

Direto da horta para a mesa do restaurante

Nos últimos cinco anos, as vendas de alimentos saudáveis no país avançaram em média 12,3% ao ano, contra 8% no restante do mundo, segundo a Euromonitor Internacional

O número crescente de restaurantes que têm investido em redes próprias de pequenos produtores para servir alimentos frescos aos clientes mostra a tendência sem volta da alimentação saudável no Brasil, que mudou não apenas os hábitos do consumidor à mesa, mas também dos empreendedores que buscam nichos diferenciados para investir. Além de facilitar o controle de qualidade, esse tipo de negócio permite aumentar a oferta de produtos e baratear o cardápio em relação à concorrência.

Essa é a aposta da Casa Graviola, restaurante de produtos orgânicos fundado em 2016. A rede tem hoje duas casas na Barra da Tijuca e outra no Leblon, onde o consumo mensal chega a 5,8 toneladas de alimentos. Desse total, 2,1 toneladas vêm de pequenos produtores.

Com fornecedores no Rio de Janeiro, em Silva Jardim e outras cidades fluminenses, o restaurante tem expectativa de reduzir o preço dos insumos e do produto final por meio de um novo cardápio, apresentado em março deste ano. O potencial deste mercado levou a Casa Graviola a rever sua estratégia de reposicionamento e abrir franquias do restaurante de comida orgânica. O faturamento da marca no primeiro ano de funcionamento foi de R\$ 4,3 milhões e a expectativa é que as vendas tripliquem neste ano.

O novo formato, que vai levar o negócio a outros estados e países, foi desenhado depois que os proprietários, Abner e Manoela Lopes Cabral, receberam propostas de investidores interessados em levar a marca para São Paulo, Brasília, Estados Unidos e Portugal. As primeiras franquias serão abertas no Rio e em São Paulo até o fim do ano.

“Além de expandir a rede, queremos tornar a comida orgânica mais acessível para todos. Os itens que chegam à mesa são colhidos na madrugada do mesmo dia ou no dia anterior, o que é muito valorizado pelos clientes. Com o aumento da oferta e a redução do custo dos insumos, poderemos oferecer um produto final mais em conta”, explica Abner.

MENU DIFERENCIADO

Outra marca que vem trilhando o mesmo caminho é o Teva, um restaurante e bar com comidas 100% à base vegetal. O restaurante é vegano, mas abre espaço para novos sabores, com uma culinária internacional e contemporânea. Fundado em agosto de 2016, em Ipanema, o projeto consumiu R\$ 500 mil de investimento inicial, capital que deve retornar aos cofres da empresa em 24 meses.

Daniel Biron, sócio e chef do restaurante, informa que os produtos utilizados no preparo do cardápio são adquiridos de pequenos produtores da região serrana do Rio de Janeiro, que fazem entregas duas vezes por semana, ou em feiras orgânicas da capital. O valor dos pratos, servidos em várias etapas, varia de R\$ 26 a R\$ 56.



Diferencial.

Legumes e hortaliças orgânicos, produzidos em áreas rurais, chegam direto à cozinha, possibilitando o preparo de pratos saudáveis



“É um menu diferenciado, que atrai o cliente pelo jeito inovador na apresentação das receitas. A comida boa sempre conquista o paladar das pessoas”, diz Biron, que fez curso de gastronomia na escola Natural Gourmet, de Nova York. O Teva abre de terça a domingo, para almoço e jantar, e recebe 3,5 mil clientes por mês.

PRONTO PARA CONSUMO

Para quem não tem tempo ou condições de frequentar um restaurante para ter acesso a produtos de qualidade, a Empório à Mesa é uma boa opção. O site oferece cestas de legumes e hortaliças orgânicos, adquiridos de pequenos produtores de Petrópolis, e entrega os produtos até mesmo no ambiente de trabalho, se o cliente assim preferir, duas vezes por semana. A proposta atende a quem não tem como receber os produtos na residência, em horário comercial.

O negócio, que recebeu R\$ 20 mil de investimento, nasceu em novembro do ano passado pelas mãos do casal Hedmilton Cardoso, que atuou

por muitos anos no mercado financeiro, e Fernanda Thurler, jornalista, e já reúne mais de 30 clientes fixos – além de atender a pedidos avulsos. A cesta com dez tipos de hortaliças e cinco de legumes custa R\$ 74 por semana; a opção com dez hortaliças sai por R\$ 42.

O diferencial do Empório à Mesa é o carro-chefe do negócio. O cliente faz sua assinatura no site e recebe, diariamente, um pote com fruta da estação já cortada e higienizada, pronta para degustação. No cardápio, abacaxi, melancia, manga, melão e outras frutas que exigem preparo para consumo. Os potes têm 300 gramas (R\$ 35 por semana) ou 600 gramas (R\$ 56). Há ainda opções para dividir entre amigos no ambiente de trabalho: dois potes (R\$ 102,50) ou três (R\$ 147,50). “A ideia do site é levar facilidade ao consumidor. Mesmo com a greve dos caminhoneiros e o problema de abastecimento de combustível, conseguimos fazer as entregas”, diz Fernanda. •



PESQUISA ALIMENTO SAUDÁVEL: TENDÊNCIA MUNDIAL

O mercado sempre se adapta para atender a algum desejo de consumo. A premissa econômica é simples e objetiva: quando há procura, há demanda. O estudo The Top 10 Consumer Trends for 2017, da agência Euromonitor International, reforçou a tendência mundial de procura por alimentos mais saudáveis.

Cerca de 79% dos participantes globais afirmaram que passaram a substituir alimentos convencionais por versões mais nutritivas. A prática vem se tornando um hábito e é natural que o mercado responda com a inauguração de novos espaços comerciais que ofereçam produtos naturais e orgânicos para atender à demanda.

Os indícios promissores desse mercado são comprovados por números. No auge da crise, a empresas focadas em produzir e distribuir produtos com baixo teor de açúcar, sódio, gordura e conservantes mantiveram-se em expansão gradual. Quando a economia se restabelecer, este tipo de negócio deve se estender também às cidades localizadas fora dos grandes centros urbanos.

Mais de 50 imóveis irão a pregão nesta semana

Agenda tem ainda exposição de obras de arte da Coleção Valentina e Harry Thulke, de sexta a domingo. As peças irão a leilão na semana que vem

Jonas Rymer abre a agenda hoje, às 12h, com a oferta de apto em Ipiranga/SP e de bens móveis no Rio; e, às 14h30, apregoa apto no Centro do Rio. Amanhã, às 12h e 14h, dois aptos em Niterói. Na quarta, às 15h, ele apregoa três aptos na Barra; e às 17h, casa na Barra. Na quinta, às 14h30, apto na Pça da Bandeira, sala no Centro e apto no Maracanã.

Ainda hoje, às 14h, Shulmann faz pregão online de apto na Vila Valqueire. Às 15h, Portella oferece dois

imóveis na Barra. Amanhã, às 15h, apto em Madureira e na quarta, às 16h, casa da Barra.

João Emílio comanda pregões hoje, às 11h e 14h, oferece equipamentos, materiais e mobiliário em pregões online, abertos para lances. Na quinta, às 11h, semirreboques, empilhadeiras e guindastes. Na sexta, das 11h às 13h, oferece carros, motos, caminhões e pick-ups, em leilões online e presenciais, alguns veículos com

IPVA 2018 pago. Murilo Chaves comanda pregão online e presencial amanhã, às 14h, para diversos materiais, equipamentos e sucatas.

De Paula oferta seis imóveis em Campos dos Goytacazes hoje, entre 14h e 14h20. Às 15h, Paulo Botelho bate o martelo para 22 imóveis na capital e, às 15h30, para mais seis unidades. Na quarta, às 10h, 11h e 15h, estará oferecendo imóveis em Queimados, Nova Iguaçu e Duque de Caxias, respectivamente. Na

quinta, às 10h, faz pregão de imóvel em Resende; e às 15h30, em Barra do Pirai. Na sexta, às 13h, apregoa imóvel em Itaguaí.

Rogério Menezes comanda leilão na quarta, às 13h, para 439 veículos. Na sexta, às 16h, faz pregão online de veículos pesados e equipamentos médicos e estéticos. Roberto Haddad faz exposição sexta (10h às 20h), sábado e domingo (14h às 20h) das peças que estará no III Grande Leilão da Temporada na próxima semana. •