

Negócios & Carreiras

site: www.odia.com.br LIGUE E ANUNCIE: 2532-5000

ODIA | QUARTA-FEIRA, 9/11/2011

FOTO: PAULO ARAÚJO



Na unidade de Botafogo, os sócios Luiz Eduardo Jardim (E) e Fábio Righetti confirmam o crescimento do mercado de comidas congeladas. Hoje, a Deep Freeze possui quatro filiais

Congelados aquecidos

Aumento da renda das famílias e as dificuldades em conseguir mão de obra para trabalhos domésticos levam a aumento da procura pelos alimentos já prontos. Em quatro anos, as vendas já cresceram 253%

AURÉLIO GIMENEZ
aurélio.gimenez@odianet.com.br

congelados se concentra nos grandes centros urbanos.

Cerca de 80% da demanda estão nas classes sociais mais altas. Mas, com o aumento do poder aquisitivo de parte da população, esse tipo de alimento ganha cada vez mais espaço nos freezers das famílias brasileiras.

Parte do sucesso desse crescimento está, principalmente, na praticidade. Os alimentos já vêm cortados, limpos e

NÚMEROS

253%

Percentual de crescimento do mercado de alimentos congelados nos últimos quatro anos, segundo relatório do Instituto Nielsen. Aumento do poder aquisitivo das famílias é um dos fatores que favorecem o uso de congelados

pré-cozidos, bastando apenas fritá-los ou aquecê-los para depois consumir. Nos últimos quatro anos, a categoria de congelados chegou a crescer 253%, segundo relatório do Instituto Nielsen.

Esse aumento pode ser percebido pelo crescimento que ele proporciona em outros setores da economia, como o aumento gradativo das vendas de fornos de micro-ondas em todas as classes sociais.

Luiz Eduardo Jardim, um dos donos da Deep Freze, empresa especializada no alimento congelado, afirma que foi superado o preconceito de que comida congelada tem um gosto ruim. "Isso ficou no passado. Por meio de processos corretos de congelamento, mantemos a qualidade e o sabor original do alimento", destaca o empresário.

> Continua na página seguinte

2 NEGÓCIOS & CARREIRAS

QUARTA-FEIRA, 9/11/2011 | ODIÁ

ODIA | QUARTA-FEIRA, 9/11/2011

FOTO: PAULO ARAÚJO

Mercado exige conhecimento e atenção a normas

Especialista explica que investidor deve avaliar o tipo de cliente que pretende atingir, além de dar atenção às questões técnicas

Cordenadora de Projetos do Sebrae-Rio, Louise Nogueira confirma que o momento é propício para investir no ramo de alimentação congelada. Mas ela alerta que, para ingressar nesse segmento, é necessário que o micro ou pequeno empresário conheça bem o cliente que deseja conquistar.

Ela lembra que, cada vez mais, as pessoas preferem fazer suas refeições na rua. Ou seja, estão fugindo da cozinha. Seja pela dupla jornada da mulher ou falta de tempo.

"Então, facilitar a vida do cliente, oferecendo mais con-

ferto possível e praticidade na hora de cozinhar é o caminho natural para o uso de congelados", destaca Louise.

EMPRESAS FAMILIARES

Para investir no ramo, a coordenadora do Sebrae diz que é necessário tomar alguns cuidados iniciais. Entre eles, ela cita conhecer as normas do Ministério da Saúde, entender as técnicas de congelamento e estudar os insufláveis adequados, além de conhecer os gostos dos clientes.

Louise explica que há uma tendência forte por alimentação saudável. Para isso, ofere-

cer pratos que vão além dos tradicionais, com cardápios variados, é uma forma de fidelizar o cliente.

Se contar as grandes indústrias de alimentação, que comercializam nos grandes mercados os mais variados tipos de alimentos congelados, empresas familiares se consolidaram no ramo. Boa parte delas faz da propaganda boca a boca do cliente o principal marketing.

A Internet facilitou o acesso dos consumidores, já que muitas empresas não possuem pontos de venda. Venham por telefone e entregam.



Os pratos da Congelados da Sônia são preparados na fábrica de Benfica, com insumos calóricos e seguindo os padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde

NEGÓCIOS & CARREIRAS > 3

EXPANSÃO

Investimento para ter uma franquia da Deep Freze chega a R\$ 360 mil

■ Mesmo em expansão, investir no segmento de comida congelada não é para qualquer um. Com o objetivo de ampliar a marca da Deep Freze, por exemplo, os sócios oferecerão plano de franquia a interessados. Veja as condições iniciais:

■ Faturamento médio mensal estimado entre R\$ 40 mil e R\$ 100 mil

■ Margem de lucro média estimada entre 15% e 25% do faturamento bruto

■ Capital de giro e estoque inicial são estimados em R\$ 30 mil

■ A loja é entregue equipada e licenciada para a operação. O formato de loja e a operação são negociais com os franqueadores

NÚMEROS

R\$ 20

Preço médio cobrado por um prato individual de comida congelada nas principais empresas do segmento no Rio de Janeiro

10 MIL

Número de clientes cadastrados pela Sônia Congelados. Cerca de 10% deles estão em São Paulo. Já a Deep Freze possui uma produção média mensal de quatro mil refeições individuais

Tradição que passa de mãe para filhas

Pioneira em refeições light para emagrecimento saudável, a empresa Congelados da Sônia chega à segunda geração de administradores. Fundada por Sônia Carpegnani, com a ajuda do marido, hoje quem está assumindo as operações são as filhas Alessandra e Adriana.

Há 25 anos no mercado, a empresa começou num apartamento em Ipanema. Era resultado do desejo de Sônia de oferecer comida mais saudável. Na época, ela fazia paletas sobre reeducação alimentar.

A empresa cresceu e hoje possui uma fábrica em Benfica e atende a 10 mil clientes ativos em seus registros. Com cardápio de refeições com menos calorias em sua preparação, o preço médio dos pratos do Congelados da Sônia figura em torno de R\$ 13.

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim, a empresa se diferencia das demais por oferecer comida tradicional, apesar de também possuir pratos light. Segundo ele, as técnicas de congelamento utilizadas proporcionam boa aparência, gosto e, principalmente, preservam os valores nutricionais do alimento.

Entrega em domicílio, uma facilidade para o consumidor

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim, a empresa se diferencia das demais por oferecer comida tradicional, apesar de também possuir pratos light. Segundo ele, as técnicas de congelamento utilizadas proporcionam boa aparência, gosto e, principalmente, preservam os valores nutricionais do alimento.

Entrega em domicílio, uma facilidade para o consumidor

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim, a empresa se diferencia das demais por oferecer comida tradicional, apesar de também possuir pratos light. Segundo ele, as técnicas de congelamento utilizadas proporcionam boa aparência, gosto e, principalmente, preservam os valores nutricionais do alimento.

Entrega em domicílio, uma facilidade para o consumidor

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim, a empresa se diferencia das demais por oferecer comida tradicional, apesar de também possuir pratos light. Segundo ele, as técnicas de congelamento utilizadas proporcionam boa aparência, gosto e, principalmente, preservam os valores nutricionais do alimento.

Entrega em domicílio, uma facilidade para o consumidor

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim, a empresa se diferencia das demais por oferecer comida tradicional, apesar de também possuir pratos light. Segundo ele, as técnicas de congelamento utilizadas proporcionam boa aparência, gosto e, principalmente, preservam os valores nutricionais do alimento.

Entrega em domicílio, uma facilidade para o consumidor

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim, a empresa se diferencia das demais por oferecer comida tradicional, apesar de também possuir pratos light. Segundo ele, as técnicas de congelamento utilizadas proporcionam boa aparência, gosto e, principalmente, preservam os valores nutricionais do alimento.

Entrega em domicílio, uma facilidade para o consumidor

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim, a empresa se diferencia das demais por oferecer comida tradicional, apesar de também possuir pratos light. Segundo ele, as técnicas de congelamento utilizadas proporcionam boa aparência, gosto e, principalmente, preservam os valores nutricionais do alimento.

Entrega em domicílio, uma facilidade para o consumidor

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim, a empresa se diferencia das demais por oferecer comida tradicional, apesar de também possuir pratos light. Segundo ele, as técnicas de congelamento utilizadas proporcionam boa aparência, gosto e, principalmente, preservam os valores nutricionais do alimento.

Entrega em domicílio, uma facilidade para o consumidor

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim, a empresa se diferencia das demais por oferecer comida tradicional, apesar de também possuir pratos light. Segundo ele, as técnicas de congelamento utilizadas proporcionam boa aparência, gosto e, principalmente, preservam os valores nutricionais do alimento.

Entrega em domicílio, uma facilidade para o consumidor

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim, a empresa se diferencia das demais por oferecer comida tradicional, apesar de também possuir pratos light. Segundo ele, as técnicas de congelamento utilizadas proporcionam boa aparência, gosto e, principalmente, preservam os valores nutricionais do alimento.

Entrega em domicílio, uma facilidade para o consumidor

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim, a empresa se diferencia das demais por oferecer comida tradicional, apesar de também possuir pratos light. Segundo ele, as técnicas de congelamento utilizadas proporcionam boa aparência, gosto e, principalmente, preservam os valores nutricionais do alimento.

Entrega em domicílio, uma facilidade para o consumidor

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim, a empresa se diferencia das demais por oferecer comida tradicional, apesar de também possuir pratos light. Segundo ele, as técnicas de congelamento utilizadas proporcionam boa aparência, gosto e, principalmente, preservam os valores nutricionais do alimento.

Entrega em domicílio, uma facilidade para o consumidor

Uma das empresas mais duradouras no mercado, a Deep Freeze quer crescer ainda mais. Da fábrica e pequena loja no Tijuca, inaugurada em 1982, a empresa agora vai investir em franquias para divulgar ainda mais a marca.

A meta é ter 500 imigrantes de congelados. "Já temos três lojas nesse modelo. A mais recente foi inaugurada em Niterói, com um resultado bastante bom", diz o dono Luiz Eduardo Jardim, filho da fundadora da empresa.

Conforme Jardim