

Apresentação



SABOR CASEIRO
Refeições Empresariais



A Empresa

Fundada em 1981, a Sabor Caseiro iniciou suas atividades fornecendo refeições a uma empresa do ramo da construção civil. Ao longo do tempo, outros clientes foram surgindo, e, para atender à demanda do mercado, começou a crescer e expandir sua atuação.

Desde 1998, a empresa está instalada em prédio próprio com 1.200 m², localizado na Zona Norte de Porto Alegre. Uma equipe de mais de 70 colaboradores, dividida entre produção e administração, é responsável pelas 3,5 mil refeições diárias. Atendendo a clientes de portes variados, como Goldzstein, Ritter, Incoterm, Renner Têxtil e Isla Sementes, a Sabor Caseiro leva alimentação saudável e caseira aos colaboradores de dezenas de empresas da Capital e Região Metropolitana.

De origem familiar, a empresa mantém, até hoje, os mesmos valores que a consolidaram. O comprometimento, o respeito e a transparência nos relacionamentos são os pilares da atual gestão, hoje profissionalizada e orientada para a qualidade dos serviços e a satisfação dos clientes. Toda esta preocupação está refletida na missão e nos valores que norteiam as atividades da empresa:

Missão

“Atender às necessidades de alimentação de pessoas e empresas, contribuindo para o aumento da produtividade e a melhoria da qualidade de vida”.

Valores

- ✦ Respeito às pessoas com as quais nos relacionamos.
- ✦ Transparência e honestidade em todas as nossas relações.
- ✦ Eficiência na prestação dos nossos serviços.
- ✦ Pró-atividade no atendimento das necessidades dos nossos clientes.

Serviços

A Sabor Caseiro atende a todas as necessidades de alimentação



empresarial. Café da manhã, lanches, almoço, janta e ceia podem ser fornecidos através de dois sistemas: **Administração de Restaurantes** ou **Refeições Transportadas**. A empresa também trabalha no atendimento a **Eventos**, fornecendo lanches ou refeições completas.

Administração de Restaurantes

A Sabor Caseiro administra a cozinha do cliente, incluindo os recursos humanos e materiais, a logística das matérias-primas e a responsabilidade técnica. As maiores vantagens são a possibilidade de personalização do cardápio e dos serviços, maior flexibilidade no atendimento e uma maior proximidade entre a Sabor Caseiro e o cliente.

A equipe de cozinheiros, auxiliares e técnicos é especialmente selecionada para o restaurante do cliente e é acompanhada por supervisores e nutricionistas experientes, a fim de garantir a qualidade e o padrão de atendimento desde o primeiro dia de operação.

Caso o cliente não possua uma cozinha previamente instalada, a Sabor Caseiro também realiza o planejamento e a montagem do ambiente, adquirindo todos os equipamentos e utensílios necessários.

Refeições Transportadas

As refeições são preparadas em uma moderna cozinha industrial, localizada na sede da empresa. O transporte é feito em recipientes térmicos, conservando integralmente as características e o sabor dos alimentos. É ideal para aquelas empresas que não contam com espaço físico e estrutura adequada para a montagem de uma cozinha completa.

No sistema de Refeições Transportadas, a Sabor Caseiro oferece atendimento no restaurante do cliente através de funcionários treinados, que são responsáveis pelo recebimento das refeições, pela higiene do buffet, pelo preparo do suco e pela reposição dos alimentos, dentre outras tarefas.

Ações e projetos de comunicação, como o Espaço Sabor Caseiro e a Pesquisa de Satisfação de Clientes, ajudam a minimizar a distância entre a sede



da Sabor Caseiro e o restaurante do cliente. Além disso, uma equipe de supervisores faz visitas freqüentes para acompanhar e orientar o trabalho de atendimento dos funcionários.

Eventos

A Sabor Caseiro fornece refeições e lanches para eventos de médio e grande porte. Entidades e empresas podem contar com este serviço (sob consulta) para a realização de comemorações de datas especiais ou outros tipos de confraternizações.

Os clientes da Sabor Caseiro contam com o total apoio da empresa na realização de eventos que necessitem de refeições diferenciadas. Em eventos de grande porte, entidades como Instituto Rio Grandense do Arroz (IRGA), FETAG-RS, Rotary e Secretaria Municipal da Saúde já utilizaram os serviços da Sabor Caseiro.



Nossos Diferenciais

A Sabor Caseiro possui algumas características que a tornam diferente e única. O genuíno **modo de preparo** das refeições, a **valorização dos relacionamentos** e a **ética e transparência** são aspectos fundamentais para que a empresa mantenha parcerias duradouras e bem-sucedidas.

Transparência e Ética

Todas as ações da Sabor Caseiro estão fortemente alicerçadas no compromisso com a ética e a transparência. A idoneidade no relacionamento com fornecedores, o rigoroso cumprimento de prazos e contratos e a honestidade no tratamento com colaboradores são exemplos desta postura, que permite à empresa manter-se sempre em sintonia com as necessidades dos seus clientes e parceiros.

Um bom exemplo disso é o setor comercial da Sabor Caseiro, que se caracteriza pela idoneidade de suas ações e tem um histórico de honestidade para com clientes, fornecedores e, até mesmo, concorrentes. Nestes mais de 23 anos de história, a empresa coleciona excelentes referências, transmitindo segurança para todos os segmentos com os quais se relaciona.

Modo de Preparo

Ao longo de mais de duas décadas, a Sabor Caseiro adquiriu um jeito muito próprio de preparar os alimentos, que mescla toda sua experiência com o sabor da comida caseira.

Os temperos utilizados são naturais e feitos na própria empresa. As receitas misturam inovação e tradição, oferecendo sabores diferenciados sem perder a essência caseira. As modernas cozinhas são o cenário ideal para a equipe da Sabor Caseiro mostrar suas habilidades, através de um processo artesanal de preparo dos alimentos.

Aliados ao modo de preparo, outros fatores colaboram para que o produto final seja uma refeição segura, balanceada e saborosa. Os serviços da Sabor Caseiro incluem o planejamento dos cardápios, a escolha de fornecedores, a

aquisição e seleção das matérias-primas, a logística de distribuição e o atendimento ao cliente em todas estas etapas. A utilização de produtos de primeira e a parceria com fornecedores rigorosamente selecionados garantem a qualidade dos alimentos, que obedecem a avançados critérios de higiene e segurança.

Relacionamento

Para a Sabor Caseiro, o **relacionamento** é a chave para a conquista e a manutenção de parcerias duradouras e bem-sucedidas. A empresa sempre valorizou a proximidade com o cliente, fornecendo atendimento personalizado e considerando as diferenças de cada um.

Esta proximidade é possibilitada, principalmente, pela estrutura compacta da empresa, que optou por crescer de maneira gradativa e sustentável sem perder o foco na eficiência, na qualidade e nos relacionamentos.

Os projetos de comunicação da Sabor Caseiro foram desenvolvidos para auxiliar na manutenção destes relacionamentos:

* Espaço Sabor Caseiro*

Este projeto tem como objetivo disponibilizar um canal de comunicação permanente entre a Sabor Caseiro e seus clientes. Através de um mural e uma urna de sugestões instalados nos restaurantes, são divulgadas dicas, curiosidades, campanhas e novidades diversas, e os clientes podem se comunicar com a empresa enviando sugestões, reclamações e elogios.

Toda semana, as equipes de Comunicação e de Nutrição da Sabor Caseiro reúnem os formulários depositados nas urnas e respondem a cada um deles. Estas respostas são publicadas no próprio mural, permitindo acompanhamento constante por parte do cliente.

** Instalação sob consulta*

* Pesquisa de Satisfação de Clientes

Realizada periodicamente, esta pesquisa abrange a maior parte dos restaurantes atendidos pela Sabor Caseiro. É um importante indicador da

qualidade do serviço da empresa e uma das principais formas de identificação e atendimento das demandas e peculiaridades de cada cliente.

× Projeto Portas Abertas

A cada quinze dias, um cliente é convidado a trazer um grupo de funcionários para conhecer a sede da Sabor Caseiro. O projeto tem o objetivo de estreitar relações com o cliente final. Os visitantes almoçam no restaurante interno da Sabor Caseiro e têm a oportunidade de ver como funciona o processo de preparo das refeições.

Principais Clientes

Administração de Restaurantes

Bigfertil Fertilizantes
Fasal Produtos Siderúrgicos
Massas Coroa
Maxifertil Fertilizantes
Sumesa – Sulina de Metais

Refeições Transportadas

Afiskon Contabilidade e Assessoria
Archel Engenharia
Boelter Agroindustrial
Bortoncello Incorporações
Celgon Agroindustrial
Centro Calábria
Cobreal Condutores elétricos
Conservas Ritter
Construtora Ediba
Construtora R. Correa
Estaleiro DY
Goldzstein Incorporadora
Incoterm Ind. De Termômetros
Irmãos Galeazi
Isla Sementes
Metalúrgica Metaliz
Metalúrgica Simpema
Metalúrgica THF



Metalúrgica Visconti
Motormac – Distr. de Motores Cummins
Móveis Bento
Nautiluz Metais
Neutron Eletromecânica
Prolix Comunicação Visual
Reitz Ferramentas Pneumáticas
Renner Têxtil
TMW Tecnologia Industrial
Tomki Equipamentos para Limpeza
Tornearia Kondak
Transjoi Operações de Transporte

Dados Gerais

- * Alvará Secretaria da Saúde e Meio Ambiente: 14773.6
- * Registro no Conselho Regional das Nutricionistas: 0233
- * Registro no PAT: 723.019.020 em 04/04/1994
- * Registro na Junta Comercial n.1: 2009228-70 em 27/08/85
- * CNPJ MF: 90.413.550/0001-25
- * Inscrição Estadual: 096/0840265
- * Alvará PMPA: 01499610

Contato

Av. Bernardino Silveira Pastoriza, 1130
CEP 91160-310 – Porto Alegre/RS
Fone: (51) 3397 2051
saborcaseiro@saborcaseiro.com.br
www.saborcaseiro.com.br