

SEGUNDA-FEIRA 21.3.2016  
oglobo.com.brJOÃO EMÍLIO  
LEILOEIRO

Oportunidade única! Magnífico conjunto de prédios no coração da Tijuca. Ver na pág. 3

ROBERTO HADDAD  
LEILOEIRO PÚBLICO

Confira na contracapa, grande leilão de peças de obras de arte.

# Saladas em potes, lucros em cascata

As porções montadas em frascos de conserva fazem sucesso entre os brasileiros e atraem a atenção de muitos empreendedores

Saúde, sabor e praticidade vendidos num pote de vidro. Essa fórmula tem feito muitos empreendedores faturarem alto no Brasil. Eles apostam na comercialização de saladas montadas dentro de frascos de conserva – refeições que atraem consumidores com rotina agitada e que não abrem mão de uma comida saudável. Os ingredientes colocados no pote podem variar, mas as ‘marmitas’ costumam agradar a todos os gostos e perfis, com a mistura de folhas, legumes, grãos e proteínas. Esse tipo de negócio pegou carona no crescimento do mercado brasileiro de alimentação saudável, o quarto no ranking mundial, segundo pesquisa da consultoria Euromonitor. As vendas de produtos naturais, sem conservantes e com alto valor nutricional, praticamente dobraram no país nos últimos cinco anos, registrando 98% de crescimento, muito acima da demanda por alimentos tradicionais (67%). O segmento movimentou cerca de R\$ 130 bilhões ao ano no Brasil, um desempenho excelente que pode ser mensurado ainda pelo aumento do número de unidades franqueadas: 13,3% de 2014 para 2015, de acordo com a Associação Brasileira de Franchising.

A evolução do mercado de alimentação fora de casa é outro fator que contribuiu para o aumento das vendas de saladas em pote. Segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (Abia), o segmento cresce em média 14,7% ao ano. Mais de 90% dos estabelecimentos são de pequeno porte, familiares ou independentes, e 64% desses negócios faturam até R\$ 50 mil ao mês, de acordo com o Instituto de Foodservice Brasil (IFB).

## DELIVERY

Foi numa viagem a trabalho para os Estados Unidos que Camilla Fant viu pela primeira vez uma salada em pote na vitrine de uma máquina automática de vendas e decidiu trazer o modelo para o Brasil. Em 2014, lançou a Pote Verde, com investimento inicial de R\$ 100 para a compra dos ingredientes das primeiras encomendas. Utilizando a rede social para a divulgação dos produtos, ela deslançou. Hoje prepara as refeições em uma cozinha industrial na Cadeq, no Rio de Janeiro, e fatura, em média, R\$ 30 mil por mês com a venda de delivery de cerca de 600 saladas por semana.

“Eu trabalhava como gerente de Contas no segmento de Óleo & Gás,



**Ingredientes.** Mistura de grãos, legumes, proteínas e folhas formam a receita das saladas em potes

mas abri mão do cargo para me dedicar integralmente ao negócio. A partir desse ano, vou investir em refeições sem lactose e glúten, para atrair consumidores mais exigentes. As saladas em pote caíram no gosto de um público que tem a agenda apertada, mas faz questão de se alimentar bem”.

A praticidade e o sabor das saladas vendidas em potes também chamaram a atenção do casal Noelle Cunha e Filipe Fernandes. Com recursos de um cartão de crédito, eles abriram em 2014, a empresa Green Food Salad & Fit, para a venda desse tipo de refeição por meio das redes sociais. Dois anos depois, já têm uma loja física num shopping em Duque de Caxias e duas franquias, em Botafogo e Del Castilho. Hoje, o faturamento mensal das lojas varia de R\$ 45 mil a 100 mil. Para abrir uma unidade franqueada, o investimento inicial é de R\$ 130 mil (quiosque) e R\$ 240 mil (loja). “A salada em pote é uma opção saudável e acessível. Acho que por isso o negócio deu tão certo”, ressalta Filipe.

## MASSA E SOPAS

Revolucionar o conceito de marmitta foi a ideia de Rodrigo Tadeu ao criar a

Salada Urbana, no fim de 2013. No cardápio, são sete sabores de saladas, dois tipos de massa e de sopa, todos vendidos em potes de vidro, por meio de uma loja virtual. As receitas das saladas, desenvolvidas por nutricionistas, podem incluir folhas, legumes, grãos e frutas, comprados de pequenos produtores da região da Granja Viana, em São Paulo, onde a Salada Urbana está instalada.

O investimento inicial foi de R\$ 100 mil, incluindo a compra de insumos, estudos de mercado, potes de vidro etc. Rodrigo não divulga o faturamento mensal, mas diz que o negócio vai de ‘vento em popa’: esse ano eles esperam crescer 30% em receita. Hoje, eles vendem em torno de 300 saladas por semana, além de outras refeições. Ainda nesse semestre, a Salada Urbana terá uma representação na capital do Rio.

“Os potes de vidro são recicláveis e retirados no ato da entrega da próxima compra. O cliente que nos devolve o frasco ganha um desconto na refeição. Muitos querem ficar com o material e reaproveitá-lo em casa, mas queremos incentivar a devolução e trabalhar de forma consciente”, diz Rodrigo. •



## CONSERVAÇÃO

### A FUNÇÃO DOS POTES DE VIDRO

Inspiradas em costumes da França e dos Estados Unidos, as saladas em potes devem ser preparadas seguindo a ordem dos ingredientes, com o uso de produtos frescos conservados em geladeira. Os potes devem ser de vidro.

Os frascos de plástico contêm substâncias tóxicas como o bisfenol-A e ftalatos, que podem passar para o alimento devido à variação de temperatura ou danos na embalagem. Essas substâncias podem causar distúrbios no sistema endócrino e deixar o organismo mais suscetível a alguns tipos de câncer.

Ao contrário das embalagens de plástico, os potes de vidro, quando bem fechados, garantem uma melhor vedação e conservação das verduras, legumes e grãos, garantindo a crocância e o sabor dos ingredientes.

## Oportunidades para todos os bolsos e gostos

Casas e apartamentos, jazigos perpétuos, veículos e obras de arte recheiam a agenda de leilões, que tem ainda uma aeronave Hércules

Imóveis, veículos e obras de arte dão o tom dos leilões essa semana. As ofertas começam hoje, às 14h20, pelo martelo de Leonardo Schulmann, que organiza pregão de um apartamento de 70 metros quadrados na Lapa (R\$ 553 mil) e uma loja comercial em Copacabana (R\$ 140 mil). Um pouco depois, às 14h30, De Paula dá início ao leilão para a venda de um imóvel de dois quartos, com 74 metros quadrados, no Catete.

Também hoje, às 14h32, Paulo Botelho apregoa dois jazigos perpétuos no cemitério São Francisco Xavier,

avaliados em R\$ 154 mil. Amanhã, às 15h, o leiloeiro coloca em oferta imóveis no Rio de Janeiro. Destaques para um conjunto de prédios na Glória (R\$ 300 milhões) e uma mansão de 800 metros quadrados em condomínio na Barra (R\$ 6 milhões). No mesmo dia, às 15h30, vai a leilão um imóvel em Brás de Pina (R\$ 70,8 mil). Na quarta, às 10h30, apartamentos em Santa Cruz e em Botafogo.

## OBRAS DE ARTE

Roberto Haddad volta a organizar o II Grande Leilão da Temporada de 2016

hoje, a partir das 19h. Os pregões vão até quarta, sempre no mesmo horário. Entre as ofertas, obras de arte de artistas renomados, peças de decoração, mobiliário antigo, pratarias e joias diversas.

Jonas Rymer bate o martelo amanhã, às 15h, para um imóvel de 51 metros quadrados no bairro do Engenho Novo, Zona Norte do Rio. Ainda amanhã, às 14h, Murilo Chaves comanda pregão de veículos de empresas e seguradoras, materiais, equipamentos e sucatas.

Na quarta, a partir das 11h, João

Emílio coloca em oferta mobiliário, equipamentos, máquinas, materiais, eletrodomésticos, eletrônicos e camisas de futebol do Brasil. Na quinta, no mesmo horário, o leiloeiro bate o martelo para aeronave Hércules C-130, máquinas, motores, mobiliário e veículos da FAB; às 12h30, será a vez de um navio Angra Star da Marinha do Brasil; às 13h, eletrodomésticos e eletrônicos, sucatas e veículos de financeiras, seguradoras e empresas. Rogério Menezes organiza seu tradicional leilão de veículo na quinta, a partir das 13h. •