

Tendências e oportunidades do mercado de Food Service para pescados e frutos do mar

Enzo Donna





ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



MERCADO DE FOOD SERVICE



- Mercado que envolve toda a cadeia de produção e distribuição de alimentos, bebidas, insumos, equipamentos e serviços orientado a atender os estabelecimentos que preparam e fornecem refeições efetuadas principalmente fora do lar.
- A origem do preparo da refeição é o diferencial deste mercado.

VAREJO DO FOOD SERVICE

- É o mercado que envolve as refeições preparadas, fora de casa, em estabelecimentos especializados e servidas dentro do lar.



CANAIS DO FOOD SERVICE

ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



Comercial

- O objetivo principal é a geração de lucro com a venda de refeições. É o “Core Business” do negócio .
- *Restaurantes: “A la carte”, Self Service, Prato Pronto, Churrascarias, Pizzarias; Lanchonete, Padarias; Bares; Quiosques; Buffet; Rotisserie independente; Vending Machine.*

Comercial serviço

- A alimentação é um serviço e não a atividade principal do negócio mas com objetivo de lucro.
- *Hotéis; Motéis, Escolas; Hospitais; Catering (aéreo, terrestre e marítimo).*



CANAIS DO FOOD SERVICE

ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



Comercial alternativo

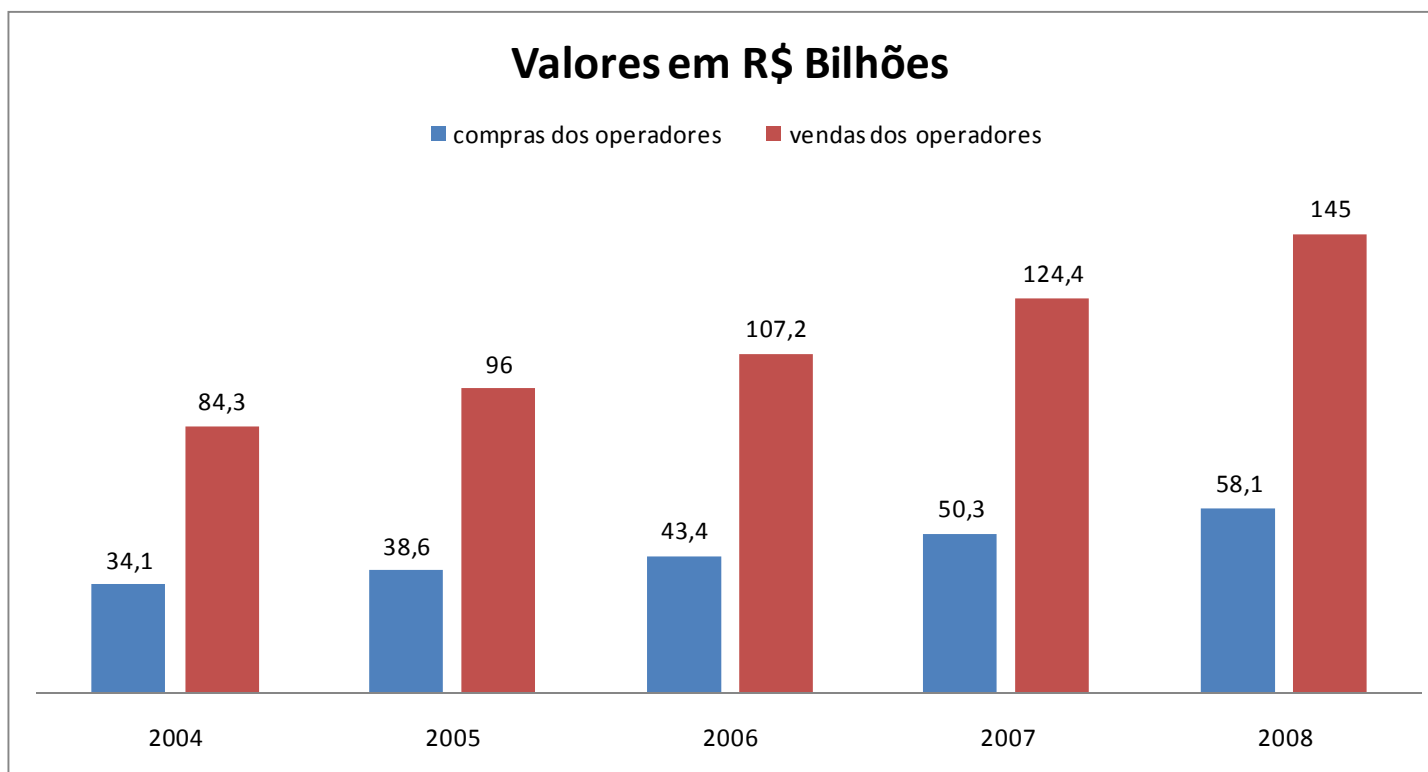
- Venda de refeições prontas para o consumo imediato ou posterior. Fonte alternativa de lucro.
- *Lojas de Conveniência; Rotisserie e Lanchonetes dentro de Supermercados.*

Social

- A alimentação é um serviço. O objetivo não é o lucro.
- *Exército; Merenda Escolar; Presídios; Restaurantes Populares.*



- Compra e venda dos operadores



Consideramos vendas dos operadores o faturamento dos operadores a preço do consumidor.



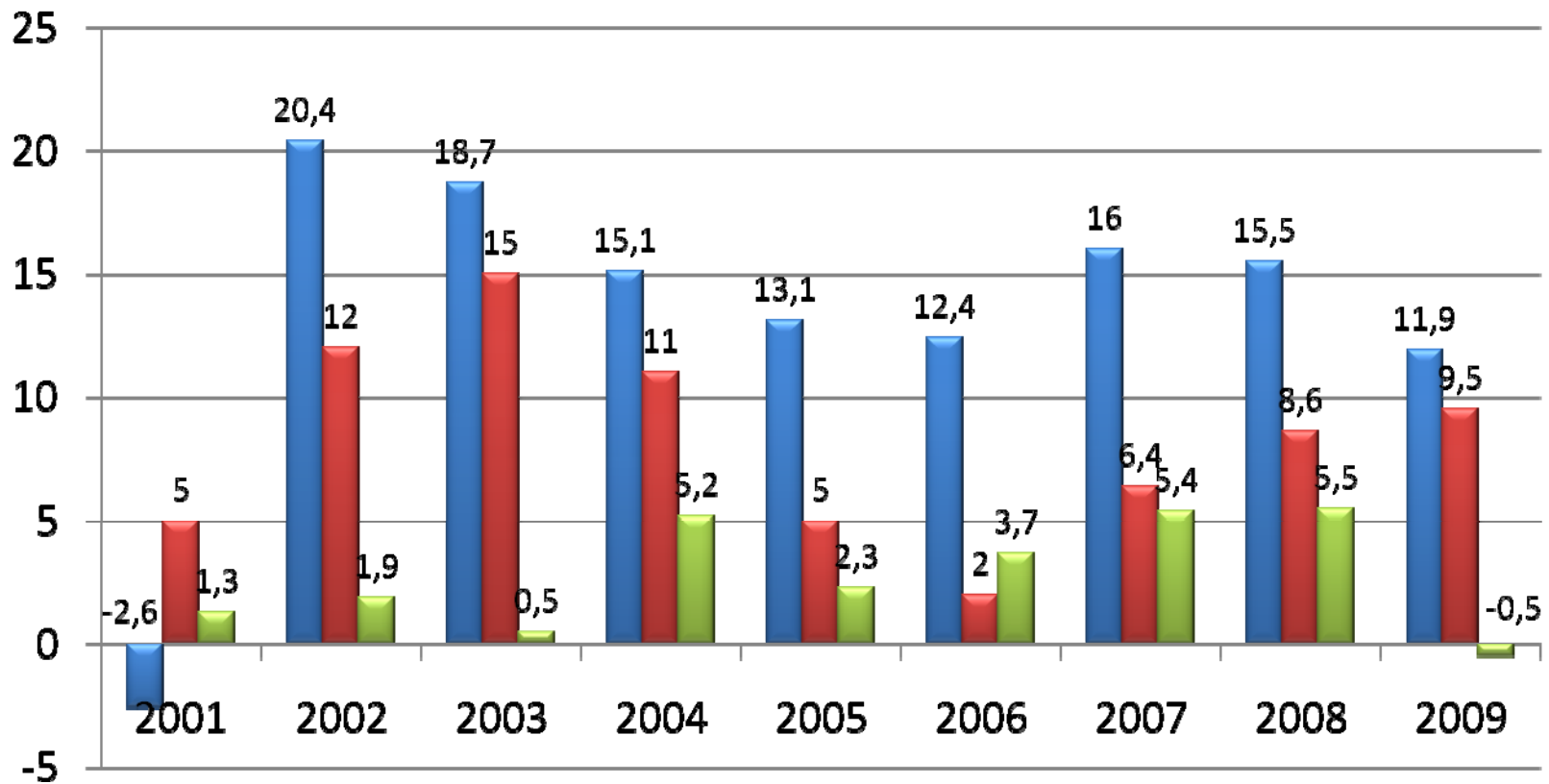
COMPARATIVO COM O PIB

ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



■ Food service ■ Varejo ■ PIB



Fonte: ABIA / IBGE



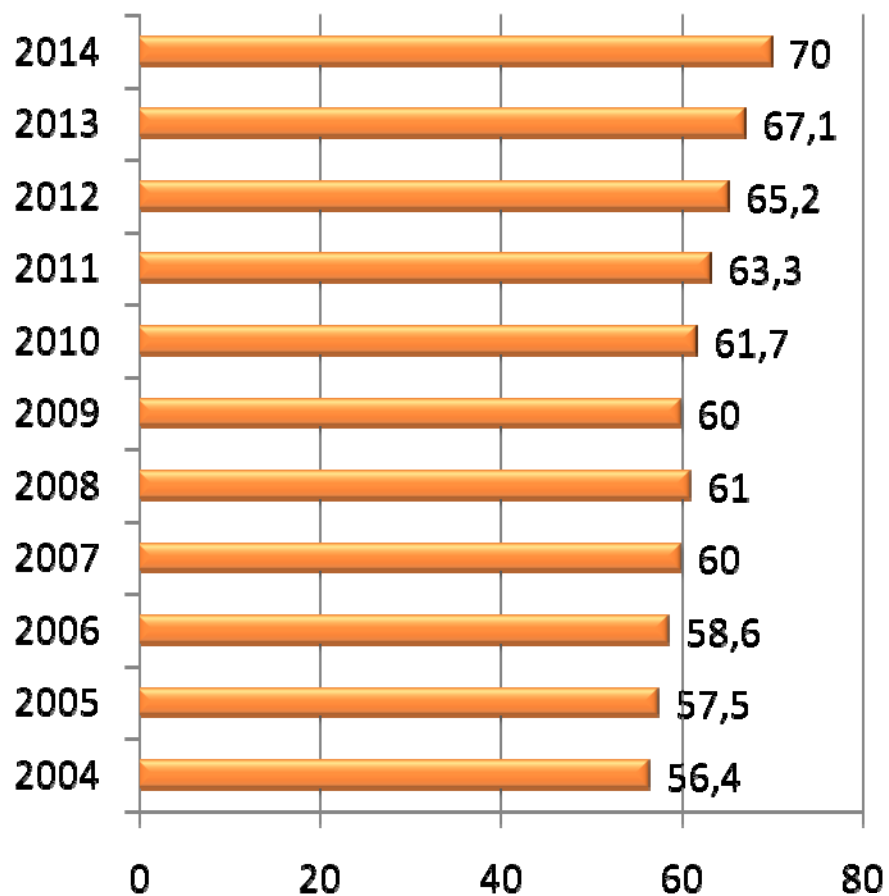
TRANSAÇÕES ANUAIS NO FOOD SERVICE

ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



Número de transações-dia (milhões)



Fonte: Datamonitor / ECD



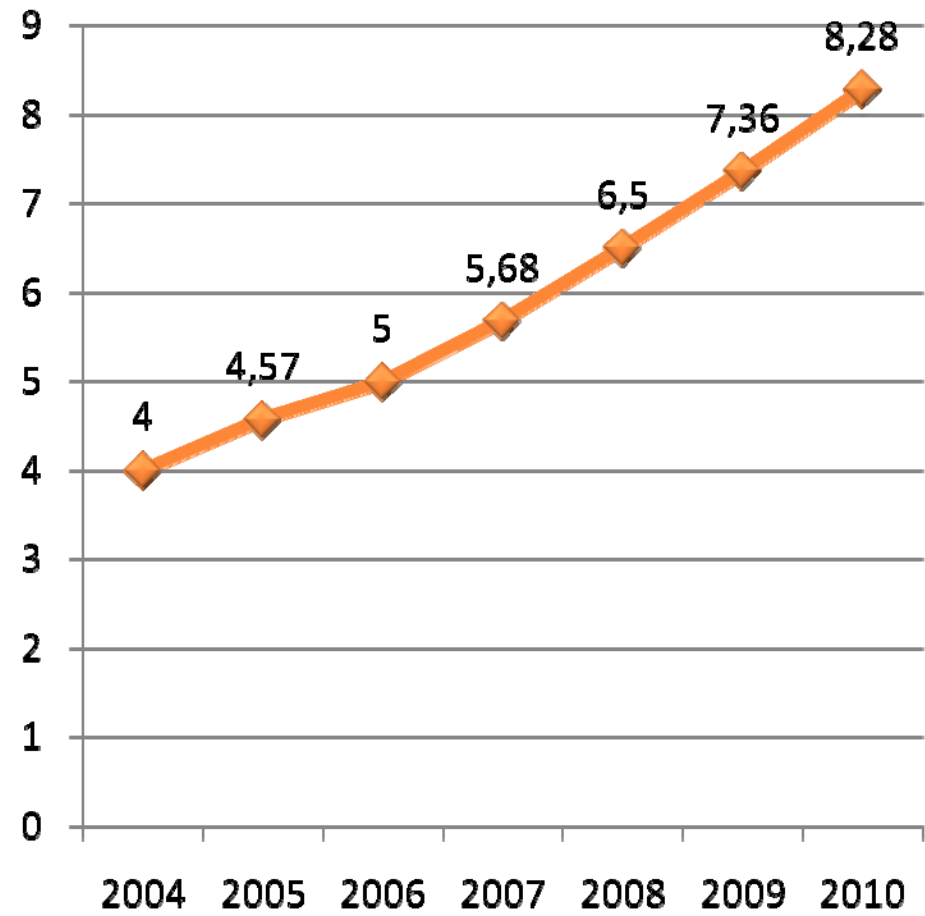
ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE

TRANSAÇÕES ANUAIS NO FOOD SERVICE



Valor per capita das transações (R\$)



Fonte: Datamonitor / ECD



O setor de food service fatura
em torno de R\$ 420 milhões
por dia

Mas o setor distribui suas principais despesas da seguinte forma

- 13% impostos (ICMS, PIS-COFINS, IRPJ, Imobiliário, Trabalhista)
- 35% custo de mercadoria
- 22% com mão de obra
- 8% custo de ocupação (aluguel, IPTU, condomínio, fundo de promoção, etc)



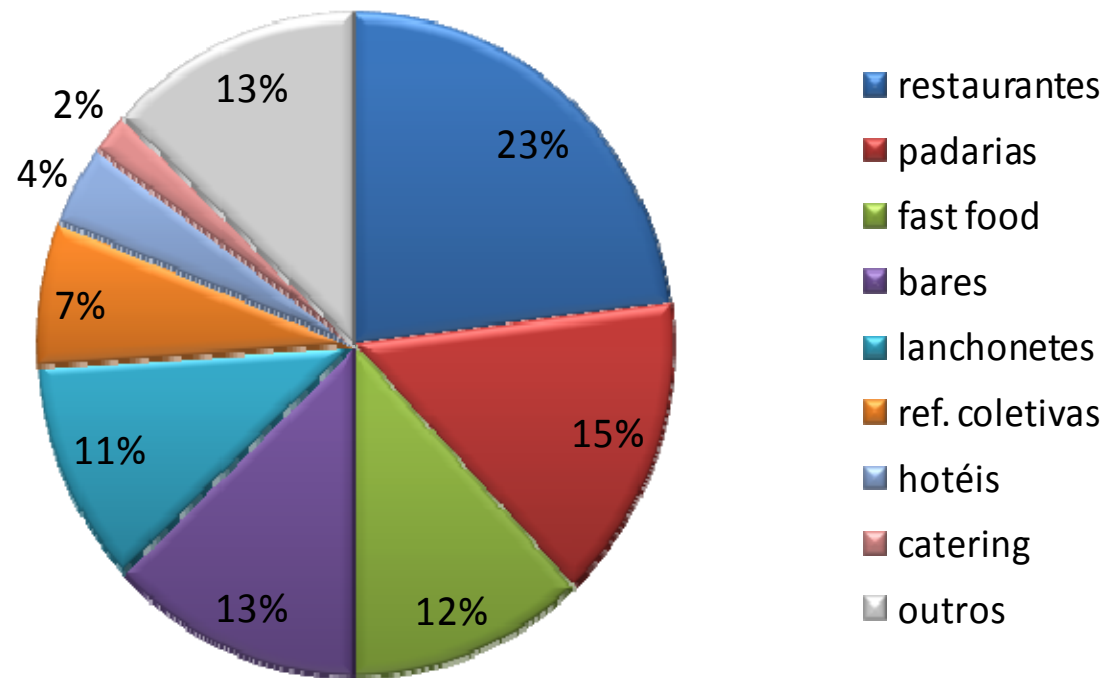
ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE

FOOD SERVICE – DIMENSIONAMENTO MERCADO



- Representação dos canais, baseado em faturamento

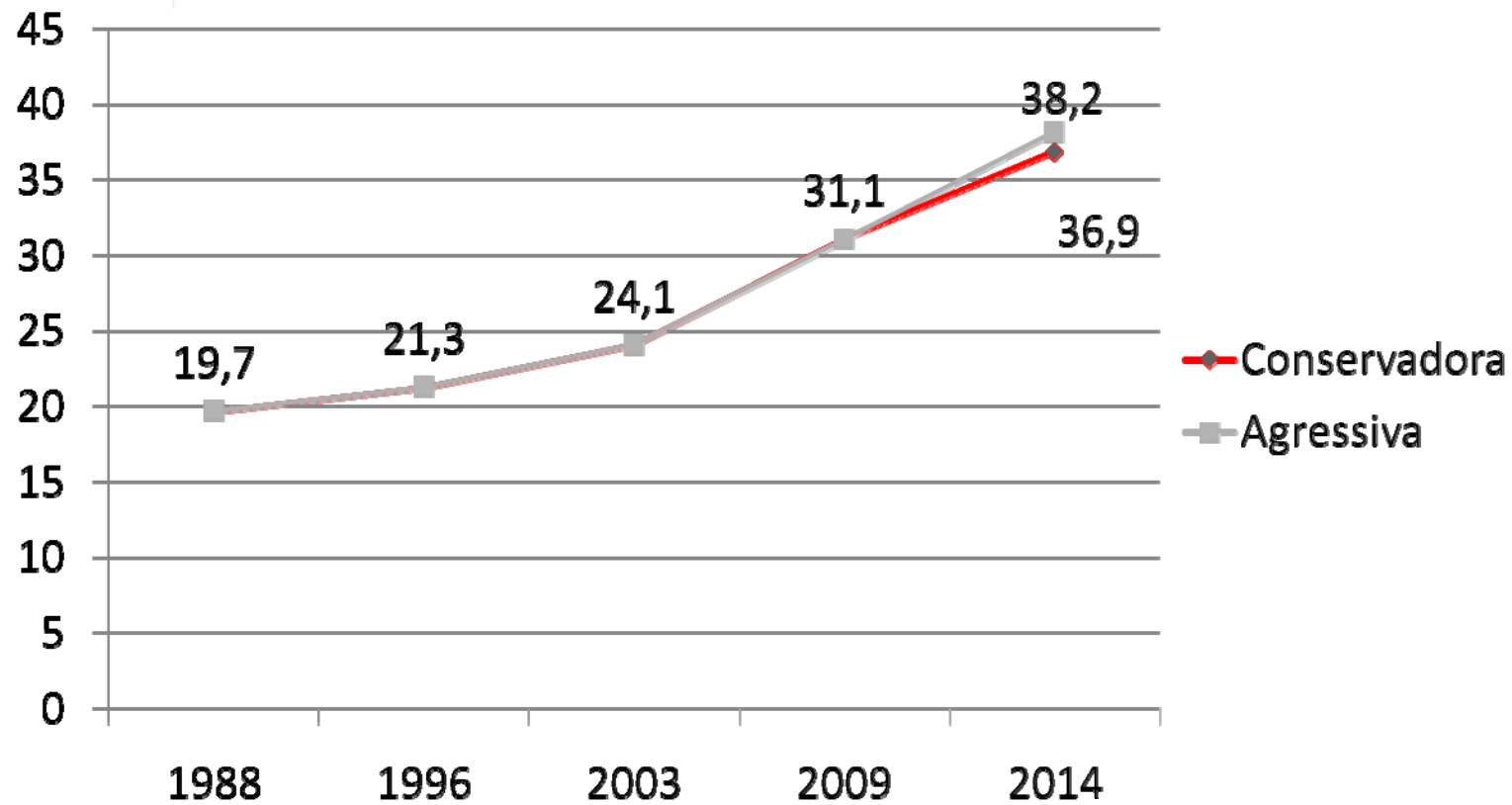




ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE

ÍNDICE DE DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR



Fonte: IBGE / POF 2008-2009 e ECD Consultoria (2014)



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



TENDÊNCIAS MUNDIAIS NO CONSUMO DE ALIMENTOS



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



SENSORIALIDADE E PRAZER

Valorização da gastronomia e da harmonização entre alimentos e bebidas, valorização de ingredientes regionais.



Pescados regionais em preparações elaboradas, que utilizem temperos exóticos, acompanhados harmoniosamente com vinho, atendem a essa tendência tanto no domicílio quanto no food service.



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



SAUDABILIDADE E BEM-ESTAR

Maior preocupação dos consumidores com a nutrição e com o estilo de vida mais saudável.

Heróis da alimentação	%
Verduras	54%
Frutas	45%
Peixe	37%
Legumes	33%
Leite	26%

Vida saudável é:
“Alimentação rica em frutas,
legumes e peixes”
45%



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



CONVENIÊNCIA E PRATICIDADE

Demanda por produtos que permitam a economia de tempo e de esforço.

O mercado de pescados porcionados ganha espaço justamente por proporcionarem economia de tempo e esforço.





ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



CONFIABILIDADE E QUALIDADE

Demanda por produtos seguros e de qualidade atestada, com valorização da garantia de origem e selos de qualidade.



A garantia de qualidade, certeza da procedência, frescor são preocupações frequentes nos consumidores de pescados. Dar essa garantia é fidelizar o cliente.



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



SUSTENTABILIDADE E ÉTICA

Preocupação com o meio ambiente e com a possibilidade de contribuir para causas sociais.

São valorizados pelos consumidores empresas que praticam a pesca ou o cultivo sustentável de pescados. Não se adequar a esta tendência causa uma impressão negativa da empresa.





ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



TENDÊNCIAS SÓCIO ECONÔMICAS NO CONSUMO DE ALIMENTOS

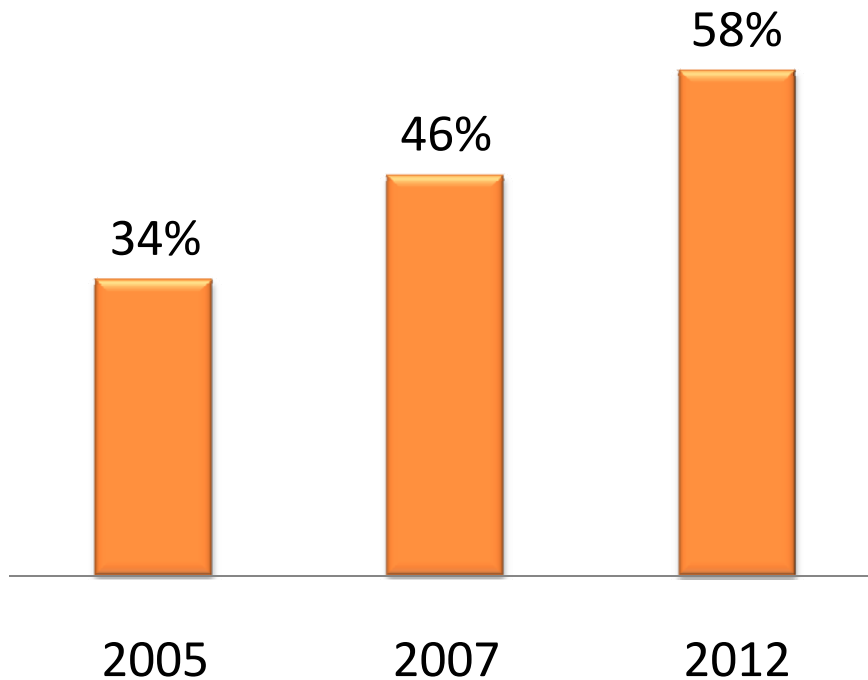


ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



PARTICIPAÇÃO DA CLASSE C



Atualmente, a classe C corresponde à aproximadamente 50% da população brasileira. Ou seja, mais pessoas estão ganhando recursos econômicos para aumentar seu consumo de proteínas, incluindo os pescados.

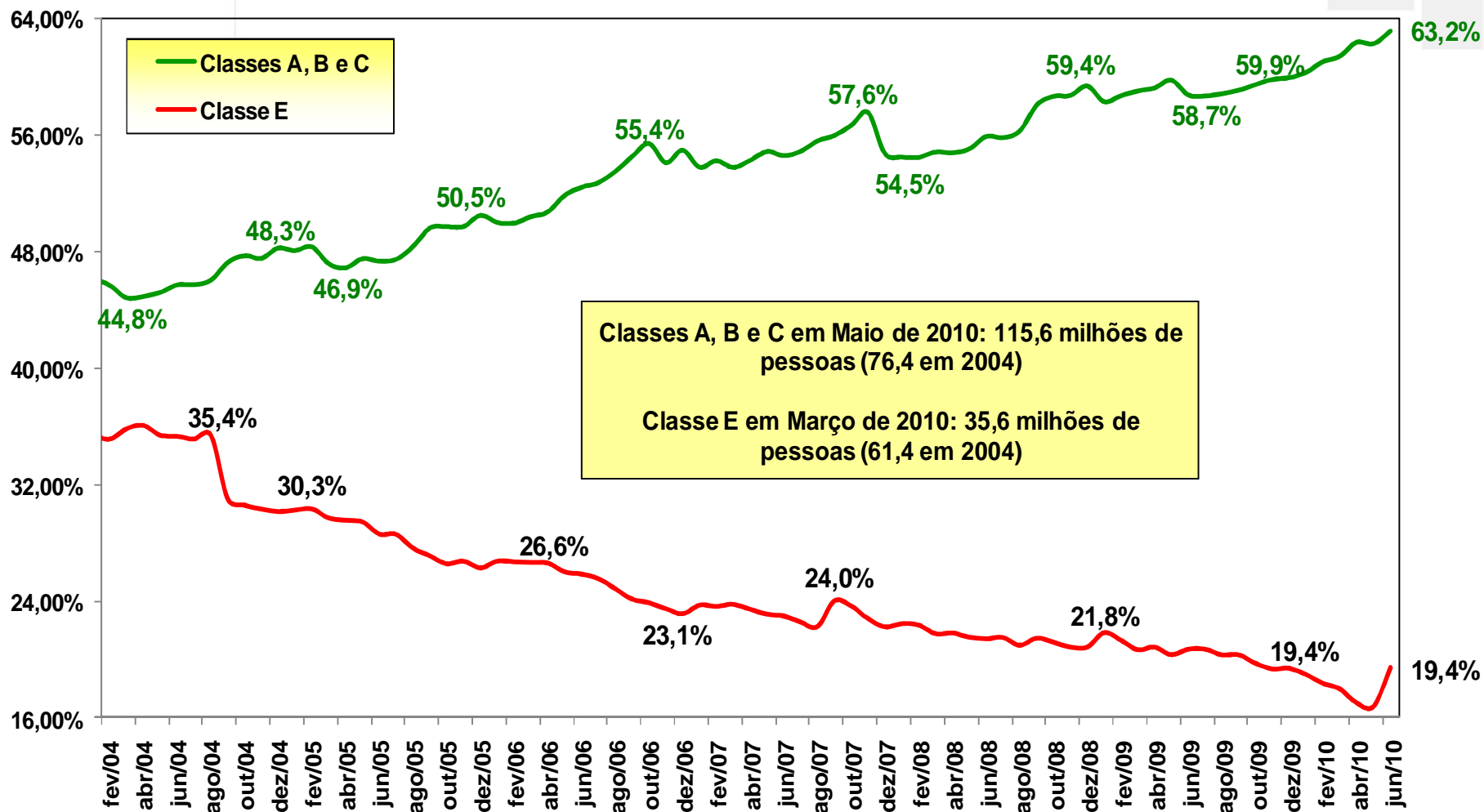
Fonte: Euromonitor (2005 - 2007) / ECD Consultoria (2012)



EVOLUÇÃO DAS CLASSES A, B, C, D E E

ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



FONTE: PME E PNAD/IBGE - ELABORAÇÃO: BRADESCO

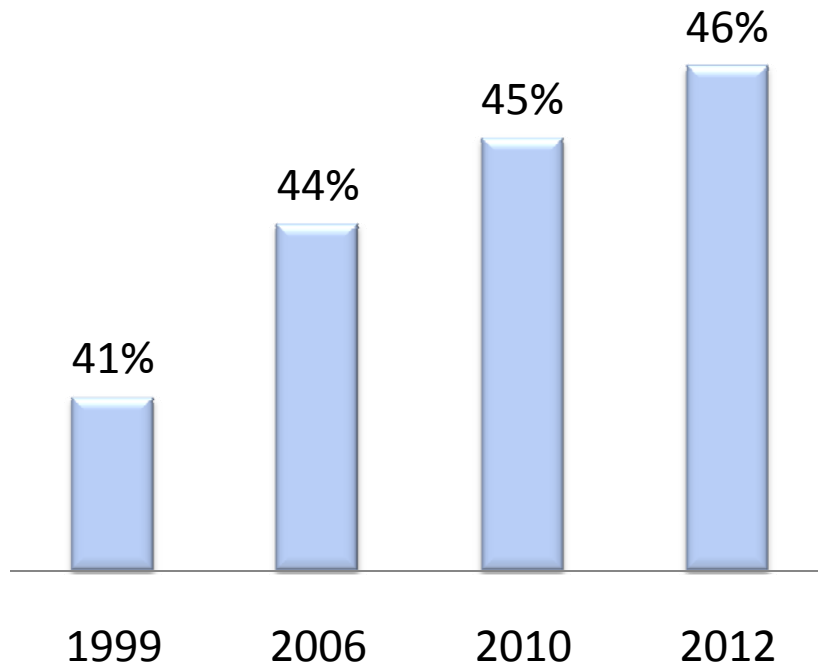


ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



PARTICIPAÇÃO DA MULHER NO MERCADO DE TRABALHO



Fonte: Euromonitor (2005 - 2007) / ECD Consultoria (2012)

As mulheres estão se alimentando mais fora de casa, mas continuam preocupadas com o que sua família está comendo.

Dão preferência aos peixes com baixo teor de gordura preparados de forma grelhada, assada ou cozida.



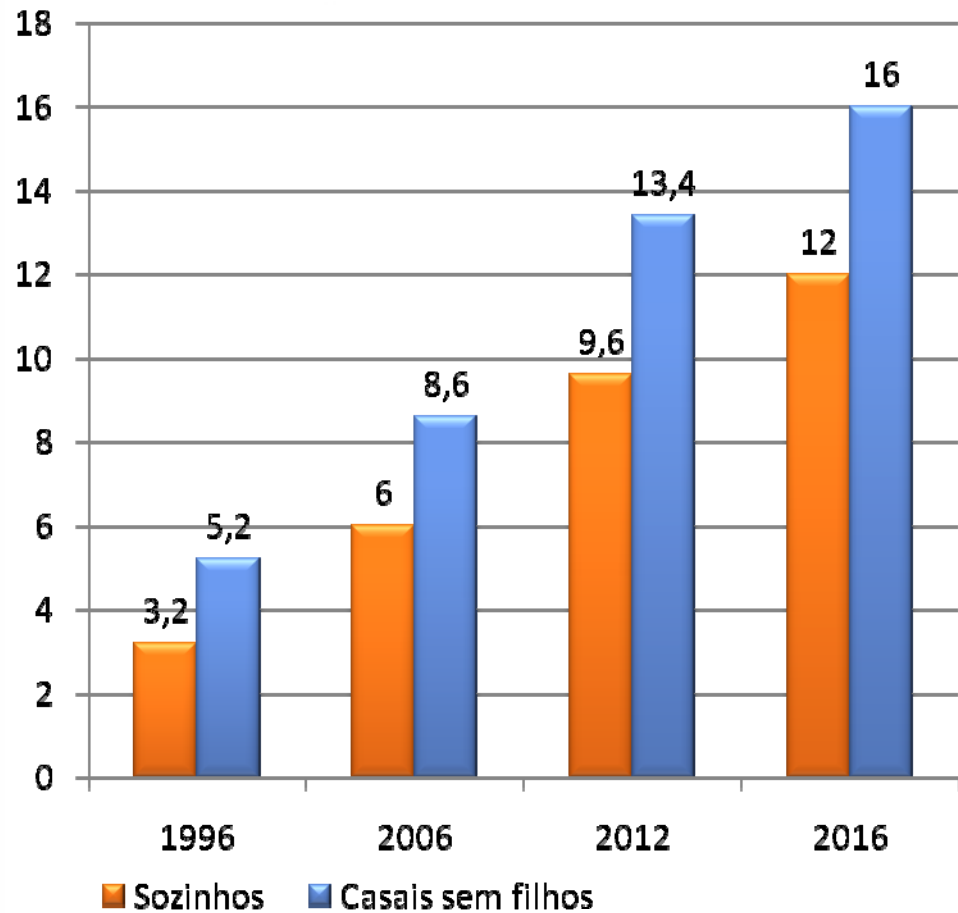


ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



Redução das famílias e pessoas vivendo sozinhas - (milhões de domicílios)



São pessoas com melhor poder aquisitivo, bastante antenadas com as tendências de sensorialidade e prazer e com a saudabilidade. Consomem pescados em preparações mais elaboradas, principalmente fora de casa.



Fonte: Euromonitor (2005 - 2007) / ECD Consultoria (2012)

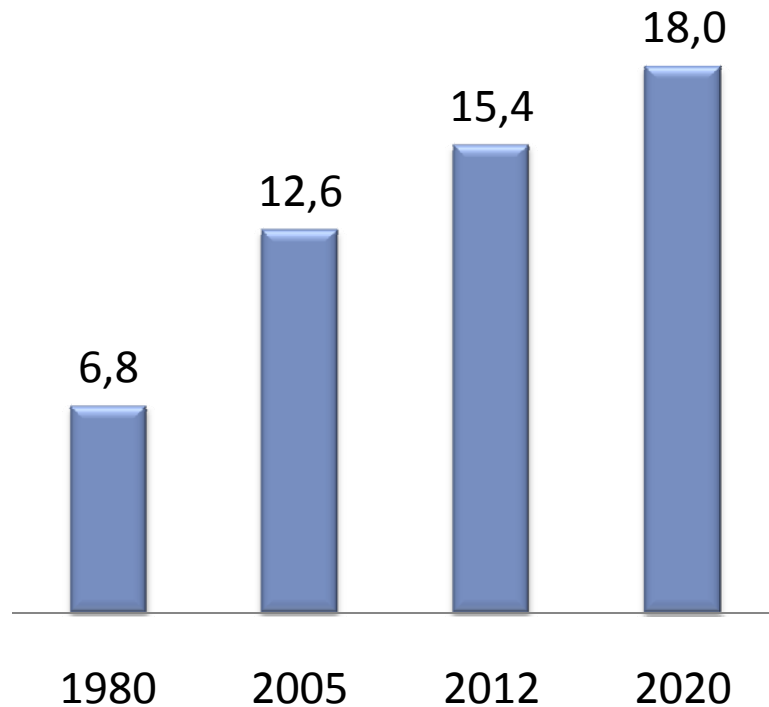


ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



NÚMERO DE PESSOAS COM MAIS DE 60 ANOS (MILHÕES)



São pessoas preocupadas com a saudabilidade e o bem estar. Consumidores de pescados com poucos espinhos e baixo teor de gordura.



Fonte: Euromonitor (2005 - 2007) / ECD Consultoria (2012)



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



CONSUMO DE PESCADOS NO DOMICÍLIO E FORA DO DOMICÍLIO



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE

COMPARAÇÃO – CONSUMO DENTRO E FORA DO LAR



	% Mercado Domiciliar	% Mercado Food Service
Carne Bovina	45%	45%
Ave	46%	35%
Peixe	9%	20%
TOTAL	100%	100%



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



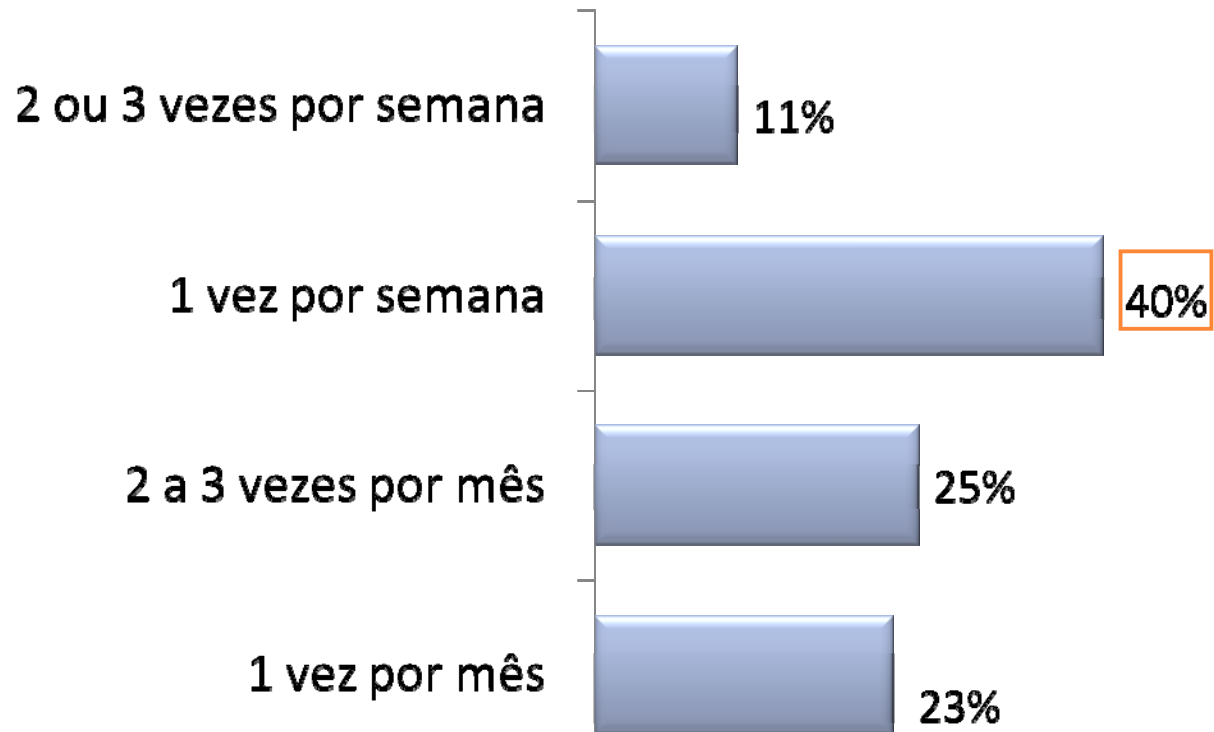
CONSUMO DE PESCADOS NO DOMICÍLIO



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE

CONSUMO NO DOMICÍLIO





ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE

TIPOS DE PESCADOS MAIS CONSUMIDOS



NO DOMICÍLIO

- Pescada branca
- Filé de merluza
- Cação
- Salmão
- Camarão
- Bacalhau
- Sardinha
- Corvina
- Tilápia
- Porquinho



FORMAS DE PREPARO - DOMICÍLIO

ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



Forma de preparo	%
Frito	74 %
Cozido	67%
Assado	46%
Grelhado	37%
Cru	1%





ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE

EMPECILHOS PARA O CONSUMO EM CASA



Custo do produto

Nem todos da família gostam

Odor desagradável que deixa no ambiente

Dúvidas quanto à origem e qualidade

Não existem opções variadas

Se comer com frequência fica enjoado

Não conhece modos de preparo

Se incomoda com os espinhos



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



CONSUMO DE PESCADOS FORA DO DOMICÍLIO



Restaurante à la carte

- Camarão: 16%
- Salmão: 16%
- Pescados e frutos do mar: 68%

Restaurante self service

- Camarão : 21 %
- Salmão: 17%
- Pescados e frutos do mar: 62%



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE

CONSUMO NO FOOD SERVICE



Hotel

- Camarão: 15%
- Salmão: 25%
- Pescados e frutos do mar: 60%

Fonte: ECD Consultoria – Pesquisa base SP



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE

TIPOS DE PESCADOS MAIS CONSUMIDOS



**NO FOOD
SERVICE**

- Salmão
- Cação
- Merluza
- Pescada
- Bacalhau
- Camarão
- Namorado
- Tainha
- Truta
- Filé de pescada



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE

FORMAS DE PREPARO – FOOD SERVICE



Forma de Preparo	%
Grelhado	206%
Crú	54%
Assado	29%
Molho	25%
Empanado	21%
Ensofado	12%
Cozido	8%
Isca	6%
Milanesa	6%
Na Brasa	4%
A Dorê	2%
Defumado	2%
Espeto	2%
Frito	2%
Marinado	2%
Salada	2%

Podemos observar que a forma grelhado é a mais utilizada – coerente com as condições dos operadores (rapidez) e com a tendência de saudabilidade.

A forma crua, basicamente é utilizada em restaurantes de culinária japonesa.





ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



SUGESTÕES E CONCLUSÕES



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



No geral, a preocupação com saudabilidade que tem diversas intensidades conforme as diversos extratos sociais e etários, sem dúvida impulsionará o consumo de peixes.

Peixe é um produto associado a saudabilidade.



O pescado está associado também a sabor e prazer em 2 vertentes da gastronomia: uma parte vinda das gastronomias regionais (baiana, capixaba, etc.) e da gastronomia étnica, especialmente a japonesa e europeia.



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



Todo restaurante tem, no mínimo, 3 opções de cardápio de peixe.

Existem mais de 20 receitas de peixes praticadas em restaurantes.

Sem dúvida, o restaurante é o grande laboratório do sabor no consumo de peixe.

Como laboratório, é formador de opinião. Lançou o salmão como o peixe mais consumido no mercado de food service, posteriormente foi para a gôndola do supermercado.



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



Sem dúvida outras espécies, como a tilápia, deverão ter o mesmo caminho.

Hoje o peixe é percebido como um produto saudável, mas migrando para o território da medicalização da alimentação.

Com o fenômeno do Ômega 3 (estudos apontam que diminui triglicérides e previne doenças cardiovasculares), devemos ter cautela para que o peixe não seja percebido como remédio.



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



Profissionalizar a cadeia de abastecimento pois, sem dúvida, é uma das mais deficientes do mercado.

Especializar produtos e cortes para as necessidades do mercado de food service.

Desenvolver opções de receitas com diversos tipos de peixe – “dar sabor” a outras espécies, valorizando os produtos.



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



O mercado de food service deve ser pioneiro no conceito de rastreabilidade dos produtos. Vamos caminhar para processos de denominação e garantia de origem.





ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE



O peixe e os frutos do mar precisam procurar “alianças gastronômicas” na mesa do restaurante (massa com frutos do mar, saladas com peixe grelhado, por exemplo) para ampliar o seu consumo – criar o hábito.



Precisamos melhorar a apresentação dos peixes no prato.



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE

GRANDES TENDÊNCIAS QUE...



Favorecem o consumo de peixe:

- Saudabilidade na alimentação.
- Medicalização na alimentação.
- Prazer e gastronomia.

Dificultam o consumo de peixes:

- Consumo nômade – consumo em qualquer lugar.
- Garantia de origem, certificado de origem, rastreabilidade.
- Consumo preocupado com forma de processamento – processos seguros e confiáveis.
- Consumo cidadão, responsável, ético. Extinção de espécies, trabalho escravo, deterioração do meio ambiente.



ECD

CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM
FOOD SERVICE

CONCLUSÃO



Finalmente, o pescado, está comprovado, “puxa” o consumo de bebidas, em especial vinho e água mineral e como sobremesa, sorvetes. Isto chamamos de “valor agregado indireto”.

O importante é que, para a indústria de peixes e frutos do mar, o food service é sem dúvida o principal mercado, em especial quando se pensa em termos de valor agregado. Peixes nobres como salmão, bacalhau, truta, abadejo e atum são mais consumidos fora de casa do que dentro de casa.





www.ecdfoodservice.com.br

Fone: 3895- 3616