



Alimentação Fora do lar.

Equipamentos e Soluções.



Food Service

Food Service é o mercado que envolve toda a cadeia de produção e distribuição de alimentos, 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 fator diferenciador deste mercado. Assim sendo, considera-se Food Service também a refeição efetuada no lar, mas adquirida pronta para ser consumida em um estabelecimento como restaurante, rotisserie, comprada no local ou entregue em casa.

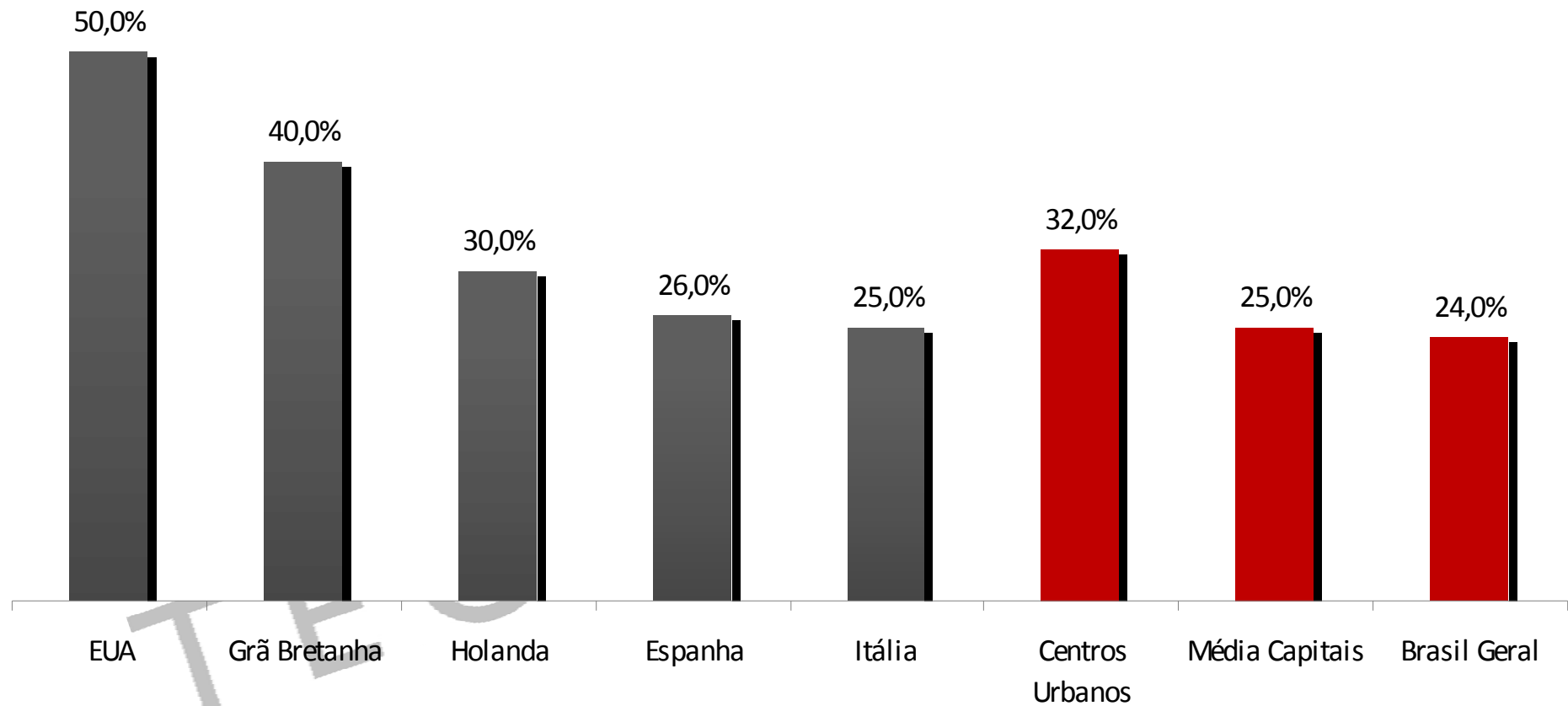


Nas padarias, 60% do crescimento de vendas neste ano se deve às implementações de novos serviços e produtos como alimentos prontos e a possibilidade maior de fazer refeições, como café de manhã, almoço e jantar no estabelecimento, o chamado Food Service.

Dados ABIP



Participação em % no consumo de alimentos em refeições fora do lar



Alimentação Fora do lar. Equipamentos e Soluções.

Fonte: ECD food Service

Segmentos	Macro tendências do segmento	Tamanho do mercado	Expectativa	
			2009	2010
Padarias	<ul style="list-style-type: none">•Deverá crescer com o fortalecimento da classe C•Segunda refeição fora de casa (café da manhã e/ou lanche da tarde) impulsionará o setor	7 milhões de refeições diárias são realizadas nas 62.000 padarias. Diariamente entram 44 milhões de pessoas nas padarias. Total por mês são 210 milhões de refeições	13%	15%

Alimentação Fora do lar. Equipamentos e Soluções.

Fonte: ECD food Service

Segmentos	Macro tendências do segmento	Tamanho do mercado	Expectativa	
			2009	2010
Pizzarias	<ul style="list-style-type: none">•Classe C, baixo investimento para empreendedores aumenta o consumo e penetração do produto•Pizza à lenha deverá, com o tempo, reduzir presença	<p>30 milhões pizzas por mês (Brasil)</p> <p>Pizza Fast Food – 4% mercado</p> <p>Pizzaria independente – 82% mercado</p> <p>Delivery e Take Away – 14% do mercado</p>		

Alimentação Fora do lar. Equipamentos e Soluções.

Fonte: ECD food Service

Segmentos	Macro tendências do segmento	Tamanho do mercado	Expectativa	
			2009	2010
Lojas de conveniência	<ul style="list-style-type: none">•Deverá crescer como ponto de venda de alimentos•Equipamentos de tamanho conveniente para pouco espaço deverão crescer	Faturamento projetado de R\$4 bilhões.	SI	9 mil

Alimentação Fora do lar. Equipamentos e Soluções.

Fonte: ECD food Service

Segmentos	Macro tendências do segmento	Tamanho do mercado	Expectativa	
			2009	2010
Rotisseries (basicamente de supermercados)	•Setor com forte crescimento, todas as classes sociais em especial B + C comprarão comida pronta	Não existe informações específicas. Em torno de 4 a 6% do FB do supermercado é rotisserie – setor altamente rentável	10%	15%



Rotisseria:

Local onde se prepara e comercializa alimentos prontos. Podemos dizer que é uma seção especializada em refeições prontas onde o cliente compra e leva para consumo.

Dados de acordo com publicações em revistas do segmento "varejista".

Rotisseria Quente / Rotisseria Fria



Forno Combinado

Steamer

Cozimento a Vapor
FLEXIBILIDADE

+

Forno de Convecção

Circulação Forçada de Ar
EFICIÊNCIA

=

**FORNO
COMBINADO**

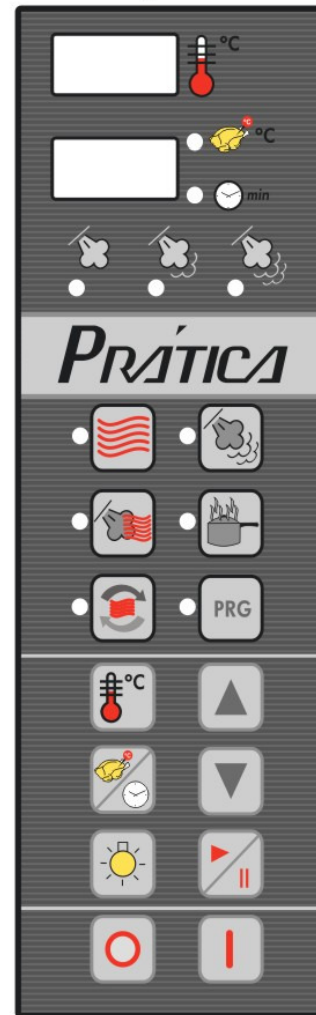
- Circulação Forçada de Ar: Melhor transmissão de calor ao alimento.
- Controle Preciso de Temperatura e de Tempo
- Padronização: Bandejas Gastronorm
- Flexibilidade: Assa, cozinha, frita, gratina, regenera, descongela, grelha além de fácil higienização.



Linha Combinados



Linha Combinados Programáveis



Technicook System



Linha Gourmet



Prática
Technicook



O que é Cook & Chill

Do Inglês, literalmente: Cozinhar e Esfriar

- Consiste em esfriar ou congelar alimentos, logo após sua cocção, rapidamente
- “logo após” e “rapidamente”: para evitar proliferação de bactérias, contaminação, preservar qualidade
- O Cook & Chill requer três equipamentos:
 - Forno Combinado;
 - Resfriador Rápido e;
 - Câmara Fria (estocagem)



Cadeia Quente & Frio

Cook & Chill



Vantagens

- Prolonga a Vida Útil do Alimento (5 dias)
- Maior Segurança Alimentar - Evita a proliferação de Microorganismos;
- Melhor Qualidade do Alimento - Sabor realçado, suculência, umidade na medida certa;
- Melhor Aparência: Consistência, Cor e Textura;
- Alimentos Menos Gordurosos;
- Cardápio mais Variado;
- Padronização dos Processos/ Produtos.

Vantagens

- Otimização da Mão de Obra
- Menor Desperdício: não se descarta o comprado ou produzido a mais
- Serviço contínuo – sem perda de cliente por mau atendimento
- Melhores Condições de Trabalho na Cozinha
- Produtividade (maiores quantidades) com melhora na compra (maiores quantidades) e melhor aplicação do trabalho
- A criação de centrais de produção de produtos semi-elaborados
- Facilidade de desenvolver franquias



“A tendência do consumidor aderir a alimentação fora do lar e a aquisição de alimentos prontos para o consumo é uma realidade que cresce cada vez mais”.