RENDA EXTRA

ESPETINHO GOURMET



ESPETINHO GOURMET

Nesse ebook você vai aprender como ganhar dinheiro vendendo espetinhos de churrasco, um negócio de baixo investimento inicial e extremamente lucrativo.

As oportunidades para ganhar dinheiro vendendo espetinhos de churrasco vão muito além da comercialização pura e simples do espetinho em si. Existe um amplo leque de opções que iremos mostrar neste ebook .

Do espetinho de carne tradicional, desses que você encontra em qualquer esquina de uma grande cidade brasileira, a espetinhos veganos e espetinhos gourmet, existem diversas oportunidades para você ganhar dinheiro de verdade nesta área.

Uma das grandes vantagens desse tipo de negócio e que certamente irá animar quer tem interesse em saber como ganhar dinheiro vendendo espetinhos, é que o investimento necessário para montar um negócio desse tipo não é muito grande.

Outra ótima notícia é que este é um negócio que você pode começar rapidamente, já que a estrutura necessária também não é muito grande.

Talvez você não tenha se animado com a ideia por achar que não é um negócio tão bom assim em termos de rentabilidade, mas podemos garantir a você que com uma boa estrutura e planejamento, é possível ganhar de R$2 mil a R$6 mil por mês.

Para um negócio de baixo investimento como este, você há de convir que é um ganho bastante interessante, principalmente nestes tempos de crise.

O MERCADO

É claro que você como empreendedor ou empreendedora, antes mesmo de procurar saber como ganhar dinheiro vendendo espetinhos de churrasco quer saber quais são as condições de mercado para este tipo de negócio.

Quanto a isso, você não precisa se preocupar, pois passada a crise do COVID-19, a comida de rua continuará com toda a força, mesmo levando-se em consideração um agravamento da situação econômica.

Os espetinhos de churrasco são uma comida barata e acessível, um verdadeiro fast food brazuca, portanto, vale a pena apostar nessa opção de negócio.

INVESTIMENTO INICIAL

Como ganhar dinheiro vendendo espetinhos de churrasco é um negócio como outro qualquer, é claro que para começar você terá que fazer um investimento, mas como já dissemos anteriormente, neste caso é bem pequeno.

Se levarmos em consideração um negócio básico para a venda de espetinhos de churrasco, teremos, entre material e ingredientes, um gasto médio que ficaria entre R$200 a R$500, dependendo do que você for oferecer.

Com este valor você poderá comprar itens como:

Uma pequena churrasqueira a carvão

Mesa de apoio para a churrasqueira

Um isopor para conservar os espetinhos ainda não assados

Itens para embalagem

Matéria prima para os churrasquinhos

Se você for comparar este investimento para começar um negócio de venda de espetinhos de churrasco com outras opções de negócio na área de venda de alimentos, verá que é um capital muito pequeno para um negócio com tanto potencial de lucro.

“GOURMETIZE”

Uma dica fundamental para quem deseja saber como ganhar dinheiro vendendo churrasquinhos é criar um diferencial para o seu produto.

O mercado é extremamente competitivo. No Rio de Janeiro, por exemplo, não se anda uma quadra sem que se encontre alguém vendendo espetinhos de churrasco. Por isso, criar um diferencial é fundamental.

Existem diversas formas de criar um diferencial competitivo para os seus churrasquinhos, como por exemplo:

Trabalhe sempre com as melhores carnes para fazer espetinhos, de forma a oferecer um produto de qualidade inquestionável que irá fidelizar os seus clientes;

Ofereça além dos acompanhamentos clássicos – farofa e molho a campanha, outros que diferenciam o seu serviço, como por exemplo um molho Barbecue;

Tenha como opcionais porções que possam complementar a experiência do consumidor, como o pão de alho, por exemplo, e aumentar a receita do seu negócio.
O importante é transformar a experiência de degustação dos seus espetinhos em uma experiência única para seus clientes.

Como ganhar dinheiro vendendo espetinhos de carne sem criar um produto ou serviço inovador? O caminho para o sucesso neste tipo de negócio é justamente esse.

Muitos empreendedores que foram por esta linha, acabaram vendo o seu negócio crescer de uma maneira tal, que alguns deles acabaram abrindo franquias de churrasquinhos, tamanho o sucesso.
Se quiser anotar, veja algumas dicas de sabores diferentes que você pode oferecer:

Espetinho de camarão;
Espetinho de kafta;
Espetinho de linguiça defumada;
Espetinho de batata frita;
Espetinho de almôndegas;
Espetinho de frutos do mar;
Espetinho de medalhão;
Espetinhos empanados (frango, carne, camarão ou queijo);
Espetinhos de legumes;
Espetinho de hot dog;
Espetinhos de frutas com chocolate;
Espetinhos de beijinho + brigadeiro;
Espetinhos de petiscos no palito de dente.

Não se esqueça dos vegetarianos e veganos

Outra dica para quem quer saber como ganhar dinheiro vendendo espetinhos é não se esquecer dos vegetarianos e dos veganos, que podem se transformar em uma ótima fonte de receita para o seu negócio.

Digamos que um grupo de três pessoas saiu com aquela vontade de comer uma autêntica comida de rua, mas uma das pessoas é vegetariana ou vegana. Se você não tiver essa opção em seu cardápio, perdeu três vendas!

Por isso, crie mais este diferencial para o seu negócio, oferecendo espetinhos de churrasco vegetarianos e também na versão vegana, que neste caso é apenas uma pequena adaptação da versão vegetariana.

Além de não perder vendas, oferecendo espetinhos vegetarianos e veganos você conquistará uma outra fatia de mercado, raramente explorada por quem trabalha nesta área.

BÔNUS

3 RECEITAS PRA VOCÊ COMEÇAR PRA JÁ SEU NOVO EMPREENDIMENTO

KAFTA NO ESPETO

Ingredientes:

500 g de capa de filé moída;

200 g de cebola bem picada;

3 maços pequenos de salsinha picada;

1 colher (chá) de tempero árabe (pimenta síria);

Sal à gosto.

Modo de Preparo:

Numa vasilha misture todos os ingredientes, misture até atingir uma consistência de massa.

Modele esta mistura (100 g cada mais ou menos) em forma de salsicha e coloque num palito de churrasco.

Grelhe ou frite na frigideira bem quente.

Sirva em seguida com os molhos de sua preferência.

ESPETINHO DE FRANGO COM GERGELIM

Ingredientes:

1 kg de peito de frango cortado em cubos;

1/2 xícara (chá) de gergelim cru;

1 cebola cortada em cubos grandes;

1 xícara (chá) de tomate cereja cortados ao meio;

Sal à gosto;

Pimenta-do-reino à gosto.

Modo de Preparo:

Tempere os cubos de frango com o sal e a pimenta.

Passe os cubos de frango no gergelim.

Nos espetos, coloque alternadamente cubos de frango, de cebola e de tomate.

Grelhe os espetinhos em fogo alto (200 ºC a 220 ºC), primeiramente cobertos com papel-alumínio e depois sem, para corar.

Sirva com arroz branco.

ESPETINHO VEGETARIANO

Ingredientes:

¼ de xícara de azeite de oliva;

2 colheres de sopa de suco de limão;

1 colher de sopa de orégano;

1 colher de chá de sal;

1 colher de chá de pimenta do reino;

2 abobrinhas, cortadas em rodelas;

3 xícaras de cogumelos;

2 cebolas vermelhas médias, cortadas em pedaços de 2,5 cm;

2 pimentões vermelhos, cortados em pedaços de 2,5 cm;

2 pimentões amarelos, cortados em pedaços de 2,5 cm;

De 4 a 5 espetos de bambu, mergulhados em água por 20 minutos.

Modo de Preparo:

Pré-aqueça a churrasqueira no fogo médio.

Misture o azeite, o suco de limão, o orégano, o sal e a pimenta, mexendo bem.

Deslize uma fatia de abobrinha através o espeto, seguida por pedaços de cogumelos, cebola vermelha e pimentão. Repetindo até sobrar 2,5 cm na parte superior do espeto.

Repita com os espetos e legumes restantes.

Pincele cada espeto generosamente com a mistura de azeite.

Grelhe os espetos por 12 a 18 minutos, com a tampa da churrasqueira fechada, virando-os na metade do tempo.

CONCLUSÃO

Como você pode ver neste ebook, é possível sim ganhar dinheiro vendendo espetinhos de churrasco, desde que você se organize e tenha uma abordagem profissional do negócio.

Seja uma pequena barraquinha de venda de espetinhos ou um bar de espetinhos, o negócio é muito bom, pois a lucratividade pode ultrapassar facilmente os 300%.

Para montar um negócio de espetinho, você não precisa investir muito, e com um espetinho de churrasco de qualidade, servido com um bom acompanhamento e um ponto de venda bom, o que o torna uma ótima opção para quem deseja montar um negócio próprio.

Agora que você já sabe como ganhar dinheiro vendendo espetinhos de churrasco, o que acha da ideia?
Boas vendas!