

Divide-se em dois tipos:

- Restauração e Hotelaria
- Escolas e Lares

## **Restauração e Hotelaria**

### **O QUE É?**

A concorrência ao nível deste sector provoca uma extrema necessidade de diferenciação na prestação de serviços. Hoje em dia já não basta servir refeições e ter um plano de HACCP, é necessário propor várias alternativas e que essas sejam saudáveis e adaptadas às necessidades nutricionais.

Assim, disponibilizamos um serviço que permitirá aos estabelecimentos se distinguirem pelos serviços prestados e pela variedade que oferecem, sem nunca esquecer a importância de uma alimentação saudável.

Estes serviços incluem a análise de ementas (quantidade de calorias por prato e/ou alimento, etc.), sugestões de ementas (pratos específicos para patologias/estados mais frequentes), e a formação para a implementação das novas ementas.

### **PARA QUEM?**

Restauração e Hotelaria.

### **COMO SE FAZ?**

O serviço de análise de ementas pode ser vendido como um pacote. É estabelecido um preço base por pacote que contempla a avaliação nutricional de 40 “pratos compostos” e 20 alimentos simples.

A sugestão de ementas é constituída por 5 pratos adaptados a cada patologia específica (ex: diabetes, para emagrecer, grávidas, etc). Os 5 pratos por patologia correspondem, normalmente, a 1 sopa, 2 pratos de peixe e 2 pratos de carne.

A formação poderá ser destinada a empregados de mesa e pessoal da cozinha, sendo as mesmas vendidas em separado. Os formandos obterão conhecimentos acerca de recomendações para uma alimentação saudável, informações necessárias para a implementação das ementas, e conhecimentos que permitam esclarecer eventuais dúvidas dos clientes.

Este serviço tem acompanhamento durante 1 ano em que o cliente terá direito a correcções que entenda necessária dos “pratos” e/ou alimentos já avaliados. Serão cobrados individualmente os “pratos” e/ou alimento que o cliente pretenda avaliar que ultrapassem os que estão contemplados no pacote base, assim como os restantes serviços.

Caso o cliente pretenda também poderemos fazer o design das novas ementas, sendo o preço estabelecido após consulta de um profissional da área, estando o preço directamente ligado com as características/exigências impostas pelo cliente.

## **VANTAGENS?**

- 1 – Aumento da clientela devido à diferenciação na prestação de serviços.
- 2 – Oferta de diversidade adaptada às necessidades dos clientes (patologias, razões estéticas).
- 3 – Acompanhamento constante durante o tempo que o protocolo esteja em vigor, no esclarecimento de dúvidas e alteração de ementas de acordo com novas recomendações que possam surgir.
- 4 – Cumprimento das recomendações alimentares para as diferentes patologias e/ou estados, o que garante uma alimentação adequada, o que se reflecte na saúde, um desenvolvimento harmónico, um rendimento adequado e um maior bem-estar e qualidade de vida.
- 5 – Apesar de a alimentação cumprir com as recomendações não é necessariamente mais cara que a praticada.

6 – Os clientes terão acesso a uma alimentação que lhes permitirá obter prevenção primária e secundária, a nível nutricional, melhorando a sua saúde e imagem corporal, e promovendo a sua qualidade de vida.

7 – Apesar de o serviço acarretar custos, os mesmos são largamente compensados pela transmissão de Responsabilidade Social, em que existe uma preocupação e interesse pelo estado de saúde dos clientes, o que agrada à opinião pública. A instituição poderá tirar diversos proveitos a partir daí (aumento da clientela e/ou preços mais elevados).

### **Serviço de Análise de Ementas – Escolas e Lares**

#### **O QUE É?**

É nas primeiras etapas da vida que começam a formar-se os hábitos alimentares que, posteriormente, serão mais difíceis de alterar. Por isso é importante tentar que o padrão alimentar que se vá instalar seja saudável, o que poderá em grande parte garantir, no futuro, uma saúde óptima, um bom desenvolvimento, e um rendimento adequado e um maior bem-estar e qualidade de vida.

Instituições de ensino, se bem orientados em termos de aprovisionamento, ementas e métodos culinários, podem constituir uma excelente oportunidade para que as crianças contactem com diferentes estilos e métodos culinários, com uma grande diversidade de sabores de alimentos variados, constituindo-se, assim, um estímulo para o enraizamento de hábitos alimentares saudáveis e para a não rejeição de alimentos.

Por outro lado, as mudanças que ocorrem durante o envelhecimento, mudanças fisiológicas (diminuição dos sentidos, dificuldade de digestão, etc.) assim como o aparecimento de doenças (diabetes, hipertensão, etc.), alteram as necessidades nutricionais dos idosos, sendo necessário adaptar essas necessidades ao ciclo de vida.

Uma alimentação correcta e adaptada nos idosos permite evitar a malnutrição, aumentar a qualidade de vida, e prevenir o aparecimento de doenças ou de sintomas, caso já exista doença.

Acresce referir que uma alimentação saudável não é necessariamente cara, na medida em que é possível dispor de uma grande gama de alimentos, aproveitando-os e complementando-os entre si, de forma a enriquecer o seu valor alimentar.

Assim, a selecção da alimentação a fornecer às crianças e idosos que frequentam estas instituições deve ter em consideração princípios de alimentação saudável, respondendo às necessidades energéticas e de funcionamento orgânico, e servir como oportunidade de aprendizagem de uma alimentação saudável.

## **PARA QUEM?**

Lares e Escolas

## **COMO SE FAZ?**

Este serviço pretende fornecer diversas orientações de carácter prático sobre o fornecimento adequado de refeições colectivas. Estas orientações são destinadas aos encarregados da organização e gestão da alimentação fornecida nas instituições. Consiste na análise, elaboração e implementação de ementas, formação aos pais e crianças, idosos e filhos, e funcionários, estudo dos hábitos alimentares das crianças/idosos e planeamento de intervenções, e apoio nas questões nutricionais que possam surgir.

Normalmente as ementas contêm 21 opções de refeições e são rotativas. Isto permite adaptar e controlar as ementas com as orientações, por exemplo do Ministério da Educação, e permite à instituição gerir melhor o economato.

Cada faixa etária é taxada individualmente (pré-escolar, 1º ciclo, etc.), sendo que o preço diminui pelo número de ementas pedidas.

Este serviço pode incluir a avaliação e planificação de ementas, elaboração de um caderno de encargos e formação, para crianças e pais.

Os serviços que não estão contemplados nas propostas elaboradas para as instituições serão cobradas individualmente, normalmente a um preço superior.

## **VANTAGENS?**

1 – Adaptação das ementas à alimentação já praticada na instituição de modo a evitar alterações bruscas.

2 – Acompanhamento constante durante o tempo que o protocolo esteja em vigor, no esclarecimento de dúvidas e alteração de ementas de acordo com novas recomendações que possam surgir.

3 – Cumprimento das recomendações nutricionais para as diferentes faixas etárias, o que garante uma alimentação adequada, o que se reflecte na saúde, um bom desenvolvimento, um rendimento adequado e um maior bem-estar e qualidade de vida.

4 – Apesar de a alimentação cumprir com as recomendações não é necessariamente mais cara que a praticada.

5 – A instituição estará a contribuir para combater os problemas que derivam de uma alimentação menos correcta, o que irá aumentar o nível de satisfação da população abrangida.

6 – Os utilizadores das instituições terão acesso a uma alimentação que lhe permitirá obter prevenção primária e secundária, a nível nutricional, melhorando a sua saúde e imagem corporal, aumentando a sua qualidade de vida.

7 – Apesar de o serviço acarretar custos, os mesmos são largamente compensados:

- 7.1 – Tempo ganho pelos funcionários, que normalmente desempenhavam algumas das funções que a empresa irá fazer, que se podem dedicar a outras funções.
- 7.2 – Despreocupação com dúvidas que possam surgir com a alimentação por parte dos utilizadores da instituição e seus familiares.
- 7.3 – Transmissão de uma imagem de preocupação e interesse pelo estado de saúde dos utilizadores da instituição, o que agrada à opinião pública, em que a instituição poderá tirar diversos proveitos (monetárias, bens, etc.).
- 7.4 – Contentamento por parte das instituições fiscalizadoras e/ou financiadoras, Administração Regional de Saúde (ARS), Ministério da Educação, Segurança Social, etc., pela preocupação nutricional que a instituição demonstra.

8 – Cumprimento das circulares 11/DGIDC/2007 relativo às RECOMENDAÇÕES PARA BUFETES ESCOLARES e 14/DGIDC/2007 relativo aos REFEITÓRIOS ESCOLARES NORMAS GERAIS DE ALIMENTAÇÃO do Ministério da Educação.

