

Crêterios competitivos da carne ovina em Pelotas/RS

Bruno Ribas

A atividade da ovinocultura tem demonstrado mudanas significativas em relao ao comércio da carne, o qual está introduzindo cortes especiais para redes de supermercados, restaurantes e casas especializadas para atender consumidores mais exigentes de classe média alta. Essa oportunidade vem sendo analisada em vários estados brasileiros e vem impulsionando novos entrantes no setor.

Apesar disto, o mercado brasileiro ainda não consegue atender a própria demanda interna e essa lacuna é coberta por importaes de países como Uruguai, Argentina e Nova Zelândia. A cadeia da ovinocultura sofre com a falta de informaes e com informaes desconexas da realidade, em artigos   possível observar informaes contraditórias. Essa visível falta de estrutura adv m de um processo histórico quando o setor foi afetado pela indústria têxtil na década de 90 com a entrada de produtos que substituíam a l (principal atividade da época). Atualmente, cerca de 70% da ovinocultura está presente na mão de agricultores familiares, estes por sua vez não produzem em grande quantidade o que dificulta o abastecimento de frigoríficos e cria um gargalo entre a oferta e demanda. Além disso, os padrões de qualidade exigidos pela indústria nem sempre são atendidos, pois eles dependem do resultado do sistema de manejo dos ovinos, da raa, do peso, da idade, da qualidade dos insumos, da terminao da carcaa, entre outros fatores.

Diante disso, é possível observar que a ovinocultura ainda não mant m uma regularidade de oferta de cortes para serem encontradas pelo consumidor final, devido a um problema que ocorre em elos anteriores da cadeia. E quando encontra-se o produto em supermercados, casas de carne e restaurantes   possível levantar a seguinte questão, tendo em vista a dificuldade que o segmento enfrenta: Que critérios estes estabelecimentos avaliam no momento da aquisio da carne ovina? Visando responder essa pergunta foi realizada uma pesquisa na Universidade Federal de Pelotas no ano de 2014, denominada “Crêterios competitivos de comercializao da carne ovina em Supermercados, Restaurantes e Casas Especializadas de Pelotas/RS”. No estudo foi possível analisar os critérios que são avaliados pelos compradores de carne destes

estabelecimentos situados na cidade de Pelotas/RS. Tais critérios foram agrupados em uma única tabela como é possível observar a seguir:

Campos de competição	Dimensões	Crítérios competitivos
Competição em custo	Custo	Regularidade do preço
		Busca do menor preço
		Preço compatível com a concorrência
	Prazo de pagamento	Prazo de Pagamento
Competição em qualidade	Desempenho	Rendimento da carne
		Peso da carcaça
		Odor da carne
	Conformidade	Carimbo de fiscalização
		Garantia de nota fiscal do produto
	Estética	Teor de gordura
		Embalagem que o produto é entregue
		Cor da carne
		Regularidade do corte
		Textura
	Durabilidade	Durabilidade mínima do produto
	Confiabilidade	Temperatura ideal do produto
	Qualidade percebida	Reputação do fornecedor
		Empresa conhecida
		Raça do animal

Competição em confiabilidade de entrega	Confiabilidade de entrega	Entrega na data e hora combinada
		Garantia de entrega futura ao preço cotado
Competição em velocidade	Velocidade de entrega	Pronta entrega
Competição em flexibilidade	Flexibilidade de produtos	Disponibilidade de tipos diferentes do produto
	Flexibilidade de volume	Produto disponível em grande quantidade

Quadro 1 – Critérios competitivos da carne ovina
Fonte: Silveira (2014)

É importante ressaltar que os resultados obtidos estão apresentados conforme uma literatura prévia, na qual o pesquisador usou como lente para realizar suas análises, permitindo compreender assim os campos, dimensões e critérios competitivos identificados no trabalho. Ademais, os resultados encontrados não são generalizáveis em todos os contextos, porém o estudo ressalta a importância de identificar os critérios estabelecidos pelo segmento varejista na cidade Pelotas/RS. Dessa maneira, o produtor(a) pode ter mais claro o que realmente é levado em consideração no momento da compra da carne ovina, permitindo assim que seja estabelecido padrões que atendam as exigências mercadológicas do setor e estreitar os laços ao longo da cadeia produtiva.

REFERÊNCIAS:

SILVEIRA, B. R. Critérios competitivos de comercialização da carne ovina em supermercados, restaurantes e casas especializadas de Pelotas/RS. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Administração) — Faculdade de Administração e Turismo, Universidade Federal de Pelotas, 2014.