

ENTREVISTA

Em um bate papo descontraído com Valmor de Souza, descobrimos mais sobre esta pessoa de sucesso que está no ramo da gastronomia há mais de 25 anos. Ele é proprietário do “Restaurante Degusto”, que só abre finais de semanas e feriados, mas que é garantia de casa cheia com seus clientes assíduos.



A Degusto não é bem um restaurante, podemos dizer que é uma casa de carnes, seus clientes vem buscar as carnes de sua escolha e levam pra casa, não a lugar pra fazer a refeição no local, a Degusto também oferece acompanhamentos, um dos mais solicitados é a maionese de batata.

O segredo do sucesso:

“Tem que ter foco, muito trabalho e dedicação. Sem isso fica difícil sentir o sabor do sucesso”.

Como você iniciou no ramo de gastronomia?

Na verdade jamais havia pensado no ramo de gastronomia. Havia saído do mercado imobiliário e montado uma indústria de artefatos de alumínio. Como as coisas não iam nada bem comecei como uma alternativa com o propósito de trabalhar somente aos sábados, domingos e feriados, deixando os outros dias da semana para tentar levantar a indústria, que mais tarde veio a melhorar e só foi vendida em 1999.

Qual é a sua formação?

Sou formado em Marketing, com especialização em Administração de Turismo e Eventos (Univille/INPG), Gestão de Negócios e empresas (Anhanguera) e Especialização em Vendas e liderança (Success Motivation Institute, Huston, Texas), Motivação e

Psicologia comportamental (Success Motivation Institute, Waco, Texas).

Quando foi criada a Degusto?

A empresa foi fundada em Novembro de 1983 com o nome de *Marmitinha Alimentos congelados* e adquirida por mim em junho de 1987.

Esse é seu primeiro estabelecimento?

Não. Já trabalhei com afinco por dez anos no mercado imobiliário (1974 a 1984), e um ano após ter adquirido a *Degusto*, montei duas rotisseries sendo uma na Procópio Gomes esquina com Ministro Calógeras e outra no prédio onde atualmente está funcionando a PUC.

Você pensa em abrir mais estabelecimentos?

Durante o período inflacionário era negócio ter mais estabelecimentos porque era fácil ganhar dinheiro com o

volume das compras (para quem tinha crédito), o lucro operacional, na verdade, representava muito pouco. Entretanto, após a estabilização da moeda (1995 em diante) ficou melhor ganhar dinheiro com um negócio bem cuidado.

Qual é o segredo do sucesso?

É muito relativo. Mas, de uma coisa tenho certeza, se não houver um “FOCO”, muito trabalho e dedicação, fica difícil sentir esse sabor.

O que você gostaria de alcançar e ainda não conseguiu?

Pelo fato de nossa atividade ser contígua à de hospedagem e já ter sido Presidente do SHIRBES (Sindicato de Hotéis) tenho uma afinidade muito grande com a atividade turística, tanto que fiz parte da fundação do COMTUR e ainda sou conselheiro. Mas tenho projetos fabulosos na área de pesca e mergulho.

Quantos funcionários você possui e como é a sua relação com eles?

Hoje nosso quadro está limitado entre 6 a 8 pessoas. Mas quando desenvolvíamos as atividades anteriormente mencionadas, nosso quadro de funcionários passava dos cinquenta. Somente num restaurante da Expoville (exclusivo para festas) tínhamos mais de vinte funcionários temporários.

No que diz respeito à relação como os funcionários, posso dizer que tudo é bom enquanto os resultados são bons. Quando não são os esperados é preciso jogar duro. Normalmente são casos isolados e em momentos diferentes. Pessoalmente dou muita liberdade, esperando que haja bom uso e responsabilidade.

Como são seus clientes?

Nossos clientes são a nossa sustentabilidade.

Como funciona Degusto com relação aos cuidados de higiene?

Esse é um processo de vigília constante. Não depende somente de uma pessoa ou de exigências, é preciso conscientização e responsabilidade individual. No geral, a equipe procura corresponder às necessidades que o setor exige.

Como é o seu cardápio?

Nosso cardápio tem como base assados de bovinos, frangos e suínos. Porém, nosso mix é composto de outros produtos, elaborados internamente ou adquiridos de terceiros. Temos uma página na internet que informa nosso mix e preços praticados www.degustoalimentos.com.br.

Além do cardápio dos finais de semana a Degusto oferece algum especial?

Trabalhamos também com jantares, aí fica critério do cliente a escolha do cardápio e também ficamos responsáveis pela entrega.

Por que você escolheu abrir seu estabelecimento somente nos fins de semana?

Quando abrimos foi como alternativa de sustento familiar. Logo após, tínhamos as rotisseries que atendiam durante a semana e hoje isso virou um “modo de ser”.

Como funciona o estoque da Degusto?

Nosso abastecimento é feito semanalmente, com alguma folga para suprir eventual demanda acentuada por fatores alheios à normalidade como, por exemplo, a falha de um fornecedor em algum evento que está acontecendo na cidade; problema climático acentuado ou algum incidente envolvendo famílias.

Há algum tipo de preocupação em relação ao meio ambiente?

O setor já foi bem relapso nesse sentido. Entretanto, atualmente, já há preocupações e conscientização em muitas ações que antes eram relegadas. Um exemplo disso é o recolhimento das gorduras e óleos queimados e seleção de produtos recicláveis etc.

Há planos de ampliação para Degusto?

Para o nicho que atendemos seria temerário fazer grandes investimentos que exigisse uma evolução drástica no aumento do faturamento. Entretanto, estamos procurando um mercado alternativo para aproveitar a ociosidade de uso do espaço e equipamentos, bem como melhor utilização de eventuais sobras.

Por: Bruna Munich e Maria Eugênia Romero