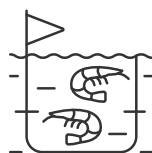


Produção em expansão, mercado em atenção:

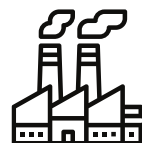
Como resolver a equação do Camarão Brasileiro?



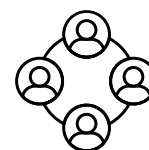
SOBRE A MARCHEF _ _ _



8 FAZENDAS
de camarão parceiras



2 INDÚSTRIAS
de processamento e empanamento



+300
colaboradores diretos e indiretos



180
clientes no 4T2024



+200
SKUs

TRÊS M (RN)

J&E (CE)

FONSECA (RN)

REVESA/ GOURMAR (CE)

ITAUEIRA (RN)

COPACAM (CE)

AOS (RN)

BOMAR (CE)



MARCHEF: QUEM SOMOS? EM QUE ACREDITAMOS?

- Somos uma **solução de industrialização, logística compartilhada, comercialização, inteligência de mercado e inovação** para o seu camarão;
- Acreditamos no **potencial de crescimento do consumo de camarão fresco congelado de qualidade no mercado nacional**, onde muito já foi feito, mas ainda há muito a fazer!

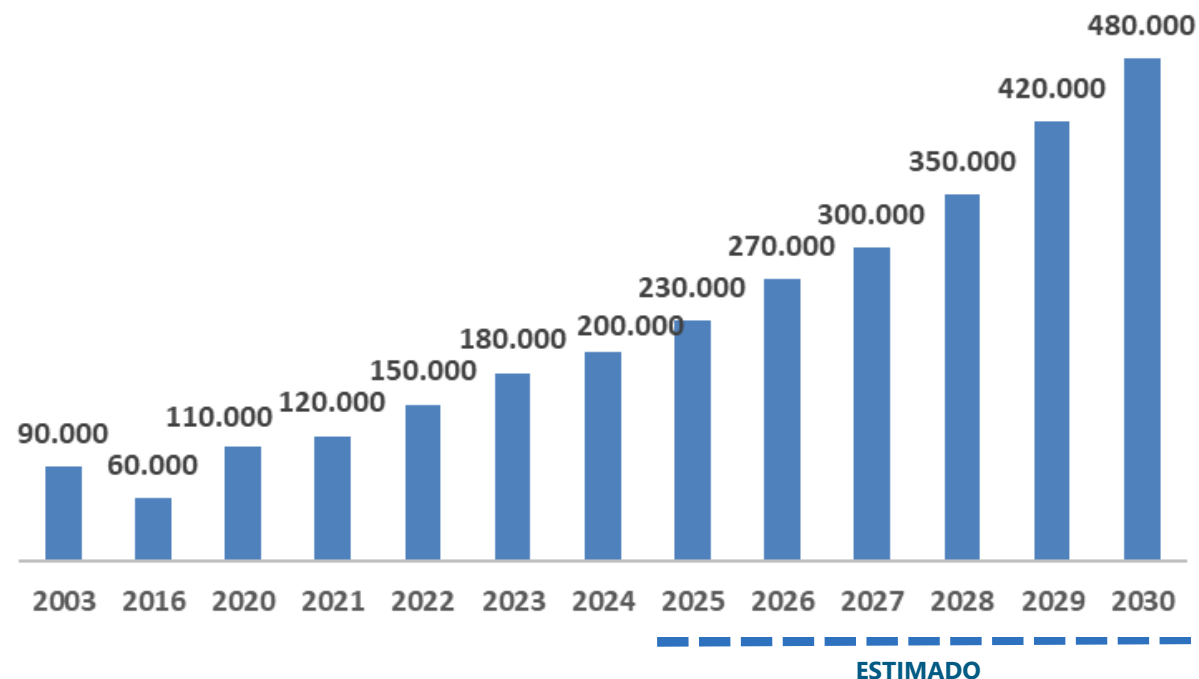




CENÁRIO ATUAL - PRODUÇÃO

- Crescimento da produção, **dobramos a produção nos últimos 5 anos**. Será que dobraremos, de novo, nos próximos 5?
- **Triplicamos o consumo** de camarão no Brasil nos últimos 20 anos e **precisaremos dobrar nos próximos 5!**

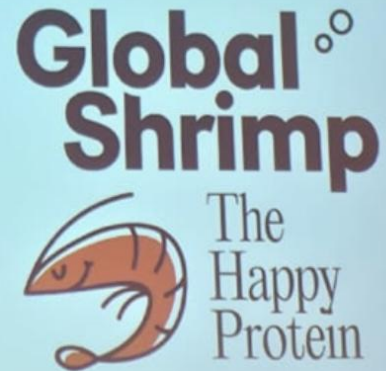
PRODUÇÃO (Tons)



The Happy Protein Campaign:

Media Opportunities

August 2025



Global Shrimp

The Communication Strategy:



Global Shrimp



Tik Tok:
[@shrimphappyprotein](https://www.tiktok.com/@shrimphappyprotein)



WORLD
FOOD
TRENDS

Global Shrimp

The Tactics: the 4 moments of truth

1 At Home

Challenge: shrimp is hidden in the freezer

Inspire creative, fun easy ways to prepare shrimp with easy and delicious recipes. Teach housekeepers "shrimp management" portions, how to de vein, etc.

2 At Retail stores

Challenge: shrimp is hidden in the frozen area or not on shopping list.

Create fun ways to add Shrimp to the shopping list: follow influencers when they go grocery shopping, make shoppers go "treasure hunting" at the frozen area, debunk the negative myths about frozen food, etc.

3 At Food service

Challenge: shrimp is not TOM protein same as Chicken or Beef

Shrimp is the happy protein option... make it pop in menus, partner and amplify food service, shrimp specials in fast/casual restaurants, etc.

4 To GSC members

Challenge: Members need to see their money in action. Potential members have to be encouraged to join

Keep GSC members updated via monthly reports, share social media content, potential Members need to get reached via industry media, etc.



Pontos Importantes no Forum Global

- Crescimento da produção de camarão está maior que o aumento do consumo. Esta "sobrando" camarão no mundo.
- **Só a Santa Priscila exportou 300.000 toneladas no ano passado;**
- **A Índia está desesperada com a taxa americana; Exportação de 700.000 toneladas e foco no mercado americano.**
- **A densidade de produção no Equador varia de 30 a 50 pl/m² e tendência de subir. Foco em redução de custos de produção;**
- **Algumas fazendas na China parando de produzir, pois o camarão do Equador está chegando lá mais barato do que eles estão produzindo. Foco na industrialização;**
- **O consumo per capita no México passou de 2,5Kg/ano. Maior industrialização da produção, aumento do consumo nos grandes centros longe do litoral.**
- **O mundo do camarão está de olho no mercado do Brasil.**



CENÁRIO ATUAL - PRODUÇÃO

- Maior parte da produção sendo **vendida ainda fresca(70%)**, sem “passer” em uma indústria no NE. Algumas indústrias do NE com capacidade ociosa.
- **Informalidade, instabilidade de preços,** muitas vezes vendendo o camarão abaixo do preço de custo, **desvalorização do produto, despreocupação com a qualidade e escassez de produto no momento que o mercado precisa comprar.**

Restaurante em SP



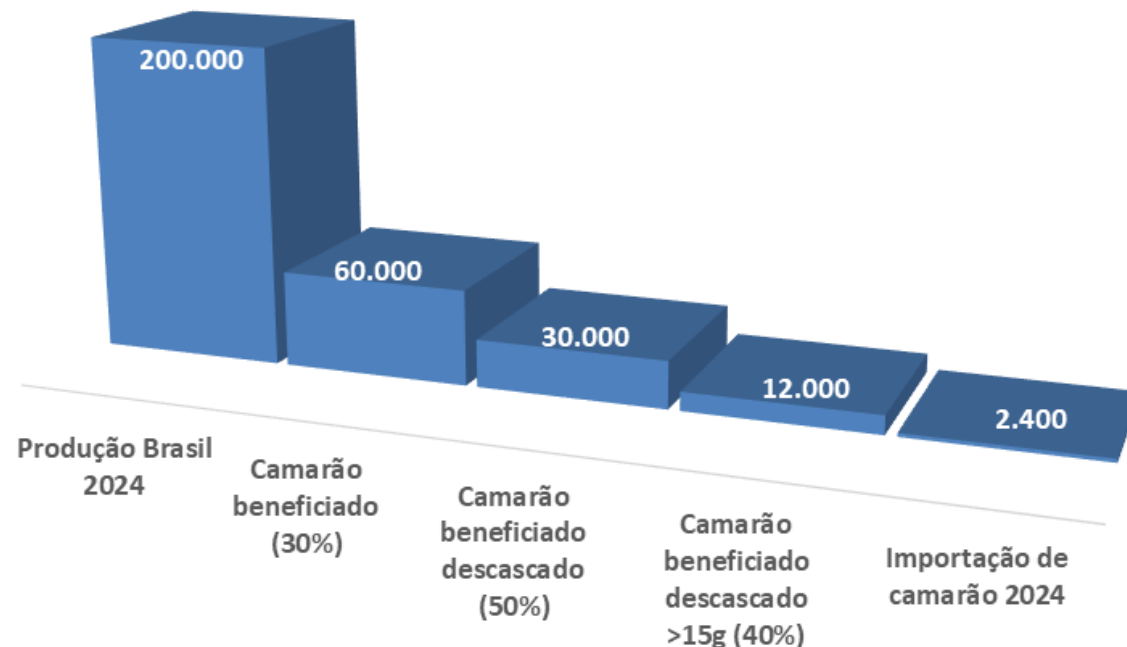
Camarão Congelado

Camarão “fresco”



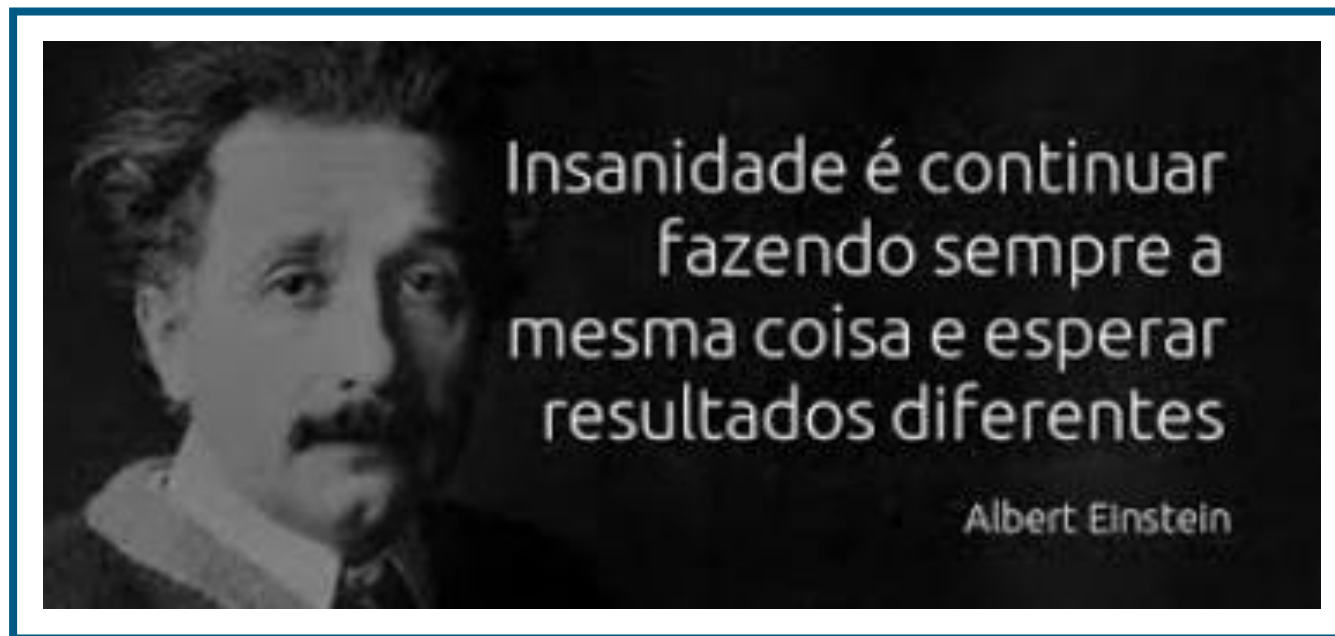
CENÁRIO ATUAL - PRODUÇÃO

- Necessidade de **ampliação da capacidade de beneficiamento** de camarão no NE.
- Super produção de camarão no mundo. Está "sobrando" camarão! O foco deve ser de **crescer o consumo em nosso país**;
- **Camarão importado representando 20% do mercado de camarão congelado processado** acima de 15gr em 2024. Preço do Camarão P&D 16/20 importado nacionalizado: R\$73,00. Equivale ao camarão de 38gr sendo





E AGORA? O QUE FAZER? QUAL CAMARÃO VOU PRODUZIR? ONDE TEM OPORTUNIDADE?





CARACTERÍSTICAS DO MERCADO NO BRASIL

- O Brasil conta com uma **população de 215 milhões** de pessoas, das quais estimo que **90% são apaixonadas por camarão**.
- No entanto, enfrentamos o desafio de viver em um país com uma renda per capita de apenas **US\$10.295** e **altos índices de desigualdade social**.
- Apesar do desejo pelo camarão, é fundamental **considerar o poder de compra limitado** da maioria da população.

Classe	% da população	Renda mensal domiciliar
A	2,90%	Maior que R\$23,8mil
B	14,20%	de R\$7,6mil a R\$23,8mil
C	30,30%	de R\$3,2mil a R\$7,6mil
D/E	52,50%	R\$3,2mil



CAMARÃO PEQUENO (6 A 10GR)

- Já foi uma grande alternativa, mas hoje **poucas fazendas produzem.**
- **Oportunidade no varejo popular** com a inclusão de milhões de brasileiros que compraram camarão pela primeira vez num supermercado.
- **Democratizamos um produto de desejo de consumo.**





CAMARÃO PEQUENO (6 A 10GR)

- Oportunidade também para **substituir o “camarão pra molho”** no food service e fast food.
- Continuo defendendo que o **mercado do camarão pequeno é gigante**, desde que superemos o desafio de rentabilizar a produção. Esse desafio é de toda a cadeia!

Lançamento linha empanados pre fritos 150gr em 2025





CUSTO DA PROTEÍNA

EMPADA DE CAMARÃO

Porção com 04 camarões PUD 71/90.
18gr. R\$1,20





CAMARÃO MÉDIO (11 A 18GR)

- Temos **oportunidade no varejo**, mas precisamos **chegar no consumidor final com preços mais competitivos. É URGENTE encurtar o caminho!**
- Grande **oportunidade de crescimento no food service**, treinamento da força de venda, CMV do prato, desmistificação que camarão é caro, **mostrar ao cliente que o camarão é uma grande oportunidade de lucro e de crescimento para o seu negócio. Precisamos garantir o fornecimento o ano todo!**



Pacote com 400gr de um camarão
de 9gr descascado cozido
R\$244,75/kg



“PROMOÇÃO” DE CAMARÃO NO PONTO DE VENDA: DE R\$230,00 POR R\$195,00 O KG





CMV DA PROTEÍNA

PRATO EXECUTIVO

FILÉ DE SALMÃO – PORÇÃO 180GR (R\$14,40)

FILÉ MIGNON – PORÇÃO 180GR (R\$13,50)

FILÉ DE TILÁPIA – PORÇÃO 160GR (R\$7,00)

FILE DE CAMARÃO – PORÇÃO 100GR (R\$8,00)

O RESTAURANTE QUE TIVER CAMARÃO, TRAZ MAIS CLIENTE PARA O SEU NEGÓCIO, SE DIFERENCIA DA CONCORRÊNCIA E GANHA MAIS DINHEIRO.





CUSTO DA PROTEÍNA



Nigiri salmão R\$0,80



Nigiri camarão R\$0,60



CUSTO DA PROTEÍNA

Hamburguer com Camarão no Outback

Usar 7 camarões P&D 51/60, peso
médio 45gr.

Custo do camarão: R\$3,50

Procure seu prato favorito

FIRECRACKER SHRIMP BURGER





CUSTO DA PROTEÍNA

Croissant com camarão e cream cheese

Porção de 70gr de P&D 51/60, 11
camarões.

Custo do camarão: R\$5,00



CAMARÃO GRANDE (18 A 30GR)

- Produto com **grande potencial de venda para as famílias**, mas precisa ser trabalhado um novo caminho; pelo o atual, o **camarão fica muito caro para o consumidor final**;
- No **Food Service tem o desenvolvimento de novos mercados**, crescimento das redes de restaurantes especializadas em camarão como o Coco Bambu e Camarada Camarão que **ajudam no aumento da cultura de consumo** e acesso ao produto.





INOVAÇÃO E PRATICIDADE



Camarões pré cozidos em embalagens de 300gr e com sachê de tempero para camarão



O JOGO SE GANHA NO CAMPO!

Camarão empanado pré frito para
um restaurante especializado em
parmegiana
em São Paulo





CUSTO DA PROTEÍNA

Camarão empanado com risoto de limão siciliano

Porção com 8 camarões P&D taill on
26/30, 110gr.

Custo do camarão: R\$9,90





CUSTO DA PROTEÍNA

Pizza bem recheada de camarão

350gr de camarão P&D 31/35.

Custo do camarão: R\$31,00





CAMARÃO EXTRA GRANDE (>35G)

- Esse é um **mercado novo**, até pouco tempo praticamente ninguém produzia;
- **Quebra na produção do camarão rosa**, o que gerou uma oportunidade para o cinza;
- **Preconceito por parte de alguns chefs de cozinha** que só querem o rosa;
- Desafio extra grande, mas **acredito na implantação desse produto num médio prazo**;
- **Mercado nichado, devido ao preço.**
- Grande **concorrência com o importado do Peru e da Argentina.**



PORQUE ESCOLHER O CAMARÃO MARCHEF?

- 1.Qualidade e frescor garantidos!** Nosso camarão é congelado fresco a -40°C (no máximo ate 20 horas de pescado) em uma indústria com SIF, preservando textura e sabor, o que **GARANTE um produto realmente fresco e suculento;**
- 2.Controle microbiológico,** o que **GARANTE a segurança alimentar;**
- 3.Controle organoléptico,** o que **GARANTE um sabor inigualável.**
- 4.GARANTIA de ausência de fosfatos** ou similares;
- 5.Não tem defeso, GARANTIA de fornecimento o ano todo.**
Esqueça rupturas de estoque!
- 6.Preço sem surpresa! GARANTIA de preço estável o ano todo.**





CMV E PORÇÕES DO NOSSO CAMARÃO

(obs: produto drenado, preço estimado de venda do distribuidor)

Gramatura/custos por camarão no prato				Sugestao de porção individual		
Produto	Peso medio (gr)	Preço/kg	Preço/pç	Numero de Peças	Peso	CMV proteina
Camarão inteiro 11/15	75	108	7,71	3	225	23,14
Camarão inteiro 16/20	54	94	5,08	4	216	20,30
Camarão inteiro 20/30	39	74	2,89	6	234	17,32
Camarão inteiro 30/40	28	58	1,62	7	196	11,37
Camarão P&D tail on 11/15	28	162	4,54	5	140	22,68
Camarão P&D 11/15	26,5	169	4,48	5	132,5	22,39
Camarão P&D tail on 16/20	21,5	140	3,01	6	129	18,06
Camarão P&D 16/20	20	143	2,86	6	120	17,16
Camarão P&D tail on 21/25	16,5	110	1,82	8	132	14,52
Camarão P&D 21/25	15	118	1,77	8	120	14,16
Camarão P&D tail on 26/30	14	97	1,36	9	126	12,22
Camarão P&D 26/30	13	104	1,35	9	117	12,17



CUSTO DA PROTEÍNA

Camarão Empanado

Sugestão: Usar 8 camarões P&D tail on 16/20.

Custo do camarão: R\$24,00





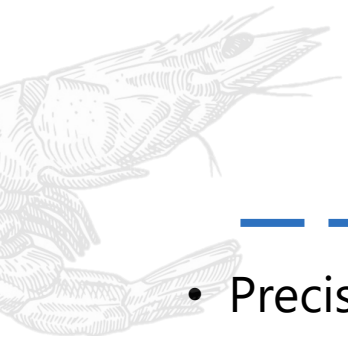
CUSTO DA PROTEÍNA

Empada de Camarão

Sugestão: 01 camarão P&D tail on
11/15 e 03 unid de P&D 51/60

Custo do camarão: R\$5,20





QUAL O NOSSO DEVER DE CASA?

- Precisamos **garantir estabilidade nos preços e no fornecimento o ano todo**. Atualmente, **sobra camarão no inverno e falta no verão**.
- Importante os **pequenos produtores se formalizarem para poder participar da cadeia de fornecimento do camarão congelado**. exemplo da Copacam.
- Fazermos um **trabalho institucional para incentivar o consumo de camarão**. exemplo: a quarta do camarão que foi feito em Fortaleza. 90% dos restaurantes em SP ainda não tem camarão;
- Precisamos produzir o camarão que o mercado quer comprar;
- Melhoria contínua da eficiência nas fazendas. **precisamos ser competitivos com os camarões importados** e com as outras proteínas.
- **Chegar cada vez mais longe** (desafio logístico) com um camarão que **garanta uma excelente experiência gastronômica ao cliente**.



**“Inovar é fazer hoje aquilo
que ontem era impensável de maneira
que amanhã seja indispensável!”**

