

# Food News PMG

[www.pmg.com.br](http://www.pmg.com.br)

As novidades **das indústrias.**

A onda do Delivery.



Você faz parte dessa história.



Atacadista de alimentos e bebidas

Edição 02 - 2020

# História

---

A PMG é uma Atacadista de alimentos e bebidas especializada em atender estabelecimentos como Pizzarias, panificadoras, churrascarias, esfiharias, cozinhas industriais, restaurantes, supermercados, fast food, hospitais, lanchonetes, bares, casas noturnas e similares desde 1995. São mais de 25 anos de trabalho visando a excelência no atendimento e especialmente ao respeito dedicado aos clientes.

A PMG tem parcerias com empresas de grande porte e das mais conceituadas no segmento. Oferecemos uma variedade de mais de 1.500 itens de produtos da mais alta qualidade para atender às necessidades de nossos clientes. Além disso, estamos sempre atentos às novidades do mercado para oferecermos sempre um atendimento diferenciado.

Atualmente atendemos mais de 16.000 estabelecimentos espalhados pela grande São Paulo, litoral e interior do estado. Contamos com uma equipe de mais de 350 profissionais de vendas externas e internas altamente capacitados para oferecer aos nossos clientes, além de preços imbatíveis, o que há de melhor em produtos e entregas. Contamos com uma ampla estrutura, alta capacidade de estocagem e frota de mais de 230 veículos refrigerados.

Atender aos nossos clientes com profissionalismo, dedicação e máxima eficiência. Isso faz da PMG uma empresa diferenciada, única e plenamente sintonizada com as necessidades do mercado.

## **Missão**

Nossa missão é atender nossos clientes com profissionalismo, dedicação e máxima eficiência.

## **Visão**

Estar entre as principais redes de atacadista do mercado e ser referência de excelência em vendas e serviços.

## **Valores**

Responsabilidade, comprometimento, credibilidade e crescimento.

# Sumário

---

<b>McCain</b>	<b>03</b>
<b>GtFoods</b>	<b>06</b>
<b>Rosa Branca</b>	<b>09</b>
<b>Gomes da Costa</b>	<b>12</b>
<b>Yema</b>	<b>15</b>
<b>Informações do Setor</b>	<b>19</b>
<b>Cliente PMG</b>	<b>22</b>
<b>Depoimentos</b>	<b>24</b>





A BATATA FRITA  
CROCANTE DO  
**DELIVERY**  
FINALMENTE CHEGOU



**CHEGOU MCCAIN SURECRISP**  
A BATATA FRITA SEMPRE CROCANTE,  
NO **DELIVERY** OU NO **RESTAURANTE**.





FOODSERVICE  
SOLUTIONS

SEU MENU FICA MUITO MAIS ATRATIVO COM OS PRODUTOS MCCAIN.

São petiscos e acompanhamentos incríveis que não podem faltar no seu negócio.

⇒ Palitos ⇒



Tradicional



Corte Fino



Palito Rústico

⇒ Delivery ⇒



SureCrisp Crinkle



SureCrisp Regular 9mm



SureCrisp Corte Fino 7mm



Misti Chips

⇒ Aperitivos ⇒



Anel de Cebola Pré-formado



Mozzarella Sticks



Anel de Cebola Inteiro



Palito de Mozzarella



Crispy de Queijo Gouda

⇒ Cortes Especiais ⇒



Mega Rústico



Rústico



Crinkle



Conosa



Crispers



CrossFrit

⇒ Especialidades ⇒

⇒ Ideal para ⇒



Moisettes



Smiles



Mini Rosti

Bares

Hambúrguerias

Restaurantes à la carte

# BUFFALO CRISPERS



## Ingredientes:

### Batatas

- 500 g Batatas McCain Crispers
- Sal a gosto
- Molho de Cheddar com Whisky
- 200 g de queijo cheddar ralado
- 150 g de queijo muçarela ralado
- 100 g de manteiga
- 60 g de farinha de trigo
- 500 ml de leite
- 40 ml de whisky
- Noz moscada a gosto
- Sal a gosto

### Molho Buffalo

- 170 g de molho de tomate
- 100 g de manteiga
- 20 g de açúcar mascavo
- 30 ml de suco de laranja
- 15 ml de molho de soja
- 10 ml de molho de pimenta
- 1 cebola média picada
- 1 fio de azeite
- Sal a gosto

### Montagem

- Queijo gorgonzola em pedaços a gosto
- Cebolinha picada a gosto

## Modo de preparo

### Batatas

1. Siga as instruções da embalagem.

### Molho de Cheddar com Whisky

1. Cozinhe por dois minutos e junte uma parte do leite, mexendo bem para dissolver a mistura de farinha e manteiga.
2. Junte o restante do leite e continue mexendo até a mistura começar a engrossar.
3. Acrescente o queijo cheddar, o queijo muçarela e misture bem.
4. Tempere com noz moscada, corrija o sal e junte o whisky.
5. Cozinhe até obter um molho espesso.

### Molho Buffalo

1. Em um recipiente, misture o molho de tomate, a manteiga, o molho de soja, o açúcar mascavo, o suco de laranja, o molho de pimenta.
2. Refogue a cebola no azeite em uma panela.
3. Na sequência, adicione todos os outros ingredientes.
4. Cozinhe tudo em fogo alto por 4 minutos, mexendo sem parar, corrija o sal se preciso e reserve.

### Montagem

1. Acomode as batatas para serem servidas e tempere com sal.
2. Acrescente o molho de cheddar e whisky, o molho Buffalo, o queijo gorgonzola e a cebolinha.
3. Sirva imediatamente para garantir a crocância do produto.

# GT Foods



Canção



Bellaves



dePrimeira

— CONHEÇA A NOSSA —

## Linha de Produtos



## Movidos Pelo Sabor!

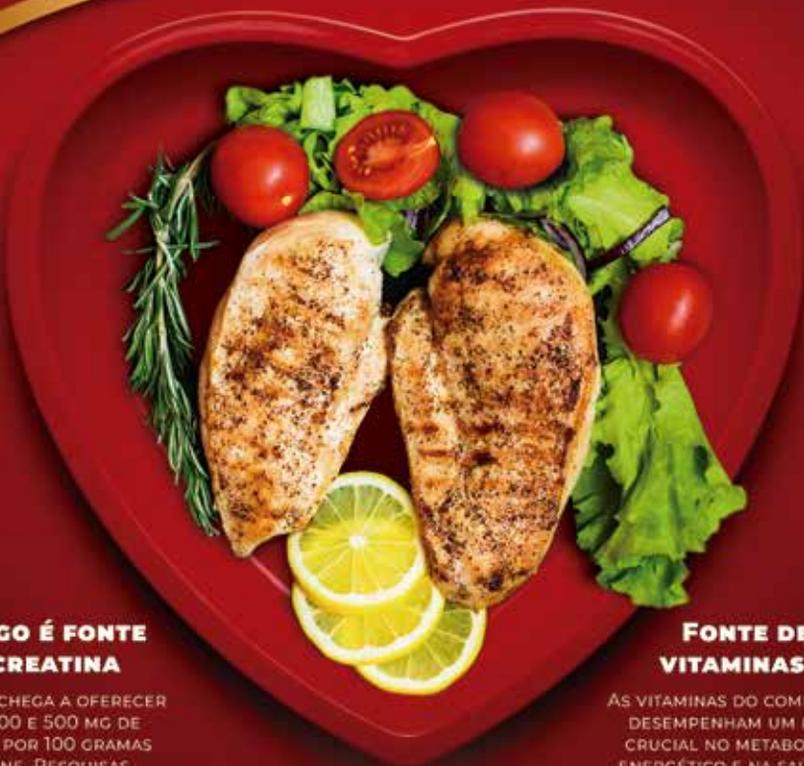
# FRANGO É

# Saúde

# GT Foods



“ CONHEÇA OS BENEFÍCIOS DE CONSUMIR ESSA FONTE DE PROTEÍNAS RICA EM VITAMINAS, QUE TRAZEM DIVERSOS BENEFÍCIOS A SUA SAÚDE! ”



## FRANGO É FONTE DE CREATINA

O FRANGO CHEGA A OFERECER ENTRE 300 E 500 MG DE CREATINA POR 100 GRAMAS DE CARNE. PESQUISAS DEMONSTRAM QUE A CREATINA PODE MELHORAR O DESEMPENHO FÍSICO, A RECUPERAÇÃO, A FORÇA E A RESISTÊNCIA.

## FRANGO É ALIADO PARA A PERDA DE PESO

O FRANGO TEM SIDO UM DOS PRINCIPAIS CANDIDATOS A ALIMENTOS QUE PROMOVEM A PERDA DE PESO. É MUITO UTILIZADO NAS DIETAS COM ELEVADOS NÍVEIS DE PROTEÍNA E BAIXO TEOR DE GORDURA.

## FRANGO É RICO EM PROTEÍNAS

100G FORNECEM MAIS DE 18 GRAMAS DE PROTEÍNAS, IMPORTANTE PARA A CONSTRUÇÃO, MANUTENÇÃO DA MASSA MUSCULAR, CRESCIMENTO E REPARAÇÃO DOS TECIDOS DO CORPO E AUMENTO DA SENSACÃO DE SACIEDADE.

## FONTE DE VITAMINAS B

AS VITAMINAS DO COMPLEXO B DESEMPENHAM UM PAPEL CRUCIAL NO METABOLISMO ENERGÉTICO E NA SAÚDE DO CÉREBRO. 100G DE CARNE DE FRANGO CONTÉM UMA GRANDE QUANTIDADE DE VITAMINA B3 (NIACINA), OFERECENDO 56% DA INGESTÃO DIÁRIA

## AJUDA A REDUZIR O COLESTEROL

A QUANTIDADE DE GORDURA SATURADA E COLESTEROL ENCONTRADO NA CARNE DE FRANGO É MUITO MENOR QUANDO COMPARADOS AOS NÍVEIS ENCONTRADOS EM OUTRAS FONTES DE PROTEÍNAS COMO A CARNE VERMELHA.

FILÉZINHO  
**Sassami**

GRATINADO AO FORNO



## INGREDIENTES

- ½ kg de Filézinho Sassami Canção Alimentos
- 1 caixa de creme de leite
- ½ cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 2 ramos de alecrim
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 xícara de queijo ralado
- 2 colheres de farinha de rosca
- Pimenta do reino
- Sal



## MODO DE PREPARO

- 1 - Adicione o Filézinho Sassami Canção Alimentos e tempere com o alecrim, sal e pimenta. Deixe cozinhar no fogo médio por 5 minutos ou até o frango dourar dos dois lados.
  - 2 - Adicione o creme de leite e deixe cozinhar por mais 2 a 3 minutos. Acerte o sal e a pimenta.
  - 3 - Coloque em um refratário e polvilhe o queijo ralado com farinha de rosca para conseguir um gratinado crocante. Leve ao forno na temperatura de 200° por 5 a 10 minutos, ou até que o queijo esteja dourado.
  - 4 - Sugestões de acompanhamento: Anéis de Cebola Canção Alimentos preparados na Air Fryer e salada de folhas.
- Bom apetite!

**GT Foods**


Canção



Bellaves



Lorenz

de Primeira



# Sua Pizza Ainda Mais Gostosa





## DICA:

Você pode substituir 30% da farinha de trigo por farinha integral.

Pode também fazer a massa de cacau, colocando 50g de cacau em pó 100% puro.

PARA MAIS DICAS  
E RECEITA ACESSE:



@farinharosabranca



# Como fazer uma Pizza Versátil?

## RECEITA:

### INGREDIENTES:

- 1kg farinha de trigo Rosa Branca Pizza
- 50g azeite
- 10g fermento fresco
- 15g sal
- 20g de açúcar
- 600g de água

### MODO DE PREPARO:

Sovar bem a massa, deixe descansar por 3h, após o descanso abrir a massa, rechear e assar no forno a 300 graus, por 3 a 4 minutos.

**Rosa  
Branca**

# A GOMES DA COSTA CUIDA DE SEUS PARCEIROS.



**O POUCH DE 1KG EQUIVALE A 8 LATAS DE ATUM!  
É ECONOMIA PARA O SEU ESTABELECIMENTO!**



Após aberto, dura até 3 dias em geladeira (4°C)



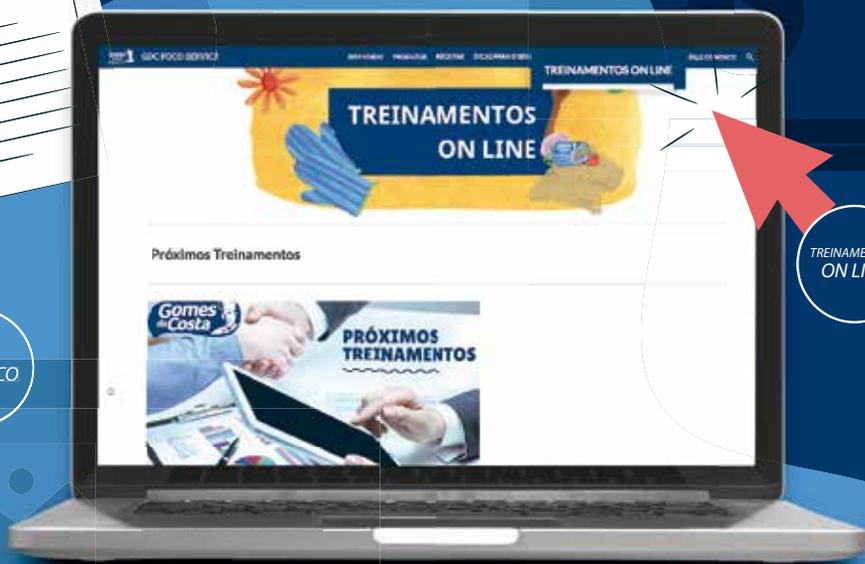
TREINAMENTOS  
ON LINE

Dicas para o seu negócio, acesse nosso site na aba de treinamentos e participe. Treinamentos gratuitos e com certificados!

# A GOMES DA COSTA TEM O SITE COMPLETO PARA O FOOD SERVICE



A Gomes da Costa vem trabalhando diariamente para contribuir com conteúdo, treinamentos e dicas importantes para todos nossos parceiros.



FALE CONOSCO

TREINAMENTOS ON LINE

[www.gdcfoodservice.com.br](http://www.gdcfoodservice.com.br)

EVENTOS

PRODUTOS

RECEITAS

DICAS PARA O SEU NEGÓCIO



# ESFIHA DE ATUM



RENDIMENTO:  
**40 porções**  
de 120g



CUSTO POR  
PORÇÃO:  
**R\$1,58**

## INGREDIENTES DA MASSA:

- 2kg de farinha de trigo
- 265ml de óleo de soja
- 70g de açúcar
- 120g de fermento biológico fresco
- 25g de sal

## INGREDIENTES DO RECHEIO:

- 300g de cebola picada em cubos
- 15ml de **Azeite de Oliva Extra Virgem Gomes da Costa**
- 1,5kg de tomate maduro picado em cubos
- 1 pouch de **Atum em Pedacos ou Ralado Gomes da Costa** (500g)
- 100g de salsinha picada
- sal à gosto

**MODO DE PREPARO DA MASSA:** Numa tigela, coloque a farinha. Abra uma cova no centro e junte o óleo, o açúcar, o sal e o fermento. Trabalhe a massa até ficar uniforme (se necessário acrescente a água). Deixe a massa crescer por 30 minutos ou até dobrar de volume.

**MODO DE PREPARO DO RECHEIO:** Em uma panela doure a cebola no azeite de oliva. Adicione os tomates e refogue, até que fiquem amolecidos. Junte o atum, agregue a salsinha picada e acerte o sal. Desligue o fogo e reserve.

**MONTAGEM DAS ESFIHAS:** Divida a massa em 40 bolas. Com o auxílio de um rolo, abra as bolas em círculos (cerca de 12cm). Coloque no centro da massa, o recheio (cerca de 1 e meia colher (sopa)) e feche a esfiha, formando um triângulo (una 2 partes de massa, apertando com a ponta dos dedos, até o centro. Faça este mesmo procedimento mais 2 vezes, dando o formato de um triângulo). Distribua as esfihas em assadeira untada e pincele a superfície com ovo. Leve ao forno médio preaquecido (180°C) por cerca de 30 minutos ou até dourar.

RECEITAS

Esfiha  
de Atum

Para mais receitas, acesse o nosso site:  
[www.gdcfoodservice.com.br](http://www.gdcfoodservice.com.br)



# QUEIJO MINAS FRESCAL DE VACA E BÚFALA



*Mais nutrição e sabor*

A tradicional textura do **Queijo Minas Frescal**  
com a **saudabilidade** do perfeito blend de  
leite de **vaca** e leite de **búfala**.



# QUEIJO MOZZARELLA DE VACA E BÚFALA YEMA AGORA COM NOVA EMBALAGEM!

## CEREJAS DE LEITE

Mozzarella de tamanho pequeno ideal para finger food.

Embalagens de 155g, 180g e 330g.



## BOCCONCINO

Mozzarella de tamanho médio ideal para caprese.

Embalagens de 155g e 330g.



## FIOR DI LATTE

Mozzarella de tamanho grande ideal para saladas.

Embalagens de 180g e 360g.





# O VERDADEIRO TIRAMISÙ ITALIANO PEDE QUEIJO TIPO MASCARPONE YEMA

## INGREDIENTES:

- 6 claras em neve
- 6 gemas peneiradas
- 1/2 lata de leite condensado
- 500 g de **Queijo Tipo Mascarpone YEMA**
- 1 pacote de biscoito tipo champagne
- 1 xícara de café forte
- 1 dose pequena de licor (chocolate, café, amêndoa, ou conhaque)
- chocolate em pó para polvilhar

## MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha grande, misture o **Queijo Tipo Mascarpone YEMA** e o leite condensado. Acrescente as gemas peneiradas até formar um creme meio amarelado claro. Em seguida acrescente as claras, mas não misture muito. Misture de forma suave e reserve o creme.

Em outra vasilha coloque o café e o licor de sua preferência e molhe o biscoito bem rapidamente no café. O biscoito não pode estar muito molhado. Disponha em um refratário retangular da seguinte forma: 1 camada de biscoito, 1 camada de creme, a última camada tem que ser de creme, por último polvilhe o chocolate em pó por cima. Leve à geladeira coberta com plástico filme por mais ou menos 6 horas antes de servir. Bom apetite!



*Para ver esta e outras receitas,  
siga-nos em nossas redes sociais*

  @queijosyema  
[www.yema.com.br](http://www.yema.com.br)





# Super ofertas Final de ano!!!

Conheça nossa linha de bebidas,  
consulte seu vendedor.



# A onda do delivery é a tendência do futuro?

O setor atacadista só cresce. De acordo com dados divulgados, recentemente, pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), o mercado de entregas no setor alimentício teve um faturamento anual de R\$ 9 bilhões em todo o país.

Esse valor alto justifica a necessidade que os estabelecimentos gastronômicos têm de investir em serviços de delivery e colher resultados positivos.

## Serviço de delivery

Uma ótima dica é investir em serviços de deliverys em seu estabelecimento. Se seu objetivo é aumentar o faturamento do seu empreendimento nesta época de crise, invista num sistema Delivery de qualidade.

Se você atendeu bem o cliente e fez uma entrega rápida, já é meio caminho andado! Porém, vale lembrar também que a qualidade tem que continuar a mesma.

## Transformação digital no setor atacadista

Vamos falar de inovação? A transformação digital já chegou na maioria dos setores da economia como transporte, agricultura, saúde, varejo, etc

Segundo o IDC (International Data Corporation), até o final de 2020, os investimentos em transformação digital serão de aproximadamente US\$ 1,7 trilhão nas empresas em todo mundo, um crescimento de 42% em relação aos anos anteriores.

## Serviços de delivery são altamente rentáveis

A forma como a vida moderna se tornou ágil e integrada se reflete diretamente nas relações de consumo. Acima de todas as modalidades de consumo, podemos dizer que a dos alimentícios e artigos para limpeza é elementar. As pessoas precisam comer, independentemente das circunstâncias.

Com a soma de todas essas atividades que, inevitavelmente, tem de ser presenciais, a única forma de encontrar tempo para tudo isso é, ou abrir mão de alguma delas, ou tornar outras tarefas que não precisam obrigatoriamente ser presenciais para um formato remoto.

Com a atual crise, os serviços delivery estão se tornando altamente rentáveis.

## Setor cresce mesmo na crise

Nos últimos anos, mesmo com a recessão econômica, o mercado de atacado e distribuição vem se destacando, em grande parte devido aos fortes investimentos em tecnologia e inovação.

Felizmente, o setor já percebeu a importância de soluções tecnológicas para otimizar processos, diminuir gastos, aumentar a produtividade e melhorar o atendimento ao público-alvo, atendendo as expectativas dos varejistas e consumidores finais.

## Gestão inteligente de estoque e pedidos

Falando em tecnologia, é importante salientar que, para se manterem competitivas, as atacadistas precisam investir tempo e dinheiro em sistemas de gestão de estoque e pedidos que estejam totalmente integrados com o negócio, obtendo informações transparentes e de fácil acesso.

Com informações centralizadas em um único software, as empresas têm mais segurança para fazer pagamentos, financiamentos e investimentos.

## Automação de processos

De ponta a ponta, a automação de processos e tarefas se torna uma necessidade no atacado. Alguns atacadistas já estão utilizando plataformas online, softwares e aplicativos para otimizar seus processos e torná-los mais fáceis de planejar, controlar e supervisionar, reduzindo custos e aumentando lucros.



### Serviço de Delivery ajuda a atrair clientes na rede atacadista



Como sabemos, a venda por atacado é feita em grandes quantidades de produtos. O objetivo é que esses itens sejam vendidos de forma mais barata, principalmente por serem comumente destinados para a revenda. Além disso, as empresas nesse segmento trabalham com distribuição, sendo responsáveis por atender a maior parte dos pequenos comerciantes.

#### **A importância desse setor para o mercado de consumo do país é gigantesca.**

Por isso, criar um planejamento dinâmico e eficiente que tenha o potencial de trazer sucesso para as empresas de atacado e distribuição é uma tarefa desafiadora e deve ser um dos principais objetivos dos gestores no processo de desenvolvimento dos negócios.

#### **Desafios do setor atacadista**

Após a pandemia da covid-19, o futuro do setor de alimentos passará por uma possível transformação motivada por novos hábitos, a fim de fornecer maior segurança alimentar, saúde, sustentabilidade e estabilidade às pessoas.

#### **Demanda por delivery**

A expectativa é que a demanda por delivery de alimentos permaneça mesmo após a quarentena. Outra mudança no setor é o aumento de centros de atendimento, já que o volume de pedidos deve aumentar.

### **Ampliação dos estoques e cozinha**

Para conseguir atender a demanda, as empresas, muito provavelmente, recorrerão a ampliação dos estoques, pois precisarão de mais espaço para armazenamento dos produtos. Logo, esse setor requer, cada vez mais, a elaboração e gestão de etapas estratégicas, levando em consideração os fatores que foram tendência nos anos anteriores e estudando as que podem ser a grande aposta das empresas nos próximos anos. Para isso, é importante fazer uma análise da situação do mercado atacadista para então formar uma base suficiente, para que seja possível organizar as próximas operações da empresa de forma a otimizar e tornar as atividades empresariais mais eficientes.

E atenção: se você administra ou é dono de um empreendimento e deseja melhorar o desempenho e os resultados, saiba que é essencial alinhar as próximas tendências com as práticas adotadas pela empresa e, com isso, ter sucesso nos negócios.

### **Investimento do setor em tecnologia**

O investimento em tecnologia é essencial para o progresso de uma empresa nesse ramo.

O serviço de delivery tem como objetivo atrair e fidelizar os clientes e também criar uma imagem de confiança e lealdade da marca. Isso porque, muitas vezes, é mais vantajoso e menos custoso tornar um cliente fiel do que investir na captação de novo público.

Não é novidade para ninguém que as empresas de atacado têm a capacidade de operar grandes volumes de mercadorias. Esse fator demanda cautela e atenção redobrada durante as fases de logística.

As novidades que aparecem a todo instante no segmento dificultam ainda mais o processo de diferenciação das empresas. Portanto, o entendimento que o setor obteve da importância de alcançar um melhor relacionamento com o cliente e a indústria mostra o porquê desse setor ter crescido tanto através dos anos, mesmo com tantas dificuldades.



## “Nostra Pizza”: qualidade e sabor em um só lugar



A pizza é uma paixão do brasileiro – esse dado é confirmado pela Associação de Pizzarias Unidas de São Paulo, que contabilizou a produção de pizzas no país em mais de um milhão por dia.

Esse alimento originário da Itália realmente caiu no gosto da população, tanto que são gastos mais de R\$ 22 milhões em pizza em todo o Brasil.

Com tantas pizzarias e opções, a necessidade de sempre apresentar um diferencial ao público é essencial na hora de se destacar no mercado.

A pizzaria “Nostra Pizza” foi fundada em agosto de 2010, no bairro de São Matheus, pelo senhor José Carlos.

O empreendimento está há 10 anos no mercado e oferece aos clientes e amigos uma ampla e deliciosa variedade de pizzas feitas com ingredientes de altíssima qualidade por um preço acessível.

No total, são diversos sabores de pizza e mais 100 opções de produtos, desde as tradicionais pizzas de calabresa e muçarela até as famosas esfiás para os clientes provar.

Todas elas feitas com ingredientes selecionados e de qualidade para compor os melhores sabores de pizzas doces e salgadas, além de acompanhamentos diferenciados para dar um toque a mais no rodízio e complementar o paladar.

Segundo o senhor José Carlos, proprietário da pizzaria, o estabelecimento atende cerca de 2 mil clientes por mês e, para ele, cada um deles é importante para a evolução e aprimoramento do seu negócio.

“As pizzas tradicionais, muçarela, calabresa, frango com catupiry, portuguesa e quatro queijos representam 80% dos pedidos, juntamente com os pacotes de esfiás”, explica. Ainda segundo ele, toda a equipe toma o máximo de cuidado em cada etapa do processo para que os clientes saiam do



estabelecimento felizes e satisfeitos.

Os ingredientes são escolhidos com todo o cuidado e armazenados em lugares com temperaturas adequadas, seguindo todas as orientações da vigilância sanitária, resultando nos melhores sabores e sensações a cada fatia.

Sinônimo de sucesso, a pizzaria “Nostra Pizza” tem como filosofia: qualidade, honestidade e, acima e tudo, a satisfação de seus clientes.



## Johnny Pizzaria e Esfiharia: sabores que dão água na boca



É difícil quem não goste de uma deliciosa pizza de calabresa ou de muçarela, não é mesmo?

Derlanio e Vagner são sócios e donos de uma saborosa pizzaria em São Paulo. Em março de 2008, fundaram o que hoje eles dizem ter sido o seu melhor investimento.

Segundo eles, o empreendimento foi construído com muita dedicação e força de vontade e, hoje, apresenta um cardápio variado, pois, além das deliciosas pizzas, conta também com outros tipos de salgados como pasteis, esfihas e beirutes.

“Estamos há mais de 10 anos no mercado buscando sempre satisfazer e agradar nossos clientes mantendo a tradição e a qualidade de sempre”, revela Derlanio Gomes.

### Várias opções e sabores

São diversas opções de sabores deliciosos para os clientes poder provar. E se Você acha que acabou, isso é só o começo.

Segundo Derlanio, o estabelecimento atende, aproximadamente, 4 mil clientes por mês. Para ele, tudo isso é resultado de muito esforço e dedicação ao longo desses anos.

Na Johnny Pizzaria & Esfiharia, os ingredientes são escolhidos com todo o cuidado e armazenados em lugares com temperaturas adequadas com manda as normas de higiene desses estabelecimentos.

“Trabalhamos com muito amor para que possamos servir nossos clientes sempre da melhor forma”, conclui Derlanio que garante também se preocupar não só com a qualidade dos produtos, mas também com o atendimento.





“Fazer parte do time PMG ATACADISTA me traz uma gratidão imensa! Sou desafiado todos os dias a ser cada vez melhor, vencer obstáculos, buscar sonhos e ter coragem para enfrentar qualquer desafio! Adquiri a confiança e oportunidade de ser promovido de Ajudante de Motorista a Auxiliar de Logística e hoje Assistente de Gerência de Vendas. A oportunidade, experiência, compromisso, confiança, trabalho em equipe e a busca contínua por melhorias são qualidades que somente uma empresa inovadora consegue implementar. Além de acreditar na cultura e nos valores da empresa, tenho muita admiração e orgulho das pessoas que trabalham comigo. Trabalhar na PMG ATACADISTA é uma realização pessoal e profissional e me proporciona colocar em prática toda experiência adquirida ao longo desse período.”

Vitor Costa  
Assistente de Gerência de Vendas  
PMG Atacadista



“A PMG, uma das empresas líder do mercado de atacado e distribuição de produtos alimentícios para pizzarias, restaurantes, bares e panificadoras, consegue manter nesses tempos de pandemia a excelência no serviço, com entregas pontuais. A equipe bem preparada e altamente motivada não deixa a peteca cair nunca! Parabéns ao time da PMG, e principalmente, ao gerente de marketing, Edilson Antônio, pelo excelente serviço prestado ao setor.”

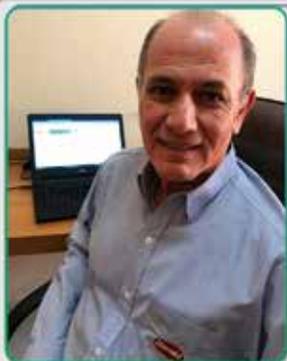
Norberto Busto  
Diretor-geral  
Go Where



“A PMG é sem dúvida um dos grandes parceiros estratégicos para o negócio Scala com foco no atendimento do canal Food Service no estado de São Paulo, onde temos uma grande e duradoura parceria de negócios ao longo destes 25 anos de história da PMG. Com um mix de produtos Scala diversificado no seu portfólio a PMG é um parceiro que preza por seus clientes, colaboradores, respeito ao fornecedor, uma grande estrutura de armazenagem sempre respeitando a cadeia de frio, e com uma eficiência Logística diferenciada para o seu negócio no atendimento aos seus clientes. Temos muito orgulho desta parceria e por fazermos parte desta história nestes 25 anos da PMG, onde desejamos todo o sucesso e que venham os próximos 25 anos de parceria Scala e PMG.”

Marco Antônio Barbosa  
Gerente de Marketing e Vendas  
laticínio Scala





“ A PMG é um grande parceiro da Harald que vem com um crescimento exponencial, muito acima da média do mercado. A PMG se adequou ao novo momento com muita rapidez, sem dúvida isso ocorreu graças ao engajamento dos seus profissionais. A aliança e clareza de planejamento no médio prazo permitiu a consolidação e crescimento. O time da PMG soube transformar um grande desafio em oportunidade. E foi magnífico observar no treinamento que realizamos on-line a ligação do time com seu gestor, este elo é o principal valor para o crescimento de todos. ”

Paulo Ferraz  
Coordenador de Vendas Food Service - Regional São Paulo Capital  
Chocolates Harald

“ Um dos principais meios da indústria, para chegar até o operador de Food Service, é através do canal distribuidor. A PMG destaca-se pela excelência em parceria com a indústria, por isso, oferece sempre para seus clientes uma das melhores alternativas de abastecimento, com ética, foco no cliente e respeito. Nossa relação de longo prazo é fortalecida a cada novo desafio. Tudo isso faz da GIGANTE PMG, uma referência em seu segmento de atuação. ”

Vanessa de Almeida  
Gerente de Vendas - Canal Food Service  
Camil Alimentos



## VOCÊ FAZ PARTE DESSA HISTÓRIA





**Você faz parte dessa história**



Atacadista de alimentos e bebidas



Televendas:

(11) 5645-0000



WhatsApp PMG:

(11) 9 4003-6469



/pmg.atacadista



@pmgatacadista



/pmgatacadista

Loja PMG Santo Amaro: Rua Ada Negri, Nº 96 - Santo Amaro/SP - CEP 04755-000

Centro de distribuição: Estrada, Ferreira Guedes, 784 - Potuverá, Itapeperica da Serra - SP, 06885-150

[pmg.com.br](http://pmg.com.br)