

tos selecionados com alto padrão de qualidade”, afirma Junior Cabrino.

O resultado do trabalho desenvolvido pela Montana pode ser comprovado na aceitação dentro do mercado varejista, já que por se tratar de um produto mais qualificado, com um custo mais elevado, a empresa está inserida no pelotão intermediário na questão de preferência, atingindo as classes consumidoras A, B e C. Contudo, mesmo com a boa aceitação existem ainda alguns problemas relacionados aos pontos de venda no que diz respeito à conservação do produto nos supermercados, como evidencia Cabrino.

“Nossa parceria com o Marfrig é para solucionar e sanar esses tipos de problemas, já que ele conta com uma equipe de supervisão que vai a esses PDV’S que apresentam deficiência a fim de verificar o armazenamento dos produtos e dar suporte sobre como fazer o armazenamento e disposição dos cortes de forma correta”.

Outro fator que mostra o fortalecimento da marca junto ao mercado é o faturamento. Nas lojas Express, o faturamento mensal chega a R\$ 100 mil, por ano a Montana comercializa um total de 6,24 mil toneladas nas churrascarias, nos restaurantes Express, na sua casa de carne e com seus produtos comercializados em supermercados.

E quem pensa que o grupo Montana Grill se restringe a apenas restaurante, lojas fixas em shopping, se engana, já que a empresa desenvolve um trabalho para que a carne vá diretamente ao consumidor, sem que ele tenha que ir ao supermercado, trata-se do Montana Delivery,

que traz as pessoas a possibilidade de entrega de acessórios e carnes para churrasco na porta da sua casa, estreitando a relação entre a empresa e o consumidor.

Ousadia é uma das palavras que também podem definir as ações da Montana e isso fica mais evidente se olharmos a nova linha de ação da empresa, a Thathagurt, linha de frozen iogurteria, que são alimentos com 0% de gordura e repositor natural de cálcio com baixo teor de lactose. Para Junior Cabrino, a intenção é transformar a Thathagurt em franquias como a rede Montana Grill Express. “Ainda em 2010 queremos abrir mais de 25 lojas da nova rede em diversas cidades do Brasil, dando preferência a aquelas que contam com a rede de grelhados **fast food Montana Grill Express**”.

Como não podia ser diferente, quando o assunto é a preocupação ambiental, a Montana também está inserida nesse contexto, já que a empresa trabalha para adequar suas embalagens no conceito reciclável, tendo como ponto forte o desenvolvimento do projeto Thathagurt, onde todas as embalagens são feitas com aproveitamento de produtos recicláveis.

Para o futuro, a Montana pretende dar sequência ao seu plano de expansão em todos os segmentos, com a abertura de mais franquias da rede Montana Grill Express, o fortalecimento da iniciativa Montana Delivery e a construção de mais uma unidade da Montana Steaks, que de acordo com Junior Cabrino, deve começar ainda esse ano na cidade de São Paulo.



CONHEÇA A LINHA DE CARNES DA MONTANA GRILL

■ **Montana Churrascaria** - Situadas nas cidades de Campinas, Goiânia, Porto Alegre e São Paulo, a rede de churrascarias conta com cortes nobres de carne, além da disponibilidade de diversos tipos de salada, iguarias japonesas e bufê de pratos quentes.

■ **Montana Grill Express** - Criada em 1997, é a linha de grelhados *fast food* de forma rápida e padronizada que conta com a disponibilidade de pratos com preços mais baixos.

■ **Montana Steaks** - Novo conceito gastronômico do Grupo Montana Grill, é um restaurante “a la carte” tipo *steakhouse* com cortes de carnes premium exclusivos da cozinha internacional.

■ **Montana Eventos** - Em parceria com o Adolfo Buffet, a Montana atende no segmento de feiras e eventos, servindo um cardápio exclusivo para ambos em todo o Brasil para até cinco mil pessoas.

■ **Montana Premium Beef** - O projeto consiste na produção de carne de origem nacional acompanhada de um rigoroso processo de controle de qualidade, que vai desde a criação dos novilhos até o abate dos animais.

■ **Montana Carnes** - Loja exclusiva do grupo Montana, conta com equipamentos para churrasco, além de disponibilizar cortes de carnes como novilho precoce, suíno, cordeiro, aves, todos na espessura certa, sem que haja necessidade por parte do consumidor da “limpeza da carne”.



Centro de Nutrigenômica Aplicada à Nutrição Animal da Alltech, em Lexington, Kentucky, EUA.

Conheça a nova tecnologia obtida a partir da Nutrigenômica

Actigen

A Nutrigenômica é uma ciência que explica como a nutrição afeta a saúde e o desempenho dos animais através de alterações na expressão dos genes.



■ Ao todo são 95 unidades Montana Grill Express