



Guia

# MERCAURANTES

Brasil

## EXPOSIÇÃO E VENDA DE REFEIÇÕES AUTOSSERVIÇO





## 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

# COMIDAS QUENTES & PRONTAS PARA CONSUMO

Uma forte tendência nos Supermercados

Acompanhar as tendências de comportamento e consumo das pessoas para manter um negócio de varejo de alimentos moderno e atraente para os consumidores, não é uma tarefa fácil. Por isso, nós temos aqui algumas dicas valiosas para você.

O varejo de alimentos está presente em todo o mundo, desde pequenas mercearias de bairro até hipermercados. Padarias, cafeterias, lanchonetes, empórios especializado e restaurantes, em geral, também, são negócios de varejo de alimentos.

Cada vez mais, os conceitos de multiserviços e conveniências estão sendo ampliados e consolidando-se no varejo de alimentação e nos estabelecimentos, oferecem diversos serviços combinados, em um mesmo local.

Conveniência significa ser conveniente, interessante, que atende ao gosto, às necessidades e ao bem-estar das pessoas. Por isso, devemos estar atentos às tendências de comportamento, que, geram os desejos de consumo das pessoas.

A falta de tempo em função das muitas demandas do nosso cotidiano gera algumas necessidades e expectativas, que, uma vez resolvidas, vão gerar conveniência para os consumidores e, conseqüentemente, maiores vendas para os estabelecimentos e fidelização.

Seções de Rotisserie (venda de comida pronta), congelados e hortifrútiis pré-prontos são tendências importantes de consumo e grandes oportunidades para os varejistas de alimentação, uma vez, que, ajudam os consumidores a poupar tempo.

Take Away ou Grab and Go, que, significa, Pegue e Leve, também, são modelos de vendas de alimentos que, além de novidades no Brasil, vem de encontro com essa tendência e expectativa de agilidade dos consumidores.

Estes são alguns exemplos de tendências, que, vem crescendo e se consolidando ao longo dos tempos, como o resultado de mudanças sociais no Brasil e no mundo.

Os varejistas de alimentos devem estar atentos a estas mudanças e, em busca de soluções inovadoras, que, possam resolver os problemas das pessoas, para assim, despertar o interesse e fidelizar os consumidores.

Uma boa forma de pensar é identificar “o problema”,

ou seja, as necessidades e expectativas das pessoas. E a nossa dica é que, de maneira geral, os consumidores querem, cada vez mais, praticidade e agilidade nas compras de dia-a-dia, e, estão, cada vez mais, preocupados com a saúde.

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

Estas são as nossas dicas para você manter o seu negócio de varejo de alimentos moderno e atraente, acompanhando as tendências do mercado e consumidores.



Mesas Aquecidas **Allkit**  
**Supermercados Dalben**, Barão Geraldo



Mesas Aquecidas **Allkit**  
**Supermercados Dalben**, Mansões Sto. Antônio

foto: Acervo Allkit



Vitrine Aberta Aquecida **Allkit**  
**Fartura Hortifruti**, Chácara Primavera

foto: Acervo Allkit



Vitrine Aberta Aquecida **Allkit**  
**Fartura Hortifruti, Nova Campinas**

foto: Acervo Allkit

# DICAS PARA EXPOSIÇÃO DE COMIDAS QUENTES!

As **Mesas Aquecidas** e **Vitrines Abertas para Exposição de Comidas Quentes** garantem a qualidade e manutenção da temperatura ideal, destacam os alimentos, proporcionam facilidade de acesso, e, a interação do cliente com o produto. A venda de comidas quentes, já embaladas, é um complemento à Rotisseria, e, agrada clientes que buscam agilidade e

praticidade.

Carne assada, frango, lasanhas, massas diversas, caldos, sopas e feijoada, são algumas das ofertas possíveis. Salgados fritos e assados são boas opções para o período da manhã e refeições completas no horário do almoço.



Artigo

# ROTISSERIA HÍBRIDA

foto: Acervo Allkit



Vitrine de Atendimento **Allkit** com Suportes Multiníveis **Spasso Sabores**, São João da Boa Vista (SP)

Cada vez mais os consumidores querem alimentos de qualidade, que sejam práticos e fáceis de consumir, fato que impulsionou as vendas das refeições prontas (elaboradas no próprio estabelecimento) e o crescimento das rotisseries nos centros urbanos, e, principalmente, dentro dos supermercados.

As rotisseries surgiram para transformar e melhorar a vida de pessoas que não possuem tempo para cozinhar,

assim, elas oferecem alimentos frescos, praticidade e preços acessíveis.

Os supermercados, cada vez mais, apostam em inovações nas rotisseries tradicionais, seja para atrair e satisfazer os consumidores, seja para aumentar as vendas. Com isso, novos serviços de alimentação são incorporados aos supermercados e uma inovação que tem demonstrado ótimos resultados é a **rotisseria híbrida**.

Rotisseria híbrida é um conceito que combina diferentes modalidades de exposição e atendimento, mesclando, em um mesmo ambiente, o modelo tradicional, onde o cliente é servido, com o formato de autosserviço.

Desta maneira, além das vitrines de atendimento padrão, que expõem os produtos para os clientes escolherem e serem servidos nas quantidades que desejam, os alimentos são apresentados, também, em porções e embalados, expostos em mesas de autosserviço.

As **mesas expositoras de autosserviço**, não só conservam os alimentos nas temperaturas ideais, como, também, valorizam os pratos embalados expostos. Lembrando que as mesas de exposição autosserviço podem ser quentes ou frias.

O conceito híbrido proporciona um aumento importante

das vendas, uma vez que atendem diferentes perfis de consumidores, desde aqueles que procuram por ultra personalização e querem escolher, minuciosamente, os alimentos e quantidades, até os clientes que buscam versatilidade e rapidez, pontos proporcionados pelo formato autosserviço.

A denominação “rotisseria híbrida” foi criada pelo time comercial da **Allkit**, que é uma empresa especializada em balcões, expositores e mobiliários para exposição de alimentos, visando tangibilizar este conceito que vem se consolidando e crescendo nos supermercados Brasil afora.

Gostou do conceito? Você também pode implantá-lo em seu supermercado ou estabelecimento. Fale com a equipe da Allkit através do whatsapp **(19) 9.9617.3944**, e-mail, **comercial5@allkit.com.br**, ou pelo site, **allkit.com.br**.



foto: Acervo Allkit

Mesa Quente **Allkit**  
**Supermercado Antonelli, Jacutinga (MG)**



Artigo

# REFEIÇÕES QUENTES, PRONTAS & AUTOSSERVIÇO

Hoje, os clientes querem mais experiências agradáveis, praticidade e, com isso, surgem novas necessidades, como a oferta de produtos frescos e mais naturais, com exposição diferenciada e atendimento personalizado.

Para atender a atual demanda, é essencial que os supermercados utilizem de experiências gastronômicas na exposição de seus alimentos. Experiências gastronômicas,

consistem, basicamente, em oferecer comidas quentes ou frias, embaladas e prontas para o consumo aos seus clientes.

Você gera mais conveniência aos consumidores, com os mesmos alimentos quentes e prontos que já são oferecidos nas rotisseries, por exemplo, só que já embalados e prontos para que os consumidores possam pegar,

foto: Acervo Allkit



Vitrines Verticais Aquecidas **Allkit**  
**Dalben Flagship Store, Valinhos (SP)**



imagem: Acervo Allkit



foto: Acervo Allkit

levar e consumir onde quiser.

Utilizar **vitrines verticais aquecidas** e **mesas quentes** são ótimas maneiras de expor comidas quentes como carnes, frango assado, lasanhas, marmitas, entre outros. Além disso, pode-se variar o tipo dos produtos conforme o período do dia, por exemplo:

- **Café da manhã:** pão de queijos, salgados variados, etc
- **Almoço:** marmitas e pratos prontos.
- **Noite:** caldos, sopas, assados, etc.

Felizmente, existem empresas inovadoras no mercado nacional de exposição de alimentos, como a **Allkit**, que é especializada em mobiliários para exposição temática de alimentos frescos, elaborados e produtos de alto valor agregado.

Você também pode criar ofertas de comidas quentes e prontas no seu supermercado com a ajuda da **Allkit**. Faça contato através do whatsapp **(19) 9.9617.3944**, e-mail, **comercial5@allkit.com.br**, ou site, **allkit.com.br**.



Mesa Aquecida **Allkit** - Dalben Flagship Store, Valinhos (SP)

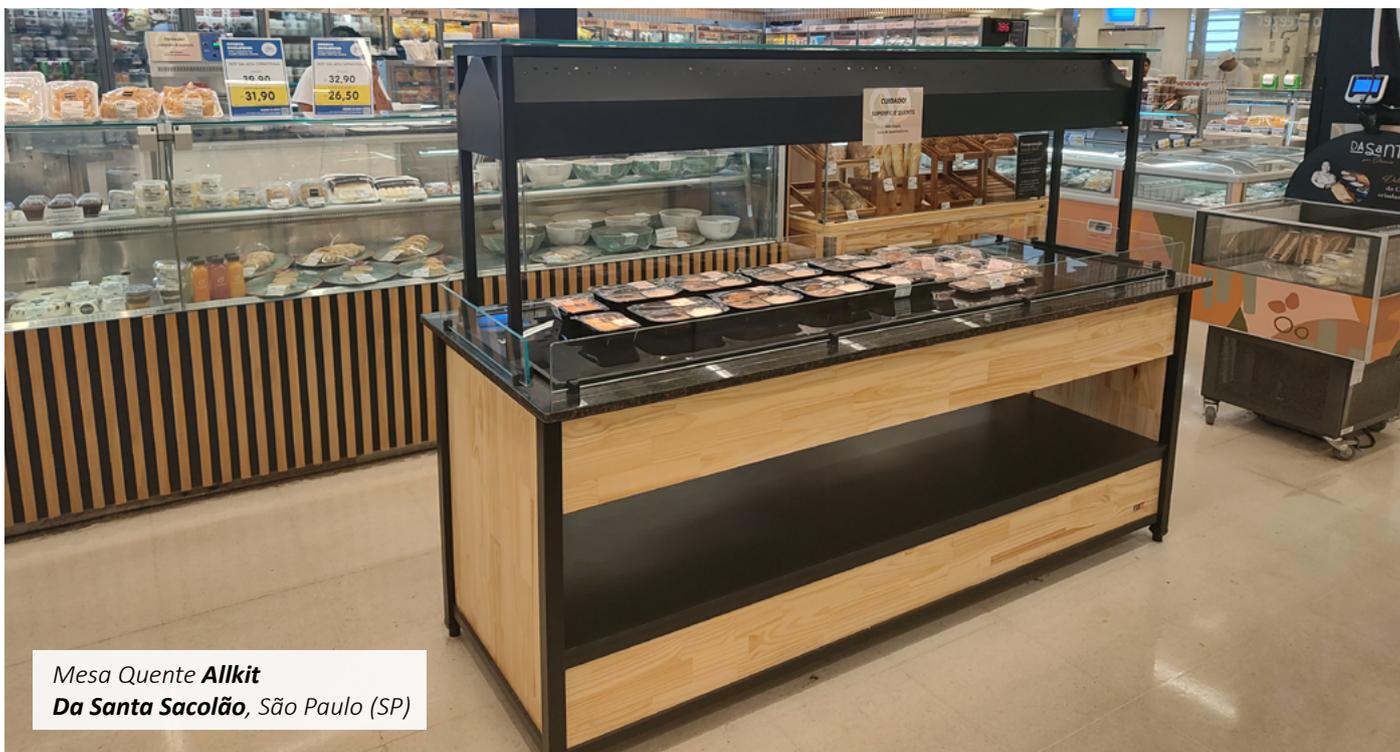


# EXEMPLOS DE SUCESSO

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



Mesa Quente em Pinus **Allkit**  
**Dalben Flagship Store, Valinhos (SP)**



Mesa Quente **Allkit**  
**Da Santa Sacolão, São Paulo (SP)**

fotos: Acervo Allkit



*Mesa Quente Allkit - Rede Francesa de Supermercado presente em todo o Brasil*



*Mesa Quente Allkit - Rede Francesa de Supermercado, Jundiaí (SP)*



*Mesa Quente Allkit - Calegaris Supermercados, Campinas (SP)*

fotos: Acervo Allkit



Mesas Quentes **Allkit**  
- Rede Unissul Supermercados



Mesas Quentes **Allkit** - Dalben  
Supermercados, Valinhos (SP)



Mesas Quentes **Allkit** - Rede Franca  
de Supermercado, São Paulo (SP)

fotos: Acervo Allkit



## Agradecimentos

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

Supermercados e mercados de bairro de todos os portes estão se destacando da concorrência e aumentando seu faturamento com as refeições autosserviço.

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 REFEIÇÕES PRONTAS AUTOSSERVIÇO NO SEU SUPERMERCADO.

# MESA QUENTE



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

