Butiques de carne investem em cortes premium e comodidade
Camila Lam

Empreendedores apostam no nicho de mercado para quem deseja degustar diferentes tipos de cortes de carnes

Divulgação/No Ponto

Carnes da butique de carne No Ponto

Sujos de sangue, frios e populares. Assim é a maioria dos açougues no país. Em um mercado que movimenta mais de 300 bilhões de reais, alguns empreendedores encontraram um nicho para se destacar e vendem cortes diferenciados a preços mais altos para conquistar o consumidor. São as chamadas butiques de carnes.

Interessados em gastronomia sabem que a matéria-prima faz toda a diferença na qualidade de um prato. Hoje, apreciadores de carnes exóticas e com diferentes tipos de corte podem encontrar nas butiques de carnes, produtos e acessórios para degustar as iguarias.

Há mais de 20 anos no mercado de criação e pesquisas genéticas de bovinos, o engenheiro Ricardo Sechis conta que trabalhou no açougue com seu irmão e foi ali que percebeu a diferença entre uma genética e outra da carne. “Só o boi de primeira dá carnes de primeira”, afirma.

Para ele, a inauguração do espaço gourmet da Beef Passion, um produto do Grupo Sechis, localizado no bairro Higienópolis, em São Paulo, foi uma consequência daquilo que foi idealizado. Hoje, ele é um dos fornecedores do chef Alex Atala e de restaurantes renomados como Attimo, Clos de Tapas e Epice, localizados na capital paulista.

Para Sechis, o espaço gourmet é um local para mostrar os produtos da marca. Aberto há seis meses, o cliente pode degustar o tipo de corte que desejar. “Não é um restaurante, é um espaço conceito e tem uma cozinha degustativa. Fazemos eventos e a gente gosta de apresentar o produto para quem quiser provar”, explica. “Como a gente é responsável por toda a cadeia produtiva, nós temos a capacidade de levar isso até o consumidor”, completa.

Há 62 tipos de cortes e, de acordo com Sechis, os que mais saem são os cortes tradicionais como picanha e contra filé. É possível também adquirir os produtos por meio do sistema delivery.

Comodidade

A No Ponto, butique de carnes, localizada no bairro Moema, na capital paulista, e inaugurada em janeiro do ano passado, tem como objetivo oferecer comodidade para quem deseja comprar uma carne premium. Dárcio Lazzarini e Danilo Jorge são os empreendedores à frente do negócio.

Lazzarini explica que antes de começar a operação, a empresa norte-americana Omaha Steaks serviu de inspiração para eles. No local, os clientes podem escolher as carnes de acordo com o seu grau de marmorização, quantidade de gordura entre as fibras da carne, que influencia na suculência e na maciez. O chorizo, por exemplo, sai a partir de 58 reais o quilo. Todas as carnes são da fornecedora Intermezzo Gourmet.

Além de oferecer diferentes tipos de cortes de carnes brasileiros, uruguaios e australianos, o mix de produtos do negócio é composto por acessórios para churrasco, cervejas e frutos do mar. O espaço de 45 metros quadrados está passando por uma reforma e terá 80 metros quadrados.

Pratos congelados, massas, churrasqueira, grelha, vinhos, sobremesas, temperos e doces caseiros de compota são alguns produtos que serão acrescentados ao mix após a reforma. “A gente quer deixar o cliente cada vez mais cômodo”, afirma Lazzarini. Além disso, a casa também vai oferecer carnes exóticas como faisão, rã e avestruz.

Para Lazzarini, o mercado de carnes premium não é fácil, já que a concorrência aumenta a cada ano. Por isso, ele acredita que o diferencial do negócio está na prestação de serviço. “Além de oferecer a matéria-prima de qualidade, oferecemos uma consultoria gastronômica. Os atendentes dão dicas de preparo”, explica.

A dica para quem deseja investir nesse nicho é estudar bem o mercado e principalmente a carne. Gostar de cozinhar também é um dos pré-requisitos. “O desafio principal para atuar nesse mercado é as pessoas acreditarem na qualidade da carne e querer desembolsar por um produto melhor”, afirma Sechis.

Fonte: Exame. [Portal]. Disponível em: <http://exame.abril.com.br/pme/noticias/butiques-de-carne-investem-em-cortes-premium-e-comodidade>. Acesso em: 6 ago. 2013.

A utilização deste artigo é exclusiva para fins educacionais