

Venda de churrasco vira um bom negócio

Cliente encontra vários tipos de carnes assadas, puras ou com guarnições, e mesmo cortes e peças semipreparadas

PRISCILA MESQUITA

Casas de carnes, panificadoras e até verdurões da cidade descobriram um novo filão para conquistar os clientes e aumentar o faturamento – churrasco pronto. Para atender uma demanda cada dia maior de brasilienses que moram, principalmente, em apartamentos, esses estabelecimentos resolveram investir nesse novo segmento de mercado. Tem opções para todos os gostos: picanha, maminha, alcatra, lingüiça de todos os tipos de carne, frango, além da tradicional costela assada.

O militar Maurício Cruz compra o churrasco no Verdura Oba, que fica na 306 Norte. "Descobri essa comida saborosa e prática há três meses. Sempre compro porque sobra mais tempo para descansar com a família", argumenta ele.

No local, três churrasqueiras a gás preparam cerca de 125 quilos de carne aos sábados e domingos. "Em dezembro, tivemos que usar mais uma churrasqueira, porque a demanda aumentou", lembra Douglas Rodrigues, funcionário do verdurão.

A concorrência naquela quadra é acirrada. Bem em frente ao Oba, o Açougue W Norte também assa carnes na churrasqueira. "Nosso público começou a ser formado quando vendíamos só frango assado. Agora, as pessoas levam de tudo", conta Rosângela

Naibert, proprietária. "As vendas são uma prova de que o consumidor busca, cada vez mais, a praticidade. É isso que oferecemos", completa Rosângela Naibert.

Na 104 Norte, a padaria Pão Italiano apostou no serviço de venda de churrasco pronto, desde novembro e, com o sucesso do serviço, pretende expandir o negócio. Tanto assim, que o churrasqueiro Flávio Santos Silva, mesmo estando de férias, tem ido trabalhar nos finais de semana.

"Aqui, nosso diferencial é que oferecemos também as guarnições, além das carnes", afirma Flávio Silva. O cliente pode optar entre arroz, feijão tropeiro, farofa ou vinaigrete. O quilo sai por R\$ 14,90. Entre as carnes, o preço varia de R\$ 19 a R\$ 21 o quilo.

O funcionário público Pedro de Souza Lima costuma comprar o churrasco da Pão Italiano. "A churrasqueira que eles usam é fechada, então as carnes ficam protegidas da fuligem dos carros e da sujeira da rua", destaca.

O Sudoeste também tem seu ponto de churrasco. É a Tenda do Neguinho, situada na entrada das quadras 101 e 102. Lá, o destaque é para as

lingüiças, preparadas por um dos sócios do estabelecimento, Joaquim Gonçalves Souza.

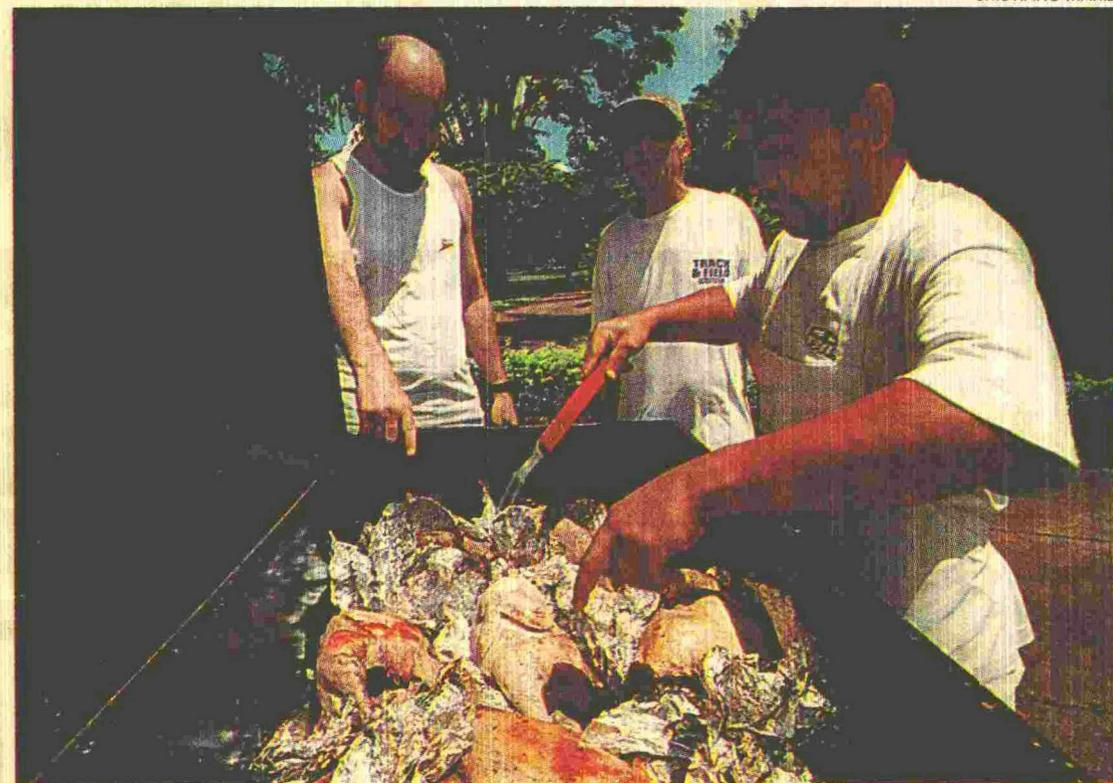
A variedade é grande – apimentada, de frango com pequi, de pernil com tomate seco e queijo, de frango com uva-passa e outras. "Além delas, nós produzimos, também, peças de filé recheado com tomate seco, queijo, uva-passa e azeitona. O público adora", acrescenta Norival de Souza, o Neguinho.

O problema do estabelecimento é que ele não é legalizado. É uma tenda montada numa área ao lado do prédio comercial. "Mesmo não tendo autorização, trabalhamos com muita higiene e cuidado e já recebemos a visita da Vigilância Sanitária várias vezes. Eles nunca constataram irregularidades", afirma Norivaldo.

Mas a Tenda do Neguinho não vende só o churrasco pronto. Além da carne assada, vende as carnes crua, preparada e cortada, as lingüiças e peças de filé de produção própria. Mas o sucesso do empreendimento tem lá seus sacrifícios. "Chegamos aqui às 7h da manhã, porque às 9h os clientes começam a aparecer para levar carne crua para churrascos em casas de amigos", explica Norivaldo.

"A churrasqueira fechada deixa as carnes protegidas da fuligem dos carros e da sujeira da rua"

Pedro de Souza Lima, funcionário público e cliente da Pão Italiano



A procura é tamanha que, mesmo de férias, o churrasqueiro Flávio tem trabalhado nos finais de semana

CRISTIANO MARIZ