

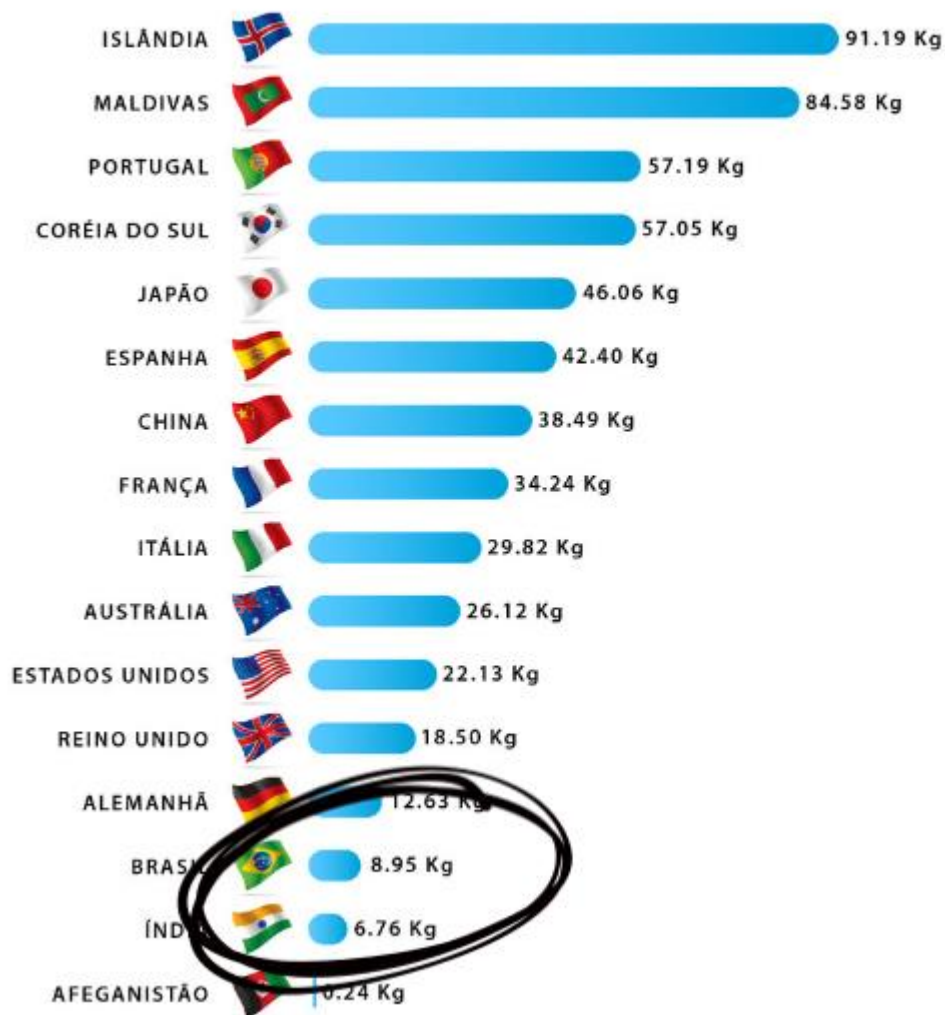
**“FishCode, uma plataforma para orientar
e educar os consumidores de pescado”**



Fomento ao consumo de Proteína Aquática, sem vaidades!



Consumo de pescado no mundo




Apesar das condições privilegiadas o pescado é a proteína animal menos consumida no Brasil. 



Imagem X Consumo

Agricultura X Agronegócio

Em tempo: agricultura familiar, permacultura, “Sisteminha Embrapa”, pesca artesanal, cultivo orgânico ... fazem parte do Agronegócio.

Qual a imagem que os consumidores tem do Agronegócio?



Enxergam problemas onde existem soluções!

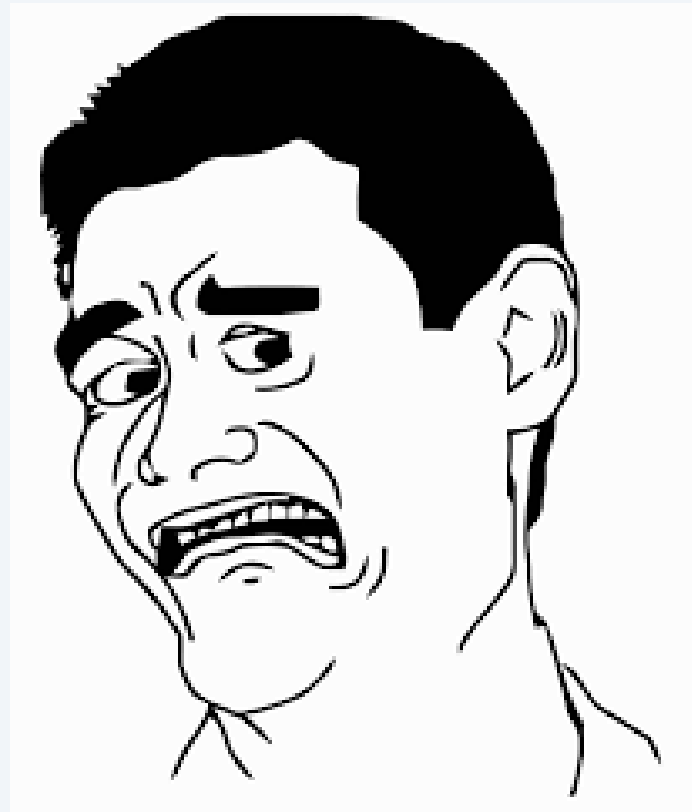
Embora muito relevante para a economia, o Agro de modo geral “não sabe vender seu peixe.”

Aquicultura/Pesca comercial X AquaNegócio

... a proteína animal mais comercializada no mundo

Consumidor diante da gôndola de pescado:

?? ? ? ?



O porco virou suíno!!!



Dentre as principais ações da ABCS:

_ Imagem

_ Credibilidade

O maior evento do “negócio proteína aquática” no Brasil:



_ 60 expositores!



Exercício básico para entender comportamento de consumidor:

Colocar-se no lugar dele!



A plataforma que ajuda a ter o Pescado certo e por mais vezes na sua mesa!

<https://fishcode.com.br/>

Surfista, pesca sub,
inteligência de internet
e mentor

Public Affairs UE, referência
em transações
internacionais Agronegócio

Designer e Pescador



Marcelo Montelro

Marketing Digital, Tecnologia, Startups,
Growth e Pescador



Cintia Miyagi

Bióloga e Oceanógrafa - referência
brasileira e internacional em
sustentabilidade do pescado. Fundadora
Peixe.



Jogi Oshlal

Internacionalista, especializado em Public
Affairs, referência no setor de
agronegócios na América Latina e na
União
Europeia - atua em Bruxelas, capital da
União Europeia e do Reino da Bélgica.



Fábio Sussel, Dr. ...

Zootecnista - Pesquisador da APTA
especialista em proteína aquática



Felipe Katzer

Designer e pescador - fundador da loja
Escama

Bióloga Dra., prof.
Gastronomia e consultora
em qualidade de pescado

Conteúdo relacionado a
proteína aquática

TUCUNARÉ



Informações
avaliações
sustentabilidade

TRUTA SALMONADA



Informações
avaliações
sustentabilidade

PESCADA BRANCA



Informações
avaliações
sustentabilidade

LINGUADO



Informações
avaliações
sustentabilidade



- _ Características
- _ Espinho
- _ Crianças
- _ Cor da carne
- _ Pesca/Aquicultura
- _ Tipo de preparo
- _ Extinção

Hoje: conteúdo relevante pautado em 3 pilares que se retroalimentam



Mídia 100% orgânica: + 3000 palavras indexadas onde a FishCode aparece na primeira página do Google



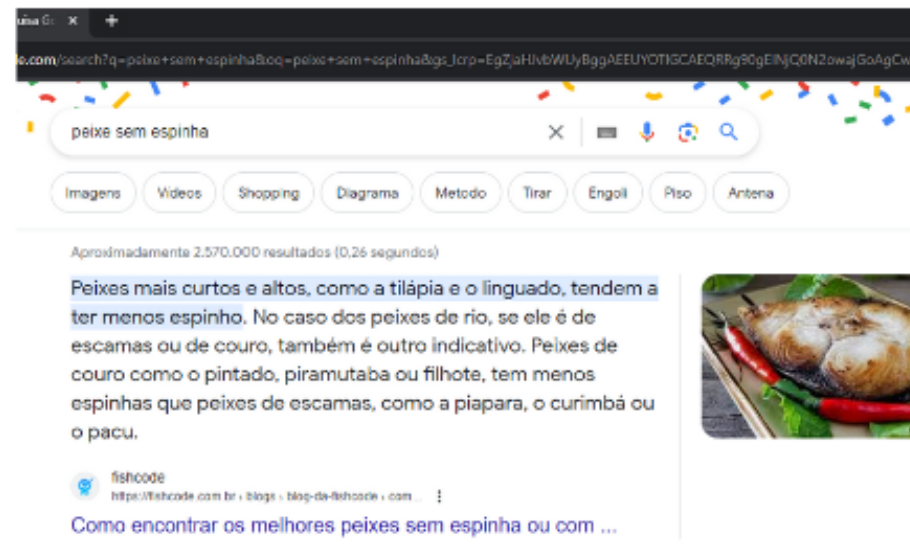
Digite ai no Google

Peixes sem espinha

Peixes de carne branca

Peixaria perto de mim

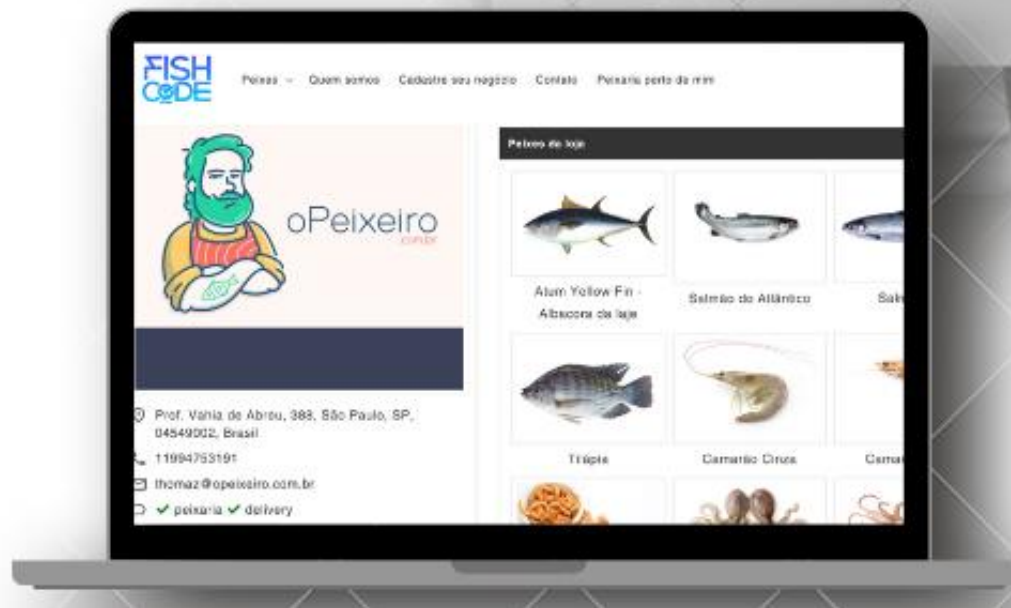
Peixes para assar na brasa



PEIXARIA PERTO DE MIM

O maior buscador de
peixarias, sushis e
produtores de pescados.

A presença definitiva da sua
peixaria na Internet.





fishcode.br

Seguindo

Enviar mensagem



38 publicações

2.965 seguidores

130 seguindo

FishCode

Diversificar o consumo do peixe e conhecer a procedência das espécies é o caminho para manter o equilíbrio dos rios e oceanos.

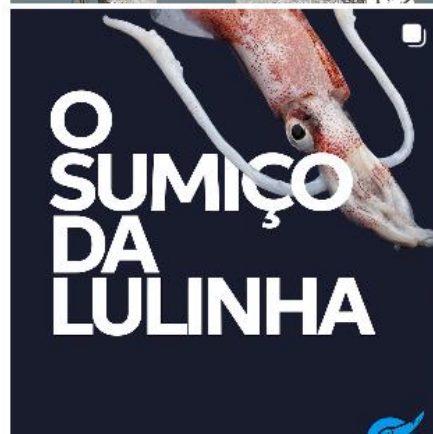
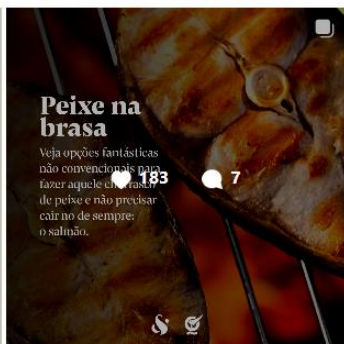
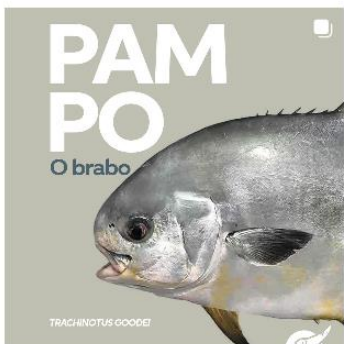
fishcode.com.br

Seguido(a) por marcelocsmonteiro, deep_sea_representacoes_escama_store e outras 60 pessoas



peixes

PUBLICAÇÕES REELS MARCADOS



CLASSIFICAÇÃO DOS PESCADOS



 NÃO CONSUMIR	 EVITAR CONSUMIR	 CONSUMIR COM MODERAÇÃO	 BOA PEDIDA	 FANTÁSTICO
<p>Espécies na classificação vermelha - NÃO CONSUMIR - estão seriamente ameaçadas de extinção ou sua pesca é altamente danosa ao meio ambiente ou sua carne possui alta probabilidade de contaminação.</p>	<p>A classificação Laranja - EVITAR CONSUMIR - são espécies que independente da qualidade da carne estão em risco de extinção e não são cultivadas através da aquicultura.</p>	<p>A classificação amarela - CONSUMIR COM MODERAÇÃO - se encontram as espécies com alta qualidade, porém possuem considerável risco de extinção, muitas delas com períodos de defeso durante o ano - reprodução.</p>	<p>A classificação verde - BOA PEDIDA - representa as espécies que possuem boa avaliação de sua carne e representam médio ou baixo risco de extinção.</p>	<p>A classificação azul - FANTÁSTICO - é a mais alta indicação para o consumo. A espécie nesta classificação, possui carne de alta qualidade, não está em risco de extinção ou tem origem em cultivo.</p>




Foco: ONLINE e PDV - peixarias,
sushi e restaurantes,



Leve o selo F.UN Fish
para o seu negócio.

Olhete

Prejereba

Cioba

Cavala

Bijupirá



PROJETO FISHCODE: CLIENTE VAREJISTA

CLASSIFICAÇÃO DOS PESCADOS FISHCODE



FANTÁSTICO

A classificação **FANTÁSTICO** é a mais alta atribuída para o pescado. A espécie está diversificada, possui carne de alta qualidade, não está em risco de extinção ou sob ataque aos oceanos.



BOA PREZINHA

A classificação **BOA PREZINHA** representa a espécie que apresenta boa produção de filé com a reprodução feita no habitat marinho.



MOMENTO

A classificação **MOMENTO** indica espécies que são produzidas em cativeiro, com controle de qualidade e rastreabilidade.



ESPIRA CONSCIENTE

A classificação **ESPIRA CONSCIENTE** indica espécies que são produzidas em cativeiro, com controle de qualidade e rastreabilidade.



FIM CONSCIENTE

A classificação **FIM CONSCIENTE** indica espécies que são produzidas em cativeiro, com controle de qualidade e rastreabilidade.

THE FISH BUTCHERY
PEIXES COMO VOCÊ NUNCA VIU.
TUDO DO 1973. É SE HOJE.

MUITO ALÉM DO SALMÃO
PESCA ARTESANAL, SUSTENTÁVEL.



PEIXES FANTÁSTICOS

SORORÓCA

CIOBA



PARA O DIA A DIA

PEIXES INTEIROS



CONHEÇA A



**PROPAGANDA VISUAL:
PROJETO FISHCODE: CLIENTE VAREJISTA**



CONHEÇA A
NOSSA POLÍTICA
SÓCIO AMBIENTAL
DE PESCADOS

**CA
RA
NHA**


Esta espécie chega a pesar mais de 40 Kg e é comum no litoral brasileiro. Peixe muito desafiador na pesca por sua voracidade e dentes afiados. Apesar de não ser comercialmente conhecido sua carne é de alta qualidade.

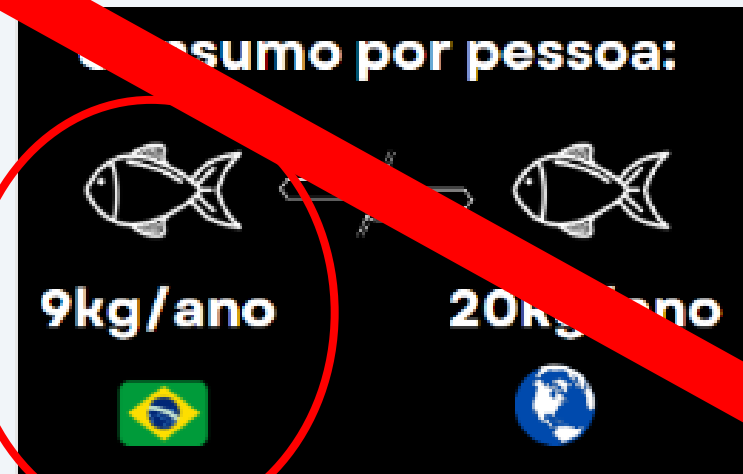
A detailed illustration of a fish, likely a species of snapper or similar, shown in profile facing left. It has a brownish-gold body with darker spots and a prominent dorsal fin.

**E se o incentivo ao aumento do
consumo implicar em importar
mais pescado?**

Consumo de pescado no mundo



Apesar das condições privilegiadas, o pescado é a proteína animal menos consumida no Brasil. 



Considerações finais:

- _ Trabalhar a imagem da proteína aquática como um todo
- _ Inteligência Artificial, não tem volta
- _ Deixar o trivial e olhar o negócio proteína aquática como um todo!

Pescado faz bem pra saúde e não é remédio!!!

E ainda é saboroso...





Secretaria de
Agricultura e Abastecimento



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

Obrigado!

