

Conteúdo site

No.07/ 2PRÓ Comunicação / Agosto, São Paulo
#anufoodbrazil

Delivery de comida e reinvenção dos congelados impulsionam o cocooning

Conceito surgiu décadas atrás e designa o hábito de permanecer em casa e realizar tarefas que, usualmente, você faria fora

Formalmente, cocooning - ou encasulamento - significa envolver-se ou cercar-se de uma camada protetora e reconfortante. O termo ganhou projeção nas últimas décadas quando passou a designar, metaforicamente, o ato de permanecer em casa, seja para comer, trabalhar ou se divertir. Em suma, em vez de ir ao cinema, por que não abrir o Netflix?

O hábito recebeu novo empurrão recentemente - e não só por causa da popularização do streaming. O crescimento do delivery de comida e a alta nas vendas e variedade de pratos prontos e semiprontos também impulsionaram essa tendência. Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), o mercado de delivery movimentou R\$ 11 bilhões em 2018 no Brasil, aumento de 10% em relação a 2017. As refeições fora de casa, por outro lado, cresceram 3,5% no período, três vezes menos.

De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), 12% dos restaurantes e lanchonetes atendidos pela instituição não possuem sequer loja física, trabalhando exclusivamente por meio de entregas. Há alguns anos, um número como esse seria impensável.

“O grande impulso no setor pode ser explicado pelas novas plataformas de delivery e pela capilaridade de operações, que facilitam a logística de acesso ao consumidor”, aponta em nota a Abrasel, referindo-se a, entre outros, iFood, Uber Eats e Rappi. “Intimamente ligado à tecnologia, o setor de delivery precisa estar sempre atento ao que surge de novidade para otimizar processos e melhorar a experiência de quem pede comida em casa ou no trabalho”.

Outra tendência, o crescimento das vendas refeições prontas e semiprontas, pode ser atribuída à reinvenção pela qual o segmento vem passando. A praticidade, claro, segue como um atributo de venda, mas a preocupação com a sofisticação e a qualidade nutricional ganhou força.

Recentemente, por exemplo, a Sadia lançou uma linha de congelados com a assinatura do chef inglês Jamie Oliver, célebre por promover uma alimentação que mescla saúde e sabor. Já redes de supermercado como Natural da Terra e Pão de Açúcar têm investido em refeições práticas e leves, e separadas embalagens individuais, como saladas e peixes.



ANUFOOD Brazil
09.03.-11.03.2020
www.anufood.com.br

Seu contato:
Renata Camargos
Tel.
+55 11 3874-0030
e-mail
r.camargos@
koelnmesse.com.br

Koelnmesse Ltda.
Francisco Matarazzo, 1752
Cj. 1704 / 05001-200
São Paulo (SP)
Brazil
Tel. +55 11 3874-0030
www.koelnmesse.com.br

Managing Director:
Cassiano Facchinetti

Segundo a Euromonitor International, provedor de pesquisa de mercado, a arrecadação com a comercialização de pratos prontos e semiprontos no Brasil atingiu R\$ 5 bilhões em 2018, considerando as vendas do varejo para o consumidor final, e deverá crescer 38% até 2023. Já a receita de restaurantes, bares, cafés e quiosques - ou seja, refeições fora do lar - deverá crescer 13,5%.

Há ainda startups, tais como LivUp e Beleaf, que têm como foco a entrega em domicílio de congelados saudáveis, que podem ser consumidos após poucos minutos no microondas. Elas possuem planos de assinatura para quem não tem tempo - ou a habilidade - para preparar o próprio jantar.

“As categorias de alimentos escolhidas pelos consumidores está mudando. As alterações na forma como eles compram alimentos embalados, porém, são ainda mais amplas”, diz María Mascaraque, da Euromonitor International. “A assinatura de planos de refeição, com foco em alimentos saudáveis, está em ascensão, estimulando a inovação e a diferenciação nesse mercado”.

Sobre a ANUFOOD Brazil - A ANUFOOD Brazil é organizada pela Koelnmesse do Brasil em parceria com a FGV Projetos, unidade de assessoria técnica da Fundação Getúlio Vargas, dedicando o devido espaço a toda diversidade das atividades relacionadas ao agronegócio e à indústria alimentícia e de bebidas. Dessa forma, compradores nacionais e internacionais terão a oportunidade de se encontrar em um mesmo local para realizar negócios, além de ter contato com as inovações da indústria. A próxima edição do evento acontece de 09 a 11 de março de 2020, no São Paulo Expo, em São Paulo.

Mais informações: anufoodbrazil.com.br

Sobre a Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec: A Koelnmesse é líder internacional na implementação de feiras de alimentos e serviços e produtos relacionados a processamento de alimentos e bebidas. Feiras como a Anuga, a ISM - Feira Internacional de Doces e Biscoitos e a Anuga FoodTec são reconhecidas em todo mundo como líderes absolutas em seus setores. A Koelnmesse também organiza feiras líderes no setor de alimentos e bebidas em outros mercados emergentes no mundo todo, tais como: Brasil, China, Índia, Itália, Japão, Tailândia, Estados Unidos e Emirados Árabes Unidos. Com estas atividades globais, a Koelnmesse oferece aos seus clientes um completo portfólio de eventos qualificados, em diferentes mercados, que garantem uma rede de negócios sustentável e internacional.

Mais informações: <http://www.global-competence.net/Global-Competence-in-Food-and-FoodTec/>

Os próximos eventos:

Annapoorna - ANUFOOD India - Feira Internacional de Alimentos e Bebidas da Índia, Índia 29.08. - 31.08.2019

Anuga - A principal feira de negócios para a indústria global de alimentos, Colônia 05.10. - 09.10.2019

WellFood Ingredients - Summit Internacional de Ingredientes Funcionais,
Nutracêuticos e Naturais, São Paulo 14.04. - 15.04.2020

Nota aos editores

- Fotos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para download no site

<https://www.anufoodbrazil.com.br/imprensa>

Page

3/3

ANUFOOD BRAZIL nas mídias sociais

Facebook: [facebook.com/anufoodbrazil](https://www.facebook.com/anufoodbrazil)

Linkedin: ANUFOOD Brazil

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse

Email equipe: anufoodbrazil@2pro.com.br

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br

Renê Gardim - rene.gardim@2pro.com.br

Fadia Calandrini - fadia.calandrini@2pro.com.br

+55 (11) 3030-9463/9422/9403/9402

www.2pro.com.br