



VI FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TRINDADE

Avaliação Pós-Evento
EXPOSITORES

GOVERNO ESTADUAL

José Eliton de Figuerêdo Júnior
Governador do Estado de Goiás

AGÊNCIA ESTADUAL DE TURISMO – GOIÁS TURISMO

Presidente

Rafael Bastos Lousa Vieira

Chefe de Gabinete

Frederico Michell Feliciano

Diretora de Gestão Planejamento e Finanças
Alessandra Lopes Braga de Resende

DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DE PESQUISAS TURÍSTICAS E EVENTOS

João Bittencourt Lino

Diretor de Desenvolvimento, Pesquisa Turística e Eventos

Marco Emiliano Macedo Pádua

Gerente de Projetos, Pesquisa e Produtos Turísticos.

Giovanna Adriana Tavares Gomes

Coordenadora do Observatório do Turismo do Estado de Goiás

Rafael de Araújo Rosa

Técnico em Estatística Responsável

Estagiários

Evelyn Cristina Ribeiro Bucar

Rosimeire Pereira da Costa

Solange Pereira Silva

Coordenadores de Pesquisa de Campo

Giovanna Adriana Tavares Gomes

Rafael de Araújo Rosa

Pesquisadores

Bolsistas da OVG

Relatório Técnico

Giovanna Adriana Tavares Gomes

Rosimeire Pereira da Costa

A seguir avaliação com expositores – pós evento.

Tabela 1: Participou de todas as capacitações prévias ao evento?

| | Respondentes | % |
|--------------|--------------|---------------|
| Sim | 14 | 87,5% |
| Não | 2 | 12,5% |
| Total | 16 | 100,0% |

Gráfico 1: Participou de todas as capacitações prévias ao evento?

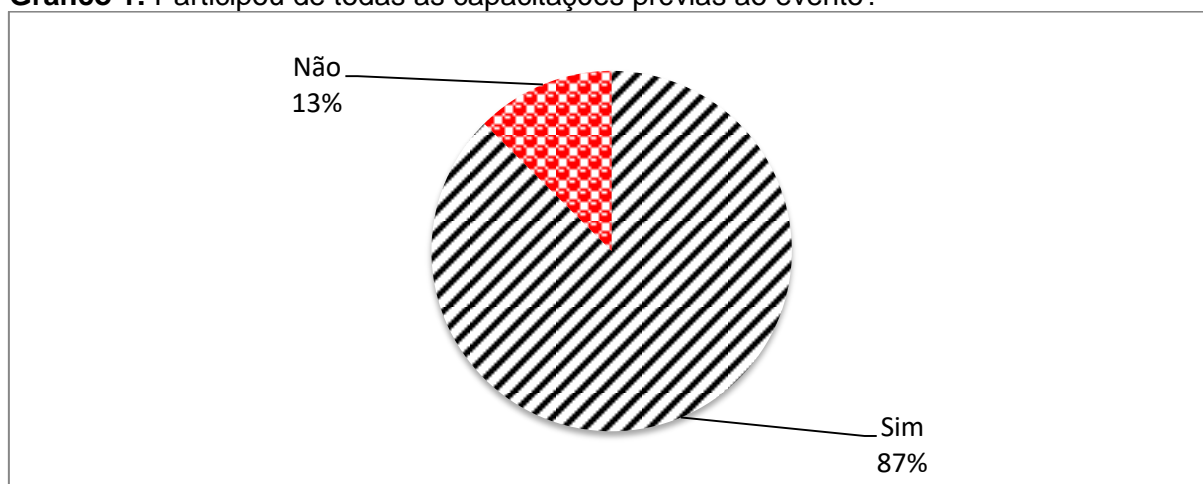


Tabela 2: Se não participou de todas as capacitações prévias, por quê?

| | Respondentes | % |
|---------------------------|--------------|---------------|
| Trabalho no mesmo horário | 1 | 50,0% |
| Não fui convidada | 1 | 50,0% |
| Total | 2 | 100,0% |

Tabela 3: O que achou do curso de capacitação de pratos derivados da mandioca?

| | Respondentes | % |
|--------------|--------------|---------------|
| Ótimo | 12 | 85,7% |
| Regular | 2 | 14,3% |
| Total | 14 | 100,0% |

Gráfico 2: O que achou do curso de capacitação de pratos derivados da mandioca?

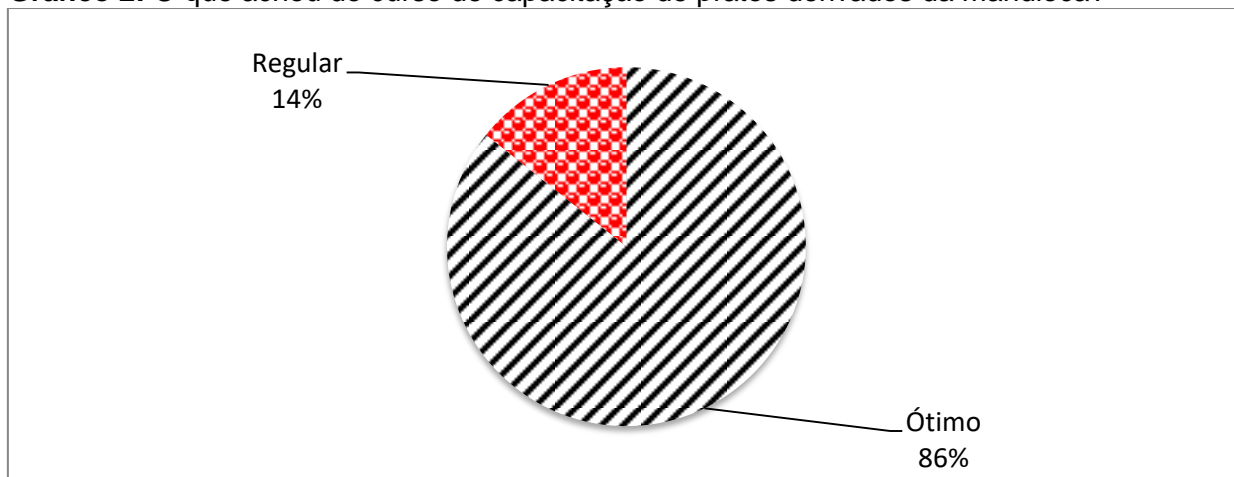


Tabela 4: Gostaria de sugerir algo em relação às capacitações?

| | Respondentes | % |
|--------------|--------------|---------------|
| Não | 9 | 64,3% |
| Sim | 5 | 35,7% |
| Total | 14 | 100,0% |

Tabela 5: Se sim, o que gostaria de sugerir?

| | Respondentes | % |
|--|--------------|---------------|
| É ruim ser o dia todo | 1 | 20,0% |
| Os chefes não orientaram muito no dia da apresentação dos pratos | 1 | 20,0% |
| Poderia dar um curso mais geral | 1 | 20,0% |
| Receitas novas | 1 | 20,0% |
| Ter receitas diferentes (melhores que o Senac) | 1 | 20,0% |
| Total | 5 | 100,0% |

Tabela 6: Você acha que a locação do seu estande influencia na venda do produto?

| | Respondentes | % |
|--------------|--------------|---------------|
| Sim | 12 | 75,0% |
| Não | 4 | 25,0% |
| Total | 16 | 100,0% |

Gráfico 3: Você acha que a locação do seu stand influencia na venda do produto?

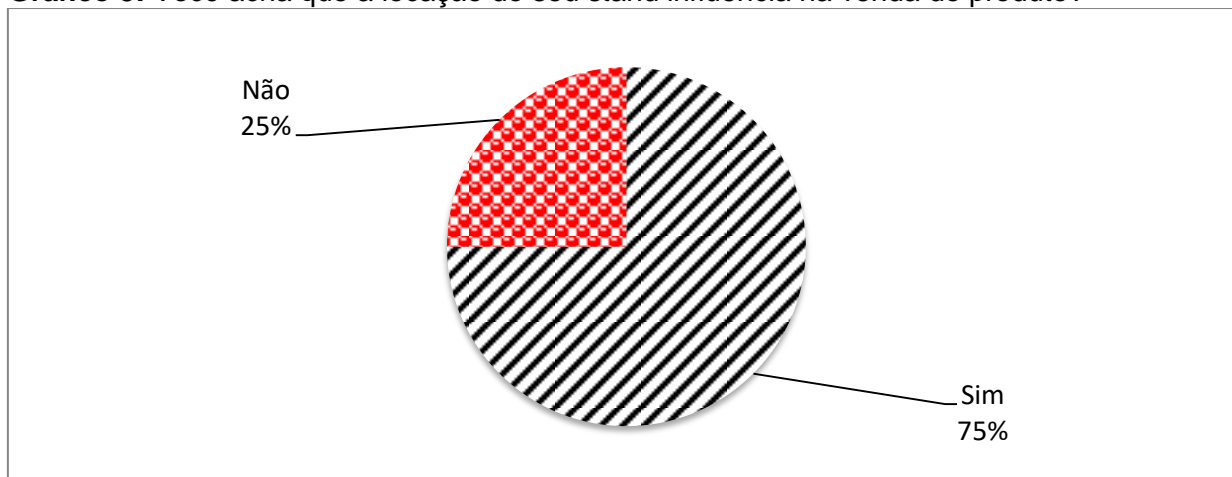


Tabela 7: Se sim, por quê?

| | Respondentes | % |
|---|--------------|---------------|
| Ficamos afastados da bebida | 1 | 8,3% |
| Por causa da bebida | 1 | 8,3% |
| Perto da bebida | 1 | 8,3% |
| Gostaria de ter ficado próximo do bar | 1 | 8,3% |
| Quem fica mais próximo do palco vende mais | 1 | 8,3% |
| Deveria ter 2 bares, quem fica perto do bar, vende mais | 1 | 8,3% |
| O grupo do lado direito do acesso vende mais, poderia ser por sorteio | 1 | 8,3% |
| Não Respondeu | 5 | 41,7% |
| Total | 12 | 100,0% |

Tabela 8: Você acha que o evento foi lucrativo?

| | Respondentes | % |
|--------------|--------------|---------------|
| Sim | 16 | 100,0% |
| Total | 16 | 100,0% |

Tabela 9: Porque você acha que acaba a comida antes das 22hs em vários expositores?

| | Respondentes |
|--|--------------|
| Pessoal traz pouco | 1 |
| São os melhores pratos que sempre acabam | 1 |
| Por falta de programação | 1 |
| Depende da quantidade dos pratos, as quantidades são diferentes, pratos maiores vende menos, fica complicado | 1 |
| Ainda não acabou tudo a segunda opção como o cardápio, o primeiro sempre acaba | 1 |
| A maioria do pessoal come muito e vem muitas pessoas | 1 |
| Falta de preparo, a expectativa foi a de que os shows ajudariam | 1 |

| | |
|--|-----------|
| Por causa do público, não tem como saber | 1 |
| Ficamos com medo por causa da divulgação, sempre estamos pessimistas, mandioca perde fácil | 1 |
| Questão do medo de vir e não vender, ter estoque | 1 |
| Fomos até que preparados, mas foram muito mais pessoas, e tem produtos que são feitos no dia, não conseguimos fabricar em larga escala | 1 |
| Se fosse avisado antes, poderíamos nos preparar antes | 1 |
| Muita gente junta, o show é bom e o pessoal fica | 1 |
| Muita gente sempre e mais gente | 1 |
| Total | 14 |

Tabela 10: Você acha as regras de participação no evento bem claras?

| | Respondentes | % |
|--------------|--------------|---------------|
| Sim | 16 | 100,0% |
| Total | 16 | 100,0% |

Tabela 11: Você concorda com essas regras e normas?

| | Respondentes | % |
|-----------------------|--------------|---------------|
| Concordo | 7 | 43,8% |
| Concordo parcialmente | 6 | 37,5% |
| Não concordo | 3 | 18,8% |
| Total | 16 | 100,0% |

Tabela 12: Se concorda parcialmente, por quê?

| | Respondentes | % |
|---|--------------|---------------|
| Depende de quais regras | 1 | 16,7% |
| Depende, as vasilhas de barro tem que planejar melhor | 1 | 16,7% |
| Mas depende, os cursos são complicados e demandam muito tempo | 1 | 16,7% |
| Mas os pratos de barro não | 1 | 16,7% |
| Mas teve gente que não cumpriu, fica desleal, As vasilhas de barro complica | 1 | 16,7% |
| Tem que exigir mais dos participantes | 1 | 16,7% |
| Total | 6 | 100,0% |

Tabela 13: Se não concorda, por quê?

| | Respondentes | % |
|--|--------------|---------------|
| Foi colocado o edital e eles não deram preferência para quem já participou, e a qualidade do produto que manda | 1 | 33,3% |
| Obrigação da venda no pote de barro | 1 | 33,3% |
| Porque avisa em cima da hora | 1 | 33,3% |
| Total | 3 | 100,0% |

Avaliações

Tabela 14: Avaliação do evento Festival Gastronômico de Trindade pelo Expositor.

| | Ruim | Regular | Bom | Ótimo | Nota Média |
|---------------------------------|--------|---------|--------|--------|-------------|
| Divulgação prévia do evento | 33,33% | 20,00% | 20,00% | 26,67% | 2,40 |
| Cardápio coletivo do evento | 12,50% | 18,75% | 43,75% | 25,00% | 2,81 |
| Uniforme do evento | 0,00% | 0,00% | 31,25% | 68,75% | 3,69 |
| Estrutura do evento | 0,00% | 12,50% | 18,75% | 68,75% | 3,56 |
| Decoração do evento | 6,25% | 6,25% | 12,50% | 75,00% | 3,56 |
| Programação artística do evento | 0,00% | 12,50% | 12,50% | 75,00% | 3,63 |
| Público do evento | 0,00% | 0,00% | 25,00% | 75,00% | 3,75 |
| Estande (palletes e piso) | 6,25% | 12,50% | 18,75% | 62,50% | 3,38 |
| Nota Média Geral | | | | | 3,35 |

Obs. As notas da avaliação variam entre 1 e 4, sendo: (1) Ruim, (2) Razoável, (3) Bom e (4) Ótimo.

Gráfico 4: Avaliação do evento Festival Gastronômico de Trindade pelo Expositor.



Tabela 15: Elogios, críticas e sugestões dos expositores sobre os itens avaliados do evento Festival Gastronômico de Trindade.

| Item Avaliado | Comentário | Respondentes |
|-----------------------------|--|--------------|
| Divulgação prévia do evento | Ajudou muito | 1 |
| | O material tinha que sair antes | 1 |
| | Foi muito em cima da hora, não tinha panfletos | 1 |
| Total | | 3 |
| Cardápio coletivo do evento | Poderia se antecipado | 1 |
| | Mas tem que ter o segundo prato | 1 |
| Total | | 2 |
| Uniforme do evento | Poderia melhorar a cor | 1 |
| | A touca poderia ter a logomarca | 1 |

| | | |
|---------------------------------|--|----------|
| Total | | 2 |
| Estrutura do evento | Ter mais mesas e cadeiras, Barraca de bebida oposto ao palco | 1 |
| | Melhorou muito | 1 |
| Total | | 2 |
| Decoração do evento | Foi boa a variação | 1 |
| | Foi constrangedor não poder levar a decoração, funcionários sem educação | 1 |
| Total | | 2 |
| Programação artística do evento | Desse ano foi a melhor de todas | 1 |
| Total | | 1 |
| Público do evento | Sábado era para ter mais gente | 1 |
| Total | | 1 |
| Estande (palletes e piso) | Poderia ter mais espaço | 1 |
| | Poderia ser maior | 1 |
| | Tem que se maior, o piso ficou muito ruim | 1 |
| | Espaço maior | 1 |
| | O piso é meio fraco, poderia ser mais firme | 1 |
| Total | | 5 |

Tabela 16: Avaliação da atuação dos organizadores, dos parceiros e dos envolvidos.

| | Ruim | Regular | Bom | Ótimo | Média |
|--|-------|---------|--------|--------|-------------|
| Prefeitura - Equipe da Secretaria de Turismo | 0,00% | 0,00% | 43,75% | 56,25% | 3,56 |
| Sebrae - Consultoria Técnica Priscila Guaiba | 0,00% | 0,00% | 25,00% | 75,00% | 3,75 |
| Senar - Instrutora Culinária Lorena Corrêa | 0,00% | 12,50% | 18,75% | 68,75% | 3,56 |
| Nota Média Geral | | | | | 3,63 |

Gráfico 5: Avaliação da atuação dos organizadores, dos parceiros e dos envolvidos.

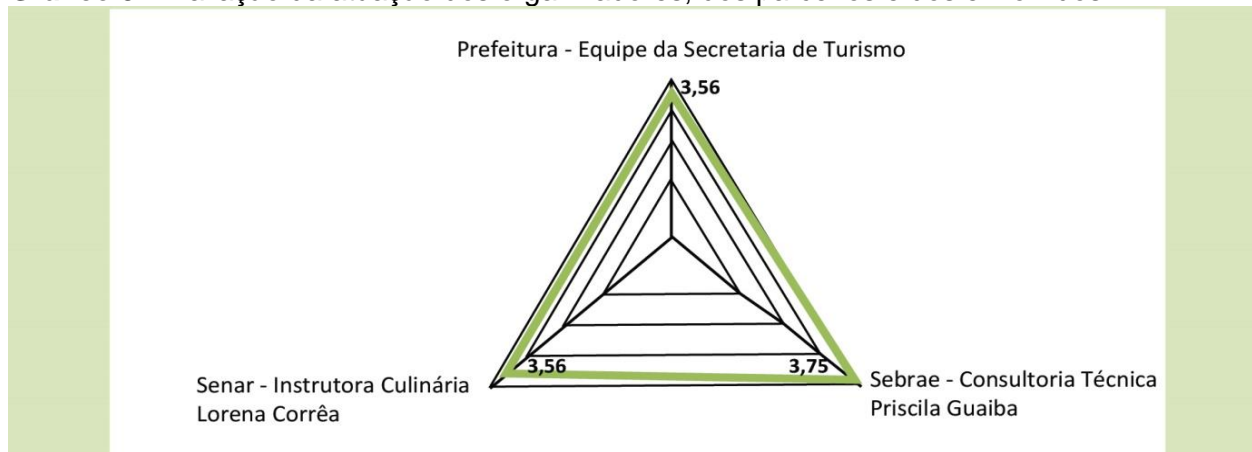


Tabela 17: Quais dessas instituições te influenciaram positivamente?

| | Respondentes | % |
|----------------------------------|--------------|---------------|
| Sebrae | 5 | 31,3% |
| As três | 4 | 25,0% |
| Normal | 2 | 12,5% |
| Senar | 2 | 12,5% |
| Prefeitura | 1 | 6,3% |
| Não tem como dizer, é uma equipe | 1 | 6,3% |
| Não Respondeu | 1 | 6,3% |
| Total | 16 | 100,0% |

Tabela 18: De que forma essas instituições te influenciaram?

| | Respondentes | % |
|--|--------------|---------------|
| Instrutora muito presente, se desdobrou, fez de tudo | 1 | 6,3% |
| A preparação | 1 | 6,3% |
| Coisas que não foram repassadas pela prefeitura, o Sebrae repassou | 1 | 6,3% |
| Organização, atenção em todos os detalhes | 1 | 6,3% |
| Não Respondeu | 12 | 75,0% |
| Total | 16 | 100,0% |

Pratos e Bebidas

Tabela 19: Quantidade de pratos vendidos por dia de evento.

| Prato | Dia do Evento | Total de Pratos Vendidos | Barracas Incluídas | Nº de Pratos Médio Vendidos por Barraca |
|----------------------|---------------|--------------------------|--------------------|---|
| Prato Principal | Primeiro dia | 1758 | 14 | 125,57 |
| | Segundo dia | 2451 | 14 | 175,07 |
| | Terceiro dia | 2108 | 13 | 162,15 |
| Total (Geral) | | 6317 | 41 | 154,07 |
| Segundo Prato | Primeiro dia | 1220 | 12 | 101,67 |
| | Segundo dia | 1585 | 14 | 113,21 |
| | Terceiro dia | 1551 | 12 | 129,25 |
| Total (Geral) | | 4356 | 38 | 114,63 |

Obs: O valor 41 e 38 seriam a soma da quantidade de barracas que participaram nos três dias do evento. No que se refere à média geral dos pratos vendidos por dia o cálculo foi feito da seguinte forma: Total de pratos vendidos nos três dias de evento ÷ pela soma da quantidade de barracas que participaram os três dias.

Tabela 20: Quantidade de bebidas vendidas por dia de evento.

| Dia do Evento | Bebida | Quantidades Vendidas |
|---------------|--------------|----------------------|
| Primeiro Dia | Cerveja | 180 |
| | Refrigerante | 30 |
| | Água | 10 |
| Total | | 220 |
| Segundo Dia | Cerveja | 350 |
| | Refrigerante | 60 |
| | Água | 30 |
| Total | | 440 |
| Terceiro Dia | Cerveja | 100 |
| | Refrigerante | 30 |
| | Água | 10 |
| Total | | 140 |

Obs: O valor 220, 440 e 140 seria a quantidade total de bebidas vendidas respectivamente no primeiro, segundo e terceiro dia.

Autoavaliação

Tabela 21: Você gosta de ser expositor?

| | Respondentes | % |
|--------------|--------------|---------------|
| Sim | 16 | 100,0% |
| Total | 16 | 100,0% |

Tabela 22: Se sim, por quê?

| | Respondentes | % |
|---|--------------|---------------|
| Além dos cursos e aprendizado, o lucro | 1 | 6,3% |
| Contato com o público, Servir as famílias, Fazer o que gosta | 1 | 6,3% |
| Divulgar mais o meu trabalho | 1 | 6,3% |
| Divulgar o meu estabelecimento | 1 | 6,3% |
| Divulgar o restaurante | 1 | 6,3% |
| É bom ajudar as pessoas | 1 | 6,3% |
| É bom está no meio do público e apresentar os produtos | 1 | 6,3% |
| É uma sequência do meu trabalho, é bom o evento | 1 | 6,3% |
| Eu gosto do que eu faço, é bom estar no meio do povo | 1 | 6,3% |
| Integração da comunidade | 1 | 6,3% |
| Os produtos ficam bem conhecidos | 1 | 6,3% |
| Pela divulgação do trabalho, da comida | 1 | 6,3% |
| Pelo lucro, ajuda bastante | 1 | 6,3% |
| Por ser um obra social e muito gratificante | 1 | 6,3% |
| Ter um "A" a mais no lucro | 1 | 6,3% |
| Não Respondeu | 1 | 6,3% |
| Total | 16 | 100,0% |

Tabela 23: Qual o seu ponto forte como Expositor?

| | Respondentes | % |
|--------------------------------|--------------|---------------|
| Sempre está com o público | 1 | 6,3% |
| Obra social | 1 | 6,3% |
| Carne de porco na lata | 1 | 6,3% |
| Vendo bem | 1 | 6,3% |
| Comida (croquete) | 1 | 6,3% |
| Qualidade do produto | 1 | 6,3% |
| Crepe e suco | 1 | 6,3% |
| Sou boa no que faço | 1 | 6,3% |
| Divulgação | 1 | 6,3% |
| A inovação do doce de mandioca | 1 | 6,3% |
| Molho | 1 | 6,3% |
| Não Respondeu | 5 | 31,3% |
| Total | 16 | 100,0% |

Expectativas

Tabela 24: O que mais gosta no evento como um todo?

| | Respondentes | % |
|------------------------------|--------------|---------------|
| De tudo | 3 | 18,8% |
| Show de sexta | 2 | 12,5% |
| Ponto de encontro com amigos | 1 | 6,3% |
| Show, tudo | 1 | 6,3% |
| Tudo, organização, estrutura | 1 | 6,3% |
| Show | 1 | 6,3% |
| Evento todo | 1 | 6,3% |
| Show sexta | 1 | 6,3% |
| Movimento | 1 | 6,3% |
| Tudo muito bom | 1 | 6,3% |
| Música | 1 | 6,3% |
| Cursos | 1 | 6,3% |
| O todo | 1 | 6,3% |
| Total | 16 | 100,0% |

Tabela 25: O que menos gosta no evento como um todo?

| | Respondentes | % |
|----------------------------|--------------|-------|
| Nada | 6 | 37,5% |
| Poucas mesas | 1 | 6,3% |
| Horário de término do show | 1 | 6,3% |
| A divulgação | 1 | 6,3% |

| | | |
|---|-----------|---------------|
| As vasilhas de última hora ficaram difíceis | 1 | 6,3% |
| Antecipar a limpeza de montagem do primeiro dia | 1 | 6,3% |
| Localização do bar | 1 | 6,3% |
| Chuva alagou tudo | 1 | 6,3% |
| Tempo é curto | 1 | 6,3% |
| Desgaste com os funcionários da prefeitura, com os enfeites | 1 | 6,3% |
| Forma de conduzir as localização dos stands | 1 | 6,3% |
| Total | 16 | 100,0% |

Tabela 26: Gostaria de permanecer como expositor nos próximos anos?

| | Respondentes | % |
|--------------|--------------|---------------|
| Sim | 16 | 100,0% |
| Total | 16 | 100,0% |

Tabela 27: No que você poderá melhorar para o evento do ano que vem?

| | Respondentes | % |
|--------------------------------------|--------------|---------------|
| Ampliar os stands, mais caixas | 1 | 6,3% |
| Aumentar a quantidade das porções | 1 | 6,3% |
| Cardápio e divulgação | 1 | 6,3% |
| Expandir o negócio | 1 | 6,3% |
| Inovar novamente nos doces | 1 | 6,3% |
| Maior quantidade do produto | 1 | 6,3% |
| Nada | 1 | 6,3% |
| Prepararia mais produtos | 1 | 6,3% |
| Produção maior | 1 | 6,3% |
| Qualidade | 1 | 6,3% |
| Tamanho da porção, Apresentação | 1 | 6,3% |
| Ter as vasilhas de barro até o final | 1 | 6,3% |
| Terei mais pratos | 1 | 6,3% |
| Trazer mais pratos | 1 | 6,3% |
| Trazer mais produtos | 1 | 6,3% |
| Não Respondeu | 1 | 6,3% |
| Total | 16 | 100,0% |

Tabela 28: No que nós poderíamos melhorar para o evento ser melhor ainda no ano que vem?

| | Respondentes | % |
|-----------------------------|--------------|-------|
| Nada | 5 | 31,3% |
| Divulgação | 2 | 12,5% |
| Sorteio | 1 | 6,3% |
| Preparar antes, Tempo curto | 1 | 6,3% |

| | | |
|---------------------------------------|-----------|---------------|
| Tempo | 1 | 6,3% |
| Manter o mesmo pessoal da organização | 1 | 6,3% |
| Antecipar cursos e divulgação | 1 | 6,3% |
| Não Responderam | 4 | 25,0% |
| Total | 16 | 100,0% |

Elogios, críticas e sugestão dos respondentes.

Tabela 29: Elogios

| Elogios | Respondentes |
|--------------|--------------|
| Excelente | 1 |
| Tudo ótimo | 1 |
| Total | 2 |

Tabela 30: Críticas

| Críticas | Respondentes |
|---|--------------|
| As vasilhas de barro são boas mais não conseguem entregar | 1 |
| Divulgação péssima, muito burocracia para participar, precisa de mais lugares para sentar e banheiros | 1 |
| O espaço está pequeno para o evento | 1 |
| Tempo muito curto entre o contato e o curso | 1 |
| Total | 4 |

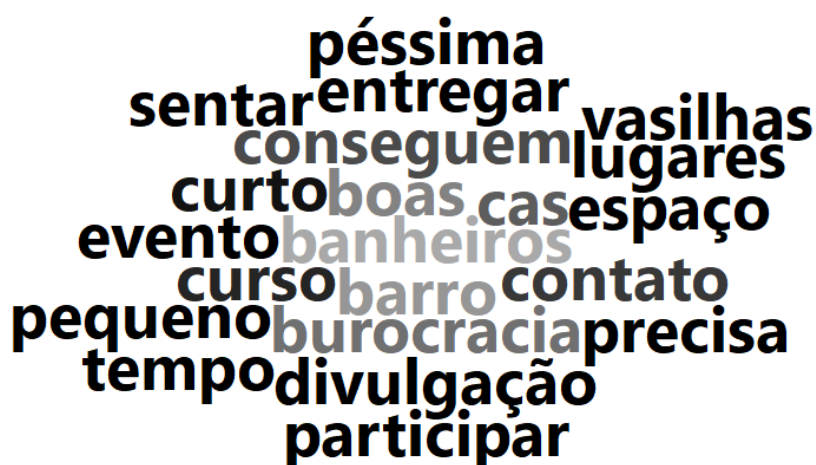
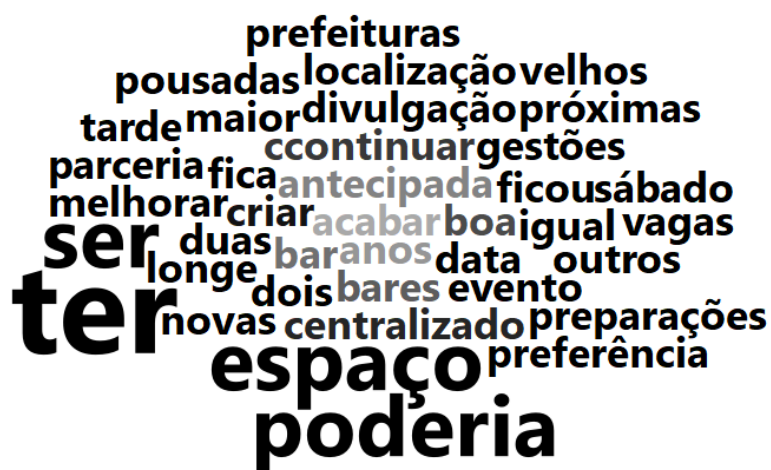


Tabela 31: Sugestões

| Sugestões | Respondentes |
|---|--------------|
| Continuar com as próximas gestões | 1 |
| Criar novas vagas, Ter preferência para os mais velhos, Parceria entre prefeituras e pousadas | 1 |
| Divulgação tem que ser antecipada, espaço maior, dois bares, Fica longe | 1 |
| Melhorar a data do evento | 1 |
| No sábado poderia acabar mais tarde, O bar ser centralizado | 1 |
| Poderia ter mais espaço | 1 |
| Ter duas preparações igual os outros anos, Localização ficou boa | 1 |
| Total | 7 |



APÊNDICE / INSTRUMENTO DE PESQUISA

V FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TRINDADE AVALIAÇÃO PÓS-EVENTO 05/12/2017

- Você participou de todas as capacitações prévias ao evento? () Sim () Não Pq? _____
- O que achou do curso de Criação e finalização de pratos do Senac? () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
- O que achou do curso de Utilização da mandioca na alimentação do Senar? () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
- Gostaria de sugerir algo em relação as capacitações? _____
- O que achou da divulgação prévia do evento? () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
- O que achou do cardápio coletivo do evento? () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
- O que achou do uniforme do evento? () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
- O que achou da estrutura do evento? () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
- O que achou da decoração do evento? () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
- O que achou da programação artística do evento? () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
- O que achou do público do evento? () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
- O que achou do seu estande (paletes e piso)? () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
- Você acha que a localização do seu stand influencia na venda do produto? () Sim () Não Pq? _____
- Você vendeu tudo dos seus dois pratos todos os dias? () Sim () Não Pq? _____
- Você acha que o evento foi lucrativo? () Sim () Não Pq? _____
- Qual quantidade de pratos vendidos por dia de evento?

| | 1º Dia | 2º Dia | 3º Dia | Todos |
|-----------------|--------|--------|--------|-------|
| Prato principal | | | | |
| Segundo prato | | | | |
| Total | | | | |

- Porque você acha que acaba a comida antes das 22hs em vários expositores? _____
- Você acha as regras de participação no evento bem claras? () Sim () Não Pq? _____
- Você concorda com essas regras e normas? () Sim () Não Pq? _____
- Se não, com o que não concorda? _____
- Como foi a atuação dos organizadores, dos parceiros e dos envolvidos no Festival?

Prefeitura – Equipe da Sec. de Turismo () Ruim () Regular () Bom () Ótimo

Sebrae – Consultora Técnica Priscila Guaiba () Ruim () Regular () Bom () Ótimo

Senac – Instrutor Gastron. Gustavo Álvares () Ruim () Regular () Bom () Ótimo

Senar – Instrutora Culinária Lorena Corrêa () Ruim () Regular () Bom () Ótimo

Prefeitura – Equipe da Sec. de Educação () Ruim () Regular () Bom () Ótimo

- Alguma dessas instituições ou pessoas te impressionou positivamente? Como? _____

- Você gosta de ser Expositor no Festival? () Sim () Não Pq? _____
- Qual o seu ponto forte como Expositor? _____
- O que você mais gosta no evento como um todo? _____
- E o que você gosta menos? _____
- Gostaria de permanecer como expositor para os próximos anos?
- No que você poderá melhorar para o evento do ano que vem? _____
- No que nós poderíamos melhorar para o evento ser melhor ainda ano que vem? _____
- Alguma sugestão, reclamação, crítica ou elogio? _____

Obrigada pela sua participação!
Sua opinião é muito importante para o sucesso do Festival!!!