



**Como o
camarão pode
aumentar o
lucro do seu
negócio.**

“Como o Camarão pode aumentar o Lucro do Seu Negócio”

Sumário

Introdução	3
Verdades que não te contaram sobre o camarão	4
10 dicas para melhorar o lucro do seu negócio utilizando o camarão	17
Saiba qual o camarão perfeito para o seu negócio	24
Como escolher uma distribuidora parceira do seu negócio	31

Introdução

Além de precisar se preocupar com diversas etapas da sua rotina de negócios, que vai desde a compra de insumos e produtos, organização de cardápio, controle financeiro e – obviamente – vender todos os dias, o gestor de bares e restaurantes ainda precisa estar sempre atento às melhores práticas de gestão dos produtos para que o seu negócio prospere e dê lucro. Afinal, como sabemos muito bem, empresa que não dá lucro, morre.

Por isso, preparamos esse material completo para te ajudar a entender os benefícios e potenciais do **camarão** como um importante aliado do seu negócio.

Neste e-book, você vai aprender todas as características principais do produto, como adaptá-lo ao seu cardápio, as principais vantagens que ele pode oferecer ao seu negócio em food service e qual o melhor tipo de camarão para a sua cozinha.

Esperamos que esse material faça a diferença nos seus resultados, pois o seu sucesso é o nosso sucesso.

Equipe Villa Pescados

Capítulo 1

Verdades que não te contaram sobre o camarão



É comum que, com tantos afazeres e responsabilidades, alguns gestores de estabelecimentos pequem por diversos motivos, seja por falta de gestão financeira e patrimonial, seja por falhas na gestão de cardápio ou por não ter toda a informação necessária na hora de escolher os produtos para a sua clientela.

Por isso, nesse primeiro capítulo, separamos **5 dicas importantes** que você precisa saber sobre o camarão antes de levá-lo para a sua cozinha.

Dica #1 – Saiba quais camarões que você deve evitar levar à mesa

Antes de você descobrir as melhores formas de otimizar os seus resultados e **aumentar os seus lucros através do camarão**, é importante que você conheça as características dos camarões que você vai levar para a sua cozinha e para a mesa do seu cliente.

Afinal, isso influencia diretamente na qualidade do seu preparo e na reputação do seu estabelecimento.

Por isso, separamos abaixo os quatro tipos de camarões que você não deve consumir. É muito importante que observe isso para eliminar os riscos!

1. Camarão com Melanose



A **melanose**, também conhecida como “pontos escuros” do camarão, é um processo que ocorre de forma espontânea em pescados como camarões e lagostas.

A principal característica do camarão com melanose é o surgimento de manchas escuras e do progressivo escurecimento, por causa da formação de melanina.

Essas manchas se tornam visíveis nas junções e pode ser causadas pelo baixo teor de um conservante conhecido como metabissulfito.

Apesar de não ser nocivo ao organismo e nem influenciar no sabor, a melanose do camarão é normalmente rejeitada pelos consumidores por relacionarem o escurecimento à deterioração microbiana e putrefação.

Logo, se você trabalha com preços para o consumidor final e quer evitar perdas econômicas, não consuma o camarão com melanose.

2. Camarão com a cabeça estourada



O segundo tipo de camarão que não deve ser consumido é o camarão com a cabeça estourada.

O camarão com a cabeça estourada é derivado de uma quebra de temperatura na cadeia de frio.

Pelo fato de a indústria garantir o processo correto de temperatura, algumas vezes esse camarão é acondicionado na temperatura errada em seu processo de distribuição e venda, o que causa o estouro da cabeça e a perda de suas características físico-químicas.

Por isso, uma das principais preocupações da distribuidora de camarão deve ser com a qualidade dos seus produtos através do acondicionamento correto e de todo o controle da cadeia de frio.

Em relação ao consumo, o camarão com a cabeça estourada pode até ser utilizado, mas seu período de conservação é bastante reduzido e pode gerar perdas econômicas ao seu negócio.

3. Camarão com areia

O **camarão com areia** é um dos tipos que você pode evitar para melhorar o sabor e a textura do seu preparo.

A areia, presente nas vísceras do camarão, é decorrente da ingestão, o que é normal em períodos de muita chuva.

Apesar de não apresentar um problema direto para a saúde em relação ao consumo, o camarão com areia provoca um sabor peculiar na hora de provar e, por isso, muitos consumidores desaprovam.

4. Camarão Desuniforme

A uniformidade do camarão é essencial para a entrega de qualidade ao consumidor final e também para a padronização dos pratos servidos, o que influencia diretamente no controle de custos do negócio.

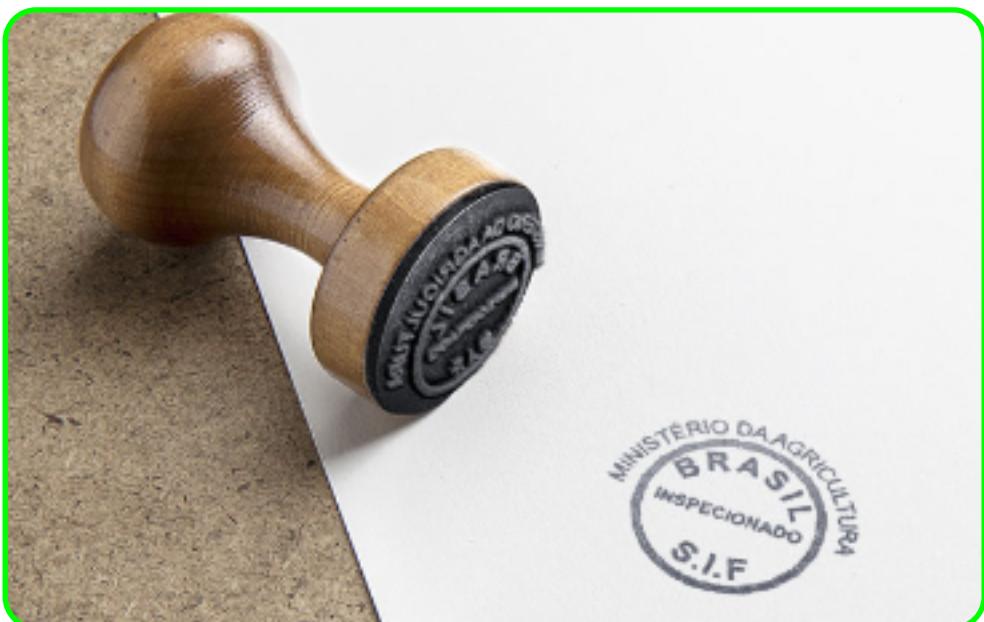


Um **camarão desuniforme**, com variação de gramatura e tamanho, pesa diretamente na percepção do consumidor final e no ajuste e padronização dos pratos dos restaurantes.

Por isso, enquanto o camarão fresco é normalmente comercializado segundo seu tamanho, o camarão da Villa Pescados já chega ao cliente após o teste de uniformidade realizado pela indústria.

O camarão é classificado de acordo com sua gramatura, o que colabora com a manutenção do padrão de entrega ao consumidor final e evita perdas.

Dica #2 - Priorize sempre o camarão com S.I.F.



Você sabia que existe um selo de verificação a nível nacional que garante que o camarão que você está comprando é de origem legal?

Pois é, ele existe. Continue a leitura e saiba como se livrar de sérios problemas que o camarão sem SIF pode causar ao seu negócio.

O que é o S.I.F?

O Serviço de Inspeção Federal é um sistema de controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil, responsável pela avaliação da qualidade da produção de alimentos de origem animal.

O primeiro regulamento do tipo é datado de 1915, no então governo do presidente Wenceslau Braz, quando foi criado

o “Serviço de Inspeção de Fábricas de Produtos Animais”, hoje conhecido como S.I.F.

Os produtos de origem animal para alimentação necessitam obrigatoriamente de inspeção sanitária mesmo que seja somente para fracionamento.

E é aí que entram os selos como o S.I.F (Selo de Inspeção Federal), pois eles atestam a procedência positiva e os cuidados tomados durante o processo de industrialização do produto.

O selo de inspeção federal é o registro de controle mais importante e assegura a qualidade dos produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, seja no mercado interno ou de produtos importados.

Desta forma, em relação aos camarões e pescados, este selo atesta que:

- ▶ Existe certificação sanitária e tecnológica para o consumidor final;
- ▶ O camarão que está sendo vendido não possui origem clandestina;
- ▶ O consumidor não tenha risco à saúde;
- ▶ Haja diminuição de fraudes ou troca de espécies, dentre outros benefícios.
- ▶ O produto tem rastreabilidade, garantindo que ele saiu da indústria e passou por todos os processos do controle de qualidade.

Por quê evitar o Camarão sem SIF?

A comercialização do camarão sem S.I.F prejudica os seus negócios e a saúde dos seus clientes, além de te deixar descoberto ao enfrentar problemas legais.

Dessa forma, comercializar produtos sem S.I.F pode te tornar alvo de processos administrativos para apuração das possíveis infrações, o que inclui suspeitas de fraude que podem causar suspensão da expedição de produtos e recolhimento.

Além disso, caso seja comprovada alguma fraude, o seu estabelecimento pode sofrer sanções como:

- ▶ Multas
- ▶ Suspensão da atividade
- ▶ Interdição
- ▶ Cancelamento de registro no mapa do Serviço de Inspeção Federal.

Portanto, esteja sempre atento às práticas de comércio de camarão que atendam às regras de inspeção.

Assim, você irá evitar irregularidades nas espécies dos pescados vendidos e melhorar o lucro do seu restaurante utilizando um camarão com certificação.

Dica #3 – Evite ser enganado: Não caia no mito do Camarão Fresco!

Atualmente é muito comum encontrarmos o camarão inteiro sendo vendido em mercados e feiras com a nomenclatura de “camarão fresco”.

No entanto, praticamente todo esse produto não dispõe das necessidades mínimas para garantia da segurança alimentar.

Um outro grande problema desse produto é a questão do acondicionamento: o camarão criado em água salgada é acondicionado em água doce, fazendo com que suas moléculas absorvam água e tenham grande perda de líquido no momento da cocção.

Por isso, é importante que você se atente à segurança alimentar e exija sempre rastreabilidade e segurança do dito "camarão fresco" que você pretende comprar.

Todo o cuidado da cadeia de frio e rastreabilidade é necessário para que o produto seja entregue sem a perda das suas características físico-químicas.

Dica #4 – Conheça o tipo de camarão certo para o seu negócio

Existem diferentes espécies de camarões na natureza que servem para a comercialização, sendo as mais conhecidas em nosso país as espécies de camarão rosa, camarão cinza e sete barbas, comuns em pesca por todo o litoral brasileiro.

Dentre os mais requisitados para diferentes preparos está o camarão cinza, cientificamente conhecido como *litopenaeus vannamei* ou popularmente Vannamei.

O camarão vannamei é originado no Oceano Pacífico, porém muito cultivado no Brasil através de viveiros de água salgada em conhecidas fazendas de camarão, localizadas principalmente nos estados do Nordeste como Rio Grande do Norte, Ceará, Pernambuco, Paraíba e Bahia.

É importante que você entenda qual o tipo ideal de camarão para o seu negócio. Por isso, preparamos um capítulo inteiramente dedicado a te explicar as gramaturas e classificações existentes no mercado nacional.

Dica #5 – **Otimize os seus processos** e evite perdas na hora

Na hora de comprar camarão para a sua cozinha, muitos donos de restaurantes e gestores do setor de food service pecam por falta de informação.

Acontece que a escolha errada dos processos resulta em custos altíssimos.

Separamos quatro etapas principais que você deve se atentar ao comprar camarão e que influenciam diretamente nos custos do seu estabelecimento. Confira abaixo!

O Descongelamento do Camarão

O camarão ideal para a sua cozinha deve respeitar todos os processos da cadeia de frio, visto que o acondicionamento e descongelamento errado pode causar alterações de sabor, de qualidade, de temperatura, de textura e demais características físico-químicas do camarão.

É importante que o dono do restaurante conheça os processos do fornecedor, visto que o descongelamento correto deve começar com os cuidados de toda a cadeia do frio e rastreabilidade necessária.

Depois disso, o produto será entregue sem a perda das suas características físico-químicas.

Caso este processo passe por alteração, as propriedades organolépticas começam a ser percebidas, por exemplo:

- O intestino do camarão (que fica na cabeça) pode estourar e revelar a cabeça de cor avermelhada devido à grande quantidade de bactérias ali existentes.
- Em seguida, a cabeça do camarão começa a soltar do restante do corpo.

Por ser um produto de sensibilidade alta, os pratos com camarão merecem atenção e cuidado.

O Recongelamento do Camarão

Muitas pessoas utilizam o camarão congelado e guardam para reutilização através de processos errados e sem o **controle correto da cadeia de frio**.

O congelamento do camarão precisa ser um processo rápido, a fim de que a temperatura ultrapasse de 0 a -5 graus em no máximo 2 horas. Caso isso não ocorra, o camarão iniciará seu processo de decomposição e suas características começam a ser alteradas.

A questão é que a maioria dos estabelecimentos não contam com um ultra congelador para realizar esse controle de temperatura.

Um descongelamento não adequado ocorrido em qualquer etapa ou um recongelamento do camarão compromete a qualidade do produto, inclusive

acarretando perda irreversível de água de composição, inerente ao corpo do camarão, que possui cerca de 70% de água em sua constituição fisiológica.

Logo, é importante que você conheça o produto ideal para seu prato e adquira o tipo de camarão correto para a utilização na sua cozinha. Dessa forma, você garante a eficiência e não deixa que o crustáceo perca o seu suco celular e consequentemente suas características de sabor e textura.

O processo de Cocção

Em diferentes preparos, o tempo de cocção do camarão é maior que o tempo de cocção do produto final. Por exemplo: não podemos fazer uma pizza de camarão colocando camarão cru para assar junto à massa, pois certamente a massa ficará pronta e o camarão continuará cru.

Em situações como essa, o processo ideal seria uma pré-cocção do camarão. No entanto, essa pré-cocção deveria ser um processo simples se as cozinhas conseguissem controlar o tempo/temperatura ideal para o produto ficar no ponto exato.

Pelo fato de os restaurantes não possuírem esse controle, é ideal que o gestor busque aprimorar seu trabalho com o camarão cozido para diminuir as perdas da cozinha nessa etapa, que podem ultrapassar 20%.

4. A Manipulação do Crustáceo na Cozinha

Uma prática negativa de muitas cozinhas é a de utilizar o camarão inteiro para retirar a sua cabeça e casca e reutilizar o dito "**camarão filé**".

Com essa prática, se tem uma perda de 50% do produto (no caso da retirada de casca a chance é ainda maior, visto que quando a casca é retirada de forma manual possui grande chance de perda).

Além disso, esse processo acarreta uma falta de utilização correta de mão de obra, pois acaba ocupando algum funcionário, diminuindo a praticidade dos processos na rotina da cozinha e, consequentemente, impactando nos lucros do restaurante.



Estamos prontos para te ajudar!

Entre em contato agora mesmo com um de nossos colaboradores.

Fale conosco

10 dicas para melhorar o lucro do seu restaurante utilizando o camarão



Agora que você já sabe exatamente o que fazer na hora de escolher o camarão para o seu restaurante, entenda os principais benefícios que essa proteína pode somar ao lucro do seu negócio.

Preparamos 10 dicas que vão te surpreender!

Continue a leitura e saiba como o camarão pode ajudar a eliminar custos, aumentar o seu lucro e ainda tornar o seu cardápio mais sexy aos olhos dos clientes.

Dica #1 – Estude as possibilidades e incremente o camarão no seu cardápio

Em um momento de adaptação como o que atravessamos, os negócios de food service como bares e restaurantes estão dando o seu melhor para manter a “máquina rodando”.

Por causa disso, vários gestores têm buscado soluções práticas e eficientes para permitir que os seus negócios continuem em atividade e dando lucro. Uma dessas soluções têm sido, por exemplo, investir em delivery e em outras estratégias de atuação.

Por isso, é importante que você teste as possibilidades e, para isso, o camarão funciona como um grande aliado do seu cardápio, capaz de influenciar diretamente no corte de gastos e no equilíbrio do seu faturamento.

Através do descongelamento certo, você diminui custos essenciais na sua cadeia de operação.

Dica #2 – Aprenda a descongelar o camarão da forma correta

Muitas pessoas costumam comprar camarão fresco, manipular e depois congelar. Ou então escolhem como comprar camarão congelado, descongelar e manipular. E é exatamente este o grande vilão do processo e o que tem feito você praticamente jogar dinheiro fora.

Dica #3 – Entenda a cadeia de frio e a temperatura correta do camarão para uso

O ideal é que o congelamento do camarão não saia de 0 a -5 graus em 2 horas. Caso a temperatura não esteja correta, corre o risco da formação de cristais longos entre as células do camarão.

O problema é que, ao descongelar na temperatura errada, essas células se rompem e o camarão perde não apenas o seu suco celular, mas também seus valores nutricionais, seu aproveitamento e sabor.

Por isso, evitar o pior já é uma excelente forma de economizar e otimizar os seus resultados.

Dica #4 – Utilize o camarão para ajudar a controlar os custos

Ao utilizar o camarão com tecnologia IQF (sigla de ‘Individually Quick Frozen’ ou Congelamento Individual Rápido), você consegue utilizar o produto de forma individual, de acordo com as unidades que você necessitar para o preparo.

Além disso, conseguirá garantir o consumo do seu cliente com o real peso que ele está pagando pelo prato.

Logo, se você ainda não tem o camarão no seu cardápio – ou se já tem, mas não consegue equilibrar o faturamento do seu negócio – o Camarão IQF resolve o seu problema de controle de custo.

Dica #5 – Priorize a praticidade nos seus processos

Uma das principais características do camarão congelado em **tecnologia IQF** é a sua praticidade pois, ao vir congelado separadamente uns dos outros, é possível apenas escolher a quantidade necessária que vai utilizar e já levar para o preparo.

Com o camarão congelado, você torna o fluxo de trabalho da sua cozinha mais prático e eficiente, podendo separar o camarão individualmente, colocar o seu molho, selar o produto e levá-lo ao congelador.

Dica #6 – Utilize o camarão para melhorar a gestão da sua cozinha

Com o processo de descongelamento correto através da tecnologia IQF, a camada de gelo protege o camarão de secar durante sua condição de congelado, o que favorece uma melhor gestão do produto.

Além disso, o descongelamento certo ajuda no crescimento da vida útil do camarão e, por consequência, melhora o lucro do seu restaurante.

Dica #7 – Conheça o processo de glaciamento do camarão para evitar dores de cabeça

Existem diversos relatos sobre pessoas que compram camarão e, ao descongelar o produto, tiram a água da embalagem e percebem a surpresa desagradável: o peso real não corresponde ao vendido.

Você pode evitar esse tipo de situação de grande acúmulo de água após o degelo conhecendo o processo de glaciamento.

Dessa forma, é importante observar o produto que você está levando para o seu estabelecimento. Quem compra camarão com segurança e qualidade na entrega possui a certeza que irá ter uma taxa de perda exata, podendo ganhar em alguns aspectos ao descongelar o produto.

Dica #8 – Evite o desperdício do camarão

A indústria investe num processo rigoroso de qualidade para manter o camarão em sua temperatura adequada e conservar as suas propriedades.

Logo, o que pode acontecer com o camarão na cozinha do seu restaurante, onde ele pode sofrer interferência do ambiente se estiver sob alta temperatura, por exemplo?

Quanto de perda esses camarões não sofrem nesses ambientes, sendo descascados e eviscerados de forma

manual por um longo período?

Pois é, isso gera um grande desperdício e você pode evitar isso com a nossa próxima dica!

Dica #9 – Evite a perda do produto com o descasque manual do camarão

Hoje, as indústrias contam com máquinas que realizam todo o processo para descascar camarão rápido, mantendo o produto em uma temperatura ideal durante todo o período.

Além de garantir a qualidade do camarão, a descascadora torna o processo mais objetivo e sua produtividade é até três vezes mais do que na forma manual.

A verdade é que, por mais experiente e mais prática que seja a pessoa responsável pelo descasque manual, o camarão sempre acaba um pouco inutilizado.

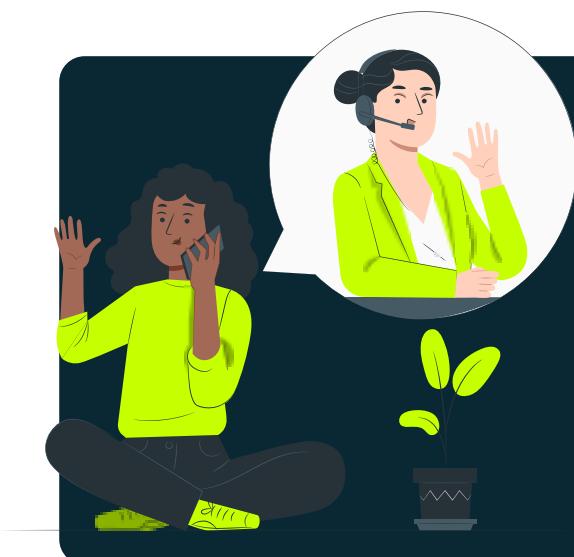
Com a descascadora, isso não ocorre, pois o camarão já vem da indústria completamente descascado e garantido pelos processos de congelamento.

Dica #10 – Conte com uma distribuidora de camarão que seja parceira do seu negócio!

Você sabia que pode reduzir o custo do seu negócio utilizando um produto com 100% de aproveitamento na sua cozinha?? Conte com a Villa Pescados para isso!

A Villa Pescados é uma das maiores distribuidoras de camarão do Brasil, com toda tecnologia voltada ao sucesso do cliente interno e externo.

A distribuidora de camarão, nascida em 2016 na Bahia, busca incessantemente aliar as tecnologias ao objetivo de negócio dos seus clientes, conhecendo os pontos que fazem toda a diferença para o desenvolvimento e aumento dos lucros do seu restaurante.



**Estamos prontos
para te ajudar!**

Entre em contato agora mesmo com um de nossos colaboradores.

Fale conosco

Capítulo 3

Saiba qual o camarão perfeito para o seu negócio



Preparamos um capítulo especial neste e-book para que você conheça os melhores tipos de camarões e onde eles podem ser utilizados no seu cardápio.

Além disso, incluímos um catálogo completo com as classificações e gramaturas dos camarões para que você nunca mais tenha dúvida na hora de comprar seu camarão no atacado.

Não temos dúvidas que esse material será muito útil para os seus processos de gestão. Boa leitura!

Classificação e Gramatura dos Camarões

Você já se perguntou como identificar a classificação correta do camarão para utilização nos preparos da sua cozinha?

Já procurou saber qual o tipo de camarão que atende às necessidades do seu negócio diante de diferentes tamanhos e classificações de peso?

Bom, estamos aqui para te ajudar a entender de uma vez por todas e facilitar ainda mais o seu conhecimento e práticas de utilização do camarão. Continue a leitura e entenda como funciona a classificação de compra de camarão no atacado e como é calculado o seu peso.

Como o camarão é classificado?

O mercado costuma comercializar camarões com base em seu tamanho. Dessa forma, quanto maior for o tamanho do camarão, mais caro ele se torna.

Da mesma lógica, quanto maior o camarão, menor é a quantidade deles em 1kg e, quanto menor o camarão, maior a quantidade deles por quilo.

Como é feita a classificação internacional do camarão?

Por ser padronizado, o camarão segue a tabela de classificação internacional, que também é obedecida no Brasil. Para tanto, é utilizada a quantidade de camarões

como unidade de peso.

No caso do camarão inteiro, é utilizada a medida referente ao quilo. Enquanto no caso de outros formatos, como o camarão sem cabeça, a unidade de medida utilizada é libra (o que corresponde a aproximadamente 454 gramas).

Como os camarões são diferenciados em sua classificação?

O Camarão cultivado em cativeiro, em locais como as fazendas de camarão que encontramos na região Nordeste do país, passa por um processo de classificação que – no caso do camarão inteiro – segue etapas como:

- Separação automática por tamanho;
- Processo de embalagem;
- Pesagem e, por fim,
- Encaminhamento ao túnel para congelamento.

Enquanto isso, o camarão filé segue para uma nova etapa, onde são descabeçados, descascados e, em determinados casos, eviscerados.

Como é feita a classificação do camarão inteiro?

O Camarão inteiro é classificado somente pela quantidade de camarões por Kg. Dessa forma, um camarão inteiro do tipo 80/100 significa que em 1kg vão ser encontrados de 80 a 100 camarões, sendo a média encontrada de 90.

Confira a tabela abaixo e entenda melhor as relações de equivalência do camarão inteiro por quilo, sua

classificação (média de quantidade) e peso unitário:

TABELA DE EQUIVALÊNCIA PARA CAMARÃO INTEIRO (P /KG)							
Classificação	40/50	50/60	60/70	70/80	80/100	100/120	150 up
Peso Unitário	22g	18g	15g	13g	11g	9g	6,5g (-)

Como é feita a classificação do camarão sem cabeça?

No caso do camarão sem cabeça ou descascado, a classificação também é feita utilizando a quantidade de camarão, mas ao invés de seguir o padrão do KG é utilizada a medida de Libra, levando em consideração que 454g é igual a 1 libra.

Vamos analisar, por exemplo, o camarão sem cabeça de classificação 51/60.

Essa classificação significa que existem de 51 a 60 camarões sem cabeça com 454g, o que significa uma média de 56 camarões sem cabeça com o peso unitário de 8,2 gramas ($454g / 56$), como mostra a tabela abaixo:

TABELA DE EQUIVALÊNCIA PARA CAMARÃO INTEIRO (P /KG)							
31/35	36/40	41/50	51/60	61/70	71/90	91/110	111/130

Tipos de Camarão



1. Camarão Inteiro

O camarão inteiro, também conhecido como camarão inteiro com cabeça, é um tipo de camarão que mantém todas as partes do crustáceo. Confira abaixo a classificação e gramatura utilizada para esse tipo de camarão:



2. Camarão Cauda

O camarão cauda, também conhecido como camarão sem cabeça, é o tipo de camarão que leva apenas a parte inferior do crustáceo, sendo comum em preparos como camarão frito, frito em alho e óleo, espetinho de camarão e outros, devido ao sabor e crocância da casca. Confira abaixo a classificação e gramatura utilizada para esse tipo de camarão:



3. Camarão Descascado

Também conhecido como camarão filé, o camarão descascado é um tipo de camarão utilizado para moquecas, massas, recheios e outros preparos. O camarão filé de origem assegurada garante ao chef não só a agilidade em seus processos, mas também a segurança alimentar de seus consumidores. Confira abaixo a classificação e gramatura utilizada para esse tipo de camarão:



4. Camarão Eviscerado

O camarão eviscerado, também conhecido como camarão sem vísceras, é um tipo de camarão que é derivado do camarão descascado, entregando agilidade e praticidade aos processos da sua cozinha, o que gera economia de custos na hora de montar diferentes preparos, como moquecas, massas e outros. Confira abaixo a classificação e gramatura utilizada para esse tipo de camarão:



5. Camarão Cozido

O camarão cozido é um produto coccionado na indústria, passando por uma esteira elétrica e recebendo vapor suficiente para que alcance 65C graus no seu centro, temperatura ideal para cozimento.

Em seguida, o camarão é despejado em um recipiente com água gelada a fim de estancar a cocção e a diminuição em excesso do produto.

Ao chegar no restaurante, esse produto só precisa ser descongelado e já direcionado para o prato a ser montado, pulando assim a etapa do pré-cozimento. Confira abaixo a classificação e gramatura utilizada para esse tipo de camarão:



**Estamos prontos
para te ajudar!**

Entre em contato agora mesmo com um
de nossos colaboradores.

Fale conosco



Capítulo 4

Como escolher uma distribuidora de camarão



Estamos chegando ao fim e imagino que após esse conteúdo você já esteja sabendo tudo o que é preciso para comprar camarão com qualidade assegurada e utilizar essa proteína como uma aliada dos lucros do seu negócio.

Finalmente, confira a seguir algumas dicas extras para você saber o que levar em consideração na hora de escolher uma distribuidora de camarão para comprar o seu camarão no atacado.

Dica #1 – Procure conhecer os processos e a pontualidade

Ao escolher a fornecedora de camarão para o seu negócio, busque conhecer todos os processos que ela realiza desde a indústria até à chegada ao seu estabelecimento.

Pensando nisso, é importante analisar o quanto ela se preocupa com a segurança e qualidade do produto em suas etapas de armazenamento, distribuição, logística e pontualidade, para que seu fornecimento esteja sempre alinhado com a sua demanda.

Dica #2 – Busque uma parceira para o seu negócio

Muito mais do que uma distribuidora de camarão, busque uma parceira para o seu negócio, que entenda todas as necessidades e processos com foco no sucesso do seu restaurante.

Uma distribuidora parceira do seu negócio é aquela que entende as dores e problemas comuns ao negócio de food service, buscando assim otimizar os processos e agregar valor aliando tecnologia e paixão pelo que faz.

Dica #3 – Saiba como esse fornecedor pode ajudar o seu restaurante

Quando você busca uma distribuidora de camarão apenas pelo preço, você fica refém de serviços que se baseiam em preço e não em valor.

Por isso, é importante que você leve em consideração como aquela empresa pode ajudar o seu restaurante a melhorar os seus lucros e o seu relacionamento com o cliente final, para que haja uma entrega de valor e o produto seja apenas um meio.

Dica #4 – Preze pela regularidade de fornecimento

Na hora de escolher um fornecedor de camarão para o seu restaurante, é importante que você analise a regularidade no fornecimento, pois algumas vezes as empresas costumam ter pausas na entrega e épocas em que o fornecimento fica prejudicado, seja pelo período de defesa ou outro motivo.

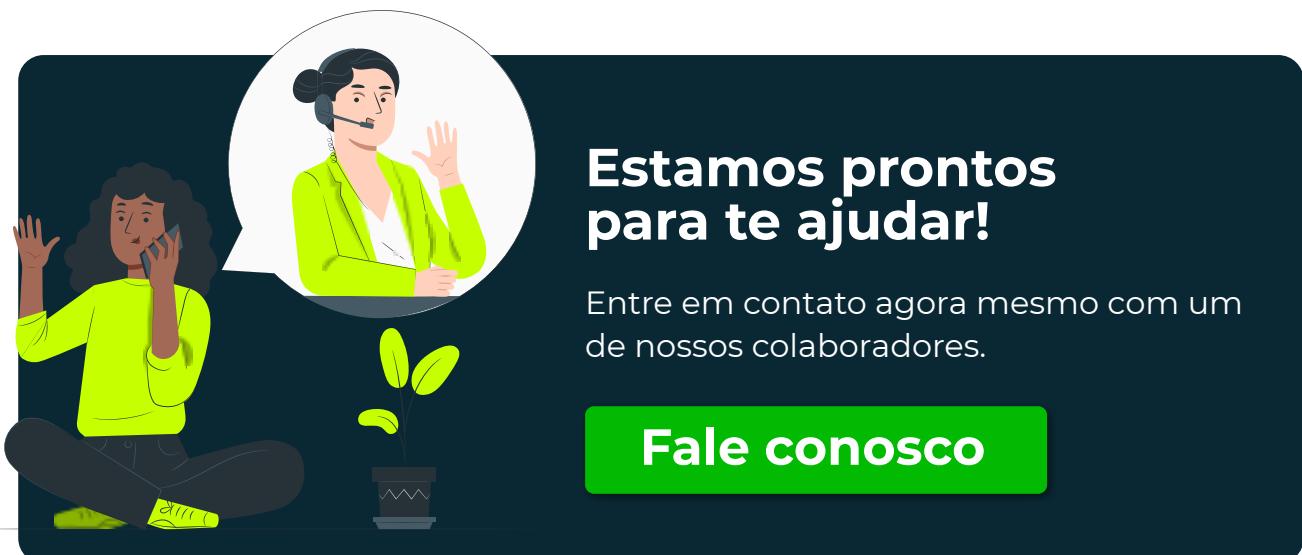
Por isso, preze por distribuidoras que tenham regularidade no seu fornecimento e não deixem o seu negócio na mão, seja pelo motivo que for.

Distribuidoras que são parceiras da indústria costumam garantir com mais facilidade e segurança o fornecimento constante, de acordo com a demanda do seu negócio.

Dica #5 – Busque por fornecedores que tenham **regularidade de preço**

Por fim, é importante que você não sofra com a montanha russa da oferta e demanda na hora de fechar com sua distribuidora de camarão.

Busque uma empresa que trabalhe com volume de compra, que mantenha o estoque alto e a armazenagem segura, com uma logística comprometida a fim de manter o preço regular independente do período.



Estamos prontos para te ajudar!

Entre em contato agora mesmo com um de nossos colaboradores.

Fale conosco

Conte com a Villa Pescados

A **Villa Pescados** é uma empresa baiana que iniciou sua trajetória no ano de 2016. Hoje, a distribuidora de camarão possui um negócio fortalecido e focado em 3 pilares básicos muito importantes para todo o time: tecnologia, paixão por pessoas e o foco no cliente.

A Villa é reconhecida como uma das maiores distribuidoras de camarão do Brasil, com tecnologia voltada ao sucesso do cliente interno e externo e utiliza o camarão como meio, buscando incessantemente aliar tecnologias ao objetivo de negócio de seus clientes e parceiros, ajudando a entregar os melhores resultados e fazer a diferença na vida dos negócios e das pessoas.

Atualmente, a Villa Pescados é comprometida com:

- ▶ Regularidade no Fornecimento;
- ▶ Regularidade de Preço;
- ▶ Regularidade de Entrega;
- ▶ Tecnologia e Gestão para Resultados.

Quer saber como incluir essa experiência incrível no seu negócio e aumentar o seu lucro? Entre em contato com um de nossos consultores por meio de nossos canais de atendimento e torne-se um parceiro da Villa Pescados também!



Nosso negócio é aumentar o seu lucro

Estamos
prontos para
te ajudar!

Whatsapp: +55 (71) 3292-0814

Tel: +55 (71) 3599-2059 / 3599-2061

Email: faleconosco@villapescados.com.br

Acompanhe nossas redes: