

Páscoa aponta crescimento nas vendas

O economista da Federação do Comércio do Amazonas (Fecomércio), José Fernando, ressalta que as pesquisas empresariais apontam um período muito promissor para o setor do comércio no Estado, estima um crescimento nas vendas para a Páscoa, este ano, que varia entre 1,5% e 2%, em relação ao mesmo período do ano passado.

“Já no mês de outubro, quando tivemos a Black Friday, as vendas cresceram e as projeções seguiram com um viés de alta nos meses subsequentes. As empresas praticamente zeraram seus estoques com as vendas e agora o momento é de reposição de estoque. As empresas estão se preparando não só para a Páscoa, mas também para as vendas do Dia das Mães que é a segunda maior sazonalidade do ano. Os lojistas devem apresentar muitos produtos novos. O comércio está otimista principalmente com as perspectivas de crescimento da nossa economia”, afirmou.

Ovo de colher vem forte para a Páscoa deste ano, diz profissional

Casquinha de chocolate recheada com brigadeiro gourmet decorada com doces variados e o toque final: uma pequena colher de chocolate. Esse é o ovo de colher, uma das tendências para a Páscoa deste ano, segundo a profissional da confeitaria artística, Thalita Machado.

Os ovos de colher são artesanais e têm caráter exclusivo, são personalizados conforme o gosto de cada cliente. Tanto a casquinha como o recheio e decoração podem ser montados de acordo com o perfil do comprador. O diferencial está na criatividade, como explica Thalita.

“O ovo de colher é uma tendência que surgiu no ano passado e vem com tudo em 2019. É um ovo de Páscoa artesanal feito de forma mais atrativa. Ele é totalmente comestível e o recheio pode ser de brigadeiro gourmet, frutas diversas, castanhas secas, nozes. Tudo vai da criatividade que o profissional irá apresentar para o cliente”, disse.

Conforme a confeitaria artística, além da criatividade, as pessoas interessadas em garantir uma renda extra na Páscoa precisam buscar capacitação. Ela dá dicas importantes para quem almeja lucro e aceitação no mercado.

“A primeira dica é que as pessoas procurem materiais com custo benefício baixo para que consigam executar suas ideias. A receita em si é simples, mas a criatividade na finalização do ovo é o fator principal da venda. Outra dica é que busque cursos profissionalizantes e não precisa ser formação muito longa. Pode ser de 7 ou 10 dias, um mês”, destaca.

Lucratividade

Devido custo dos materiais de preparo ser mais em conta e por se tratarem de ovos artesanais, a margem de lucro é garantida, de acordo com a profissional. Com uma barra de cobertura fracionada de chocolate de 2 kg o confeiteiro consegue produzir, em média, até 15 casquinhas que poderão ser vendidas de até R\$ 60.

“Vamos supor que a pessoa gasta em torno de R\$ 20 para fazer 10 casquinhas e poderá está vendendo a pequena (150g) de R\$ 30 e a maior (250g) de até R\$ 60, dependendo da decoração e do recheio. Por exemplo, se o ovo tiver recheio de brigadeiro gourmet, que tem um sabor diferenciado, o valor aumenta”, explica.

Onde aprender

A confeitadeira artística Thalita Machado irá ministrar o curso de curta duração “Bombons e ovos de Páscoa” no Senac do Centro, entre os dias 25/03 e 02/04, das 13h às 16h. Além dos ovos de colher, a profissional irá ensinar como fazer ovos de unicórnio e de coelho, brigadeiros gourmet, crocante de doce de leite e, também, dará dicas de decoração e finalização.

Confira a lista de cursos para Páscoa:

Bombons e ovos de Páscoa – 15h

Unidade: Centro, rua Saldanha Marinho, n. 410.

Horários: Tarde (13h às 16h), segunda a sexta-feira

Data: 25/03 a 02/04

Pré-requisito: A partir de 18 anos e Ensino Fundamental Completo.

Investimento: R\$ 140

Produção de Ovos de Páscoa – 4h

Unidade: Centro

Horários: Manhã (8h ao meio dia)

Data: 06/04 (sábado)

Pré-requisito: A partir de 18 anos e Ensino Fundamental

Investimento: R\$ 60

Oficina Mini Chef de Páscoa – 4h

Unidade: Centro.

Horários: Manhã (8h ao meio dia)

Data: 13/04 (sábado)

Pré-requisito: A partir de 6 anos

Investimento: R\$ 50