

ALIMENTOS E BEBIDAS

OPORTUNIDADE

MARMITA FUNCIONAL

INVESTIMENTO

> R\$ **70** mil

com capital de giro de cerca de 15% do investimento inicial

DESCRIÇÃO

A marmita funcional vem conquistando adeptos entre as pessoas que buscam praticidade, mas não abrem mão de uma alimentação saudável e balanceada. São refeições prontas para consumo imediato, feitas a partir de receitas e produtos que auxiliam o melhor funcionamento do metabolismo. São muitas oportunidades de negócios para atender às diversas necessidades específicas. Por exemplo, pode-se focar em receitas com ingredientes para dietas detox, sem glúten, sem lactose, sem açúcar, ou ricas em proteínas e carboidratos. O aumento do número de pessoas que optam por um serviço de entrega de refeições inclui quem trabalha fora e não tem tempo de parar para cozinhar, quem escolhe comer bem no trabalho e quem estuda o dia inteiro, mas não abre mão da saúde. As receitas, o preparo, a escolha dos ingredientes, as embalagens e o posicionamento diferenciado potencializam ainda toda uma rede de fornecedores locais de insumos, que vão desde hortifruti à logística de entrega diária. É grande o potencial para firmar parcerias com academias de ginástica, spas, clínicas de reabilitações e nutrólogos, aumentando as chances de sucesso no empreendimento.

ESTRUTURA

Uma cozinha instalada, incluindo utensílios e eletrodomésticos necessários ao processamento, cocção e embalagens, em função da quantidade de refeições por dia. O espaço estimado é de 70m², incluindo área administrativa, preparo, cocção, embalagem e estoque.



ALIMENTOS E BEBIDAS

OPORTUNIDADE

MARMITA FUNCIONAL



INVESTIMENTO

R\$ **70** mil

com capital de giro de cerca de 15% do investimento inicial

PESSOAL

Auxiliares de cozinha, atendentes, cozinheiros, auxiliar administrativo, motorista ou rede de parceiros para a entrega das refeições por moto, carro ou bike courier.

EQUIPAMENTOS

Mobiliário de escritório, fogão industrial (seis bocas), freezer, geladeira, forno, balança, multiprocessador de alimentos, cortador de frios, bate-deira, extrator de sucos industrial, liquidificador industrial, marmitas (de isopor, alumínio ou outro material que preserve os alimentos), caixas isotérmicas, triturador, prateleira, utensílios, entre outros, a depender do tipo de produtos fornecidos. Os equipamentos devem estar conservados, limpos e funcionando bem. A temperatura de armazenagem deve estar regulada para que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e, os frios, abaixo de 5°C.

