



MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL DE PEIXES NATIVOS

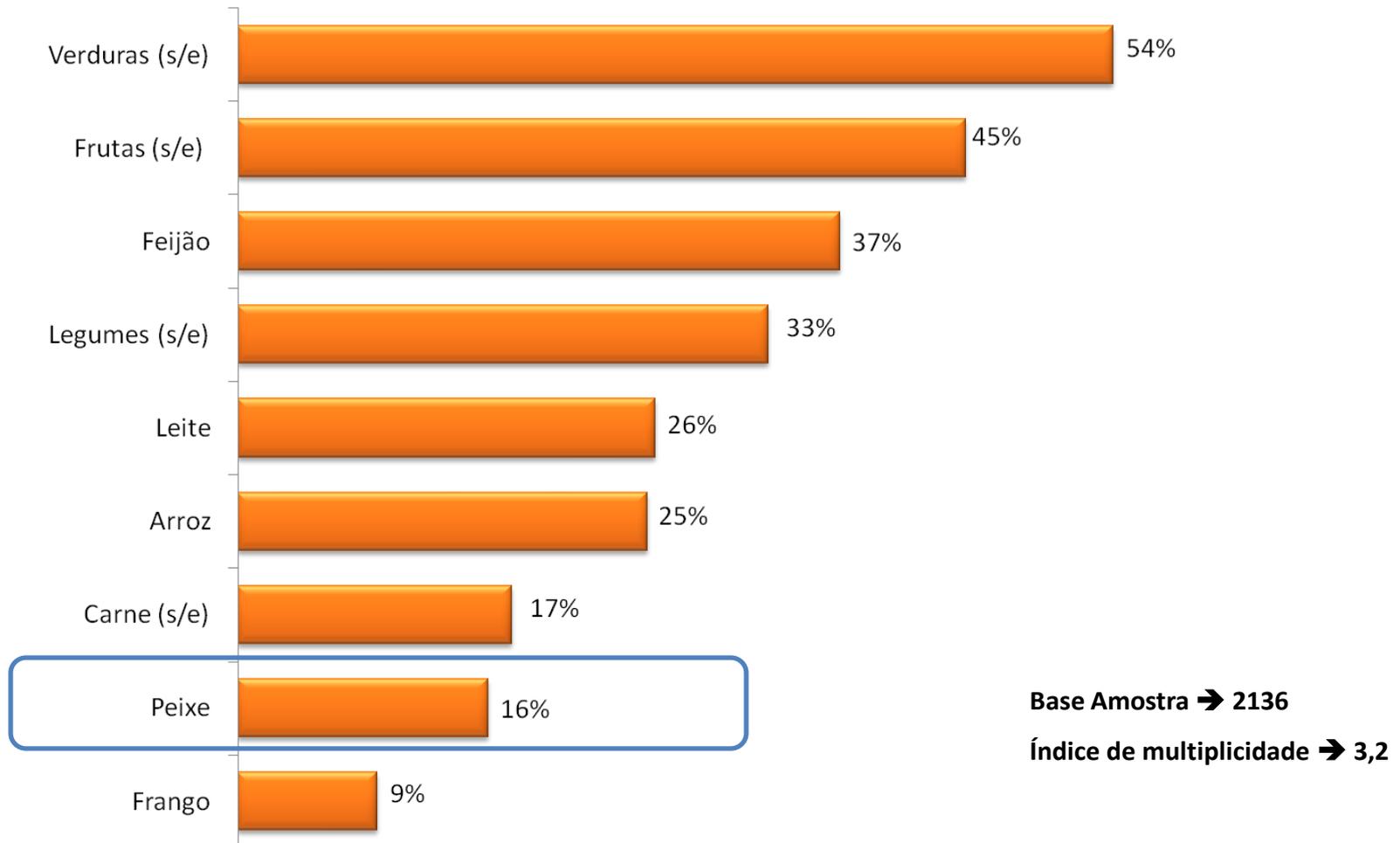
CULTIVADOS

OPORTUNIDADES E TENDÊNCIAS

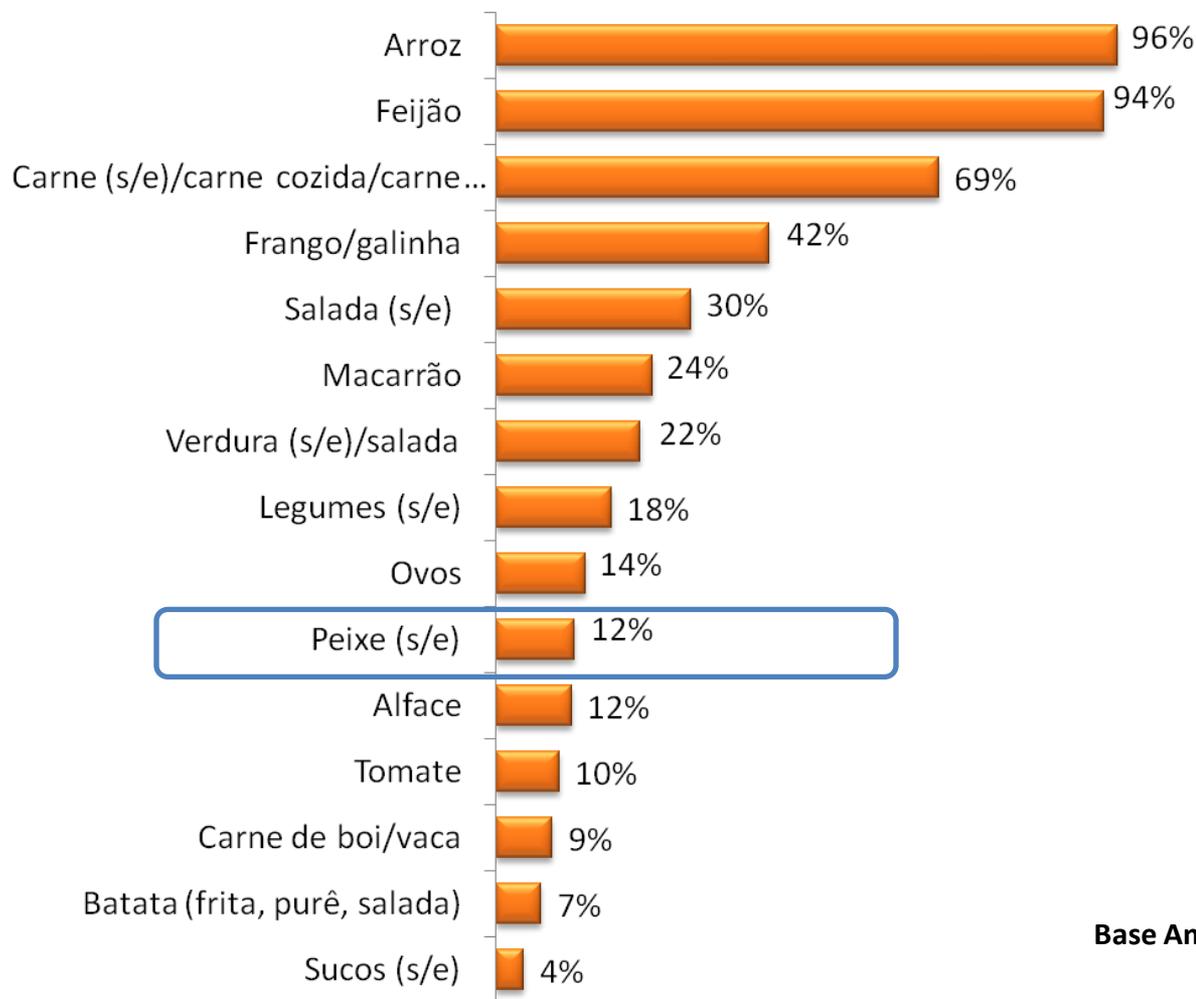
FENACAM – FORTALEZA
21 – 24 NOV/2016

JORGE SOUZA

Alimentos que fazem bem para a saúde



Cardápio mais frequente no ALMOÇO, dentro do lar



Base Amostra → 2136

Influência das mulheres no PEA

- A renda mensal de profissionais do sexo feminino cresceu 7,3%; enquanto a do masculino cresceu somente 2,6%, entre 2006 e 2010.
- 33% das mulheres são chefes de suas família.
- Teremos uma maior presença feminina nos restaurantes e similares. Caminhamos para uma “feminilização”.
- A mulher é preocupada com saudabilidade, e o peixe atende à esta expectativa.

Tendências do consumo

- No geral, a preocupação com saudabilidade tem diversas intensidades conforme os diversos extratos sociais e etários, e, sem dúvida impulsionará o consumo de peixes.
- Peixe é um produto associado a saudabilidade.
- Por outra parte, o peixe está associado também ao sabor e prazer em duas vertentes da gastronomia: uma parte vinda das gastronomias regionais (Baiana, Capixaba, etc.), e outra da gastronomia étnica, especialmente a japonesa e européia.

BARREIRAS AO CONSUMO

- Espinhas
- Difícil preparo
- Falta de praticidade e conveniência.

O QUE O CONSUMIDOR QUER

- Sabor suave
- Carne branca
- Ausência de Espinhos
- Praticidade
- Conveniência



Em negrito: Maior incidência

Em vermelho: negativos do peixe

Associações
 nutricionais

Associações
 emocionais

PINTADO







MERCADO NACIONAL

OPORTUNIDADES

- ✓ **Substituição de Peixes Importados (panga, polaca, merluza, etc)**
- ✓ **Polpularização do consumo no Sul e Sudeste.**
- ✓ **Melhorar Cadeia de Distribuição.**
- ✓ **Melhorar Cadeia de Frios para frescos e congelados.**
- ✓ **Investir em espécies de baixo custo de produção (piauí, curimba, etc) Ex.: para substituir Sardinha**

MERCADO NACIONAL

TENDÊNCIAS

- ✓ **Conveniência no consumo**
- ✓ **Praticidade no preparo**
- ✓ **Extinção das Peixarias nos Supermercados**
- ✓ **Melhorias das Embalagens**
- ✓ **Melhorias na Cadeia de Frios**
- ✓ **Aumento do consumo de congelados.**









MERCADO INTERNACIONAL

OPORTUNIDADES

- ✓ Poucas espécies em comercialização (salmão, tilápia, atum, sardinha, pangacius, polaca, merluza).
- ✓ Peixes exóticos – marca **Amazônia/Pantanal**
- ✓ Possibilidade de produção em altos volumes
- ✓ Exportação de cortes frescos – Espanha, Alemanha, Japão, Estados Unidos, Oriente Médio, outros.
- ✓ Gerar produtos de valor agregado





MERCADO INTERNACIONAL

TENDÊNCIAS

- ✓ **Sustentabilidade**
- ✓ **Certificações (BAP, BRC, MSC)**
 - **Gerar Protocolos**
 - **Programa Nacional de Suporte**
- ✓ **Conveniência**

DESAFIOS

MERCADO NACIONAL

- ✓ Projeto Melhoramento Genético
- ✓ Qualidade e custos de rações
- ✓ Processo de industrialização (escala). Diferenciação de produtos.
- ✓ Programas de divulgação nas grandes Redes de Supermercados.
- ✓ Adequação dos produtos ao uso.

DESAFIOS

MERCADO INTERNACIONAL

- ✓ Criação de Marcas – Amazônia , Panatanal
- ✓ Qualidade e custos de rações
- ✓ Processos de industrialização – escala
- ✓ Projeto de comunicação visando criar hábito de consumo.

PROJETO DE COMUNICAÇÃO

- ✓ Criação de Marca
- ✓ Posicionamento dos produtos adequando ao consumo
- ✓ Sites de divulgação em diversas línguas
- ✓ Publicações internacionais e nacionais de gastronomia
- ✓ Feiras, Eventos, Ações com Chefs de Cozinha.



POPULAÇÃO COM MAIS DE 50 ANOS

- 43% da classe de maior renda são dessa faixa etária, que é basicamente formada por empreendedores.
- Teremos um aumento do consumo de cardápios mais saudáveis, mas sempre orientados ao sabor → cardápios gostosos.
- O peixe pode atender à essas expectativas.

- Leve e digestivo para trabalhar e/ou dormir.
 - Contém nutrientes benéficos à saúde: Ômega 3, gorduras boas, proteínas, colágeno, anti-oxidantes e etc.
-
- Não tem elementos que prejudicam a saúde, há menor interferência do homem
 - É o mais natural. Menor intermediação entre a fonte e a venda.
-
- Benefícios percebidos:
 - Bom para a pele, cabelos e visão.
 - Conserva o corpo e prolonga a estimativa de vida.
 - Desenvolve a inteligência.
 - Bom para o colesterol e auxilia nas dietas balanceadas.
-
- Desconhecem os nutrientes de cada tipo de peixe.
-



TENDÊNCIAS DO VAREJO

➤ **Novas Embalagens**

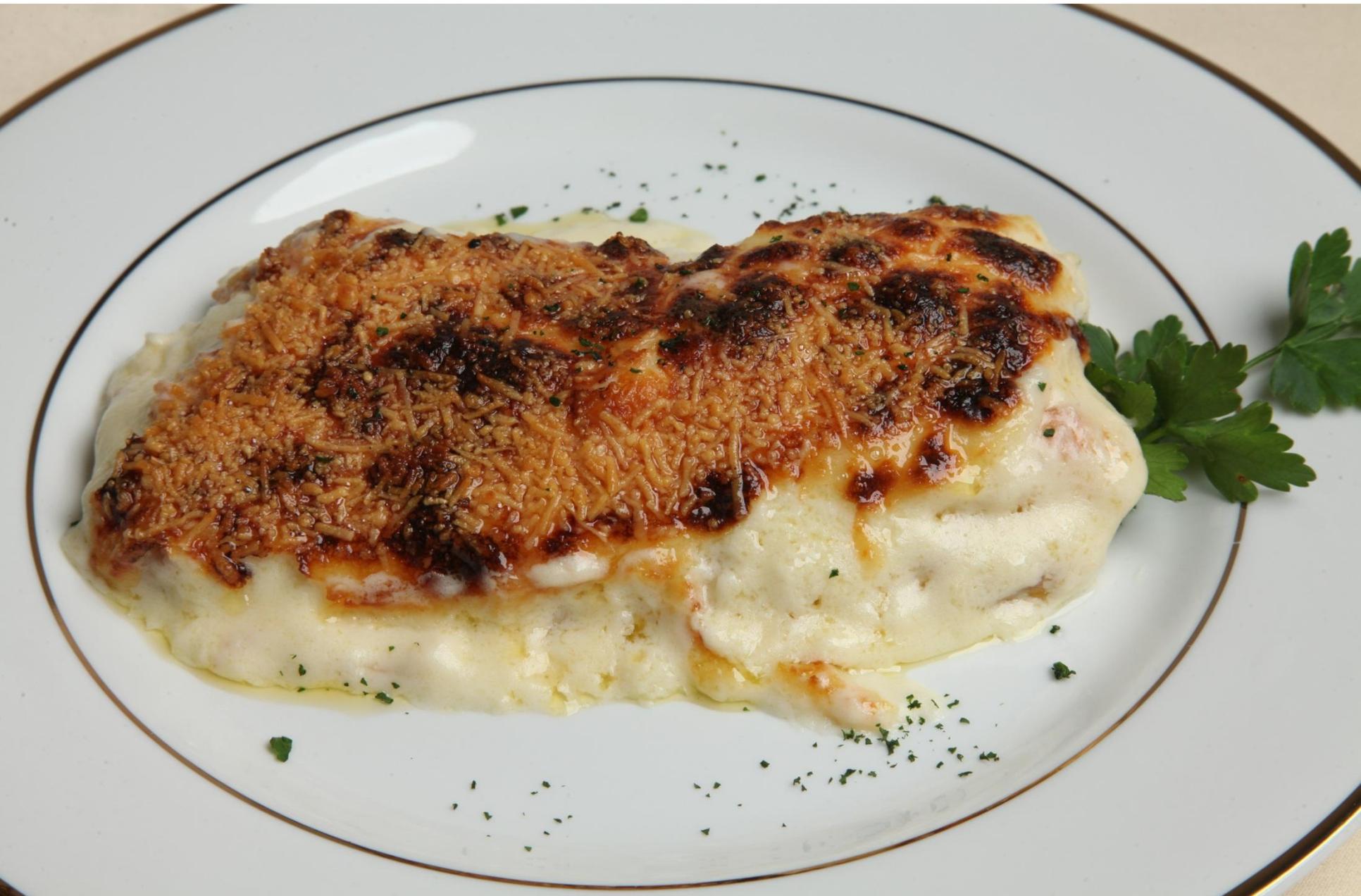
Produto Fresco Embalado a Vácuo
Embalagens para Microondas
Atmosfera Modificada

➤ **Novas Formas de Apresentação**

Produtos Porcionados

➤ **Novas Formas de Preparo (*don't sell the fish, sell the dish*)**

Pratos Prontos
Tecnologia Sous Vide
Tecnologia Cook & Chill
Produtos Marinados
Embutidos
Bolinhas e etc.





AGREGAÇÃO

DE

VALOR







Tecnologia Sous Vide

A tecnologia consiste no cozimento dos alimentos à vacuo por um longo período de tempo e em baixa temperatura. Para garantir os melhores produtos e sabores do mercado, a Brasil Gourmet une em seus processos as melhores e mais modernas tecnologias disponíveis ao Know How de Chefs especializados e também produz receitas especialmente saborosas, nutritivas, de alta qualidade e artesanalmente em escala industrial, impossíveis de serem imitadas por métodos convencionais.

Cook & Chill

Cozimento com imediato resfriamento, para garantir a máxima qualidade e segurança alimentar.

A tecnologia Sous Vide é uma técnica de preparo que preserva totalmente o sabor e os valores nutricionais dos alimentos.



Moqueca de frutos do mar

Linha de pratos prontos congelados

vocechef





