



11/2020

Ajinomoto® Food Service lança ferramenta gratuita para gestão de bares e restaurantes

O portal Meu Negócio oferece cursos online com certificação, cardápio digital, entre outras funções

São Paulo, 9 de novembro de 2020 – Fortemente impactado pela pandemia de Covid-19, o segmento de bares e restaurantes ainda enfrenta dificuldades para restabelecer as finanças, mesmo com a retomada das atividades. Pensando nesses empreendedores, principalmente donos de pequenos negócios, a Ajinomoto® Food Service – divisão da Ajinomoto do Brasil voltada à alimentação fora do lar – desenvolveu o portal Meu Negócio, ferramenta gratuita que facilita o gerenciamento de forma fácil e intuitiva. O portal pode ser acessado pelo endereço www.ajinomotomeunegocio.com.br e possui adequações para qualquer tipo de tela (desktop, celular, tablet e outros). Para utilizar, basta ter conexão com a internet e fazer login na tela inicial.

Desenvolvido em parceria com a agência Digital Industry, o portal Meu Negócio terá o apoio de dois embaixadores e chefs de cozinha: Mariana Pelozio (@marianapelozio) e Marcelo Nagata (@marceloynagata), donos dos restaurantes Duas Terezas e Cantina D´Irene, respectivamente – ambos bastante tradicionais em São Paulo. A dupla fará uma série de publicações em suas redes sociais e também contribuirá com a divulgação de conteúdos exclusivos na plataforma, desde dicas de gestão até receitas com melhor aproveitamento de alimentos.

“Nesse momento de dificuldades, estamos concentrando nossos esforços para auxiliar parceiros e

todos os profissionais do food service a enfrentar essa fase da melhor forma possível. Nós adotamos o lema ‘Enfrentando a crise juntos’, por isso, queremos estar sempre ao lado desses empreendedores e empreendedoras, contribuindo com dicas e informações úteis em todos os canais de contato, que agora contemplam o portal Meu Negócio”, explica Eliane Mello, gerente de marketing da Ajinomoto® Food Service.

Além das funções administrativas

O portal Meu Negócio não ficará restrito às ferramentas de gestão das contas. Entre as principais funcionalidades, também serão disponibilizados treinamentos à distância com certificação para os funcionários dos restaurantes, calculadora de custos das receitas, um canal de contato para tirar dúvidas técnicas diretamente com os chefs da Ajinomoto® Food Service e uma função que permite que os donos de restaurantes criem cardápios digitais que possam ser acessados via Código QR (código visual lido pela câmera do celular), funcionalidade alinhada às medidas sanitárias necessárias devido à pandemia de Covid-19

“Existem no mercado muitos softwares pagos e com cobranças de mensalidade. Nosso diferencial está em oferecer uma ferramenta versátil e totalmente gratuita, que atende às diversas necessidades e esclarece as dúvidas mais comuns dos operadores. Cada detalhe surgiu a partir de pesquisas com esses profissionais que estão na luta diária para oferecer alimentação à população, seja no delivery ou nos restaurantes adaptados à nossa nova realidade”, completa a executiva.

Com o início da pandemia de Covid-19, a Ajinomoto® Food Service passou a oferecer conteúdo exclusivo no site oficial (www.ajinomotofoodservice.com.br) e nas redes sociais (@ajinomotofoodservice), incluindo materiais informativos, cartilhas com orientações para adaptar o cardápio ao delivery e dicas para a retomada dos negócios.

Sobre a área de Food Service

A área oferece um mix de produtos versáteis e práticos de alta performance em rendimento e rentabilidade, destinados a estabelecimentos voltados à alimentação fora do lar, como restaurantes, bares, hotéis e padarias. Entre os produtos estão o realçador de sabor AJI-NOMOTO®, os temperos HONDASHI®, SABOR A MI®, AJI-SAL®, Tempero e Caldo SAZÓN® Profissional, Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto®, molhos branco bechamel e escuro demi-glace, amaciante de carne, molho e extrato de tomate, creme de cebola, SATIS!® molho shoyu, azeite de oliva extra virgem TERRANO™ e azeite de oliva tipo único TERRANO™ (os três últimos também estão disponíveis para o varejo), condimento preparado HARMONIX-F® e purê de batatas instantâneo. Confira o portfólio completo de produtos, dicas de receitas para variar seu

cardápio e outras soluções no site www.ajinomotofoodservice.com.br.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto do Brasil se empenha em oferecer produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, SAZÓN® Tempera & Prepara, RECEITA DE CASA™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO® e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT Zero Açúcar, o azeite de oliva extra virgem TERRANO™ e o azeite de oliva tipo único TERRANO™, o SATIS!® Molho Shoyu, além de aminoVITAL® GOLD, produto composto por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. A Ajinomoto, multinacional japonesa com sede em Tóquio, é referência mundial em aminoácidos. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 10,1 bilhões e nacional de R\$ 2,4 bilhões no ano fiscal de 2019. Atualmente, está presente em 35 países, possui 121 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Bruno Uehara – Cel.: (11) 99113-6731

Vanessa Assis – Cel.: (11) 97556-9962

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746