 24 abr. 2010.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES. São Paulo: SEBRAE/SP, 1996. 34p. (Série Guia prático como montar).

PAVANI, Claudia; DEUTSCHER, José Arnaldo; LÓPEZ, Santiago Maya. **Plano de negócios: planejando o sucesso de seu empreendimento**. Rio de Janeiro: Minion, 2000. 202p.

PROGRAMA DE ORIENTAÇÃO E DEFESA AO CONSUMIDOR. **Orientação ao Consumidor**. Disponível em: <http://www.procon.rj.gov.br>. Acesso em: 24 abr. 2010.

ROSA, Silvana Goulart Machado. **Reposicionamento de produtos**. Porto Alegre: SEBRAE/RS, 1998. 64p. (Série Marketing Essencial, 3).

SEBRAE/RJ. **Calendário de eventos**. Disponível em: <http://www.sebraerj.com.br/>. Acesso em: 24 abr. 2010.

TOALDO, Ana Maria Machado; COSTA, Filipe Campelo Xavier da; TEITELBAUM, Ilton. **Pesquisa de mercado para pequenas empresas**. Porto Alegre: SEBRAE/FAURGS, 1997. 28p. (Série Talentos Empreendedores, 7).