

## **Resumo: Como montar hortifruti, padaria e açougue em sua mercearia**

O tema dessa aula foi pensado especialmente para os empreendedores que possuem uma mercearia e pretendem expandir ou melhorar seus espaços específicos. Estamos falando da padaria, hortifruti e açougue, diferenciais que podem potencializar as vendas do seu mercado. Pronto pra entender como pensar e oferecer esses serviços?

O ponto de atenção máxima diz respeito à Resolução RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que diz que todos os estabelecimentos que promovem a manipulação dos alimentos devem se atentar às diretrizes de higienização das instalações, equipamentos e imóveis; higienização dos reservatórios, higiene e saúde dos manipuladores; além de um controle integrado de vetores e pragas urbanas. Esse assunto já foi abordado em outra aula exclusiva sobre o tema, mas vale reforçar sempre: minimercados são alvos fáceis de fiscalização porque comercializam diferentes alimentos e tudo é em grande quantidade e com grande exposição. Por si só a mercearia já tem que ter esses cuidados, que se intensificam se você tem a intenção de expandir com açougue, padaria ou hortifruti. Nestes casos, as normas padrão para empreendimentos de alimentos valem do mesmo jeito, mas com as especificidades de cada um. Já imaginou que existem procedimentos específicos para manipulação e descarte das carnes que se mal feitos podem comprometer a saúde do seu cliente e ao redor do seu negócio? É por isso que a fiscalização precisa ser intensa.

Vamos começar pelo açougue: aqui a questão do espaço é fundamental. Para oferecer esse serviço você precisa considerar pelo menos 10m<sup>2</sup> em sua mercearia para agrupar os equipamentos básicos. Mas e as carnes, quais são os cuidados? O primeiro passo é ter um balcão refrigerador a uma temperatura de 7 graus. Nessa temperatura, o cliente leva para casa uma carne mais saborosa e com os nutrientes preservados. Na hora da venda da carne, alguém precisa atender e manusear as carnes, por isso, é muito importante que essa pessoa esteja atenta a limpeza e aos procedimentos operacionais padronizados do estabelecimento - chamado de POP.

Sobre os seus fornecedores, você precisa ter certeza que a carne que está comprando é de boa qualidade. Carne é um alimento perecível que estraga com facilidade e é necessário saber de onde veio o produto e a qualidade do trabalho do fornecedor. É preciso verificar se ele também está dentro das normas da Vigilância Sanitária, afinal, não adianta nada o seu espaço estar preparado, se a carne que você recebe não vem de um lugar seguro e dentro da lei. É preciso verificar também se a carne chega até você da maneira certa: carnes só podem ser transportadas em caminhões com refrigeração. Por fim, também é preciso entender a questão da rotatividade dos produtos, ou seja: verificar quais peças de carne saem mais rápido e quanto tempo levam para serem comercializadas, assim você evita de comprar carnes a mais ou menos e de perder dinheiro com peças estragadas ou com a falta delas.

Sobre hortifruti: em relação ao funcionamento de um hortifruti, saiba que montá-lo e mantê-lo requer cuidados específicos. Quanto aos equipamentos, sua estruturação é básica: você vai

precisar dos seguintes materiais: prateleiras e gôndolas, sacos plásticos, suportes para sacos plásticos, balança para pesar os produtos e imprimir etiquetas, caixas e bandejas. É possível comportar tudo isso em cerca de 5 a 7m<sup>2</sup>. Sobre seu fornecedor, atenção aqui. Eles são uma grande influência sobre o sucesso do seu hortifruti. Uma dica é verificar se sua cidade tem um CEASA - centro estadual de abastecimento - que são empresas que buscam aprimorar a comercialização e distribuição de produtos hortifrutis e granjeiros. Por isso, procure um próximo a sua cidade para abastecer seu hortifruti ao menos uma vez por semana. Caso sua cidade não tenha estas centrais, uma saída é contactar produtores locais e combinar os dias de entrega.

Em relação à padaria, o que acontece é que geralmente, a estrutura de uma padaria em uma mercearia é dividida em espaço para a exposição dos produtos, atendimento ao cliente e área de produção. Outro ponto a ser levado em consideração aqui é a situação dos produtos a serem comercializados. Uma dica é que os pães, bolos, salgados e doces em geral sejam repostos diariamente. O que significa ter uma boa gestão da produção, se é você que produz, para garantir a quantidade adequada de pães e bolos dentro da agenda de fornadas do dia. Se você terceiriza, combine bem os horários de entrega e como esse produto vai chegar pra garantir o frescor e a qualidade dos produtos da sua mercearia.

Por fim, você sabe por que a padaria, açougue e hortifruti ficam no fundo dos estabelecimentos? Por razões bem simples: para ficar próximo do estoque, do local de chegada de novos produtos e da câmara frigorífica (no caso de açougues) e porque os clientes precisam passar por todos os outros produtos para chegarem até o que desejam. Legal né? Pronto pra colocar tudo em prática? Boa sorte!