

Empresas & Produtos

empresas.produtos@opopular.com.br

Removedor de cutículas

O removedor de cutículas Blant foi desenvolvido para facilitar o trabalho de manicure, pedicure, podólogos e para uso pessoal. A fórmula profissional promove o amolecimento e favorece a remoção da cutícula seca e da pele morta que cresce de forma indesejada nas unhas. Além disso, o uso regular do removedor de cutícula Blant, ajuda a evitar excessos de cutículas antes do seu crescimento.



Novidade

A Sodexo Benefícios e Incentivos lança o aplicativo mobile e o site Sodexo Club 2.0. Os dois espaços foram desenvolvidos para oferecer promoções, programa de fidelidade e também serem, juntos, uma vitrine virtual para a rede de estabelecimentos. Hoje, a Sodexo conta com mais de 392 mil lojas, restaurantes, padarias, supermercados, cafeterias, entre outros credenciados em todo o Brasil. E soma 6,4 milhões de usuários.

Assessoria

Fábrica de Notícias, nova empresa de assessoria de imprensa e media training (treinamento de mídia), acaba de colocar seu site no ar, o www.fabricadenoticias.com.br. Sua assessoria de imprensa inclui o planejamento estratégico de divulgações e a gestão de crises de empresas. O media training é um programa teórico e prático que capacita porta-vozes para entrevistas e relacionamento com a imprensa.

Negócios

A Bloomin' Brands divulgou o resultado do quarto trimestre de 2015 e balanço do ano fiscal do grupo. Entre as informações reportadas no balanço, a operação Outback Steakhouse no Brasil segue com o melhor resultado do grupo globalmente. O resultado em vendas no último trimestre de 2015 foi de 7,3% comparado ao mesmo período de 2014. Além disso, foi anunciada a chegada da marca Fleming's Prime Steakhouse & Wine Bar, com abertura prevista para março de 2016 em São Paulo, com investidores majoritários brasileiros.

Lançamento

A marca Tio João apresenta seu mais novo lançamento: Sobremesas Tio João Cozinha & Sabor Arroz Doce. Os produtos são apresentados em três sabores - tradicional, coco e doce de leite. Basta adicionar água e seguir o modo de preparo presente nas embalagens. A novidade promete destaque no mercado por não conter aroma artificial, glúten e espessante (goma xantana). Além disso, pode ser preparado no microondas, garantindo praticidade aos consumidores.



Residencial

A Opus realiza amanhã, no setor Marista, o evento de entrega do residencial de alto padrão Park Line Urban House. O empreendimento conta com unidades de 214 m², sendo quatro suítes. A cozinha é integrada com a sala e varanda. Na área de lazer destaque para o Fitness Outdoor, uma academia externa. O projeto arquitetônico é assinado por Bretones e Carvalho Arquitetura e o de paisagismo por Benedito Abud.

VOCÊ VAI MAIS LONGE COM O SEBRAE.

Faça como milhares de empreendedores: agende seu atendimento no Sebrae e conte com o apoio de especialistas em pequenos negócios.

sebraego.com.br - 0800 570 0800



SEBRAE

Páscoa

Ovos gourmet adoçam mercado

Produtos são apostas para aumentar as vendas neste ano. Lojas projetam crescimento de até 300%

Dayse Freitas

A Páscoa de 2016 deve ser marcada pelo gosto do goiano por ovos de chocolate mais gourmet, que adoçam o paladar e enchem os olhos. Feitos de forma artesanal, podem ser recheados com o tradicional brigadeiro ou até mesmo com misturas mais ousadas, como bolo de cenoura. Diante de tanto sabor, lojas, confeitarias e brigaderias já montaram seus cardápios com esses produtos e projetam crescimento de até 300%.

É o caso do Poema Gourmet. Em 2015, a loja vendeu 1.500 ovos gourmet em apenas um ponto de venda. Para este ano, a estratégia foi aumentar o número dos pontos de venda para cinco. É a expectativa é comercializar seis mil produtos. De acordo com a proprietária e chefe de cozinha, Camila Caiado, a loja oferece opções que custam a partir de R\$ 18, a cada 100 gramas.

Entre as novidades estão os sabores crembule com cookies e os ovos zero glúten e sem lactose. "Além dos sucessos como o brigadeiro com leite ninho, esses são as apostas de mercado. Com mais pontos de vendas nesse ano, a comercialização crescerá 300%. Temos mercado para isso, e esse tipo de produto tem sido a preferência dos consumidores", afirma Camila.

Otimista também está Mariana Tolentino, proprietária do Mari Gourmet. A confeitaria projeta crescimento de 40% nas vendas de ovos do gênero, ante dois mil vendidos em 2015. Para que isso seja possível, Mari tem lançado no mercado novidades que vão além do tradicional. Pioneira em apresentar opções recheadas com bolos, como o de cenoura com cho-



Mariana Tolentino, do Mari Gourmet: expectativa é aumentar as vendas em 40% em relação ao ano passado



Fernanda Duarte, da Brigaderia das Meninas: projeção é vender 4 mil ovos de chocolate

colate, o estabelecimento traz agora recheios com sobremesas mais pedidas, como pão de mel, doce de leite e palha italiana.

"A nossa aposta é apresentar um cardápio diversificado. Os clientes buscam o novo, a inovação e estão mais exigentes com a qualidade. Por isso, existe um crescimento na comercialização desses produtos anualmente. Em 2015, a procura foi tanta que não conseguimos

atender todos os pedidos", diz Mariana.

PREFERÊNCIA

De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (Abicab), a Páscoa de 2015 foi responsável pela produção de 19,7 mil toneladas de chocolate, o que correspondeu a aproximadamente 80 milhões de ovos de Páscoa em todo o País. O volume de 2016 ainda

não está fechado.

Mesmo com os supermercados lotados com diversos ovos de Páscoa de todas as marcas, com brinquedos e decorados, muitas pessoas preferem ganhar ou presentear com o alimento feito de forma artesanal.

"O ovo gourmet é ideal para quem ama chocolate de verdade, como eu. São produtos feitos assim que encomendamos e não tem aquele ar de industrialização. Além disso, re-

mete carinho e amor pelo cuidado que se tem ao escolher o recheio, os sabores de decoração para presentear alguém", afirma a estudante Viviane Lídia, que já encomendou seis especialidades diferentes para esta Páscoa.

Fernanda Duarte, uma das proprietárias da Brigaderia das Meninas, explica que a procura por produtos especiais é crescente graças à busca pela qualidade. No que diz respeito a gramaturas, afirma que os ovos gourmet apresentam o mesmo tamanho dos tradicionais encontrados nos supermercados.

Na Brigaderia das Meninas, projeta-se comercializar quatro mil ovos de Páscoa gourmet neste ano. Os preços iniciam a R\$ 17 e podem ultrapassar R\$ 155, de acordo com o sabor e o tamanho. Além de manter os sabores tradicionais e especiais já comercializados, entre as novidades está o recheado com caramelo, brigadeiro e bolachinhas artesanais de mel.

"As pessoas escolhem e montam os ovos do jeito que desejam consumir ou presentear. E esse é o grande diferencial dos ovos gourmet. O aumento da procura por produtos mais artesanais é um sinal de que o mercado vem valorizando mais produtos com maior qualidade agregada", afirma Fernanda.

Renda extra com produção caseira

A grande procura por ovos de chocolate gourmet tem chamado a atenção de confeitarias caseiras. Muitas têm investido nessa produção, como forma de complemento da renda fixa.

Maria Aparecida de Freitas Moraes, 52 anos, trabalha como merendeira no período vespertino. Há um ano criou em sua própria casa o Cida Doces e Festas, com o desenvolvimento de bolos especiais. No ano passado, usou a criatividade e desenvolveu alguns ovos de chocolates gourmet. Diante de tanta procura, Cida está preparada para 2016.

Ela conta que já recebeu encomendas para a Páscoa deste ano e está investindo mais nos ovos gourmet. Com preços a partir de R\$ 25, a expectativa é de incrementar as vendas em 40%, no comparativo com o ano passado. "Estou conciliando com o meu trabalho, porque é uma renda extra e muito bem vinda. Prefiro investir em um produto diferenciado, porque é a preferência das pessoas", afirma.

LUCRATIVIDADE

Quem aposta também nas vendas é Jassanã Frazão, 34 anos. Ela que já trabalha com a venda de bolos, cupcakes, doces e panetones, na época do Natal, está investindo na produção caseira de ovos gourmet, porque acredita ser esta a maior aposta para renda extra.

Em 2015, ela produziu sozinha 500 ovos de chocolates. Este ano, está contratando três auxiliares de cozinha, pois a projeção é de comercializar mais de mil produtos. Para que isso seja possível, Jassanã disponibilizará como novidade os sabores brigadeiro com churros e brigadeiro com paçoca. Além de outros mais 10 sabores.

"Os ovos terão tamanho de 350 gramas, com preço de R\$ 60, e 500 gramas, com valor entre R\$ 90 e R\$ 100, dependendo do sabor. É uma aposta viável, pois o lucro é de 100%", conta.