

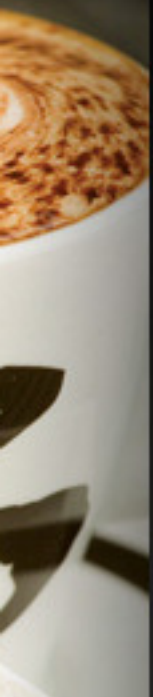
Carla Tellini

Publicitária e Empresária

Sócia e Diretora de Criação da TH Comunicação

Sócia e Diretora do Grupo Press Gastronomia

- Sócias:
- Carla Tellini e Jaqueline Meneghetti



Tem oito anos

204 funcionários



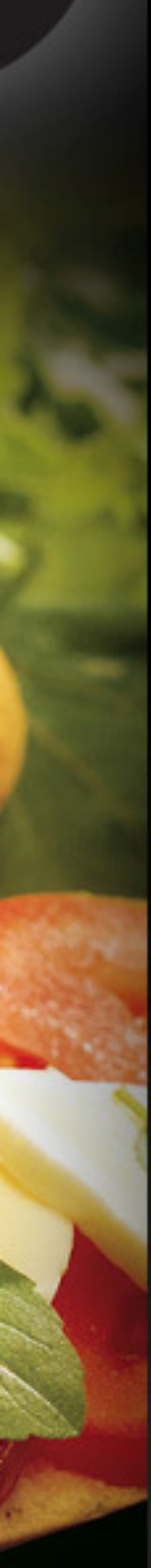
- Press Café Moinhos Shopping
- Press Café Praia de Belas
- Press Café Fundação Iberê Camargo
- Press Café Barrashoppingsul
- Press Restaurante e Café Hilário Ribeiro

Press Café


Melhor Espresso Veja Comer & Beber, 4 anos consecutivos
Melhor Sanduíche Veja Comer & Beber 2010

Bah Restaurante


Melhor Restaurante de Gastronomia Brasileira
Veja Comer & Beber 2010



Atendemos 40 mil clientes nas
operações do Press Café
Atendemos 10 mil clientes nos
restaurantes Bah e Press Hilário




30 mil expressos são preparados
pelos nossos baristas



25 mil doces são produzidos na Presstiserie

A decorative flourish or scrollwork design is visible in the bottom right corner of the slide.

6 mil sanduíches são
consumidos nas cafeterias

A decorative floral pattern is visible in the bottom right corner of the slide, rendered in a light gray color against the dark background.

**3 mil garrafas de vinho são
degustadas nos restaurantes**

Compramos 3 mil quilos de carne

São números que impressionam.


Dividimos em quatro pilares:

Qualidade


Técnica

Razão


Emoção



Sempre comprar a MELHOR matéria prima. Ela é a base da qualidade.



Café de origem, Fazenda
Pessegueiro, gourmet, produzido de
maneira artesanal.



Leite tipo A, fresco, com entrega
diária nas lojas.

Sanduiches com pão da Barbarella.




Confeitaria própria, produzindo
receitas europeias
Nunca permitimos a entrada de
gordura hidrogenada na Presstiserie

Entrecot, só premium, e de Hereford.



Brusqueta de Cuca feita com cuca
produzida em Águas Claras, Viamão.

A decorative floral pattern is visible in the bottom right corner of the slide, rendered in a dark grey color.

Farinha de milho produzida em um
pequeno moinho de pedra, em Cotiporã.




Devolvemos diariamente mercadoria que não está no nosso padrão de qualidade.




Nossos fornecedores nos consideram chatas, mas tudo bem.

No constante padrão de qualidade dos produtos que servimos.



De receitas criativas a internet está cheia.

O difícil é repeti-las muitas vezes, sempre com o mesmo padrão de qualidade.



Nossa equipe da gastronomia é formada por profissionais com formação e experiência.

Mas acima de tudo, comprometidos com a EXECUÇÃO dos nossos cardápios.

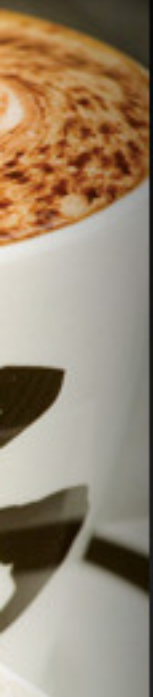
Nos nossos restaurantes Press Hilário e Bah, um grelhador não é apenas um grelhador.

É um cozinheiro, com formação, que conhece e identifica a matéria prima.

Que entende do ponto de cocção de uma carne ao ponto.


Nunca incluímos um produto novo nos cardápios sem termos certeza de que foi exaustivamente testado.

Participo diretamente na criação e nos testes de todos os pratos, saladas, doces ou cafés vendidos em nossas operações.




O mesmo critério exigido na gastronomia é percebido na extração de um expresso ou na vaporização de um leite.


Nossa equipe de baristas é a mais premiada do sul do Brasil.



Nunca contratamos um barista com experiência.
Treinamos a nossa equipe na Escola de Baristas
do Press Café



Somos a única rede de cafeterias de um estado brasileiro não produtor de café a vencer o Campeonato Brasileiros de Baristas. E a representar o Brasil no World Barista Championship, na Dinamarca.



Os Controles, as metas e o profissionalismo.

Uma operação gastronômica não tem um ralo grande onde pode escoar o lucro.

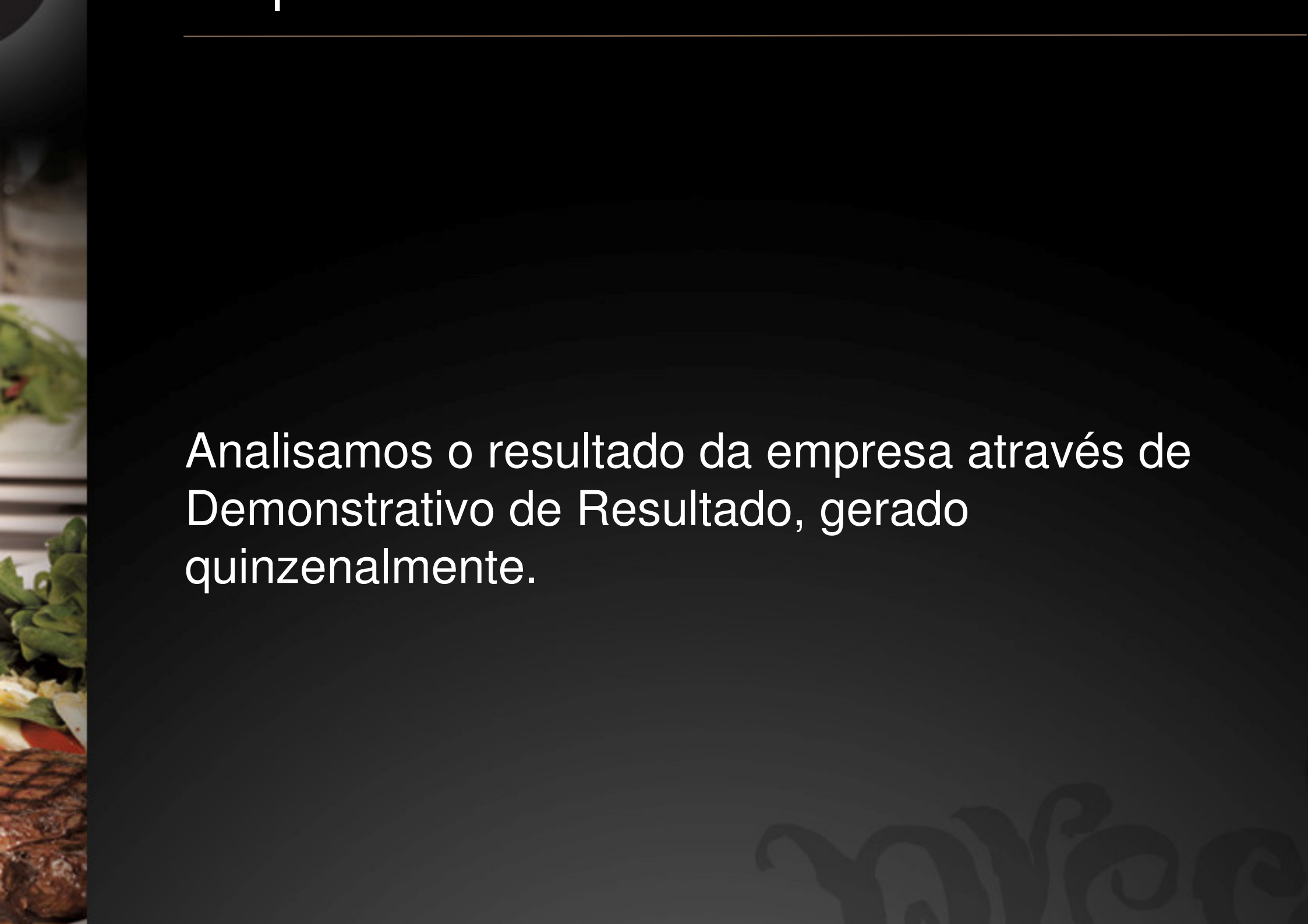
Tem milhares de ralinhos.

A decorative floral pattern is visible in the bottom right corner of the slide, rendered in a dark, muted color.

Nosso sistema de gestão foi desenvolvido dentro da empresa para atender exatamente ao nosso nível de controle.

Geramos diariamente um relatório de aproveitamentos de produtos para avaliarmos com as gerencias das unidades, o nível de desperdício.
Diariamente!

Fazemos balanço de estoque de todas as operações, duas vezes ao dia, com equipes diferentes para não haver possibilidade de manipulação dos dados.
Na abertura e no fechamento.



Analizamos o resultado da empresa através de Demonstrativo de Resultado, gerado quinzenalmente.


Avaliamos o desempenho de nossas unidades mensalmente, através do sistema de indicadores.

Meta de venda – Estipulada pela diretoria


CMV (custo da mercadoria vendida) – Percentual
estipulado pela diretoria

Custo da Folha de Pagamento – Percentual da folha em relação ao faturamento da unidade, estipulado pela diretoria

Verba para Manutenções – Estipulada pela diretoria




Turnover – Percentual estipulado pela diretoria




BPFs – Auditoria mensal feita pela equipe de nutricionistas da empresa e por empresa de auditoria e monitoramento de higiene que mantemos contrato anual, com inspeções mensais. Nota mínima aceita, 9.


Cliente Oculto – Empresa contratada. Avalia mais de 50 itens entre atendimento, ambiente e produto. Nota mínima aceita, 9.



Melhor da Presstisserie – Avaliação mensal dos produtos da confeitaria e do conhecimento das atendentes internas, feita pela Chefe Patissier Mirella Tellini Aranha. Nota mínima aceita, 9.



Qualidade do Café – Avaliação mensal dos baristas, cuidados com equipamentos, conhecimento e técnica, feita pela Barista e Gerente de Qualidade do Café, Lisandra Brancher. Nota mínima aceita, 9.



Gastronomia - Avaliação mensal dos pratos dos restaurantes e lanches das cafeterias, assim como do conhecimento dos atendentes e garçons, feita pela Chefe de Gastronomia, Alicia Weiss. Nota mínima aceita, 9.

QLC – Numero mínimo e máximo de funcionários por unidade, combinado entre gerencia e diretoria


Produtos & Serviços – Avaliação dos processos das unidades, feita pelo Corporativo: Financeiro, RH, Compras e Controles.

É um indicador âncora.


Deve ser atingido um mínimo de 80% para remunerar os demais.

Complementamos a remuneração das gerencias e equipes através das metas dos indicadores. Todos colaboram para que as metas sejam atingidas.


5




Não acreditamos no sucesso de uma empresa do segmento da gastronomia cujos donos e líderes não sejam apaixonados pelo que fazem.




Quem nos conhece mais de perto sabe que fizemos
o Press e o Bah para nós.
Do cardápio ao projeto arquitetônico.



Almoçamos, jantamos, lanchamos, tomamos cafés
e comemos doces, diariamente, nas nossas
operações.
E não nos enjoamos nunca.



Por que fazemos com amor, carinho, cuidado,
pensando sempre em fazer o melhor.
Para nós, as principais clientes.



Vem como consequência.



Obrigada pela oportunidade de compartilhar com vocês a minha paixão por este negocio.

carla@presscafe.com.br