

MANUAL DO FRANGO ASSADO

TENHA ACESSO AS INFORMAÇÕES INICIAIS
PARA COMEÇAR NO NEGÓCIO DE ASSADOS.

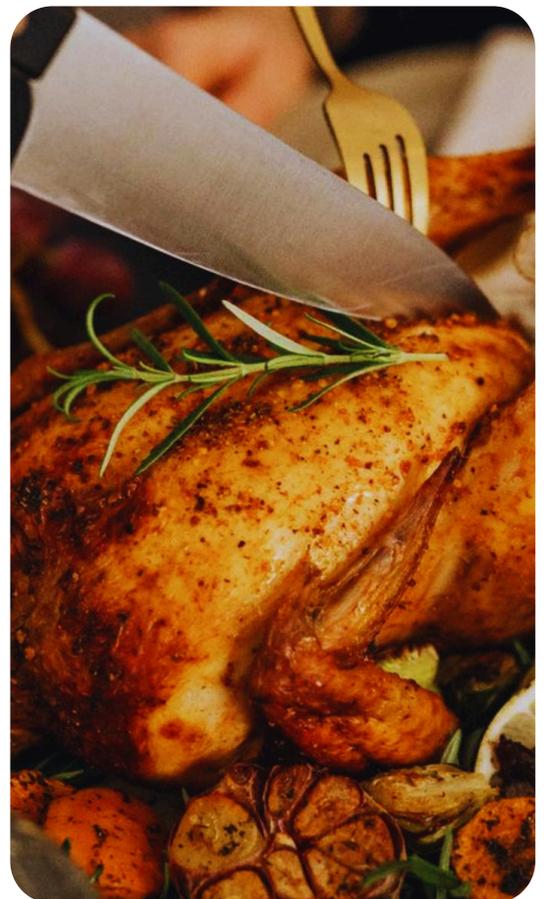


GRÁTIS

Modulo 1

Bem-vindo ao e-book gratuito para iniciantes no ramo de assados. Primeiramente, eu me chamo Ricardo Dela Bruna Fernandes (@ricodbf) e fiz este material para que você consiga obter as informações necessárias para abrir seu negócio. Essas informações são fruto da minha prática em um comércio que possuo e que já existe há aproximadamente 20 anos.

A comida que, com toda clareza, faz parte dos hábitos dos brasileiros aos finais de semana é o frango assado. Com a minha experiência, observei que existem duas informações que considero as mais importantes: uma delas pode aumentar suas vendas e a manutenção delas, enquanto a outra pode acabar



com seu negócio. Por isso, é fundamental ter essas informações antes de iniciar, pois se eu tivesse tido acesso a elas, teria alcançado um êxito melhor no meu começo.

A primeira informação que trará bons frutos é ter uma comida saborosa. Para isso, o segredo está no tempero e no sal. Uma comida de domingo deve ser mais saborosa, pois, durante a semana, temos um pouco mais de cuidado com a alimentação. Assim, quando vendemos um produto repleto de sabor, o paladar do cliente ativa percepções sensoriais que ele não teve durante a semana, o que pode liberar hormônios como a dopamina, conhecido como o hormônio da felicidade. O sucesso nesse ramo passa muito pela qualidade do produto.



A segunda informação, que pode acabar com seu negócio e da qual eu cuido com atenção em meu estabelecimento, é garantir que o frango esteja no ponto ideal. O maior problema que enfrentei no início foi não dar a devida atenção a esse aspecto. Se você entregar um frango cru, pode ter certeza de que terá problemas. Além disso, a aparência do seu negócio e o cheiro também ajudam muito, pois estamos lidando com comida, e um local limpo e cheiroso contribui para as questões sensoriais.

Como mencionei, as duas informações mais importantes devem ser observadas com atenção.



Modulo 2

Existem quatro maneiras de iniciar seu negócio:

Começar em casa: Se você quer começar em casa, seu custo será baixo, o que pode ser uma grande vantagem, pois você ficará tranquilo caso não haja pressão por faturamento. No entanto, começando em casa, você se limitará a captar clientes, a não ser que sua residência esteja em um local com fluxo contínuo de veículos. Nesse caso, pode gerar um bom faturamento. Em todas as opções listadas, tenha o iFood como uma ferramenta, pois ela ajuda bastante no processo.

Alugar uma sala: Se você pretende alugar um imóvel, certifique-se de que seja em um local de grande movimento de veículos durante a semana e que tenha uma grande placa para fazer propaganda. Alugue uma sala pequena; não há necessidade de um local grande no início. Uma sala de 30 metros quadrados ou menos já é suficiente.

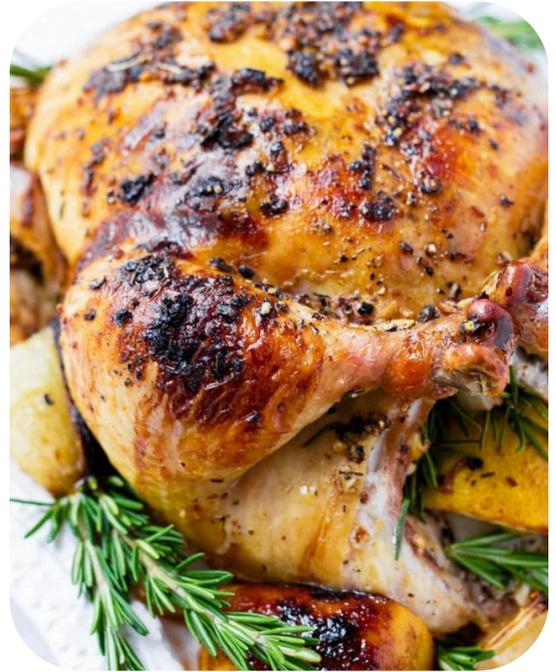
Comprar ou arrendar um ponto ativo: Essa é uma grande sacada. Muitas pessoas começam esse negócio, mas, após um tempo, ficam cansadas, pois a maioria acaba tendo outras atividades durante a semana. No meu caso, comprei um local por R\$ 27.000,00. Quando adquiri o imóvel, estava em péssimas condições: piso quebrado e sujo, e a estrutura precisava de cerca de R\$ 15.000,00 em reformas. Investi mais R\$ 10.000,00, totalizando R\$ 37.000,00. Peguei o local faturando R\$ 11.000,00 e, dois meses depois, alcancei R\$ 19.000,00 de faturamento, sobrando cerca de R\$ 5.000,00 mensais. Em sete meses, praticamente recuperei todo meu investimento, e meu negócio também valorizou. Preste atenção na localização e no faturamento, isso é o que realmente importa; não se apegue a maquinário, mas sim ao quanto o local está vendendo.

Fazer alguma parceria com um ponto de outro segmento: Essa também é uma boa ideia. Se você tem contato com algum dono de padaria, bar, lanchonete ou posto de gasolina, pode fazer um negócio em anexo. Se a negociação for justa e boa para ambos, pode gerar uma alavancagem rápida no início do negócio.



Modulo 3

O negócio de assados não se limita ao frango; a parte de churrasco e acompanhamentos trazem uma margem de lucro maior do que a do frango assado. Um pote de maionese, por exemplo, me traz 200% de margem no meu comércio.



Existem três tipos de máquinas de assar: a de espeto, a que gira com grade e a que gira em cesto. Eu sempre aconselho a de espeto, pois ela exige um pouco mais de trabalho, mas o investimento é muito baixo; geralmente, você encontra usadas na internet entre R\$ 1.000,00 e R\$ 2.000,00. Além de ser mais econômica, ela consome menos gás, pois o frango está sempre em contato com os queimadores e assa mais rápido. Geralmente, outra máquina pode levar até quatro horas para deixar o frango no ponto certo, enquanto a de espeto leva aproximadamente duas horas e meia.

Modulo 4

Todas essas informações que listei acima foram vivenciadas na minha trajetória no ramo de assados. No último final de semana, por exemplo, me sobrou R\$ 1.600,00 em dois dias de trabalho, um valor considerável que mudou a minha realidade financeira.

Recordo que vendi meu carro para comprar o negócio e adquiri outro financiado. Tive coragem e hoje colho os frutos. Por ter tido minha realidade alterada, resolvi compartilhar um pouco para ajudar você a dar o primeiro passo. Espero, do fundo do meu coração, ter contribuído com um pouco da minha experiência.



Caso tenha interesse, eu tenho um curso completo em vídeo-aulas disponível, onde você aprenderá minuciosamente os seguintes itens:

- Como comprar o frango certo.**
- Como temperar o frango.**
- Como fazer frango recheado com farofa.**
- Dicas de cortes para churrasco com alta lucratividade.**
- Receitas de maionese de batata e aipim.**
- Como assar e saber se o frango está no ponto.**
- Dicas e informações sobre o manuseio da máquina.**
- Experiências e histórias que vivi no negócio.**
- Quando novos conteúdos forem gerados, você também terá acesso.**

