

EMPREENDEDORISMO

Abertura de empresa

Gestão empresarial

Franquias

Colunistas

Afonso Ferreira

Do UOL, em São Paulo (SP)

13/08/2013

06h00

Email

+1

Tweetar

5

Recomendar

28

Imprimir

Comunicar erro



Veja pratos das empresas de comida congelada

12 fotos

Com as novas regras para os empregados domésticos, empresas que comercializam comida congelada, como a Deep Freeze, registraram aumento nas vendas; na foto, porção de 150 g de camarão crocante, vendida pela empresa por R\$ 18,80

O aumento dos custos de um empregado doméstico fez crescer a procura por comida congelada, segundo empresários do setor. Empresas como a Quitutes e Etc, de Campinas (93 km a noroeste de São Paulo) e a Deep Freeze, no Rio de Janeiro (RJ), já registram alta de 16% a 33% nas vendas.

A nova legislação, originária da **PEC das domésticas** (proposta de emenda constitucional), ampliou os direitos desses trabalhadores e reduziu a jornada de

"A comida congelada é uma solução prática para quem não sabe ou não tem tempo para cozinhar. Em 15 minutos, no máximo, a refeição fica pronta", diz Luiz Eduardo Jardim, 48, sócio da Deep Freeze.

As vendas da companhia subiram 33% nos últimos quatro meses. No período, a média de pedidos passou de 30 mil para 40 mil por mês. O faturamento da empresa também registrou alta de 20%. Atualmente, a Deep Freeze fatura R\$ 450 mil por mês.

Jardim investiu mais R\$ 180 mil no negócio para conseguir suportar o aumento dos pedidos. Ele comprou um forno, um freezer e um veículo para realizar entregas em domicílio, serviço responsável por metade das vendas da empresa.

LEIA MAIS

Franquia lança drive-thru de pãozinho no interior de SP; veja negócio

Empresas lucram com venda de marmitas e administração de refeitórios

Engenheiro troca mecânica por esfiha e revitaliza casa famosa da Mooqa

Pizza em pedaços vende mais no almoço do que à noite; veja como lucrar

SP tem mais sushi do que churrasco; veja franquias de comida oriental

A outra metade da receita, de acordo com o empresário, vem do comércio nas seis lojas que possui na capital fluminense. No cardápio há 350 tipos de pratos, que vão desde arroz branco a salmão grelhado com ervas finas. Os preços variam de R\$ 6 a R\$ 34.

"Diferentemente dos supermercados, trabalhamos com comida caseira e não só com massas e produtos industrializados. O cliente tem mais opções para variar o cardápio", afirma.

Outra empresa, a Quitutes e Etc, registrou aumento de 16% nas vendas nos últimos quatro meses, segundo o empresário, Felipe Fernandes, 27. Os pedidos saltaram de 4.300 refeições para 5.000 por mês.

O faturamento do negócio também registrou alta de 15%. Por mês, a empresa fatura R\$ 85 mil.

De acordo com ele, o preço médio da refeição congelada por pessoa é de R\$ 20. Fernandes afirma que, apesar de a comida congelada ser um pouco mais cara, ela é mais saudável do que as refeições rápidas (fast food), por isso agrada muitos consumidores.

"A comida congelada tem menos sal e frituras do que uma lanchonete fast food, além de ter pratos com legumes e opções light. Com isso, queremos ganhar uma parcela da população que está preocupada com hábitos alimentares mais saudáveis", declara.

A Quitutes e Etc tem 250 opções de pratos no cardápio.

Segmento é promissor

Para o presidente do conselho do Provar-FIA (Programa de Administração do Varejo da Fundação Instituto de Administração), Claudio Felisoni de Angelo, as novas regras dos empregados domésticos aceleraram a expansão de um segmento que já estava em crescimento.

Segundo o especialista, a nova lei trouxe um custo adicional para as famílias manterem um empregado doméstico. Como alternativa para equilibrar o orçamento da casa, essas pessoas estão reduzindo a carga horária e as atribuições desse profissional, afirma Angelo.

"Sem um doméstico para cozinhar, algumas pessoas recorrem à comida congelada pela praticidade e pelo custo relativamente baixo", declara.

Angelo diz, ainda, que nas capitais e nas cidades de médio porte, muitas pessoas sofrem com a falta de tempo para cozinhar. Por isso, o mercado é promissor para novas empresas.

"Nos grandes centros urbanos, as pessoas perdem muito tempo no trânsito, coisa que não acontece nas cidades pequenas, onde a distância entre o lar e o trabalho é menor", afirma.



Veja restaurantes que fornecem comida para empresas

12 fotos

Nhoque recheado de queijo, da Capisce; empresa de São Paulo (SP) criou um centro de produção de massas para fornecer alimentos pré-prontos para outros estabelecimentos, como restaurantes corporativos, clubes e hotéis, e fatura R\$ 1,5 milhão por ano

Manipulação de alimentos exige cuidados e autorizações

De acordo com o consultor do Sebrae-MS (Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e à Pequena Empresa do Mato Grosso do Sul) Renato Finotti Junior, a preparação de alimentos congelados precisa seguir uma série de cuidados.

Segundo o consultor, além do uso de máscaras, luvas e toucas na cozinha, a temperatura de congelamento deve estar entre -12° C e -18° C. "Se o alimento ficar armazenado em uma temperatura maior, seu prazo de validade terá de ser reduzido."

Na embalagem do alimento congelado, Finotti Junior diz que é preciso ter as datas de fabricação e de validade do produto, os contatos da empresa e a tabela com informações nutricionais.

"Médias empresas com cozinhas industriais precisam, obrigatoriamente, de um nutricionista contratado. Já as micro e pequenas podem procurar uma consultoria para a elaboração desta tabela. O próprio Sebrae pode auxiliar nessa tarefa."

O consultor declara, ainda, que, em geral, há duas autorizações específicas para a manipulação de alimentos: da Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura. O pedido dessas licenças deve ser efetuado na Vigilância Sanitária de cada município.

De acordo com Finotti Junior, o tempo para conseguir estas licenças pode variar de 30 a 180 dias. Já o investimento inicial é a partir de R\$ 60 mil para uma produção diária de 20 pratos congelados, segundo o consultor.



Conheça casos de empreendedores de sucesso

33 fotos

"Feijoada" de sorvete é carro-chefe de Ricardo Bento, proprietário da sorveteria Ice by Nice; ele pretende transformar o negócio em franquia

Lopes/Divulgação

Onde encontrar:

Deep Freeze: rua Antônio Basílio, 562, Tijuca, Rio de Janeiro (RJ). Fone: (21) 3478-3000. Site: www.deepfreeze.com.br

Quitutes e Etc: rua Maria Monteiro, 346, Cambuí, Campinas (SP). Fone: (19) 3251 5992. Site: www.quitutesetc.com.br

Veja mais



Bandejão com massas rende R\$ 1,5 mi por ano a empresa

Veja opções de franquias a partir de R\$ 5.000

Publicidade

COMO INOVAR?
ACESSE O PORTAL DE EDUCAÇÃO
A DISTÂNCIA DO SEBRAE.
É GRÁTIS!

CLIQUE AQUI E INSCREVA-SE
OU
INDIQUE PARA UM AMIGO

SEBRAE

UOL CURSOS ONLINE >>



Destaque-se no mercado de trabalho. 1º mês GRÁTIS!

E >>



Veja fatos e curiosidades da trajetória do bilionário Eike Batista

B >>

BOVESPA

DÓLAR COMERCIAL



VARIÇÃO	PONTOS	VARIÇÃO	VENDA
-0,16%	50.519,1	-0,18%	2,3065
14/08/2013 10h10		14/08/2013 10h09	

Fonte THOMSON REUTERS

Mais bolsas e cotações



Apartamento mais caro do mundo vai custar até R\$ 790 milhões

A >>

PETR3

PETR4

VALE3

VALE5

OGXP3

Outras ações

B >>





Conheça as 10 melhores empresas aéreas do mundo

Ranking traz as 15 piores empresas aéreas do mundo

P >>





Relembre anúncios antigos politicamente incorretos

Reveja propagandas históricas e vote na melhor

Y >>





Restaurante aposta em sensualidade de garçonetes

Grupo feminista ucraniano protesta contra economia

M >>













DUELO DOS BILIONÁRIOS



Jogo dos bilionários: faça o teste e veja o quanto você sabe sobre eles