



ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do "Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade"

9 – A conveniência do consumidor

Com o estresse da modernidade no ambiente urbano e o ritmo acelerado de vida na sociedade atual, as pessoas já não têm mais tanto tempo disponível ou energia para despender no preparo de refeições. No conforto do lar ou nas refeições externas querem maximizar seu tempo de lazer, mas para isso não abrem mão da qualidade. Os consumidores estão à procura de soluções rápidas e simples que tornem seu cotidiano mais fácil.

As empresas de alimentação têm procurado desenvolver soluções e oferecer a praticidade que o consumidor tanto busca. Os serviços de conveniência têm crescido no mercado internacional. As empresas tem se movimentado para fornecer lanches rápidos de preparar ou consumir. Além disso, tem crescido o número de opções prontas para comer ou aquecer ao invés de pratos que utilizem recursos de cozinha tradicional.



ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade “

Conforme estudo realizado pela Dunnhumby, empresa britânica de soluções de marketing relacionado a bens de consumo nos principais mercados varejistas globais, com análise do mercado de conveniência de 30 países, o Brasil é o grande mercado para o futuro do segmento de conveniência. Conforme a pesquisa, a crescente urbanização do país com um grande número de pessoas indo morar sozinhas, a adesão recente das mulheres ao mercado de trabalho e as mudanças no nosso estilo de vida estão exigindo das marcas cada vez mais. Para sobreviver nessa disputa e conquistar a preferência do consumidor, as empresas terão de inovar para gerar produtos que se adequem às nossas necessidades.

Essa novidade não é uma oportunidade única para as grandes indústrias do setor de alimenta-

ção. Micro, pequenos e médios negócios também podem se adaptar para aproveitar as oportunidades que o setor de conveniência tem disponibilizado em nosso país. Padarias, confeitarias e demais negócios de alimentação possuem espaço para se desenvolver. Dentre as possibilidades estão sanduíches, pizzas congeladas, comida japonesa, salgados e um grande leque de variedades de itens prontos para o consumo. Também é possível desenvolver novidades na loja sem alteração no mix de produtos atual da empresa, vendendo determinados itens em fatia ou até mesmo no quilo ou litro, mediante o interesse e a necessidade do consumidor.

Outra possibilidade de comodidade e conveniência ao consumidor é com o oferecimento de portabilidade e da facilidade através de embalagens



ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade “

melhores e fáceis para se carregar ou consumir. Segundo estudo da MeadWestvaco Corporation, 60% dos brasileiros consideram a embalagem dos produtos ao fazer compras em lojas físicas e 55% compram novos produtos motivados pela funcionalidade das embalagens. Com as últimas novidades deste mercado, é possível encontrar opções mais acessíveis para as empresas entregarem ao cliente aquilo que ele deseja.

Os novos hábitos de consumo têm provocado grandes mudanças no fluxo de clientes das padarias e como eles agem dentro das lojas. A conveniência é uma realidade brasileira hoje. As empresas que estiverem mais atentas a estas mudanças e se adaptarem mais rapidamente à nova realidade conseguirão se posicionar de maneira mais adequada junto aos consumidores que buscam praticidade.



Fonte: Shutterstock

Pontos de atenção:

- Variedade de itens no mix de produtos;
- Possibilidades que otimizem o tempo de alimentação do consumidor, como lanches prontos ou mais práticos de se consumir;
- Serviços de foodservice para alimentação diretamente na loja;
- Porções menores e cobrança pelo consumo personalizado;
- Embalagens que ofereçam comodidade ao consumidor;
- Planejamento de possíveis custos e mudanças dentro do estabelecimento.