



Nelson Pereira da Costa

# GESTÃO de RESTAURANTE

Uma Abordagem do Investimento até a Análise do Resultado

# Resumo de Gestão de Restaurante. Uma Abordagem do Investimento Até a Análise do Resultado

Um dos segmentos da economia que mais cresce, no Brasil, é o da Gastronomia. Mas, mesmo que o empreendedor saiba cozinhar, isso não o capacita a dirigir um Restaurante, pois é preciso que o empresário tenha noções, pelo menos, de Administração, Contabilidade, Finanças, Meios de Divulgação, Logística, Custo, Preço, Pesquisa de Mercado, como exemplos.

"Gestão de Restaurante: Uma Abordagem do Investimento até a Análise do Resultado" se apresenta como uma ferramenta de trabalho para o desenvolvimento de um Varejo de Alimentos, cuja finalidade é prestar serviços de restaurante, bufê e produção de alimentos congelados.

Aquele que se diz pragmático, sem tempo para ler e adquirir dados e informações do setor em que atua, logo será engolido pelo mercado. É muito comum que empresários, por dirigirem seus negócios, acreditem que possuem conhecimentos administrativos, o que é um erro crasso.

É sempre bom lembrar Kurt Lewin que nos deixou uma frase lapidar: "Nada é mais prático do que uma boa teoria". O presente livro pretende ser um Manual Operacional a dar apoio gerencial, para aqueles empresários já estabelecidos e que estão em dificuldades para manter o seu negócio e para novos empreendedores que queiram investir em um negócio bastante lucrativo, o Mercado da Gastronomia.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)