

Nova aposta nos congelados

Fim do racionamento dá fôlego à atividade, que ganha com segmentação

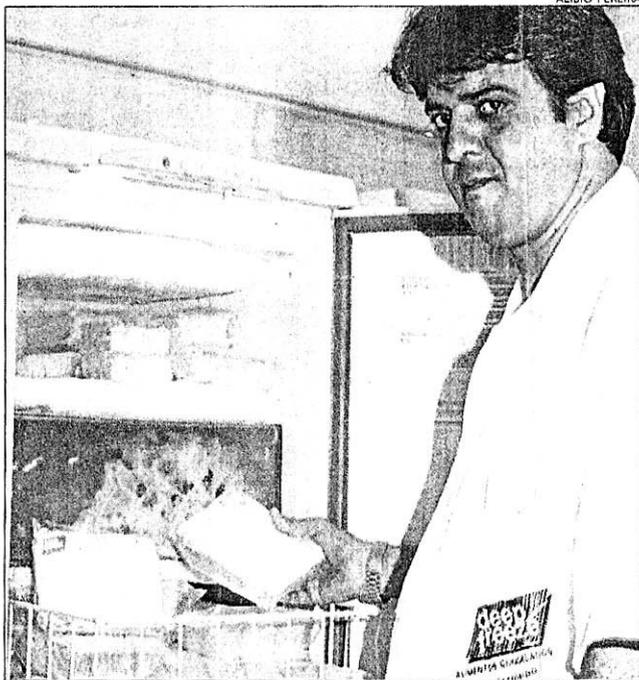
EDUARDO MARTINS

O racionamento de energia, que teve início no ano passado e só terminou em março deste ano, abalou a estrutura de diversos ramos da economia. Entre os mais afetados, encontra-se o de comidas congeladas. Muitos clientes deixaram de comprar, preferindo manter freezer e microondas desligados. Após a crise, as empresas do segmento calculam suas perdas e se preparam para a reaquecimento do mercado. Agora, o negócio de congelados voltou a ser uma opção atraente para quem quer investir no ramo alimentício.

O investimento inicial para a montagem de uma empresa de alimentos congelados varia de acordo com o equipamento usado na técnica de congelamento, variando entre R\$ 60 mil e R\$ 150 mil. Os utensílios básicos para começar o negócio são dois freezers (usando um para o congelamento e o outro para a estocagem), exaustor, forno e fogão industriais.

Recuperação

— No período do apagão a linha produção chegou a cair 50%. Mas, desde que terminou o racionamento, já houve uma recuperação de 10% nas vendas. Os clientes estão voltando aos poucos e a empresa está se recuperando do prejuízo — diz Nádia Youssef, dona da Nádia Congelados. Para ela, um dos maiores benefícios do ramo de congelados é a alta margem de lucro, que pode chegar a 40% sobre o faturamento líquido.



Luiz Eduardo Moraes Jardim, da Deep Freeze, comemora a boa aceitação

O mercado de comidas congeladas começou a se expandir no início da década de 1990. Na época, a novidade se tornou mania entre empresários, profissionais liberais e a classe média. Como muitos não tinham condições de manter o salário de uma empregada doméstica, passaram a recorrer aos congelados pela praticidade.

O empresário Luiz Eduardo Moraes Jardim, proprietário da Deep Freeze, foi um dos precursores na venda de congelados no

Rio de Janeiro e diz que a aceitação do produto vem crescendo nos últimos anos. "Quando comecei havia muita resistência em relação aos alimentos congelados. Mas a opinião da clientela mudou, porque as técnicas de congelamento se aprimoraram e os produtos estão mais variados", explica.

Entre os processos de congelamento, o mais moderno do mercado é o de criogenia. Nele, é usado um armário de congelamento que resfria o alimento atra-

vés da exposição ao nitrogênio. A empresa White Martins aluga o equipamento e cobra somente o gasto com o abastecimento de nitrogênio, que compensa o custo do armário. O processo demora cerca de uma hora.

Um outro meio de preparar o congelado é através do choque térmico. Nesse método, assim que sai do forno, o alimento embalado é imerso numa bacia com gelo. Na etapa seguinte, a embalagem é colocada no freezer, onde fica por cinco horas. Apesar

RAIO X

» Investimento inicial: de R\$ 60 mil a R\$ 150 mil

» Produção mensal: 8 mil a 20 mil embalagens

» Maquinário: fogão e forno industriais, freezer, exaustor, bacia ou armário de congelamento

» Área: 300 metros quadrados

» Funcionários: 25

» Faturamento mensal: R\$ 40 mil a R\$ 100 mil

» Risco do negócio: médio a alto, na avaliação do consultor do Sebrae-RJ, Haroldo Caser

Fonte: Deep Freeze e Alecrim

de ser mais barato que o método da criogenia, o uso do choque térmico é mais demorado.

Na opinião do consultor do Sebrae-RJ Haroldo Caser, o mercado de congelados já não tem o mesmo apelo comercial que tinha no início da década de 1990. Segundo Caser, as empresas precisarão investir na segmentação do mercado para garantir a clientela.

— É interessante buscar novos nichos de mercado, preparando comidas balanceadas, light e vegetariana — diz o consultor, que considera este um negócio de médio a alto risco pela concorrência e pelo nível de treinamento exigido para que se obtenha uma equipe que domine as técnicas de congelamento.

Em sintonia com a recomendação de Caser está a Alecrim Congelados, especializada no preparo de comida natural com baixo teor de gordura. Para garantir a qualidade de seus produtos, a empresa contratou uma nutricionista que supervisiona a preparação dos alimentos. A clientela da empresa é formada por médicos, atletas, nutricionistas e pessoas que precisam de uma alimentação especial, como diabéticos. "Existe um nicho de mercado crescente para as empresas de congelados que adotam uma linha light e integral. A demanda ainda é grande e pouco explorada", comenta Denise Vieira, gerente da Alecrim.

SERVIÇO

Alecrim, 2721-1846
Deep Freeze, 2570-6521
Nádia Congelados, 2447-8465
Sebrae-RJ, 0800-782020