

LIDERAR E INOVAR NA PRÁTICA



Celso dos Santos Silva

O desenvolvimento e o crescimento do turismo em nosso país nos últimos vinte anos proporcionou um impulso muito importante na atividade econômica e social de nossa gastronomia. Nesse contexto, surgiram inúmeros empreendimentos com uma característica mais acentuada de hospitalidade através do planejamento e organização de cardápios diferenciados e mais comprometidos com a obtenção plena do prazer do consumidor; dando ao mesmo, a sensação real de maior acolhimento em nossos restaurantes e similares. A oferta gastronômica destinada ao turismo receptivo interno e externo aperfeiçoou-se em qualidade, quantidade e variedade; no turismo interno através da busca de novos temperos, tecnologias de insumos e produção, e no atendimento ao turismo internacional através da melhoria do padrão gastronômico operacional.

A hospitalidade gastronômica tem na cozinha, o seu maior aspecto de natureza estratégica para a captação crescente de novos públicos consumidores através do poder de criatividade e inovação nos procedimentos culinários aplicados aos mais diversos cardápios; porém, sempre respeitando-se a tradição, história e culturas local, regional, estadual e nacional.

Por outro lado, o turismo gastronômico fortalece-se cada vez mais com a aplicação dos conceitos da hospitalidade gastronômica em suas estruturas organizacionais e operacionais de alimentos e bebidas.

O simples fato, de colocar o cardápio em português e inglês, desenvolve inúmeros aspectos de melhoria da receptividade turística e ao mesmo tempo, maior competitividade empresarial. Mesmo em segmentos onde aparentemente a hospitalidade não é tão relevante, a mesma na verdade, é componente altamente diferenciado para distinguir as empresas dos segmentos de *self-service*, lanchonetes e de refeições coletivas em relação as demais empresas do mercado alimentício. Como exemplo, uma lanchonete que se utiliza de pães tipo *bagel e challah* para a confecção de seus sanduíches tradicionais. Essa experiência no cardápio de lanches rápidos de uma lanchonete enriquece o conceito de bem acolher a clientela através de mudanças inteligentes na produção e apresentação de sanduíches frios e quentes com diferenciais de sabor, estética e prazer gastronômico. Este exemplo de natureza prática, pode e deve ser facilmente aplicado em saladas de restaurantes *self-service* com a aplicação e a produção de molhos frios com produtos locais ou de outras culturas; na oferta de proteína animal ou vegetal em restaurantes institucionais corporativos com a apresentação de novos molhos quentes através da utilização de laticínios e frutas da região ou de insumos de outras localidades como temperos em forma de ervas e condimentos.

Nesse novo contexto turístico-gastronômico é necessário liderar e inovar sempre. Liderar e inovar na prática. Dessa forma, cabe ao empreendedor, chefe de cozinha, cozinheiro-líder, cozinheiro-

empreendedor, aprendiz e pesquisador de cozinha desenvolverem ações de liderança e inovação na produção de novos cardápios de *brunch*, café-da-manhã, refeições principais (almoço e jantar), carta de sobremesas, entre tantos outros.

Com essa atitude positiva, nossa atividade turística reforçará mais sua estrutura de serviços de alimentação e pouco a pouco criará um conceito forte de atração turística através de sua hospitalidade gastronômica diversa e qualitativa.

É chegada a hora de organizar melhor e estimular fortemente a liderança de nossas equipes de produção de alimentos e propiciar inovação na concepção de cardápios cada vez mais criativos, inteligentes, atrativos e atendendo perfeitamente o novo perfil de necessidades e desejos do consumidor brasileiro e do turista internacional.

Nesse aspecto, estar atento às incontáveis tendências nacionais e internacionais é muitíssimo importante:

- a) Crescimento gradual da alimentação fora do lar;
- b) Racionalização dos custos e a inserção de tecnologia moderna em projetos físicos de cozinha para um trabalho mais profissional;
- c) Busca da qualidade da matéria - prima e sua aplicação no dia-a-dia;
- d) Estilo de alimentação mais saudável e proporcionando alto grau de bem-estar social;
- e) Novos métodos de produção alimentar;

f) Maior respeito ao controle de qualidade de consumo da energia e do meio-ambiente.

Dessa forma, o atual profissional de cozinha deve dedicar-se à sua formação e aperfeiçoamento contínuo na prática, teoria, interação harmoniosa com a diversidade cultural de suas equipes atuais e futuras, e a tecnologia aplicada. Na verdade, estes são os fatores básicos para o exercício pleno da liderança profissional no mundo empresarial da gastronomia de hoje.

Saber se comunicar positivamente, exigir a participação efetiva de sua equipe, ter sensibilidade à mudança, delegar e supervisionar as tarefas e atribuições dadas aos seus subordinados são alguns dos muitos elementos primordiais para liderar na prática gastronômica do dia-a-dia com eficácia e eficiência.

Por outro lado, as ideias ligadas à inovação devem estar conectadas sempre com rentabilidade, custos e aplicação otimizada do tempo de trabalho de toda a equipe; além de uma visão cada vez maior e mais detalhada das fontes de fornecimento, possibilidades de compras, estocagem e conhecimento técnico dos ingredientes na composição de um cardápio inovador.

Portanto, inovar é arriscar, e ter maior flexibilidade em suas práticas através de novas configurações de temperos, cortes, receitas, formas de cozimento e apresentação de pratos.

Nessa configuração desafiadora, as lideranças de cozinha devem gerir e controlar os cardápios, sobretudo com altíssimo nível de sensibilidade para flexibilizar e total habilidade para harmonizar com

equilíbrio suas decisões de planejar e organizar seus guias de operações gastronômicas. sua excelência o cardápio!

Hora de liderar e inovar na prática com um olhar na teoria e outro na prática vivenciada e refletida continuamente, sempre direcionada para a excelência na operação e gestão da produção de alimentos. Afinal, não basta conhecer, é imprescindível também saber aplicar, testar, pesquisar e melhorar permanentemente.