



Guia

# MERCAURANTES

Brasil

## EXPOSIÇÃO E VENDA DE PROCESSADOS DE HORTIFRUTI





## Biografia

# MARCELO STACK

Marcelo Stack tem mais de 30 anos de experiência no segmento de foodservice e varejo de alimentos, atuando em áreas relacionadas ao planejamento, implantação e operações de restaurantes e supermercados.

Iniciou as atividades profissionais na indústria de equipamentos para cozinhas profissionais, depois atuou no segmento de restaurantes corporativos e, nos últimos anos, tem se dedicado à indústria de mobiliários para distribuição e exposição de alimentos.

Na sua jornada profissional, teve a oportunidade de participar e liderar times nas áreas da indústria, varejo, P&D, arquitetura, construção civil, importação e exportação, sempre com foco em soluções para alimentação fora do lar.

Administrador de empresas, com formação em negócios digitais e pós-graduação em gestão estratégica de negócios e um adepto do conceito de estudar pela vida toda, tem se desenvolvido nas áreas de marketing, finanças, gestão e gastronomia.

É apaixonado pelo poder de transformação de vidas através do empreendedorismo e por isso, tem se dedicado cada vez mais a ajudar donos de restaurantes e supermercados a obterem mais lucro através da exposição de alimentos, atendimento e hospitalidade, garantindo diferenciação e experiências gastronômicas.

Somente no último ano, Marcelo e seu time participaram da implantação ou transformação de quase 500 estabelecimentos do segmento de alimentação fora do lar, entre supermercados, mercados de bairro, hortifrúteis, restaurantes, padarias, lanchonetes e cafeterias.



Tudo começou em 2014, quando fui para Chicago, visitar a NRA, uma das maiores feiras de food service dos Estados Unidos, ocasião onde conheci o Eataly, que havia sido inaugurado poucos meses antes, compreendendo uma variedade de restaurantes, alimentos, bebidas, padaria, boutique de carnes, artigos de varejo e escola de gastronomia. Este foi o meu despertar para o conceito de exposição temática e experiências gastronômicas nos supermercados.

Em 2016, fui à Milão, onde conheci o IL Mercato del Duomo, um misto de empório e praça de alimentação, com diversas opções gastronômicas distribuídas em 3 andares, em plena Praça Duomo. Nesta ocasião, visitei, também, alguns estabelecimentos gastronômicos em Madri e Barcelona, na Espanha, e na Itália, nas cidades de Roma, Veneza e Pádua, onde vi uma grande integração do food service com o varejo de alimentos. Foi lá, que, pela primeira vez, vi um açougue dentro de um supermercado com uma churrasqueira para preparar as carnes na hora.

No ano seguinte, voltei à Chicago, e, fiz uma verdadeira maratona de visitas em supermercados e pequenos comércios de bairro. Vi muitas coisas interessantes, mas, os locais que mais nos chamaram a atenção foram

o Whole Foods e o Mariano's Fresh Market (uma rede de supermercados de Ilinois). Lá estavam presentes os conceitos de experiências gastronômicas e exposição temática de comidas prontas para consumo e alimentos frescos. Depois disso, não parei mais de pesquisar e estudar essa tendência de integração do food service com o varejo de alimentos.

Estes foram os primeiros indícios de um movimento que chamei de Mercaurants. Mas, afinal, o que são Mercaurants? Esse é um acrônimo, que criei, resultante da junção das palavras "Mercados e Restaurantes", para definir esse novo modelo de negócios que está em expansão nos supermercados mundo afora, que trás a hospitalidade, experiências gastronômicas e exposição temática como pilares.

Inspirados neste conceito, criei a marca "Mercaurants", apresentada neste **Guia de Exposição e Venda de Refeições Autosserviço**.

Espero que esta seja uma fonte de inspiração para você, que busca sempre inovar seu supermercado.

Desejo uma ótima leitura.





imagem: Acervo Allkit

## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Saladas, sucos e frutas picadas prontas para consumo

Existem, ainda, muitos supermercados que sofrem com o desperdício de alimentos, principalmente, no setor de hortifrúti, e, não percebem que estão perdendo a oportunidade de aumentarem seus lucros.

Ofertar frutas picadas, saladas de frutas, sucos é uma maneira de proporcionar uma experiência de praticidade, conveniência e, ainda, saudável. Além disso, a venda destes tipos de produtos traz alto retorno financeiro para os supermercados, pois, possibilitam um aproveitamento total dos alimentos e, ainda, elimina o desperdício do hortifrúti, já que são utilizadas as frutas maduras.

A exposição personalizada destes tipos de produtos (categorias de saudáveis e convenientes), cria um gigan-

te aumento nas vendas, podendo chegar a triplicar as vendas do supermercado ou hortifrúti.

Estes tipos de ofertas fazem parte de um serviço conhecido como Grab and Go, que significa “Pegue e Leve”, e, ainda, vai de encontro com a expectativa de agilidade dos consumidores, na hora da alimentação. Seu uso se aplica tanto para alimentos frios quanto aquecidos. O importante é que estejam prontos para o consumo e tenham embalagens apropriadas.

Os alimentos podem ser ofertados em diferentes formatos e embalagens, desde porções individuais – como um lanche de consumo rápido – até o tipo “família”, para levarem e consumirem em casa.



Isto tudo faz parte da evolução e amadurecimento do mercado, onde os consumidores estão, cada vez mais, exigentes e participativos. Os varejistas devem atualizar e modernizar seus estabelecimentos para não perderem espaço para a concorrência.

Para oferecer conveniência e praticidade na exposição e oferta de frutas, sucos, vitaminas, saladas variadas, a Allkit, fabricante de mobiliários para exposição de alimentos, produz uma linha completa de Mesas Expositoras Refrigeradas, projetadas com material de

alta qualidade, design criativo e inovador para facilitar a exposição dos alimentos. Além de melhorar o espaço físico e visual do seu estabelecimento, oferece conforto no acesso do cliente aos produtos.

A empresa disponibiliza um teste gratuito de 21 dias para os supermercados comprovarem a eficácia na exposição e o aumento nas vendas. Para mais informações acesse o site, [www.allkit.com.br](http://www.allkit.com.br). A Allkit oferece atendimento personalizado através de uma equipe de consultores, que você pode acessar através do número **(19) 9.9617.3944**.



foto: Acervo Allkit

Mesa Pista Fria **Allkit**  
**Supermercados Dalben, Barão Geraldo**



Mesa Pista Fria **Allkit**  
**Supermercados Dalben, Barão Geraldo**

foto: Acervo Allkit



Mesas Pista Fria **Allkit**  
**Supermercados Dalben, Barão Geraldo**

foto: Acervo Allkit



Artigo

# MESAS FRIAS PARA FRUTAS PICADAS, SUCOS E SALADAS DE FRUTAS



foto: Acervo Allkit

Atualmente, ainda, existem muitos supermercados que sofrem com o desperdício de alimentos, principalmente, no setor de hortifrúti, e, não percebem que estão perdendo a oportunidade de aumentarem seus lucros.

Sucos naturais, preparados no estabelecimento e comercializados em garrafinhas individuais, frutas picadas e saladas de frutas são produtos que agradam muito os atuais consumidores. Saladas variadas, montadas

em diferentes tipos de embalagens (copos, bandejas e recipientes) também são opções de valor agregado.

Além de atenderem às expectativas dos atuais consumidores, a exposição personalizada de alimentos saudáveis, convenientes e prontos para consumo gera um aumento gigantesco nas vendas, podendo ter os números de vendas do supermercado ou hortifruti triplicados.

Estes pontos fazem parte da evolução e amadureci-

“

*Ofertar frutas picadas, sucos e saladas de frutas nas mesas frias gera vendas por impulso e vendas até 300% maiores.*

”

mento do mercado, onde os consumidores estão cada dia mais exigentes, forçando, assim, os varejistas a atualizarem seus estabelecimentos para não perder espaço para a concorrência.

Ademais, é importante frisar que a exposição destes alimentos reflete diretamente no volume das vendas.

As **mesas frias** são ótimas para expor as frutas picadas, sucos, saladas de frutas, alimentos frescos e naturais. Por fim, elas destacam os produtos, facilitam o acesso aos alimentos, criam compras por impulso, e, ainda, entregam versatilidade aos supermercados por

se tratarem de mobiliários flexíveis.

No Brasil, já existem fabricantes como a **Allkit**, que desenvolvem mesas frias modernas, personalizáveis e com diferentes tamanhos, sendo ideais para exposição de alimentos saudáveis, convenientes e prontos para consumo.

Além disso, a **Allkit** oferece a opção de teste de 21 dias gratuitos das **mesas frias**, sendo esta uma ótima forma de testar essa estratégia em seu supermercado. Você pode falar com a equipe da empresa através do whatsapp (19) 9.9617.3944, e-mail **comercial5@allkit.com.br**, ou, pelo site, [www.allkit.com.br](http://www.allkit.com.br).



foto: Acervo Allkit

Mesa Fria Allkit  
Supermercado Crema, Americana (SP)



## Artigo

# “PEGUE & LEVE” DE FRUTAS NOBRES NOS SUPERMERCADOS

Entender as mudanças de comportamento do mercado é vital para manter um negócio de varejo de alimentos inovador e atraente.

Um exemplo de mudança de mercado é a atual busca incessante dos consumidores por alimentos práticos e saudáveis. A falta de tempo das pessoas geradas pelas muitas demandas do cotidiano impulsionou o surgimento desta ne-

cessidade. Hoje, os consumidores vão aos supermercados não só para realizarem compras, mas, também, “aproveitam a viagem” para garantir um prato/alimento pronto para consumir e, que, ainda, proporcione uma refeição saudável.

Grab and Go, ou simplesmente “Pegue e Leve”, é um modelo de venda de alimentos que cresce, não só no Brasil, mas, no mundo, e atende exatamente essa expec-

foto: Acervo Allkit



Vitrines Pegue e Leve Refrigeradas para Frutas Nobres **Allkit**  
**Dalben Flagship Store, Valinhos (SP)**

foto: Acervo Allkit



Vitrines Pegue e Leve Refrigerados para Sucos Frescos **Allkit Dalben Flagship Store, Valinhos (SP)**

tativa dos consumidores, proporcionando compras ágeis e práticas que poupam tempo.

Esta tendência é uma ótima oportunidade para que os supermercados aumentem suas vendas, ofereçam diversos produtos, consigam se diferenciar dos concorrentes e, ainda, possam fidelizar os consumidores.

O Dalben Supermercados é um exemplo de varejo de alimentos que já utiliza o modelo Pegue e Leve para entregar praticidade e atrair os clientes. Na loja de Valinhos, o Dalben Flagship Store utilizou as Vitrines Pegue e Leve Refrigeradas Allkit para expor, conservar e ofertar frutas nobres, picadas, saladas de frutas, sucos e outros alimentos saudáveis prontos para consumo aos seus clientes.

A implantação das Vitrines Pegue e Leve Refrigeradas para Frutas Nobres junto ao Hortifruti foi fundamental para o sucesso da exposição, que trouxe um bom retorno financeiro ao supermercado e, ainda, entregou outros benefícios como:

- O aproveitamento total de frutas maduras;
- A extinção do desperdício de frutas, verduras e legumes que seriam eliminados;
- A maior visibilidade e o alto valor que foi agregado aos alimentos expostos;
- A praticidade e conveniência proporcionadas aos consumidores;
- E as vendas que foram geradas por impulso;

As Vitrines Pegue e Leve Refrigeradas de Frutas Nobres utilizadas no Dalben Flagship Store foram fornecidas pela Allkit, uma empresa especializada na exposição personalizada de produtos saudáveis e convenientes como frutas picadas, saladas de frutas, sucos, vitaminas, entre outros.

Você também pode implantar uma estação Grab N`Go de Frutas Nobres no seu hortifruti com a ajuda da **Allkit**. Whatsapp **(19) 9.9617.3944**, e-mail, **comercial5@allkit.com.br**, ou site, **allkit.com.br**, para mais informações.



Artigo

# HORTIFRUTI MODERNO E BEM PLANEJADO

O hortifruti é uma das seções com maior circulação de consumidores nos supermercados, que, atualmente, buscam, mais que nunca, uma alimentação saudável. Ainda, segundo a ABRAS, Associação Brasileira de Supermercados, 57% dos consumidores selecionam o supermercado dependendo da qualidade e ofertas das verduras, frutas e legumes do comércio.

Dados como este só esclarecem a importância dos hortifrutis para os varejistas de alimentos e quão minucioso deve ser o planejamento do layout e a escolha dos expositores que compõem o projeto.

Atualmente, surgem conceitos cada vez mais modernos de supermercados que tem como objetivo não só

foto: Acervo Allkit

Vasas **Allkit** em Madeira Natural  
**Dalben Flagship Store**, Valinhos (SP)





*Vascas Allkit em Madeira Natural  
Dalben Flagship Store, Valinhos (SP)*

ofertar alimentos e produtos, mas sim, oferecer experiências incríveis aos consumidores na hora das compras através de exposições temáticas, da psicologia dos ambientes e de seções e expositores comunicativos/interativos, que estimulam os aspectos sensoriais e emocionais dos clientes.

Para desenvolver um hortifruti moderno e aconchegante é recomendado utilizar vascas e bancas de frutas, legumes e verduras com acabamento em madeira natural, como o pinus, um material com características térmicas, muito agradável ao toque, que passa a sensação de calor ao ambiente e transmite a impressão de frescor aos alimentos expostos.

Além disso, vascas e bancas com superfícies de exposição em aço inox garantem maior durabilidade dos expositores, torna-os mais higiênicos, facilitam a limpeza, e, principalmente, evitam que as frutas, verduras e legumes estraguem facilmente.

Outro ponto importante é de sempre procurar elaborar o layout do hortifruti com expositores flexíveis

e modulares, uma vez que o hortifruti é um setor que oferece alimentos sazonais, sendo necessária uma constante atualização do layout e das ofertas. Assim, com expositores modulares, os supermercados podem realizar ajustes e alterações na disposição de forma prática e rápida, tornando o layout sempre atrativo aos consumidores.

Para montar um hortifruti incrível e oferecer uma experiência genuína aos consumidores, os supermercados devem elaborar o layout da seção em parceria com empresas especializadas em expositores modernos, modulares e flexíveis, como a **Allkit**.

A empresa tem seus mobiliários projetados com foco na experiência do consumidor e na exposição temática de alimentos frescos, elaborados e produtos de alto valor agregado.

Para inovar ou montar o seu hortifruti, você pode contar com o auxílio da equipe de consultores técnicos da Allkit. Caso queira saber mais, faça contato através whatsapp (19) 9.9617.3944, e-mail, [comercial5@allkit.com.br](mailto:comercial5@allkit.com.br), ou pelo site, [allkit.com.br](http://allkit.com.br).



Artigo

# VASCAS ESTILO INDUSTRIAL: MODERNIDADE E FLEXIBILIDADE

Um dos setores com maior circulação de clientes nos supermercados é o FLV (Frutas, Legumes e Verduras), sendo esta seção uma “forte arma” na captação e atração de consumidores.

De acordo com os dados da APAS, Associação Paulista de Supermercados, 57% dos clientes optam pelos supermercados e hortifrutis na hora da compra de frutas, hortaliças e outros vegetais.

Embora seja um grande protagonista no setor varejista, segundo a ABRAS (Associação Brasileira de Supermercados), a seção de FLV é responsável por uma perda média de 2% no faturamento bruto dos supermercados, causados pela exposição que, muitas vezes está inadequada e a falta de planejamento no projeto dos mobiliários e expositores do setor.

Uma forma de criar impacto visual, manter os alimen

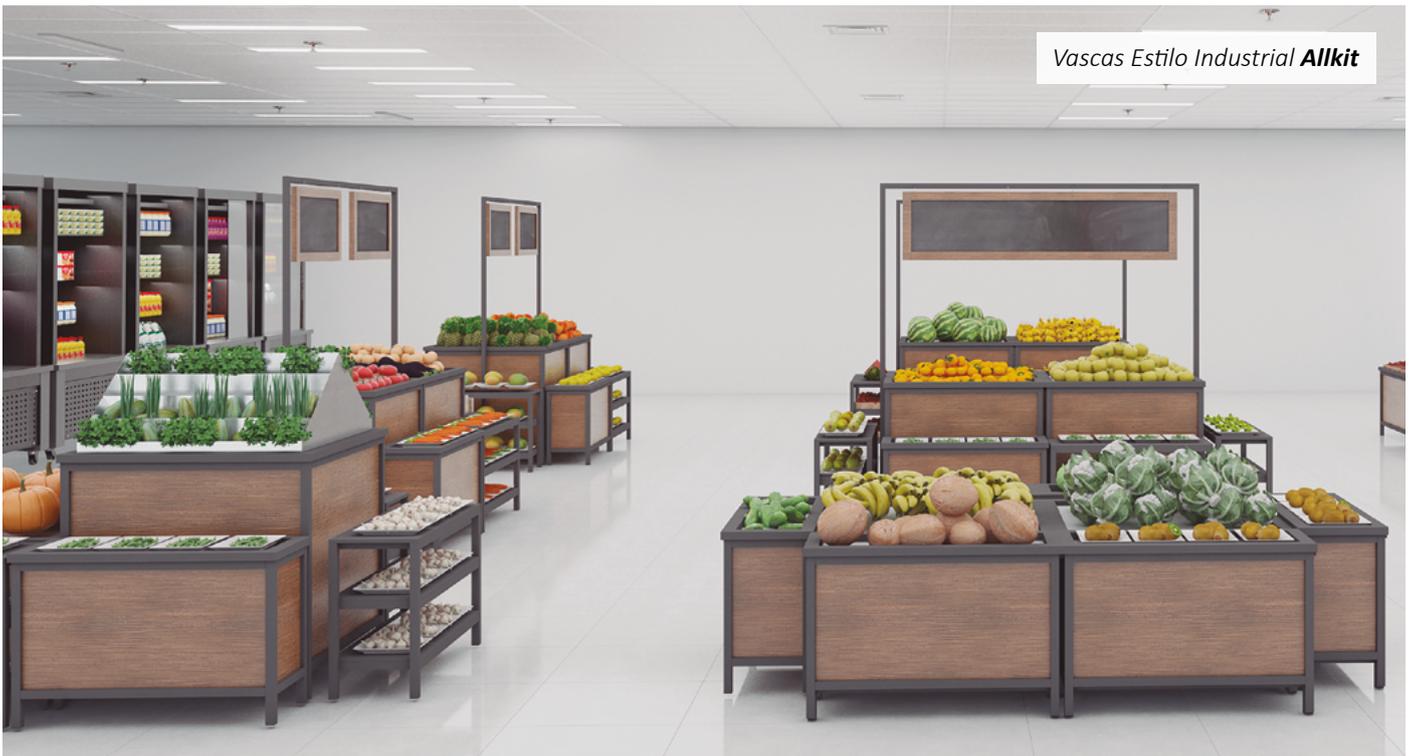
imagem: Acervo Allkit

Vascas Estilo Industrial **Allkit**





imagem: Acervo Allkit



tos vistosos e reduzir as perdas de alimentos frescos, é através de **vascas modulares estilo industrial**, que permitem fácil organização das frutas, legumes e verduras, flexibilidade no layout, auxiliam na redução das perdas dos alimentos e impulsionam as vendas dos supermercados, assim, garantindo um aumento no lucro.

O termo “flexibilidade” pode ser traduzido pela facilidade na movimentação dos mobiliários, assim, podendo aumentar ou diminuir o tamanho dos expositores, que podem, ainda possuir rodízios.

A **Allkit** é um **fabricante de vascas estilo industrial**, modernas e modulares, permitem flexibilidade e organização na sazonalidade dos alimentos. O estilo industrial é composto de madeira e aço, que transmitem, respectivamente, aconchego, sofisticação, modernidade e solidez.

Quer montar um hortifruti moderno com as vascas estilo industrial? **Não perca tempo!** Acesse, [allkit.com.br](http://allkit.com.br) ou entre em contato com a Allkit através do whatsapp (19) **9.9617.3944** ou pelo e-mail, [comercial5@allkit.com.br](mailto:comercial5@allkit.com.br)

“

As **vascas modulares estilo industrial** permitem fácil organização das frutas, legumes e verduras, flexibilidade no layout e auxiliam na redução das perdas dos alimentos.

”

# HORTIFRUTI: EXPOSIÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS



Bancas modulares, design estilo industrial,  
estrutura em aço cinza e painéis **MDF Preto**.



Conheça o case Dalben Flagship Store, equipado com bancas, expositores e vitrines personalizadas para produtos frescos e processados.

Linha completa de bancas, expositores, mesas frias e vitrines personalizadas para produtos frescos e processados.



- + Projetos exclusivos e personalizados
- + Versões de expositores modulados ou geminados
- + Diversas opções de materiais e acabamentos



# EXEMPLOS DE SUCESSO

Veja aqui, alguns exemplos de **supermercados** que inovaram suas lojas criando experiências gastronômicas incríveis aos consumidores através da **Exposição e Venda de Processados de Hortifruti**, e, assim, tiveram um aumento incrível nos seus faturamentos.



Mesa Fria **Allkit**  
**Novo Hortifruti**, Swiss Park Campinas



Mesas Frias **Allkit**  
**Da Santa Sacolão**, São Paulo (SP)

fotos: Acervo Allkit



Mesas Frias **Allkit**  
**Max Atacadista (SP)**



Mesa Fria **Allkit**  
**Supermercado Shibata (SP)**



Mesa Fria **Allkit**  
**Supermercado Spasso**

fotos: Acervo Allkit



## Agradecimentos

Primeiramente, quero agradecer você, que acompanhou todos as dicas e informações deste **Guia de Exposição e Venda de Processados de Hortifruti**.

Supermercados e mercados de bairro de todos os portes estão se destacando da concorrência e aumentando seu faturamento com os processados de hortifruti.

Tenho certeza que este produto é capaz de aumentar o tíquete médio do seu supermercado, atrair novos clientes para sua loja, que cada vez mais, buscam praticidade e custo-benefício.

**Por fim, te convido para me seguir nas redes sociais e peço para que compartilhe este guia, assim, mais donos de supermercados terão acesso a esta e outras estratégias que alavancam vendas e potencializam o sucesso de suas lojas.**

 <https://www.instagram.com/marcelostack/>



*Use o “scan” no QR Code ao lado e veja o vídeo.*



***Clique aqui**, aproveite e conheça, também, nossas **edições completas das Revistas Mercaurantes nas versões digitais.***

**allkit**

COMECE, AGORA, A VENDER OU MELHORAR A SUA OFERTA  
DE PROCESSADOS DE HORTIFRUTI NO SEU SUPERMERCADO.

# MESA FRIA



CLIQUE NOS ÍCONES ABAIXO E FALE JÁ  
COM UM DOS ESPECIALISTAS DA ALLKIT.



[www.allkit.com.br](http://www.allkit.com.br)



(19) 9.9617.3944

