



H



Família Steiner

A Família Steiner sempre manteve a qualidade e a tradição da gastronomia e dos serviços do Bar do Alemão.



H



Mais de um **século**
de história.

Quando os clientes pediam um petisco no Bar, Max Steiner lhes servia um bife acebolado, depois acrescentado de molho de tomates frescos feito na hora, e o alcatra da receita original, com o tempo substituído por Filé Mignon e acrescentou-se o queijo.

Nasce, então, o carro-chefe do Bar do Alemão: o **FILÉ A PARMEGIANA.**



O filé à moda de Parma tomou o lugar do "Orelha de Elefante", e um prato italiano tornou-se o carro-chefe de um restaurante alemão

H



Mais de um **século**
de história.

A bela e encantadora história do Bar do Alemão começa em 1902, quando foi inaugurada a 'Padaria e Confeitaria Alemã'.

H



Guarulhos São José dos Campos Alphaville
Jundiaí Mario Ferraz
Ribeirão Preto Granja Viana
São Carlos Anália Franco Tamboré

Unidades



Em 2011, por votos do leitores da Veja SP, o Bar do Alemão São Paulo ganhou o prêmio de MELHOR BIFE À PARMIGIANA.

H



Perfil de Herbert Steiner

Herbert Steiner, primogênito de Marcos e Terezinha Steiner, nasceu em Itu, no outono de 1961. Desde a mais tenra idade, viu-se envolvido com o empreendimento da família: o Bar e Restaurante do Alemão.

Passou pelas Faculdades de Direito e Administração de Empresas. Faz parte da quarta geração dos Steiner. Aprimorou os conhecimentos que recebeu, principalmente de seu pai, passando por todas as etapas do restaurante, tornando-se assim um restaurateur e gourmet de primeira linha. Sua personalidade e carisma levaram-no a se especializar no atendimento direto aos clientes.



H



Perfil de Herbert Steiner

Cultiva o hábito de visitar outros restaurantes e estar sempre atento às novidades do setor, o que lhe permite, ao mesmo tempo, manter a tradição centenária da casa e adequá-la às exigências dos novos tempos. Herbert criou uma identidade própria que aponta para o refinamento gastronômico. A carta de vinhos, por exemplo, reflete seus dotes de sommelier e enólogo.

Profundo conhecedor da alquimia culinária da cozinha do Bar do Alemão, discorre com prazer sobre tudo que está no cardápio, não se furtando a dirimir quaisquer dúvidas de clientes sobre molhos, ingredientes, modo de preparo e história dos pratos da casa. Soube também cultivar seu espírito inquieto e empreendedor, algo que herdou de seu pai.

Em 1988, o jovem Herbert abre a Max Pizza Grill. O nome da casa é uma homenagem ao bisavô, Max Steiner, fundador do Bar do Alemão.

H



Perfil de Herbert Steiner

Em 1989, associa-se a Giancarlo Bolla e monta o Gianale.

Em 1994, convidado por Nelson Schincariol, Herbert assume o comando da praça de alimentação do Kartódromo Arena Schincariol onde monta o Max Burger Grill, restaurante especializado em grelhados.

Fica responsável também pela gestão da alimentação nos eventos e shows que acontecem na Arena, onde não raro o público chegava até 20.000 pessoas.

Em 1998, o empresário participa de outro projeto arrojado, a Anzu Club, sofisticada casa noturna, da qual foi o idealizador.

H



Perfil de Herbert Steiner

Como cidadão ativo, Herbert deu importante contribuição enquanto Secretário Municipal de Cultura, Turismo e Eventos na Prefeitura de Itu.

Hoje está casado com Bianca Esteves Carriel Steiner. Em 2018, fundou o Bar do Alemão Shopping Villa Lobos, em um sistema express na área de alimentação.

Em 2019, fundou o Bar do Alemão Shopping Iguatemi Alphaville, também express.

Em 2020, fundou o Bar do Alemão Alto da Lapa, um restaurante muito charmoso.

Em 2021, fundou o Bar do Alemão Osasco, no Shopping União.

H



O Restaurateur Herbert Steiner, vem com um novo projeto gastronômico intitulado “Bar do Alemão By Herbert”, levando aos lares de São Paulo via delivery “O Melhor Filé à Parmegiana do Mundo”.

O Projeto consiste em um ponto de vendas, localizado num único bairro de São Paulo, para vender apenas delivery com os melhores e mais vendidos pratos do Bar do Alemão.

O cliente poderá retirar no ponto de venda ou fazer o seu pedido via delivery.

Introdução

H



Assim como a pizza que é vendida neste formato delivery no mundo inteiro, o filé a parmegiana é um prato imbatível. “Ele se adapta e viaja para entrega muito bem nesse sistema, como se tivesse sido feito na hora no restaurante”, ressalta Herbert Steiner.



Pizza

Filé a Parmegiana





H

Vantagens do sistema Delivery como negócio:

- Custo de implantação da unidade inferior ao de um restaurante tradicional;
- Os custos e despesas da operação são menores devido a estrutura voltada apenas para Delivery;
- O custo da entrega é pago pelo cliente;
- Motoboys são terceirizados e não há garçons, gerando um menor risco trabalhista;
- Podemos praticar um preço de venda inferior ao da concorrência dados os menores custos operacionais.

Introdução



Vantagens do sistema delivery como consumidor

- Segurança em se alimentar em casa ou no trabalho;
- Delivery é uma prática consolidada pelo mercado, sendo uma tendência do setor de alimentação;
- Dado a falta de tempo, torna-se uma solução prática;
- Economia em relação ao consumo no restaurante;
- Não há o trabalho de produção do prato e nem limpeza da cozinha;
- Liberdade para o consumo de bebidas alcoólicas e cigarros.



Vantagens do Projeto Delivery do Herbert Von Bar do Alemão:

- O Filé à Parmegiana é um dos 5 pratos mais populares do Brasil;
- O Parmegiana do Bar do Alemão By Herbert é conhecido em todo o país e até fora dele;
- Teremos um restaurante central para dar suporte as unidades de Delivery, reduzindo custo operacional e otimizando mão de obra e infraestrutura;
- O Filé à Parmegiana é um prato imbatível no Delivery, pois é entregue sem perder a qualidade e o sabor;
- Pode ser consumido até alguns dias depois sem perder as características originais;
- O sistema Delivery já é consagrado nos restaurantes do Bar do Alemão By Herbert e suas unidades, representando em média 30% da receita bruta dos restaurantes, chegando em alguns casos a alcançar 50% do faturamento.





Vantagens do Projeto Delivery do Herbert Von Bar do Alemão:

- A família Steiner desenvolveu Know-how próprio para o delivery, com criação de embalagens e maquinários próprios criados com exclusividade para o grupo garantindo assim a qualidade dos pratos entregues;
- Consagrado várias vezes pelo aplicativo 'Disk-Cook' e 'I-food' como o restaurante campeão de vendas entre mais de 60 concorrentes que compõe o aplicativo. E o seu carro-chefe, o 'Filé a Parmegiana', como 1º lugar de vendas entre todos os pratos dos restaurantes do aplicativo.



O público-alvo já está acostumado com o Bar do Alemão no formato delivery. Destaque no 'Disk Cook'

Os mais pedidos

Confira os principais destaques escolhidos por você!

Restaurantes



Adegas Santiago • Mediterrânea
O cardápio do Adegas Santiago é inspirado em especialidades de Portugal e Espanha, tendo como destaque os peixes e frutos do mar

1. Bar do Alemão de SP

Variada • Pág. 24

2. Almanara

Árabe • Pág. 20

3. Adegas Santiago

Mediterrânea • Pág. 14

4. Mestiço

Contemporânea • Pág. 69

5. Espírito Santo

Portuguesa • Pág. 40

Top 5

1. Esfiha carne - unidade

Almanara • R\$ 4,40 • Pág. 20

2. Krathong-thong (7 un.)

Mestiço • R\$ 23,70 • Pág. 69

3. Regular Fries

Rockets • R\$ 16,90 • Pág. 82

4. Croquetes de pato

Adegas Santiago • R\$ 27,00 • Pág. 14

5. Chicken wings (10 un.)

Hooters • R\$ 38,00 • Pág. 55



Chicken wings • Hooters • Variada
Coniemi 10 unidades

Entradas

Pratos principais



Combo Wraps • Wraps • Saudável
Salada • wrap • smoothie do dia

1. Filé à parmegiana

Bar do Alemão de SP • R\$ 52,00 • Pág. 24

2. Kofta

Almanara • R\$ 36,20 • Pág. 20

3. Combo Wraps

Wraps • R\$ 31,50 • Pág. 97

4. Bacalhau à bras + churros

Adegas Santiago • R\$ 52,00 • Pág. 14

5. Pad Thai

Mestiço • R\$ 50,20 • Pág. 69

Sobremesas

1. Churros com doce de leite

Adegas Santiago • R\$ 17,00 • Pág. 14

2. Bekleua

Almanara • R\$ 7,30 • Pág. 20

3. Sorvete 1 Kg

Schicazo • R\$ 50,00 • Pág. 87

4. Frozen Yogurt com calda

Almanara • R\$ 17,00 • Pág. 69

5. Pudim de leite

Bar do Alemão de SP • R\$ 10,00 • Pág. 24



Bekleua • Almanara • Árabe
Massa folhada salgada com pistache, recheada com nozes e castanhas

Edição 39
Set. 18
R\$ 5,90

OS MELHORES RESTAURANTES NA SUA CASA

disk
Cook

Falafel
kebab
do restaurante
Pita Kebab

PROMOÇÕES
14 pratos com descontos especiais

NOVIDADES
15 novos restaurantes para você

OS MAIS PEDIDOS
Pratos e restaurantes mais queridos

www.diskcook.com.br | 4003 2665

O Bar do Alemão By Herbert é o 1º entre os mais de 60 restaurantes em vender o formato "Delivery". O Parmegiana está em 1º lugar, conforme mostra a página "Top 5".

H



O custo baixo de investimento, grande rentabilidade e praticidade incentivaram grandes ícones do mercado gastronômico a criarem sua versão Delivery.

Com a mesma qualidade e tradição dos seus restaurantes, o Bar do Alemão apresenta o formato DELIVERY para a cidade de São Paulo, abrindo possibilidades de novos investidores.

Novo formato



H



Visão

Criar um modelo de negócio escalável de serviço de entrega de Parmegiana com atuação na cidade de São Paulo e região do ABC, com exclusividade para o investidor.

Missão

Preparar e fornecer o melhor e mais famoso Filé à Parmegiana do Brasil com o melhor serviço de entrega.

Valores

Desenvolver e valorizar nossos funcionários e fornecedores parceiros, com foco em resultados e excelência na elaboração dos nossos pratos.

Novo formato



H



Descrição da empresa

O Bar do Alemão foi fundado em 1902, na cidade de Itu por Max Steiner. Desde então, a família Steiner apresentou ao público receitas especiais do universo alemão e a famoso Filé à Parmegiana.

Um século depois e com mais de 15 unidades no Estado de São Paulo, o bisneto do criador e restauranter Herbert Steiner lança o BAR DO ALEMÃO von HERBERT para atender as principais capitais do País. Este projeto foi criado para atender duas crescentes demandas: alimentação fora do lar e serviço de entrega (delivery).

Novo formato



H



Alimentação Fora do Lar

Recente pesquisa do IBGE revela que entre as grandes regiões, a Sudeste é onde mais se gasta com alimentação fora do domicílio 26,91%, do orçamento. Seguido pelo Nordeste, que hoje representa 19,52% e pelo Norte, 19,10%.

Na média do país, a maior parte da despesa com alimentação fora do domicílio destina-se a almoço e jantar (10,05% do total gasto com alimentos), e em seguida, a lanches (3,81%) e cervejas, chopes e outras bebidas alcoólicas (3,34%). A família brasileira gasta o dobro com bebidas alcoólicas fora de casa do que em casa. Classe de rendimentos mais altos (acima de R\$ 4.000,00) tem despesa média de R\$ 662,72 com este item, sendo 62,95% para alimentação no domicílio e 37,05% para alimentação fora.



O formato do projeto envolvendo restaurante e pontos de delivery aumentam a abrangência do serviço de entrega e ampliam as faixas de público alvo, que vão desde a renda B2, que são atendidos principalmente pelo serviço de entrega, até A++, que podem ser atendidos pelo serviço de entrega e no Ponto Boutique, onde encontrará um ambiente diferenciado com atendimento e produto de qualidade.

Esta faixa de renda (B2 até A++) representam mais de 45% de todos os domicílios da capital e aproximadamente 5,4 milhões de habitantes.

Região / Público de atuação



H



Oportunidades de negócios

Econômico: a atual situação econômica do País, com alto índice de desemprego e redução do poder de compra dos consumidores gera oportunidade para o delivery, pois parte dos consumidores acostumados com a praticidade da alimentação fora do lar migram para o serviço de entrega. Segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), no ano passado, o setor de delivery teve faturamento de R\$ 9,5 bilhões no país. O número representa crescimento de 12,5% em relação ao ano anterior, quando a modalidade movimentou R\$ 8 bilhões.

Social: a falta de segurança, principalmente nas grandes capitais, inibe parte dos consumidores a frequentar ambientes externos, o serviço de delivery também atende esta faixa de consumidores.

Abrangência de Atendimento: A região de abrangência do atendimento é sem dúvida a maior oportunidade deste projeto.

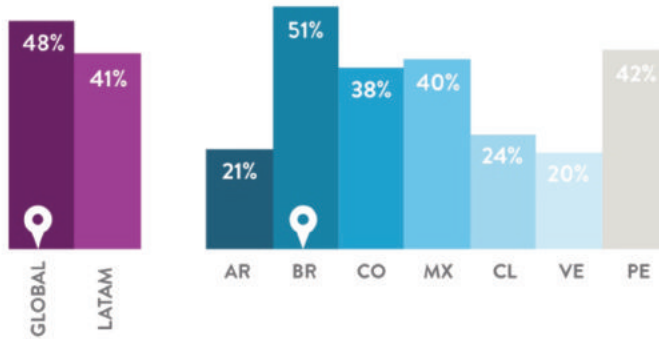


H



DEVO FICAR, OU DEVO IR (COMER FORA)?

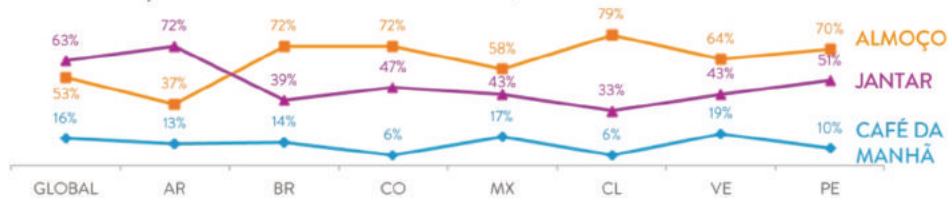
LATINOS PREFEREM PRINCIPALMENTE AS REFEIÇÕES EM CASA, MAS QUANTOS SAEM MAIS DE UMA VEZ OU DUAS VEZES POR SEMANA?



Uma pesquisa recente do Nielsen [1], que compara os consumidores que fazem suas refeições fora do lar mais de uma ou duas vezes por semana, revela que o Brasil está acima da média mundial com 51% da população.

GRANDE APETITE PARA COMER FORA DE CASA

LATINOS ALMOÇAM PRINCIPALMENTE FORA DE CASA, A NECESSIDADE É SOBRE COMODIDADE



Fonte: Estudo Global da Nielsen sobre O que há em nossa comida e em nossa mente?

Ainda segundo esta pesquisa, a comodidade é o principal fator para este alto índice e dentre os que fazem suas refeições fora do lar, 72% almoçam e 39% jantam fora.



ESTADÃO POLÍTICA | ECONOMIA | ESPORTES | LINK | PME | JORNAL DO CARRO | OPINIÃO | ACERVO | RÁDI

ESTADÃO PME

PEQUENAS E MÉDIAS EMPRESAS

INFORMAÇÃO BLOG DO EMPREENDEDOR EVENTOS PME PRÊMIO ESTADÃO PME SERVIÇOS PLANE

• Últimas notícias • Casos de Sucesso • Rádio PME • TV PME

ESTADÃO PME » INFORMAÇÃO » NOTÍCIAS

Delivery de comida movimentará R\$ 9 bilhões em 2015

Característica do serviço garante oportunidades, mas empreendedor tem de cuidar da logística a fim de manter a clientela

PME Alerta Compartilhar 4 Tw G+1 3

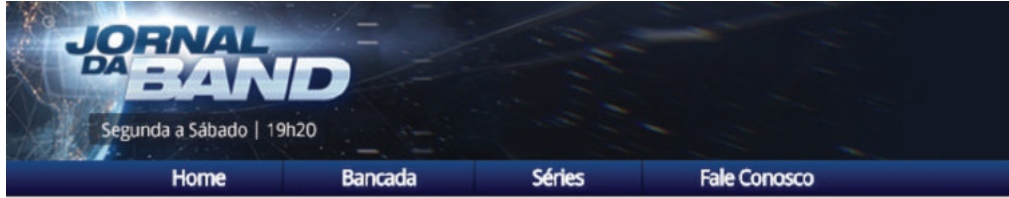
GISELE TAMAMAR, ESTADÃO PME

Trânsito, filas, falta de vagas para estacionar, tempo escasso e a busca por comodidade e praticidade fazem do delivery um serviço cada vez mais atraente para o consumidor e,

Notícia sobre a previsão de venda do delivery para o ano de 2015.

Novo formato

H



Delivery de comida fatura na crise

Terça-Feira, 29 de Março de 2016

[Tweeter](#) [Recomendar 10](#) [G+](#) [0](#)



O setor de alimentação delivery consegue contornar a crise e crescer. A entrega rápida de comida em domicílios foga os clientes pelo estômago e pela comodidade. Veja todos os vídeos do [Jornal](#)

Matéria do Jornal da Band que indica faturamento maior do delivery de comida.

Novo formato

H



[globo.com](#) | [g1](#) | [globoesporte](#) | [gshow](#) | [famosos & etc](#) | [videos](#)

≡ MENU

G1

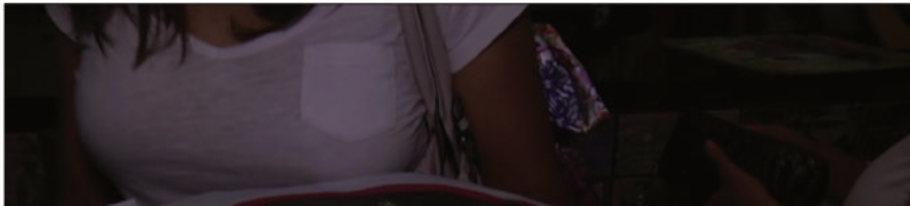
BOM DIA BRASIL

Edição do dia 07/04/2016

07/04/2016 10h17 - Atualizado em 07/04/2016 10h17

Comércio com delivery consegue driblar a crise e aumenta faturamento

Cliente em busca de economia está movimentando bares e restaurantes que entregam comida em casa. Setor cresceu 12,5%, mais que a inflação.



Nosso
o e

Bom D
veja tudo so

Alexandre

Reportagem sobre o formato Delivery, comércio que passou isento pelos períodos Difíceis).

Novo formato

H



*Cardápio
do delivery*

H

Saladas

Salada Alemã (2 a 3 pessoas)

(Batatas com molho de maionese, frios, salsicha e patê de vitela)



Salada Campestre

(Alface, tomate em tiras, cenoura ralada, palmito picado, batatas palha e molho mostarda)



Filé a Parmegiana

Além de ser o carro-chefe e o prato mais pedido dos restaurantes do Bar do Alemão, o Filé a Parmegiana é ideal para o formato DELIVERY:

- viaja bem, sem desmontar ou perder sua característica original;
- chega ainda quente, por conta do molho fresco;
- não há perda de qualidade se consumido horas depois ou no dia seguinte.

Cardápio



delivery
H



Filé Mignon Frango Berinjela



Filé à Parmegiana (4 a 5 pessoas)
Acompanha arroz branco e fritas

Filé à Parmegiana (2 a 3 pessoas)
Acompanha arroz branco e fritas

Filé à Parmegiana Individual
Acompanha arroz branco e fritas

Cardápio

H



Filé Mignon

Filé Chateaubriant (2 pessoas)

Ao molho madeira, com champignon. Acompanha arroz e purê de batatas

Filé Alemão (2 pessoas)

Grelhado, recheado com presunto, queijo e tomate. Acompanha batata soubé e risoto



Pratos típicos

Salsichão a Frankfurt (individual)

(Salsichão grelhado, coberto com queijo prato e bacon, salada de batatas e chucrutes)



Kassler (2 pessoas)

(Costela de porco grelhada, purê de ervilhas, batatas cozidas, chucrute e linguiça branca)

Eisbein Cozido e Pururuca

(Joelho de Porco, purê de ervilha, batatas cozidas, linguiça branca chucrute, e cebola tirolesa)

Goulach com Batata Rosti

Aves

Peito de frango à Parmegiana
Individual (1 ou 2 pessoas)



Frango à Moda



Peixes

Peixe à Belle Meunière (2 pessoas)

(Filet de abadejo grelhado, molho de manteiga com alcaparras, salsa, camarão e champignon. Acompanha batatas cozidas)



Peixe à Moda

(Filé de peixe a dorê, molho de tom: cebolas e camarões. Acompanha arroz a grega)



Sobremesas

Apfelstrudel

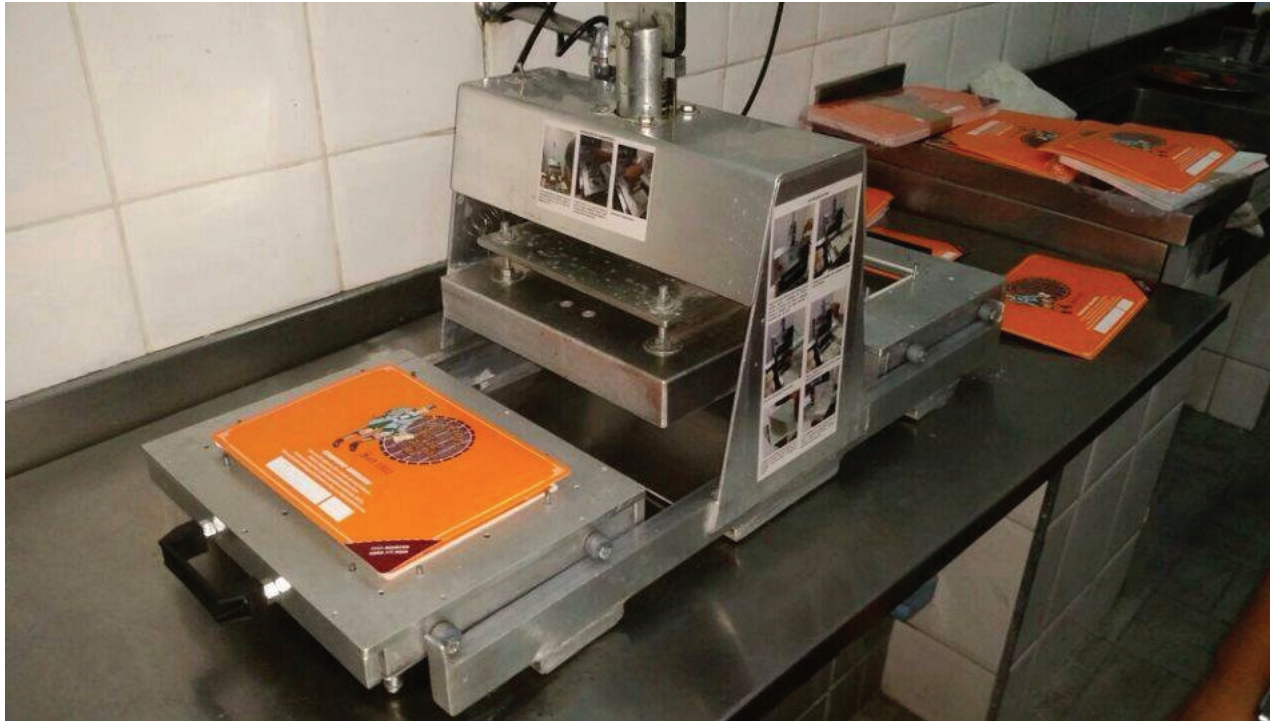


Pudim de leite

Torta de coco caseira

(receita exclusiva da nossa confeitaria)





Estrutura

A estrutura para a preparação e entrega dos pratos do formato delivery já foi pensada e planejada pelo Bar do Alemão - Steiner, em razão da experiência e anos de 'know-how' trabalhando nesse formato. Entre os destaques, uma embaladora que permite o fechamento ideal e preciso da embalagem com a comida.



As embalagens do formato DELIVERY são exclusivas para o Bar do Alemão - Steiner e criadas para garantir as características únicas dos pratos consagrados. O Filé a Parmegiana conta com uma embalagem específica que mantém todo o sabor e temperatura, permitindo ainda voltar para o forno.



H