

Seminário de Buffets Infantis.

Informação e Conhecimento para quem quer abrir um Buffet Infantil ou uma Casa de Festas

O segmento e os Negócios no ramo da diversão estão aquecidos no Brasil, nota-se, de um lado a presença de investidores nacionais e internacionais neste setor, e no outro, clientes cada vez mais exigentes. Para os futuros empresários do setor a busca por informação não é mais um diferencial, tornou-se uma necessidade.



Aconteceu entre os dias 04 e 09 de junho de 2013, em São Paulo no Expo Center Norte, em paralelo a Expo Parques e Festas o Seminário de Buffets Infantis realizado pela empresa Ótium Consultoria da Diversão, especializada no segmento de Buffets Infantis e Casas de Festas. Voltado para proprietários e futuros proprietários deste segmento o evento contou com cerca de 250 inscritos. A Revista Infância e Festa esteve presente como apoiadora do evento.

Hubert Krause, consultor há mais de doze anos, sócio diretor da Ótium Consultoria e idealizador do evento descreve que a programação do Seminário contou com seis atividades diferentes, todas voltadas para a capacitação de pessoas que já atuam ou pretendem atuar no segmento de

...a programação do Seminário contou com seis atividades diferentes, todas voltadas para a capacitação de pessoas que já atuam ou pretendem atuar no segmento de Buffets Infantis e Casas de Festas.

Buffets Infantis e Casas de Festas. Todos aqueles que participaram das atividades receberam no fim do evento um pen drive com o material didático utilizado no decorrer do curso, assim como um certificado de conclusão.



Palestrante Hubert Krause

A primeira atividade foi a Visita monitorada a Buffets Infantis a qual consiste em um tour a quatro buffets infantis da cidade de São Paulo de portes diferenciados. Segundo Krause, o objetivo é apresentar aos participantes diferentes possibilidades de tipologia (conceito lúdico) de Buffets Infan-

tis, disposição de brinquedos, estilos de fachadas, layout de cozinha, etc.

A segunda atividade foi o Ciclo de Palestras que através de especialistas em suas respectivas áreas apresentou aos inscritos cinco temas diferentes, os quais contemplaram as principais dúvidas daqueles que estão em processo de abertura de um Buffet Infantil. Os temas foram os seguintes: Como abrir um buffet infantil ou uma casa de festa: o que a legislação exige em relação às normas e leis; Direito trabalhista e Direito do consumidor: como se proteger de ações trabalhistas e de ações contra o seu empreendimento; Projeto de segurança em buffets infantis e casas de festas: o que a legislação determina para este segmento; Segurança em brinquedos: apresenta-



Ciclo de Palestras

ção das normas técnicas definidas para o setor e Como projetar um buffet infantil ou uma casa de festa: o que levar em consideração para deixar seu empreendimento bonito e espaçoso. O Ciclo de palestras ocorreu durante o primeiro dia de feira.

O curso que aconteceu no segundo dia da feira, Técnicas de Atendimento ao Cliente abordou temas como técnicas de negociação, visão estratégica e liderança de equipe. Hubert Krause e Walmir Fernandes ensinaram como os estabelecimentos podem aumentar suas vendas e faturamento. O curso, dividido em duas partes e diversos sub-temas, ocupou a manhã e à tarde dos participantes e mostrou pontos importantes para quem dirige um negócio, como técnicas de negociação, políticas de comissão, visão estratégica, estabelecimento de metas, como exercer liderança da equipe, e muito mais.

Walmir Fernandes - Editor da Rev. Infância & Festa e Hubert Krause da Otium Consultoria



No terceiro dia de atividades aconteceu o curso Plano de Negócios para Buffets Infantis e Casas de Festas, que abordou assuntos relacionados ao planejamento de negócios para este segmento. Entre os tópicos, características e topologia dos buffets, produtos e serviços oferecidos, análise de concorrência, descrição de cargos e funções da equipe de funcionários, fornecedores, descrição de ambientes e setores, divulgação do espaço, e questões financeiras, como projeções, estimativas de lucratividade e cálculo de retorno do investimento. Novamente quem ministrou estes cursos foram Walmir Fernandes, editor da Revista Infância & Festa, e Hubert Krause.

A penúltima atividade abordou o tema "Gerente de buffets infantis e casa de festas". Durante a manhã, os presentes aprenderam sobre as funções e características de um gerente de buffets, como a elaboração de rotinas e instrumentos gerenciais, incluindo check lists, controles de agenda, briefing e controles de estoque e consumo. Na segunda parte, o foco de trabalho ficou com a gestão de pessoal – como treinar equipes e diminuir a rotatividade de colaboradores - e a elaboração de processos e procedimentos: padronização da operação de festas e qualidade no atendimento.

Por fim, a última atividade do evento foi o curso Produção de uma festa infantil e aconteceu dentro de um Buffet Infantil. Os participantes receberam de consultores especializados orientações referentes: aos processos (rotinas operacionais), as características de instalação (infraestrutura) e de possíveis imprevistos que podem acontecer durante as festas infantis. Os participantes tiveram uma visão real de situações frequentes neste tipo de empreendimento. Cada participante pôde levar dois convidados para participação da festa. Degustaram todo o cardápio servido e ao mesmo tempo usufruíram de toda a oferta de entretenimento do buffet infantil durante a realização do evento.

Alunos em situação real de uma festa



Os participantes tiveram uma visão real de situações frequentes...



Participantes do curso Produção de uma Festa Infantil

Hubert Krause conclui dizendo que de forma geral a avaliação das atividades foi muito positiva por parte dos inscritos, ressalta ainda que a maioria participou, de pelo menos mais de uma atividade e que demonstraram interesse em voltar para a próxima edição no ano que vem. Krause complementa dizendo que o Seminário resulta em muitos trabalhos de consultoria e já tem agendada muitas viagens já que a Otium realiza também o trabalho de assessoria in loco no empreendimento ou na cidade do cliente. Somente este ano já visitou cidades como Teresina (PI), Recife (PE), Franca (SP), Cuiabá (MT), Caratinga (MG), Petrolina (PE), Campinas (SP). Ano passado realizou uma consultoria em Santa Cruz na Bolívia.

Participantes do curso Produção de uma Festa Infantil



Segundo o consultor os serviços mais procurados pelos clientes de outros estados estão a análise do imóvel e análise da concorrência, informações fundamentais para a formação de um bom plano de negócio e conseqüentemente para o sucesso do empreendimento.

A Otium Consultoria conta com dois sócios, Hubert Krause e Henrique Mecciano, Chef de Cozinha, que juntos desenvolvem consultorias completas para quem busca abrir um Buffet Infantil. Trabalham em duas frentes diferentes, a primeira abrange pontos como: Auxílio e indicação de arquitetos para elaboração do projeto de construção; Auxílio na criação do Plano de negócios do empreendimento; Auxílio na criação do conceito e tipologia do empreendimento; Auxílio na escolha do nome e criação da logomarca; Auxílio na escolha do imóvel e da localização do empreendimento; Auxílio e orientação na escolha dos brinquedos e da oferta de entretenimento; Visita como cliente oculto aos potenciais concorrentes para análise e criação de um diferencial; Auxílio e orientação na criação da planta baixa e a disposição dos



Chef Henrique Mecciano - Otium Consultoria

setores e brinquedos; Auxílio e orientação no cálculo do retorno do investimento; Análise e simulação dos custos fixos e variáveis do empreendimento; Cálculo de formação do preço de ingresso, festa e de pacotes do empreendimento; Auxílio e orientação na elaboração de documentos comerciais do buffet como convites, informativo, contratos e outros; Auxílio e orientação para a escolha de opcionais e parcerias; Auxílio e orientação na elaboração de relatórios operacionais de controle de estoque, atendimento ao cliente, check list e cronogramas de festa; Entrevistas com os candidatos para as vagas de (garçons, monitores, recreadores, limpeza e gerência); Treinamento para os selecionados (monitores, recreadores, limpeza e gerência); Treinamento de técnicas de vendas e de atendimento ao cliente para negócios relacionados ao entretenimento; Acompanhamento, supervisão e coordenação da

festa ou evento de inauguração;

A segunda abrange os seguintes pontos: Criação e elaboração do cardápio; Elaboração das fichas técnicas com foto individual; Treinamento prático aos colaboradores de cozinha e salão; Treinamento em higiene, estocagem e manipulação de alimentos; Elaboração dos pacotes de festas; Auxílio, orientação e acompanhamento na escolha e compra dos equipamentos de cozinha e salão; Auxílio e orientação na montagem e layout de cozinha e áreas adjuntas; Auxílio na busca e escolha de fornecedores ligados ao setor de alimentos e bebidas; Entrevistas com os candidatos para as vagas de (garçons, barman, cozinheiros e ajudantes de cozinha); Acompanhamento, supervisão e coordenação da festa ou evento de inauguração.

Krause por fim declara que o maior diferencial de sua empresa é o fato de ser um consultor bissexual, desta maneira consegue compreender todo tipo de público, principalmente o masculino no qual adora trabalhar.

...o maior diferencial de sua empresa é imparcialidade...

Hubert Krause - Otium Consultoria

