

# O processo da qualidade na Cia do Sabor



Disciplina de Estágio Supervisionado II – Curso de Administração - UNIFRA  
Preparado pela acadêmica Jamile Machado Ahmad  
Orientador: Prof.<sup>a</sup> Greice de Bem Noro

Destinado exclusivamente ao estudo e discussão em classe, sendo proibida a sua utilização ou reprodução em qualquer outra forma. Direitos reservados Curso de Administração - UNIFRA

JUNHO/2008

## INTRODUÇÃO

A qualidade total em serviços engloba, além dos clientes externos, todos os que com ela interagem, ou seja, funcionários e administradores. Embasando-se nestas idéias e sustentando-se nos conhecimentos adquiridos nas disciplinas do curso de Administração de Empresas, pretendeu-se através deste relatório descrever as experiências vivenciadas durante o Estágio Supervisionado II realizado na empresa Cia do Sabor. O presente relatório de estágio é um estudo sobre a gestão da qualidade da Cia do Sabor e para tanto, o objetivo central foi analisar como uma empresa do ramo alimentício faz para manter e melhorar a qualidade em seus produtos e serviços, levando em consideração a qualidade percebida pelos seus clientes, o treinamento dos funcionários e os processos envolvidos neste contexto.

Visando o alcance do objetivo geral proposto o trabalho teve os seguintes objetivos específicos são: descrever o processo de produção da empresa, evidenciando os aspectos relacionados ao controle de sua qualidade; descrever como é feito o treinamento dos funcionários para melhora contínua da qualidade.

O entendimento do processo de qualidade de uma empresa é de extrema importância para o conhecimento acadêmico, pois na atualidade, a qualidade é vista como parte fundamental da estrutura das organizações, pois é preciso atender as expectativas e necessidades dos clientes internos e externos e desta forma direcionar os intentos estratégicos para suas necessidades. Neste sentido, e partindo do pressuposto de que o futuro administrador também está atrelado a desafios relacionados ao planejamento e implementação estratégias de qualidade, torna-se necessário a vivência e aprofundamento neste tema, a fim de vencer a concorrência, melhorar a produtividade e buscar a maximização de lucros, seja do seu próprio negócio, ou nas organizações em geral.

## A CIA DO SABOR

A Cia do Sabor é uma empresa que atua no ramo alimentício, especializada em lanches rápidos, há 14 anos, foi fundada pelo casal Paulo Roberto Dorneles Machado e sua esposa e sócia Cenira de Vasconcelos Machado que continuam sendo os proprietários. A organização iniciou suas operações em 1994, na rua Serafim Valandro 963. O motivo da abertura do estabelecimento

é a afinidade que o empresário tem com o ramo de lanches rápidos.

Nesse tempo, a Cia do Sabor, trabalhava em um trailer, com o sistema em que o cliente pedia o lanche, e levava para comer em casa ou comia ali mesmo na rua onde tinham algumas cadeiras ou mesmo comiam em pé. Quando começou o negócio o proprietário vendia mais para estudantes das Universidades da redondeza e alunos de cursinho, com o passar do tempo o produto feito com qualidade, passou a ser consumido por diversas pessoas de diversas classes sociais.

Com a perspectiva de crescimento, no ano de 2000, o proprietário resolveu mudar o seu local de estabelecimento, ele queria ficar próximo do ponto onde se localizava, pois era um ponto estratégico e bem localizado, foi aí que surgiu a oportunidade de alugar uma sala na frente do antigo ponto, o proprietário fez reformas e inaugurou em outubro de 2000 a Cia do Sabor, que está localizada na rua Serafim Valandro 954, um local mais amplo e aconchegante para atender melhor seus clientes, na época Paulo o proprietário contava apenas com um funcionário, como o negócio foi crescendo hoje ele conta com uma equipe de 5 (cinco) funcionários, e no domingo a outra sócia e sua esposa Cenira auxilia no atendimento, a sócia Cenira é enfermeira e só trabalha na empresa no domingo.

Segundo Robbins (2000), missão é o motivo pelo qual a empresa existe; o que ela se propõe a realizar, é a justificativa da empresa para a sociedade. A declaração da missão deve esclarecer com precisão para todos os membros qual é a intenção da empresa. Para definir suas metas e conduzir seus funcionários Paulo criou uma missão para a empresa que é a seguinte: "Oferecer solução com qualidade em *hot dog*".

Para Robbins (2000), visão é o cenário ideal visualizado pela empresa. É a situação que a empresa busca, e para onde ela dirige sua criatividade e recursos. A visão da empresa é: "Somos uma empresa de *hot dog* que busca a qualidade total em nossos serviços e produtos ampliando nossos horizontes".

## A GESTÃO DA QUALIDADE DA EMPRESA

Os donos de estabelecimentos (como restaurantes, bares, lanchonetes, padarias, quiosques e até ambulantes), que se destinam a servir alimentos diretamente ao consumidor, têm uma responsabilidade muito grande com a qualidade de seus produtos e serviços, especialmente no que se refere à garantia de

segurança. Neste sentido, observa-se que a produção de alimentos com segurança exige cuidados especiais, para que se eliminem quase na sua totalidade os riscos de contaminação provocados por perigos físicos, químicos e biológicos a que esses alimentos estão sujeitos.

Na empresa em estudo o foco é a qualidade nos produtos, para isso o Proprietário da empresa criou os dez princípios da qualidade que ficam bem visíveis na empresa: 1º. Total satisfação do cliente; 2º. Gerência participativa; 3º. Desenvolvimento de recursos humanos; 4º. Constância de propósitos; 5º. Aperfeiçoamento contínuo; 6º. Gerência de processos; 7º. Delegação; 8º. Disseminação de informações; 9º. Garantia de qualidade; 10º. Não aceitação de erros.

O empresário ressalta que está sempre inovando, mexendo no layout da empresa, criando novos produtos, fazendo parcerias com os estudantes, que ainda são os maiores freqüentadores da empresa, e atualmente a meta do empresário é conquistar a certificação da qualidade ISO 22000, para poder vender seu produto em qualquer lugar do mundo.

O processo de gestão da qualidade na empresa Cia do Sabor começa na escolha dos produtos que utiliza para a produção do seu produto final que é o cachorro quente, tendo em vista que, somente são comprados produtos certificados. Neste processo, o preço é levado em consideração, mas o proprietário não abre mão da qualidade e sabor dos produtos. O pão é comprado de uma padaria que produz pães exclusivos para a Cia do Sabor, sendo que, empresa trabalha apenas com pão novo. O proprietário observa que em uma determinada época estava muito difícil a questão relacionada a seleção do pão a ser utilizado na produção, pois as panificadoras que entregavam o produto não se preocupavam com a padronização do produto, e este fator é muito importante no processo de produção, sendo que, muitas vezes o pão chegava com um tamanho maior ou menor, e neste ponto, o proprietário chegou a cogitar a possibilidade de realizar um curso de padeiro para produzir seu próprio pão. No entanto, como administra praticamente sozinho a empresa e na época tinha muita rotatividade de funcionários e o tempo era escasso, resolveu conversar com o proprietário de uma padaria e propôs uma parceria para solucionar a questão da padronização do pão. Atualmente, o pão é entregue sempre pela manhã e os pães são cortados durante o dia, para as 17h, que é a hora que a empresa abre suas portas, estarem prontos para o consumo.

Ressalta-se que, como o proprietário do estabelecimento possui anos de experiência no ramo, procura sempre pedir uma quantia a mais, de acordo com cada dia da semana.

A salsicha e a calabresa utilizada no preparo dos lanches são compradas direto de um representante comercial que faz visitas semanais. O estoque do produto é feito para uma semana e as marcas utilizadas são Aliben, Sadia e Perdigão. Salienta-se que o preço é levado em consideração para a compra do produto e que as três marcas possuem certificação de qualidade. O filé utilizado no cachorro-quente de stroganoff é comprado da empresa Nicolini e o coração de frango é comprado da marca Perdigão direto do representante comercial. O Frango utilizado pela empresa é da Sadia ou Perdigão. Salienta-se que as duas marcas são boas, e o menor preço é o determinante na hora da compra.

O molho para o cachorro quente é feito pela empresa e o tomate, a cebola e o tempero verde são comprados diariamente da Estância da Figueira e entregues direto na empresa. A maionese, o catchup e a mostarda são compradas de um representante comercial da Arisco. A ervilha e o tomate utilizados na fabricação dos lanches são da marca Oderich, comprados diretamente de um representante comercial. A batata palha é comprada da empresa Batatalha que é uma empresa de Santa Maria. Essa batata é embalada exclusivamente para a Cia do Sabor e é produzida diariamente para se manter sempre crocante. A empresa também revende à seus consumidores refrigerantes e sucos, os quais são comprados da CVI. Os demais produtos tais como, óleo, sal, etc, são comprados nos supermercados locais.

O segundo passo para o processo de produção é a escolha dos funcionários, o processo de contratação começa com um questionário que os candidatos respondem. Nesse questionário, é avaliado o perfil do candidato, como por exemplo, como ele cuida da sua higiene pessoal e o pensa sobre qualidade em produtos e do atendimento ao consumidor. Depois é aplicada uma dinâmica de grupo para os candidatos e posteriormente, o proprietário que é o gerente da empresa e o supervisor, entram num consenso e escolhem quem vai trabalhar na Cia do Sabor e que cargo irá ocupar.

Antes de começarem a trabalhar recebem um treinamento de 8 horas que é realizado no Sebrae, posteriormente começa o treinamento na empresa, quem treina os funcionários tanto quem vai atender quanto quem vai preparar o lanche e fazer a limpeza é

o gerente proprietário. Durante o treinamento o proprietário analisa a percepção do colaborador, a higiene e a educação do mesmo, só trabalha na empresa quem se adapta e cumpre com responsabilidade as instruções de trabalho estipuladas pela empresa que estão no anexo B.

O Layout da empresa também é considerado um fator importante na visão do proprietário. Nesse sentido ambiente interno e externo à empresa, devem estar sempre limpo, inclusive os banheiros, os quais estão a todo o momento sendo revisados. A cozinha necessita estar sempre impecável, pois a qualquer momento um cliente pode solicitar uma visita, e neste sentido, seu ambiente apresenta-se sempre higienizado para não haver contaminação dos produtos e inclusive a geladeira e o freezer deve estar sempre limpos. É exigida a preocupação por parte do cozinheiro em armazenar de forma correta os alimentos, cuidando sempre os produtos que devem ser congelados, e como ser feito o processo de cozimento dos mesmos. Recentemente a empresa passou por uma pequena reforma, com o objetivo de aumentar o espaço físico e dar mais comodidade a seus clientes. Para tanto, o proprietário colocou mais mesas a disposição dos clientes e no inverno de 2007 colocou uma lareira para esquentar os clientes no frio e tornar o ambiente mais agradável.

Quanto ao atendimento ao consumidor, o pedido do lanche deve ser feito com muita responsabilidade pelo caixa, pois é nessa hora que o cliente escolhe se vai querer o lanche padrão, (observe no Anexo C) os lanches que compõem o cardápio da empresa, ou com especificações diferentes do padrão, para só após repassar o pedido ao profissional que irá fazer a montagem do lanche. Para tanto, o profissional que irá preparar o lanche também deverá ter muita atenção na hora de ler o pedido, para que o lanche saia exatamente como o cliente solicitou. Se por acaso o funcionário errar o pedido solicitado pelo cliente, o consumidor terá o cachorro quente trocado ou o seu dinheiro de volta.

O processo de produção termina dentro da empresa, quando o cliente come o seu lanche e depois acontece a limpeza do ambiente para então recomençar o ciclo.

A empresa ainda disponibiliza um serviço de tele entrega, o qual é terceirizado. Para tanto, possui três moto-boys cadastrados que fazem as entregas, e seguem instruções do proprietário da empresa para que o produto chegue com a melhor qualidade possível no local de entrega.

### **Posicionamento da empresa com relação às expectativas dos clientes**

Primeiramente buscou-se identificar qual a percepção que a empresa procura desenvolver em seus clientes com relação a seus produtos e serviço e que expectativas procuram superar e de que forma.

Neste contexto, a Cia do Sabor procura desenvolver uma imagem de empresa segura, onde os produtos oferecidos são feitos com a total qualidade. Para isso, o proprietário utiliza somente produtos com certificados de qualidade, procura treinar e desenvolver seus funcionários de forma que trabalhem motivados e com aparência de limpos, deixa sempre o ambiente limpo e investe em treinamentos voltados para qualidade total, atualmente está buscando a certificação ISO 22000, para isso está organizando a empresa e fazendo cursos para conquistar essa certificação. Os produtos da empresa em estudo são preparados na frente dos clientes e a cozinha está sempre aberta para visitas, mas para circularem pelas áreas de processamento, deverão estar uniformizados e seguir as regras estabelecidas para o pessoal da cozinha, tais como lavar as mãos, usar boné ou toca descartável, estar com os sapatos limpos entre outros. A maneira que utiliza para superar as expectativas dos clientes é estar sempre inovando seus produtos, de acordo com as necessidades dos clientes, em breve será lançado um novo lanche mais saudável, já existe o cachorro quente light, mas o proprietário está criando um outro lanche pela atual preocupação das pessoas com o corpo e pela qualidade de vida, procura também dar sempre atenção aos clientes, treina os funcionários para atender sempre bem os clientes, procurando satisfazê-los da melhor forma possível.

Posteriormente buscou-se saber de que forma a empresa procura aprimorar seus funcionários para que estes estejam voltados aos clientes da empresa, tendo em vista o foco no cliente, via o levantamento de suas expectativas e o desenvolvimento e transmissão desta cultura focada no cliente da empresa para seus colaboradores.

O proprietário ressaltou que os funcionários da empresa recebem treinamentos constantemente, recentemente foi criado um plano de carreira para os funcionários, na hora da contratação o primeiro quesito é a higiene do candidato a vaga, a pessoa que está buscando emprego na empresa deve ser bem limpa, estar sempre de banho tomado, cabelos presos, unhas cortadas, sem nenhum odor, ter dentes limpos e aspecto saudável, aprendem a atender os

clientes de forma cordial, a preparar os lanches com a melhor qualidade, sendo que o proprietário não aceita erros constantes, por isso existe muita rotatividade de pessoas. Como nos últimos meses passaram muitos funcionários pela empresa, o proprietário resolveu criar um plano de carreira onde existe possibilidade de melhorar o salário em pouco tempo. No entanto, até o presente momento os resultados não estão sendo positivos, pois no período em que foi realizado o estágio houve bastante rotatividade e isso gera um stress para o proprietário, que apesar de ter anos de experiência não possui muita paciência para esperar que o colaborador se habitue a empresa. Sugere-se ao proprietário, contratar mais um auxiliar de caixa porque se duas pessoas trabalhassem no balcão, uma atendendo os clientes e fazendo o troco, e a outra atendendo o telefone, fazendo o pedido das tele-entregas e acertando os pagamentos com os moto-boys, para que o fluxo seja melhor e não gere tanto stress.

Enfim, buscaram-se levantar quais são os principais concorrentes da empresa no mercado e como a empresa se classifica em relação a cada um deles. O proprietário destacou que, as pizzarias, pastelarias, panquecarias e traillers que vendem xis e cachorro quente são concorrentes direto da Cia do Sabor, mas o maior concorrente da empresa é o X 10, que fica também na Serafim Valandro, que é um trailler. O proprietário observou que, dos seus concorrentes, procura copiar o que cada um faz de melhor e o que tem de ruim deixa para eles. O proprietário comenta que os pontos fortes em relação aos concorrentes são: a qualidade do produto, o ambiente que oferece para seus clientes e o bom atendimento. Quanto aos pontos fracos ele cita que os custos dos traillers são bem menores em relação aos da empresa, por isso o preço dos lanches comprados na rua são menores, tendo em vista que, muitas pessoas buscam preço e não qualidade. O proprietário cita ainda que procura se espelhar no Mac Donald's em relação a qualidade, pois trabalha com muita qualidade a medida que busca um serviço tão ágil quanto o Mac Donald's de Santa Maria. O entrevistado ressaltou que está buscando a certificação ISO 22000 que permite que ele venda em qualquer lugar o seu produto e cita ainda que tem um sonho de criar franquias da Cia do Sabor, mas que no momento é só um sonho, porque isso envolve um custo elevado

que ele não tem condições de assumir no momento

## CONCLUSÃO

No atual contexto, pode-se observar uma visão de que aspectos relacionados à qualidade tornam-se fundamentais para o posicionamento estratégico de uma empresa perante o seu mercado. Neste íterim, o presente trabalho partiu do objetivo de analisar como uma empresa do ramo alimentício a cidade de Santa Maria, faz para manter e melhorar a qualidade em seus produtos e serviços, levando em consideração a qualidade percebida pelos seus clientes, o treinamento dos funcionários e os processos envolvidos neste contexto.

Para tanto, este trabalho foi realizado na empresa Cia do Sabor, uma empresa do ramo alimentício que vende cachorro quente em Santa Maria. O foco é na área de qualidade. A Cia do Sabor é uma microempresa, muito bem organizada, que tem um grande potencial de continuar crescendo não só em Santa Maria, como em outras regiões do país, se bem administrada poderá até virar franquia.

Pode-se observar que o programa de qualidade utilizado pela empresa, é muito bem planejado e que o proprietário-gerente da empresa está sempre investindo nisso, treinando os colaboradores, buscando certificações, enfim está sempre procurando fazer de sua empresa uma empresa reconhecida pela seriedade e qualidade de seus produtos e serviços.

A sugestão que fica para o proprietário da empresa é que contrate mais uma pessoa para auxiliar no caixa, pois no período em que foi realizado o estágio notou-se a deficiência de uma pessoa no telefone, pois o caixa precisa atender os pedidos dos clientes que estão presentes na empresa e também os que pedem por telefone, além de receber os pagamentos, anotar o endereço e passar os pedidos de quem pede por telefone e atender os entregadores de cachorro-quente, providenciar troco e fazer os acertos com os mesmos. Observou-se que todas estas atividades desempenhadas pelo caixa, geram alguns erros e em horário de pico uma certa tensão se faz presente, por isso recomenda-se a contratação de uma outra pessoa para auxiliar no telefone no horário da 18 as 21 e 30 horas, que é o horário que o movimento é intenso.

## Anexo A – Instruções de trabalho

### Instruções de Trabalho Como Preparar Lanches na Cia do Sabor

1. Lave e mantenha as mãos bem limpas;
2. Quando gripado (a) evite tossir ou espirrar próximo aos lanches, procure usar máscara, se possível não prepare lanches nesse dia;
3. Retire o pão da estufa;
4. Abaixe o plástico com o pão, sem jamais pôr as mãos ou dedos em contato direto com o pão;
5. Quando manusear coloque o fundo do pão sempre para o lado direito e lembre de nunca tocar o pão;
6. Colocar a salsicha e acomodá-la;
7. Colocar o milho e ervilha, duas colheres cada;
8. Colocar duas colheres cheias de molho, começando de uma extremidade até o meio do pão, depois na segunda colher comece pelo meio do pão e termine pela outra ponta do pão;
9. Colocar catchup e/ ou mostarda, empurrando a (s) bomba (s) uma vez e meia, e deslizando o pão abaixo da bomba, segurando-o sempre;
10. Na maionese fazer a mesma coisa, que se faz com o catchup e a mostarda;
11. Colocar uma colher de tempero verde começando de uma ponta a outra do pão;
12. Colocar uma colher de queijo ralado começando de uma ponta a outra do pão;
13. Colocar uma colher e meia de batata palha;
14. Colocar o lanche em uma bandeja com ou sem a bebida, conforme o pedido e levar na mesa do cliente;
15. Quando o cliente terminar e for embora, recolher a bandeja e limpar a mesa;
16. Caso o cliente termine e permaneça na mesa, **pedir com licença**. Recolher a bandeja e perguntar o que ele achou do lanche e se precisa de algo mais.

#### \*\*\*Observações\*\*\*

- \* Se o cliente pedir um lanche sem mostarda, não use a bomba que tem catchup/mostarda. Nesse caso usar apenas a bomba que tem catchup.
- \* Se o cliente pedir um lanche sem tempero verde, não coloque, pule e pome o próximo ingrediente.
- \* Atendente, preste atenção no seu cliente, o que veste, que aparência tem e se possível em qual mesa ele se sentou, para que você possa fazer e levar o lanche conforme o pedido e na mesa dele, ao terminar de prepará-lo.
- \* Colaborador, saiba ouvir nossos clientes. Por favor, ouça atentamente o que dizem os clientes.

### Instruções de Trabalho Obrigações dos Colaboradores

1. Lavar e higienizar as mãos e antebraços com sabonete/gel sanitizante;
2. Limpar e higienizar a bancada de trabalho, antes de começar os trabalhos;
3. Examinar se tem quatro pacotes de salsicha abertos;
4. Retirar da geladeira de cima e colocar na geladeira de baixo os insumos que serão utilizados no turno de trabalho ( milho, ervilha, tempero verde, maionese, queijo ralado, frango, filé, coração);
5. Colocar 50 salsichas na molheira e por molho suficiente para aquecê-las, sem queimar o molho em baixo;

**Observação: Se não souber o quanto de molho usar, pergunte e peça ajuda e orientação.**

6. Estocar os pães na estufa e ligar para que os mesmos aqueçam;
7. Lembrar que os pães não ficarão quentes em menos de uma hora na estufa;
8. Trazer os pães cortados, para colocá-los nas gavetas do equipamento de preparo de lanches;
9. Verificar o estoque de batata palha para o turno de trabalho;
10. Verificar guardanapos e toalhas de papel para o empacotamento dos lanches a serem enviados por tele entrega. Verificar a quantidade se é suficiente para o turno de trabalho;

#### Final do Turno de Trabalho

11. É de total responsabilidade dos colaboradores que organizem os insumos na geladeira, descartem insumos que esteja há muito tempo fora da refrigeração;

**Observação: Quando não souber a quanto tempo o insumo esta fora da geladeira, pergunte e chame quem saiba, e oriente esta pessoa para descartar tal produto. Lembre-se uma equipe unida trabalha com mais qualidade se todos ajudarem.**

12. É de responsabilidade dos colaboradores, retirar do freezer e colocar na geladeira todo e qualquer insumo para ser usado no dia seguinte;

13. É de obrigação da pessoa que colocar o produto na geladeira, colocar tal produto em recipiente adequado e usar etiqueta de identificação;
14. Anotar na etiqueta o nome do produto, a data de produção, e a data de validade;
15. O primeiro produto a ser colocado na geladeira hoje, obrigatoriamente, será sempre o primeiro a ser usado (a sair) amanhã.

#### Anexo B: Fotos da empresa



Foto 1: Fachada da empresa



Foto 2: Espaço externo.



Foto 3: Os ingredientes do cachorro-quente

|                                 |                                                                                                                                                         |             |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Tradicional</b>              | salsicha, milho, ervilha, queijo, batata-palha, tempero verde, molho da casa, mostarda, catchup e maionese                                              | <b>2,50</b> |
| <b>Tradicional Especial</b>     | Com 4 opções de maionese                                                                                                                                | <b>2,30</b> |
| <b>Tradicional com catupiry</b> |                                                                                                                                                         | <b>4,00</b> |
| <b>Calabresa</b>                | calabresa, milho, ervilha, queijo, batata-palha, tempero verde, molho da casa, mostarda, catchup e maionese                                             | <b>3,90</b> |
| <b>Calabresa com Catupiry</b>   |                                                                                                                                                         | <b>5,40</b> |
| <b>Frango</b>                   | peito de frango desfiado com molho, milho, ervilha, queijo, batata-palha, tempero verde, mostarda, catchup e maionese                                   | <b>3,90</b> |
| <b>Frango com Catupiry</b>      |                                                                                                                                                         | <b>5,40</b> |
| <b>Coração</b>                  | coração de frango com molho, milho, ervilha, queijo, batata-palha, tempero verde, mostarda, catchup e maionese                                          | <b>6,20</b> |
| <b>Coração com catupiry</b>     |                                                                                                                                                         | <b>7,40</b> |
| <b>Strogonof</b>                | filé mignon, creme de leite, milho, ervilha, queijo, batata-palha, tempero verde, mostarda, catchup e maionese                                          | <b>6,90</b> |
| <b>Light</b>                    | salsicha light, milho, ervilha, leguminosa, palmito, queijo, tempero verde, molho da casa, mostarda e maionese light                                    | <b>6,90</b> |
| <b>4 Queijos</b>                | salsicha, molho da casa, milho, ervilha, tempero verde, queijo prato, queijo lanche, queijo, queijo coalado, mostarda, catchup, maionese e batata palha | <b>6,90</b> |

**CIA**  
do  
**SABOR**  
Hot-Dog  
Dogs

|               |           |        |             |      |
|---------------|-----------|--------|-------------|------|
| Refrigerantes | ml        | 1,00   | Lata        | 1,00 |
| Água          | com       | 1,00   | sem gás     | 1,00 |
| Nestea        | 1,00      | Citrus | 1,00        |      |
| cervejas      | Long Neck | 1,00   | keep cooler | 1,00 |
| sucos         | 1,00      |        |             |      |

|                     |      |
|---------------------|------|
| <b>Porção Extra</b> |      |
| Frango              | 1,00 |
| Salsicha            | 0,50 |
| Catupiry            | 1,00 |
| Calabresa           | 1,00 |
| Batata frita        | 0,50 |

Foto 4: Cardápio da empresa