



DE BANDEJA

O trabalho no food service é muito dinâmico e interativo, o que permite aos seus profissionais que troquem experiências e informações o tempo todo. Desta forma, um processo de desenvolvimento e profissionalização contínuo é alimentado.

Mensalmente, traremos 'De Bandeja' tanto no portal, como na edição digital da Rede Food Service, com informações, dados e conceitos de profissionais do segmento organizados a partir de troca de conversas e experiências.

O tema do primeiro conteúdo é um assunto bastante abordado e de interesse para muitas pessoas: os principais 'Tipos de Restaurantes'.

A relação, desta vez, considera a classificação utilizada no maior mercado food service de todo o mundo (Estados Unidos), com ajustes e informações adequadas à realidade do mercado brasileiro.

O tema surgiu de um 'bate-papo' sobre mercado food service com uma profissional da área e antiga parceira. Agradecemos Eleonora Stefani!



1. FINE DINING

É o tipo de restaurante que entrega a composição mais completa de experiência. Frequentado normalmente por pessoas de melhor poder aquisitivo, a escolha é motivada, na maior parte das vezes, por ocasiões especiais ou de negócios. As principais características de um restaurante Fine Dining são:

- Decoração "high-end" e ambiente formal;
- Código de vestimenta formal e de etiqueta fina;
- Serviço prestativo, formal e seguindo códigos de etiqueta fina;
- Menus personalizados, com pratos de autoria e que podem apresentar ingredientes e composições exóticas;
- Pode ter serviço de sommelier
- \$\$\$-\$\$\$\$

2. CASUAL DINING

Tipo de restaurante com ambiente casual e que varia muito de acordo com a marca, conceito e o perfil de público pretendido. A maioria tem como principais características:

- Decoração personalizada;
- Ambiente confortável e despretensioso;
- Serviço informal com etiqueta padrão de atendimento
- Menu diversificado com boa relação custo x benefício
- \$\$

6. FAST FOOD

Este é um dos conceitos mais populares e institucionalizados do mercado. Chegou no Brasil na década de 50 mas ganhou força no início dos anos 80. As redes americanas foram as responsáveis pela disseminação do conceito por todo o mundo. As características compartilhadas pela maioria dos restaurantes chamados de 'fast food' são:

- Conceito e marca proprietários;
- Ambiente e decoração casuais;
- Foco na rapidez do atendimento e do serviço;
- Serviço feito no balcão ou no drive-thru;
- Menu composto por refeições padronizadas;
- Ingredientes industrializados;
- Utensílios e embalagens descartáveis;
- \$

5. FAST CASUAL

Há um número crescente de restaurantes chamados 'casuais rápidos', que atendem as pessoas que procuram por uma refeição rápida, prática, mais saudável do que fast food tradicional e mais acessível do que os 'restaurantes casuais'. A maioria dos restaurantes 'casuais rápidos' tem as seguintes características:

- Conceito proprietário;
- Ambiente e decoração casuais e contemporâneos;
- Atendimento informal com serviço feito no balcão;
- Alimentos com qualidade e preços geralmente mais altos do que fast food tradicional;
- Ingredientes frescos;
- \$-\$\$

4. RESTAURANTE FAMILIAR

Alguns destes restaurantes surgiram servindo apenas pratos compartilháveis. Depois, em decorrência da procura por opções individuais, acabaram aderindo a esta opção também. Os atributos comuns deste tipo de restaurantes são:

- Decoração personalizada;
- Ambiente informal e descontraído;
- Pratos servidos em grandes porções compartilháveis;
- Serviço padrão com atendimento informal;
- \$\$-\$\$\$\$

3. CASUAL CONTEMPORÂNEO

Recentemente, começaram a surgir ao redor do mundo os restaurantes chamados de 'casuais contemporâneos'. São restaurantes com conceitos modernos e atuais e marcas diferenciadas. Boa parte deles seguem protocolos associados aos conceitos de saudabilidade, sustentabilidade e cozinha de fusão.

Apresentam as seguintes características:

- Decoração personalizada e moderna;
- Ambiente "instagramável", com detalhes que visam tornar a experiência única;
- Serviço informal com etiqueta padrão de atendimento;
- Menu autoral com ênfase no visual e na apresentação dos alimentos;
- \$\$-\$\$\$

7. CAFES

Os 'cafés' tradicionais em muitos países da Europa ganharam espaço e relevância no mundo todo durante os últimos anos em decorrência da mudança da rotina das pessoas. Se você precisa de uma xícara rápida de café no caminho para o trabalho ou quer encontrar alguém, os cafés fornecem um espaço versátil e adequado para diferentes propósitos. A maioria dos 'cafés' tem os seguintes atributos:

- Ambiente e decoração casuais e descontraídos;
- Serviço descontraído, feito no balcão ou na mesa;
- Menu composto por café, chá, bebidas especiais quentes e geladas, doces, salgados, sanduíches e opções para refeições rápidas em qualquer horário do dia;
- \$-\$\$

8. COMERCIAIS (NO BRASIL)

Os restaurantes chamados de 'comerciais,' são encontrados no Brasil em todas as regiões do país, em locais de grande concentração de empresas e escritórios, próximos a hospitais e a instituições de ensino. Este tipo de restaurante cresceu muito no Brasil nos últimos anos, em decorrência da expansão dos centros comerciais. Atualmente, 1/3 dos restaurantes do país são 'comerciais'. As características em comum destes restaurantes são:

- Decoração simples e despretensiosa;
- Ambiente casual;
- Serviço informal e simples com atendimento na mesa e pagamento no balcão;
- Menu composto por Pratos Feitos (PFs);
- Preço acessível e valorização da relação custo x benefício;
- \$-\$\$

9. BUFFET OU SELF SERVICE

Os restaurantes 'buffets' foram implantados inicialmente nas redes hoteleiras e em resorts, em decorrência do modelo oferecer capacidade de atendimento, versatilidade de menu e grande valor percebido. Permitem que os hóspedes e clientes personalizem sua experiência gastronômica, fornecendo grande variedade de opções para escolha. Nos Estados Unidos o conceito ficou conhecido como "All You Can Eat", e a maioria, no mercado americano, trabalha com gastronomias específicas, como, chinesa, Mexicana, Italiana, indiana, etc. No Brasil, antes da pandemia, 60% dos restaurantes comerciais trabalhavam no sistema de Buffet. As características comuns a este tipo de operação são:

- Decoração casual mas buscando ser elegante;
- Serviço informal, mas, com etiqueta padrão de atendimento;
- Seleção de alimentos, variando de modesta a extensa e sofisticada, dependendo do perfil do estabelecimento;
- Buffet oferecido a preço fixo, com serviço feito pelos próprios clientes ou hóspedes;
- \$\$

12. RESTAURANTES FANTASMAS "GHOST RESTAURANTS"

Restaurantes e bares 'pop-up', são uma tendência recente e que permitem que proprietários, chefs e clientes, experimentem novos conceitos e criações. Restaurantes 'pop-up' podem ter qualquer formato operacional, e são instalados, em caráter provisório, em locais não convencionais, com objetivos diversos, desde participação em feiras gastronômicas até aproveitamento de alguma sazonalidade específica. Abaixo estão algumas das características dos restaurantes pop-up:

- Conceito criativo e contemporâneo na maior parte dos casos;
- Instalações variam, de contêineres a antigos edifícios não utilizados, espaços ao ar livre e estruturas pré-moldadas;
- Podem ter serviço de balcão ou serviço de mesa completo;
- Menu reduzido, com pouca variedade e itens "best-sellers";
- \$\$-\$\$\$

11. FOOD TRUCKS

'Food truck' é um conceito recente, com operações diversas de alimentação, estruturadas em algum tipo de veículo auto-motor. Os 'food trucks' são uma opção interessante, pois oferecem a possibilidade de instalação de um restaurante, com investimento médio menor do que o necessário para abertura de um estabelecimento convencional. Apesar da grande variedade de tipos e qualidades de alimentos, a maioria dos food trucks, compartilham as seguintes características:

- Conceito e marca proprietários;
- Atendimento informal feito no balcão;
- Cardápio "mono produto", ou seja, de uma categoria específica (cachorros-quentes, sorvetes, sanduíches, smoothies, etc.);
- Estão localizados normalmente em áreas públicas, em eventos esportivos, feiras ou pelas ruas da cidade;
- A comida é parcialmente ou totalmente pré-preparada;
- \$-\$\$

10. RESTAURANTES POP-UP

Restaurantes e bares 'pop-up', são uma tendência recente e que permitem que proprietários, chefs e clientes, experimentem novos conceitos e criações. Restaurantes 'pop-up' podem ter qualquer formato operacional, e são instalados, em caráter provisório, em locais não convencionais, com objetivos diversos, desde participação em feiras gastronômicas até aproveitamento de alguma sazonalidade específica. Abaixo estão algumas das características dos restaurantes pop-up:

- Conceito criativo e contemporâneo na maior parte dos casos;
- Instalações variam, de contêineres a antigos edifícios não utilizados, espaços ao ar livre e estruturas pré-moldadas;
- Podem ter serviço de balcão ou serviço de mesa completo;
- Menu reduzido, com pouca variedade e itens "best-sellers";
- \$\$-\$\$\$

GRFS

(GLOSSÁRIO REDE FOOD SERVICE)
INCREMENTE SEU VOCABULÁRIO:

CAJUN FOOD: Estilo de cozinha característico da região de New Orleans, EUA, criado pelos franceses imigrantes que chegaram na região;

FUDGE: Calda grossa de chocolate (pode ter outras versões), servida geralmente quente, acompanhando sorvetes e sobremesas. Docinhos quadrados e macios, feitos a base de massa de açúcar, leite, manteiga e algum tipo de creme;

MESCAL: Aguardente feita no México, com a planta agave (mesma planta que produz a tequila); A bebida é bastante popular em determinadas regiões e sua origem é muito antiga;

ROOT BEER: Bebida de baixo teor alcoólico, criada na Filadélfia, no século XIX, por um farmacêutico chamado Charles Hires. A Root beer ficou muito conhecida em algumas regiões dos EUA e fez parte da história da primeira rede de franquias de restaurantes do mundo, a A&W;

STOLLEN: Pão alemão tradicional da época do Natal, preparado com frutas secas;

REFERÊNCIAS: Gomensoro, Maria Lucia. Pequeno Dicionário de Gastronomia. Editora Objetiva, 1999.

