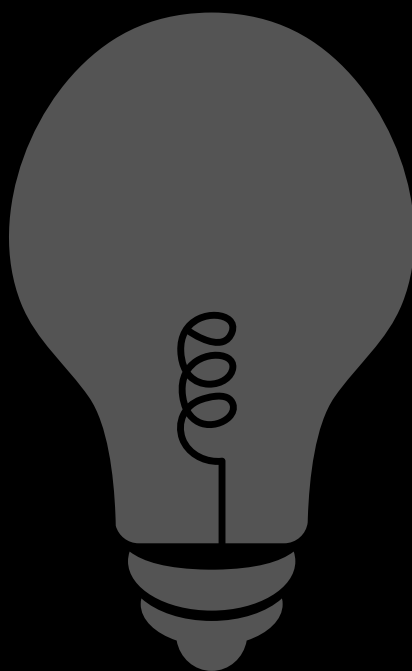


# Falta de Energia O que fazer?



UM GUIA PASSO A PASSO

A falta de energia pode trazer prejuízos materiais significativos. Veja as medidas para diminuir os riscos e as perdas

Quando a energia acaba de forma inesperada, os restaurantes precisam agir imediatamente para minimizar a perda de alimentos, garantir a segurança dos alimentos e manter o negócio funcionando de maneira eficiente.

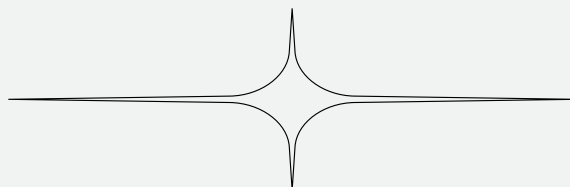
Aqui estão as medidas imediatas que devem ser tomadas:

## 1. AVALIAR A SITUAÇÃO

**Identificar a Causa e a Duração Estimada:** Determine se a falta de energia é devido a problemas internos, como um disjuntor desligado, ou externos, como a queda de energia na região. Contacte a concessionária de energia para obter informações sobre a duração prevista da interrupção.

## 2. DESLIGAR EQUIPAMENTOS NÃO ESSENCIAIS

**Prevenir Danos Elétricos:** Desligue e desconecte da tomada equipamentos como fornos elétricos, micro-ondas, máquinas de café e outros aparelhos que não sejam essenciais para evitar danos quando a energia for restaurada.





## **3 - GARANTIR A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS**

### **Manter Refrigeradores e Freezers Fechados:**

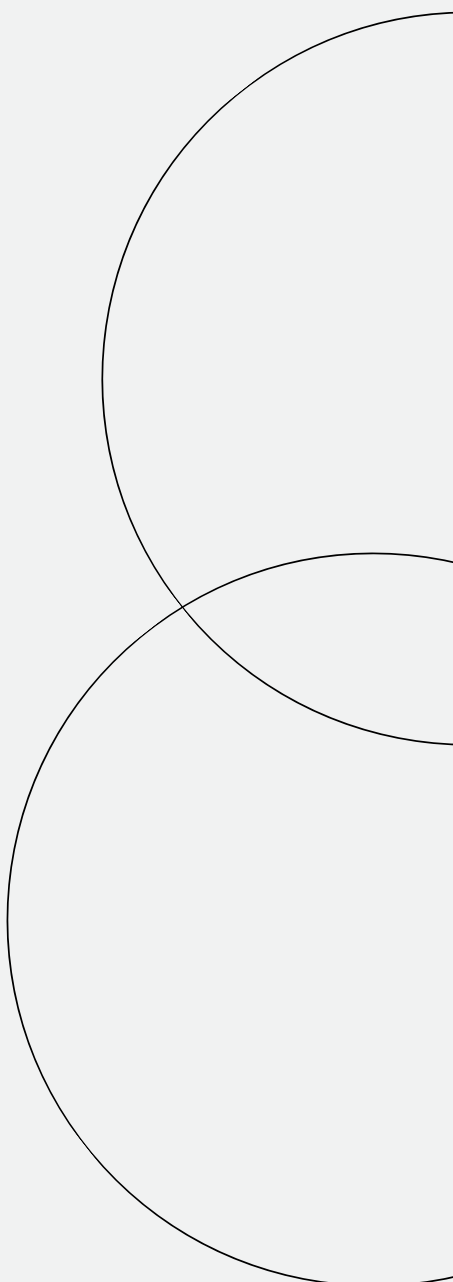
Evite abrir as portas para conservar a temperatura interna. Um refrigerador fechado pode manter os alimentos conservados por aproximadamente 4 horas, e um freezer cheio pode durar até 48 horas sem abrir.

### **Monitorar Temperaturas:**

Use termômetros para verificar a temperatura interna dos equipamentos de refrigeração. Se a temperatura subir acima de 4°C em refrigeradores ou -18°C em freezers, os alimentos podem estar em risco de contaminação e devem ser descartados

### **Armazenamento Temporário:**

Se possível, transfira alimentos perecíveis para locais de armazenamento alternativos que estejam operando normalmente, como contêineres refrigerados alugados ou instalações de parceiros comerciais.





## **4 - AÇÃO IMEDIATA COM FORNECEDORES**

### **Contato com fornecedores**

Entre em contato com os fornecedores para informar sobre a situação e, se possível, reorganizar as próximas entregas, adiando ou cancelando pedidos de alimentos perecíveis até que a situação se normalize.

### **Parcerias Emergenciais:**

Se outros fornecedores têm geradores ou locais com energia, negocie uma solução temporária para armazenar alguns de seus alimentos em suas instalações.

### **Contratos de Fornecimento Flexíveis:**

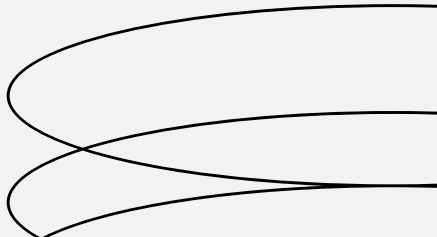
Revise os contratos de fornecimento e busque adaptar cláusulas que permitam maior flexibilidade em situações emergenciais, como a interrupção de energia. Isso inclui ajustar termos sobre prazos de entrega, condições de pagamento e volume mínimo de pedidos.

### **Pedidos em Menor Quantidade e Maior Frequência:**

Durante uma crise prolongada de falta de energia, negocie com seus fornecedores a redução no volume de produtos perecíveis entregues, optando por entregas mais frequentes em menor escala. Isso ajuda a reduzir o risco de perda de estoque e facilita o gerenciamento do armazenamento.

### **Prazo Flexível de Pagamento:**

Negocie condições mais flexíveis de pagamento com os fornecedores, principalmente se a operação do restaurante foi afetada financeiramente pela falta de energia. Um prazo estendido pode aliviar a pressão de fluxo de caixa e permitir que o restaurante continue operando sem acúmulo de dívidas imediatas.



## 5 - REVISAR O CARDÁPIO IMEDIATAMENTE

**Ajustar o Cardápio:** Revise o cardápio para utilizar imediatamente os alimentos perecíveis. Priorize laticínios, carnes e vegetais que estragam rapidamente, criando pratos novos e criativos com esses ingredientes. Considere reorganizar a cozinha e a preparação dos alimentos para garantir que esses itens sejam utilizados primeiro. Comunique a equipe sobre a necessidade urgente de usar esses ingredientes prioritariamente e monitore constantemente a condição dos alimentos para ajustes rápidos. Implemente práticas de rotação de estoque mais rigorosas para evitar desperdícios. Explore a possibilidade de promoções e ofertas especiais para incentivar a venda rápida desses pratos.

**Oferecer Pratos Especiais:** Crie pratos especiais que utilizem os alimentos perecíveis em risco de estragar, garantindo que sejam consumidos rapidamente. Considere criar promoções de "compre rápido", oferecendo descontos significativos para incentivar a venda imediata desses itens. Explore a formulação de combos a preços reduzidos, combinando diversos ingredientes que necessitam de uso urgente. Além disso, comunique essas ofertas de maneira eficaz através das redes sociais e outros canais de marketing para atrair a atenção dos clientes e incentivar visitas adicionais ao restaurante.

## 6 - COMUNICAR OS CLIENTES

**Avisar os Clientes:** Use suas redes sociais, aplicativos de entrega e outras plataformas para informar os clientes sobre a situação e as alterações no cardápio. Transparência pode incentivar os clientes a apoiar o restaurante durante a crise.

**Oferecer Vendas Rápidas:** Ofereça promoções especiais ou vendas rápidas de pratos feitos com os alimentos que precisam ser consumidos, transformando a situação de emergência em uma oportunidade de venda rápida.



## 7 - PLANEJAR A LOGÍSTICA DE DESCARTE SEGURO

**Verificar a Condição dos Alimentos:** Se a energia não voltar dentro de 4 a 6 horas, faça uma verificação minuciosa dos alimentos para identificar qualquer sinal de deterioração. Alimentos que não estão mais seguros para consumo devem ser descartados imediatamente.

---

**Descarte Seguro:** Organize o descarte de alimentos estragados de maneira adequada e segura, seguindo as diretrizes de saúde pública para evitar contaminações ou odores. Utilize sacos plásticos resistentes para armazenar os alimentos descartados, garantindo que estejam bem vedados para impedir liberação de odores desagradáveis e a atração de pragas. Coordene com serviços de coleta de resíduos para a remoção rápida e eficiente desses materiais, preferencialmente em horários que minimizem o impacto nas operações do restaurante. Além disso, mantenha registros detalhados do descarte, incluindo a quantidade e os tipos de alimentos eliminados para possíveis auditorias

## **8 - DOCUMENTAR E AVALIAR AS AÇÕES**

### **Registro da Ocorrência:**

Documente todas as medidas tomadas durante a interrupção de energia, incluindo horários, decisões e ações específicas de cada membro da equipe. Registre os impactos financeiros, como perdas de estoque e receitas, e quaisquer problemas operacionais encontrados. Este registro detalhado permitirá uma análise precisa para ajustar os planos de emergência, identificar áreas de melhoria e garantir que a equipe esteja melhor preparada para futuras interrupções. Além disso, essa documentação pode ser útil para seguros ou auditorias posteriores.

### **Revisão do Plano de Contingência**

Use a experiência para atualizar seu plano de resposta a emergências, garantindo que a equipe saiba exatamente o que fazer caso ocorra uma nova queda de energia. Considere incluir treinamentos periódicos para todos os funcionários, simulando situações de crise para aprimorar a resposta coletiva. Adicione instruções detalhadas sobre a utilização de geradores e outros equipamentos de backup. Inclua um protocolo específico para a comunicação interna e externa em tais eventos, assegurando que todos os canais sejam utilizados de forma eficiente. Revise e melhore as rotinas de inspeção dos sistemas elétricos e de refrigeração, garantindo que estejam sempre em condições ideais para minimizar riscos futuros.



## 9 - PREPARAR PARA A RESTAURAÇÃO DA ENERGIA

**Verificar Equipamentos:** Após o retorno da energia, inspecione todos os equipamentos para garantir que estejam funcionando corretamente. Verifique a integridade de aparelhos de refrigeração, sistema de exaustão, fornos, fogões e outros dispositivos essenciais. Teste a operação dos termostatos e sensores para assegurar que os níveis de temperatura sejam mantidos adequadamente para a segurança dos alimentos. Além disso, examine os circuitos elétricos e a fiação para detectar possíveis danos ou sobrecargas. Realize uma limpeza e manutenção preventiva, se necessário, para evitar falhas futuras e garantir a eficiência operacional.

**Avaliar Estoque:** Realize um inventário detalhado de todos os alimentos, incluindo ingredientes perecíveis e não perecíveis, para identificar itens que possam ter sido comprometidos durante a interrupção. Classifique os alimentos por categorias, verificando datas de validade, condições de armazenamento e possíveis sinais de deterioração, como mudanças de cor, odor ou textura. Descarte imediatamente qualquer produto que não esteja em condições adequadas para consumo, seguindo protocolos seguros de descarte. Além disso, registre os itens descartados e os motivos para futuras verificações e auditorias.



# Medidas do Governo para quem teve prejuízos causados pela interrupção do fornecimento de energia elétrica em São Paulo

## 1. MEDIDA PROVISÓRIA Nº 1.270

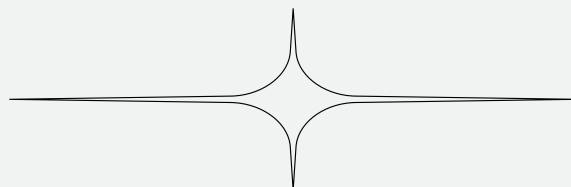
23 DE OUTUBRO DE 2024. Abre crédito extraordinário, em favor do ministério da integração e do desenvolvimento regional, no valor de r\$ 87.000.000,00, para o fim que especifica.

Acesse [aqui](#).

## 2. PORTARIA MEMP Nº 212, DE

23 DE OUTUBRO DE 2024. Regulamenta a medida provisória nº 1.267, de 19 de outubro de 2024, para disciplinar as operações do Programa Nacional de Apoio às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - Pronampe com beneficiários que tiveram prejuízos causados pela interrupção do fornecimento de energia elétrica na região metropolitana de São Paulo, estado de São Paulo, no mês de outubro de 2024.

Acesse [aqui](#).



# abrasel

**Acesse mais conteúdos em:**

[abrasel.com.br](http://abrasel.com.br)