

# Congelados alimentam os lucros

Setor apresentou crescimento de R\$ 14,5% em relação a 2011

PRISCA FONTES

Segundo a Associação das Indústrias Brasileiras, o mercado de comida congelada movimentou em 2011 aproximadamente R\$ 5 bilhões, crescendo 14,5% em relação ao ano anterior.

O empresário Luiz Eduardo Jardim, de 46 anos, é sócio da **Deep Freeze Congelados Caseiros**, há 30 anos no mercado. Para ele, a tendência é que esse tipo de alimento conquiste, cada vez mais, espaço nas mesas dos brasileiros.

“O setor está crescendo devido a muitos fatores. Vemos uma grande mudança de comportamento na população do País, com famílias menores e aumento de pessoas que moram sozinhas. Além disso, temos o alto custo de manter empregadas domésticas em casa e o dia a dia corrido”, enumera.

A marca inaugurou uma loja em Niterói, no início do ano, com mais de 300 opções

de alimentos – desde carnes, aves, peixes, a risottos, sopas, salgados e pães, com produção de 35 mil pratos por mês.

A produção é feita pela própria empresa, na fábrica instalada na Tijuca.

“O alimento congelado pode ser tão saboroso quanto o preparado na hora. O grande segredo é o preparo dessa comida. Temos chefs e nutricionistas que supervisionam todos os nossos produtos, testando nossas receitas e garantindo a qualidade de nossos pratos”, explica.

A empresa conta com cinco lojas no Estado do Rio de Janeiro, nos bairros de Botafogo, Tijuca, Copacabana, Barra da Tijuca e em Niterói, e tem perspectiva de abrir mais duas lojas ainda este ano.

Marcelo Tepedino Hernandez, diretor da marca especializada em refeições congeladas e balanceadas VivaLight, revela que o grande desafio é produzir pratos artesanais em escala industrial.

“Temos nossa própria co-



Fotos divulgação

Pratos de carne com massas italianas são os mais pedidos

zinha industrial, que produz aproximadamente 40 mil pratos por mês. Entregamos cerca de mil pratos por dia”, comemora.

Entre os mais pedidos, estão os pratos de carne com massas italianas e os pratos integrais.

Marcelo explica que entre as maiores dificuldades do setor estão encontrar mão de obra qualificada, manter o controle rigoroso de fornecedores e

organizar a logística de entrega.

“Mantivemos o foco, desde o início, no saudável, balanceado: sabor e saúde finalmente juntos. E os clientes reconheceram nossa qualidade. A indicação é a principal fonte de novos clientes. É muito importante porque passa credibilidade de quem já provou e aprovou”, conta.

A empresa realiza entregas em vários bairros do Rio e em Niterói. ■



Produção artesanal é um diferencial na hora de comer



As refeições balanceadas têm bastante aceitação