



Alimentos e Bebidas

RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA

DEZEMBRO | 2018

SEBRAE

SIS



Muito além do pão francês: Como inovar e vender mais aproveitando as oportunidades do segmento de panificação

As padarias são muito presentes na cultura brasileira. O segmento de panificadoras e confeitarias ainda cresce e está em constante mudança, trazendo consigo oportunidades. Mas você sabe quais são as principais tendências do setor? Quais os modelos de negócios e as oportunidades de inovar? Nós vamos te ajudar.

Veja o que você vai encontrar aqui:



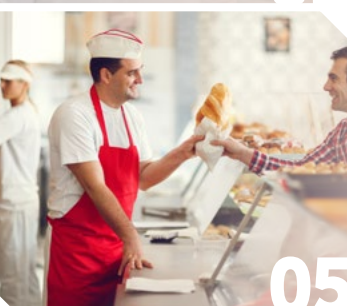
02



03



04



05



06



08



09

Novos modelos de negócios

Do online ao "pão quente", saiba quais modelos de negócios estão se destacando. Veja também dicas para abrir uma padaria. [Páginas 6 e 7.](#)

Tecnologia

As principais novidades em tecnologia disponíveis para o segmento e o caso de uma startup que está inovando no setor: confira na [página 8.](#)

Veja quem está inovando

Trouxemos alguns cases para você se inspirar! [Página 9.](#)

Ações recomendadas

Dicas de cursos, ações e a indicação de um passo a passo completo para você que quer empreender na área, na [página 10.](#)

Além do pão francês

Fique por dentro dos pães mais queridinhos pelo público e saiba como diferenciar os produtos oferecidos na [página 3.](#)

Tendências

Mix de produtos, inovações no ponto de venda, tipos de estabelecimentos... Conheça as principais tendências nas [páginas 4 e 5.](#)

O segmento em números

Você sabe o quanto esse segmento cresce anualmente? Acompanhe esse e outros números relevantes na [página 2.](#)



O segmento em números

Acompanhe os números do setor

De acordo com estudos feitos pelo Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC), as empresas do segmento tiveram períodos de grande expansão até 2010. Após esse ano, passaram a registrar menor crescimento, sendo 2015 o ano com o menor índice registrado - apenas **2,7%** de crescimento em relação ao ano anterior - desde que o ITPC começou a monitorar esses números, em 2007. De acordo com o instituto, em uma pesquisa realizada com **400 empresas** de **19 estados** do país, a projeção de crescimento do segmento em 2017 ficou na ordem de **3,2%**, sem descontar a inflação, o que equivale a um faturamento projetado de **R\$ 90,3 bilhões**. Esses resultados mostram o impacto de mudanças no comportamento do cliente e crescimento da concorrência, com a entrada de atacarejos, lojas de vizinhança, lojas de conveniências e mercadinhos.

Fabricação própria

A produção própria foi o que elevou o faturamento do setor em 2017 - ela representa 5,4% da receita arrecadada nesse ano.

Inflação

Em 2017, a inflação geral do país foi de **2,95%**, conforme o IPCA/IBGE. Na panificação em geral, a inflação foi de **1,92%**. Especificamente para o pão francês, o índice foi de **1,24%**.



Geração de empregos

No Brasil, tem-se o registro de 507.395 estabelecimentos no segmento, de 2002 a 2017. Essas empresas representaram a geração de 135.987 empregos diretos, de janeiro a setembro de 2018. Fazendo um recorte para Santa Catarina, de 2002 a 2017, foram 29.491 estabelecimentos registrados e a geração de 10.798 empregos diretos, de janeiro a setembro de 2018. Essas informações consideram as atividades de 5 CNAES: comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares; fabricação de produtos de panificação; fabricação de produtos de panificação industrial; fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria; e padaria e confeitaria com predominância de revenda (CNAEs 4637-1/04, 4721-1/02, 10.91-1/00, 10.91-1/01 e 10.91-1/02).

Fontes: [Projeção de desempenho das panificadoras e confeitarias brasileiras em 2017](#). Site Propan. 2018. Estabelecimentos e Empregos Gerados. Ministério do Trabalho e RAIS/CAGED.

Além do pão francês

Ampliando as opções para os clientes

Além do tradicional pão francês, uma boa opção para ampliar a sua oferta de produtos é variar nos tipos de pães que são oferecidos. Trouxemos alguns dos “queridinhos” do público para você se inspirar.

Sírio

Também chamado de pita ou árabe, o pão sírio é redondo e, ao ser recheado, forma um envelope. É de origem árabe, muito conhecido pelo seu sabor e leveza. É feito com farinha de trigo refinada e por isso aumenta o teor de glicose no sangue, porém ele tem um menor teor de gordura, e, por isso, é mais saudável que o pão francês.



Australiano

Com coloração escura e textura macia, o pão australiano é rico em fibras. Tem um sabor adocicado por conter mel e cacau em sua massa.



Preto

O pão preto mais conhecido é de origem alemã, e se chama Pumpernickel. Típico da região da Westfália, é feito 100% de centeio integral. Tem coloração escura e textura pesada pela maneira como é preparado: é cozido no vapor, e fica de 16 a 24 horas numa temperatura de 100°C. Pumpernickel tem um sabor doce intenso e caramelizado.



Baguete

De origem francesa, a baguete agrada muito ao paladar do brasileiro e dos apreciadores do pão francês. Ela é feita à base de farinha de trigo branca, tem formato fino e alongado e pode levar gergelim.



Ciabatta

É chamado assim, pois tem o formato de um chinelo de quarto - que, em italiano, chama-se *ciabatta*. Com a mesma composição dos pães brancos (sal, farinha e fermento), tem a textura macia e aspecto longo e achatado. É uma ótima opção para lanches frios.



Fontes: Conheça alguns tipos de pães especiais. Site Pantucci. 2018. Saiba mais sobre os tipos de pães especiais vendidos no Brasil. Site Ricco Pane. 2018.

Tendências de mercado e preferências do consumidor

Fique por dentro das principais novidades do setor

Para ampliar as possibilidades de faturamento e oferecer mais praticidade aos consumidores, fique por dentro das principais tendências do segmento:

Mix de produtos



Por necessidade de diferenciação e demanda do consumidor, as panificadoras estão ampliando o seu mix de produtos. As padarias têm vivido do “multicomércio”. Oferecer refeições, servir lanches, oferecer pães artesanais e vender produtos de mercearia são apenas algumas das opções para incrementar o faturamento. A venda de refeições em padarias no Brasil já ultrapassa os 35% de faturamento. Além de ampliar o mix de produtos, alguns estabelecimentos, principalmente em grandes cidades, têm trabalhado com atendimento 24 horas.

Produtos especiais



Uma tendência muito forte é a da preocupação com a saúde. Investir em produtos saudáveis, integrais, orgânicos e com teor reduzido de gordura é importante para conseguir atender ao perfil de público que tem essa preocupação. Atenção também às pessoas com alergias ou restrições alimentares: ter opções para esse perfil de público é um grande diferencial.



Saiba mais!

Acesse os relatórios de inteligência [Restrição alimentar](#) e [Bebidas saudáveis](#) para conhecer todas as oportunidades que o nicho de [alimentação saudável](#) oferece.

Fermentação natural

Os pães de fermentação natural estão ganhando espaço novamente e agradam os mais preocupados com a saúde. A receita, utilizada nos primórdios da panificação, traz vantagens à saúde se comparada ao modo de produção atual. Nesse tipo de preparo, as massas são fabricadas com técnicas de fermentação natural: repousam de 12 a 24 horas até irem para o forno. O resultado? Muito mais aroma e mais acidez, o que ajuda na conservação. Os ingredientes utilizados são apenas água, farinha e micro-organismos - não levam fermento industrializado nem conservantes. Outras vantagens desse tipo de preparação:

- Sabor e aroma intensos;
- Menor índice glicêmico;
- Casca crocante;
- Textura incomparável;
- Rico em fibras.





Inovando no ponto de venda

Além da necessidade de atualizar os equipamentos para produção, inovar no ponto de venda e proporcionar uma boa experiência para o consumidor é fundamental. Uma tendência é colocar parede de vidro na cozinha: dá a sensação de amplitude no ambiente e permite que o consumidor acompanhe a produção. Além disso, o ambiente deve ser iluminado, arejado e confortável. Outro passo importante é organizar os produtos de forma intuitiva, para que o cliente encontre facilmente o que procura. Todos esses pontos ajudam a proporcionar uma experiência positiva para o cliente. O consumidor quer muito mais do que só comprar pão!

Pães e bolos diferentes

Produtos tradicionais como pães e bolos não são novidades em uma padaria, por isso trabalhar com produtos artesanais é uma forma de se destacar. No caso de bolos e cupcakes, invista em coberturas diferenciadas, que “encham os olhos”. Conquiste a preferência do seu cliente com a venda de produtos que nenhuma outra panificadora ofereça.



Outros diferenciais que podem ser oferecidos

- **Boulangerie** – Grande representante das panificações francesas, é especializada na produção de pães dos mais variados tipos. Pode oferecer produtos próprios ou importados, com alto valor agregado, voltados para um público de maior poder aquisitivo e mais exigente.
- **Refeições congeladas** – Uma pesquisa da Consumer Watch Express Shopper, realizada em 2017, revelou que 61% dos brasileiros consomem pratos congelados, semiprontos ou prontos. Uma grande oportunidade, portanto, é trabalhar com refeições congeladas: massas, pizzas e lasanhas. Importante considerar as opções fracionadas, com quantidades reduzidas, para pessoas que moram sozinhas.
- **Delivery** – Diversos estabelecimentos estão adotando o *delivery* para oferecer ainda mais praticidade aos clientes. A criação ou associação a aplicativos para smartphones, como o iFood, facilitam ainda que o cliente encontre o seu negócio. Saiba mais no relatório de inteligência sobre [serviço de delivery](#).

Fontes: Você sabe o que é pâtisserie, boulangerie, traiteur e restauration?. Blog St. Honore. 2011. Painel de mercado da panificação e confeitaria. Site ABIP. 2015. Mercado de congelados cresce no Brasil, junto aos investimentos desse novo negócio. Infomoney. 2017. Tudo que você precisa saber sobre tecnologia na panificação. Massa Madre Blog. 2018. Padarias apostam em diversificação. Site Abrasel. 2018. Marina Simões. O pão volta às origens. Diário de Pernambuco. 2018. Tendências para padarias: conheça as mais importantes. Massa Madre Blog. 2018.

Modelos de negócio

Do online ao “ponto quente”

Para atender aos consumidores cada vez mais exigentes, que precisam tornar seu dia a dia prático, é importante usar a criatividade. Inovar no modelo de negócio é um caminho certo para destacar-se em relação à concorrência. Apresentamos aqui alguns modelos:

Padaria online

Cada vez mais o segmento de padarias e confeitarias está marcando presença na internet. Existem aplicativos que possibilitam receber desde alertas de pão quentinho da padaria favorita até a entrega de café da manhã em casa, mesclando o *online* com *offline*. [Conheça um exemplo aqui](#).

Assinatura

Esse modelo de negócio vem crescendo em diversos segmentos do setor de alimentos e bebidas, e não seria diferente no segmento de panificação. Nesse formato, o cliente paga uma mensalidade e recebe em casa os produtos fresquinhos. Como benefício, favorece a recorrência das vendas e dos clientes, permitindo ao empreendedor ter previsibilidade de faturamento. Além disso, por ser um formato de assinaturas, não exige um ponto para receber os clientes, reduzindo os custos de operação. [Inspire-se neste exemplo](#).

Superpadaria

Esse modelo de negócio foi uma alternativa às padarias que precisavam ampliar seu público para além da venda matinal. Se diferenciam das padarias tradicionais, pois também vendem outros produtos: sopas, refeições variadas, pizzas, produtos de mercearia, entre outros. Muitas têm até adega. Esse formato tem como diferencial horários de atendimento ampliados e para serem consumidos a qualquer hora do dia. A facilidade de encontrar tudo em um único lugar faz a diferença e traz praticidade para o consumidor.

Padaria Tradicional

Por mais que o consumidor tenha mudado, e busque opções mais práticas pro dia a dia, a padaria tradicional ainda é muito comum em bairros. Esse modelo foca na produção de pão francês, pão doce e outros produtos agregados.

Ponto quente

Essa é uma tendência europeia: a padaria fabrica seus produtos em um único lugar e os distribui entre suas filiais, que recebem os pães embalados, congelados ou resfriados, para apenas assar e vender. A principal vantagem desse modelo é que elimina a necessidade de um grande espaço nas filiais, pois não há produção no local e o estoque é repostado diariamente pela matriz. Esse formato também reduz a quantidade de mão de obra.

Estou começando, como faço?

Quer saber o que é preciso para iniciar seu negócio? Reunimos os pontos mais importantes para você que quer trabalhar com panificação:

Estrutura

Para projetar a melhor estrutura física, é necessário saber de antemão quais produtos serão oferecidos. Isso auxilia na definição da disposição dos produtos, maquinário, mobiliário etc. É fundamental também pensar numa estrutura que possibilite a produtividade. Ao montar uma padaria, você deve pensar nos seguintes espaços:

- exposição de produtos;
- atendimento ao cliente;
- recepção;
- espaço para matéria-prima;
- área para administração;
- vestiários;
- banheiros;
- copa.

Independentemente do modelo e tamanho do seu negócio, é importante ter atendimento de qualidade superior!

Regularização

Procedimentos iniciais:

- saber se o local escolhido é apropriado para esse tipo de negócio;
- escolher o tipo de sociedade da empresa, do nome e criação do contrato social;
- registro na Junta Comercial de sua cidade;
- inscrição do CNPJ na Receita Federal;
- registro na Secretaria da Fazenda;
- inscrição na Prefeitura para alvará de localização e sanitário;
- registro no Sindicato Patronal.

Após aberta, uma série de [normas](#) e [exigências legais](#) são necessárias para manter a padaria funcionando em conformidade com a lei.

Localização

A [Pesquisa Panificação e Confeitaria, do Sistema Firjan](#), revela que a proximidade de casa ou trabalho do cliente é fator primordial na escolha do canal de compra. Por isso, antes de definir o local do seu empreendimento, é importante analisar o poder aquisitivo da região, o número de estabelecimentos existentes e que tipo de produtos oferecem. O ideal é um local com grande fluxo de pessoas. Por isso, antes de definir o local do seu empreendimento, é importante saber que público você quer atingir e conhecê-lo bem. Fazer uma pesquisa de mercado vai trazer insights não só do público, como outras informações relevantes para a construção da melhor estratégia para o seu negócio. Veja nesse [vídeo](#) dicas para realizar a melhor pesquisa de mercado.

Capacitação

Para contratação da equipe, é importante saber as competências necessárias. A legislação exige que todos os funcionários devem realizar o curso de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos. Quem manipula alimentos de forma direta deve fazer o Treinamento Básico e Completo, e aqueles que não manipulam os alimentos diretamente podem fazer somente o básico.

- Padeiros devem conhecer processos produtivos, matérias-primas utilizadas, noções básicas de nutrição e de segurança alimentar.
- Balconistas devem conhecer bem os produtos e entender as necessidades dos clientes, para atendê-los da melhor forma.
- Responsáveis pelo caixa devem ser ágeis e bons de cálculo, além de prestar atendimento de qualidade.

Fontes: [Tendências para padarias: conheça as mais importantes](#). Massa Madre Blog. 2018. [Descubra a diversificação de produtos que uma padaria pode servir](#). Site Roca Contábil. 2017. [Padaria Gourmet: a inovação no setor de panificação](#). Site Roca Contábil. 2017. [Vigilância Sanitária](#). Prefeitura de Florianópolis. 2018.



Novidades tecnológicas

O que a tecnologia pode oferecer de novo

Tecnologia para o bem

A aplicação da tecnologia na panificação auxilia na redução do consumo de energia, no aumento de segurança para os funcionários e até no descarte correto de resíduos. Estar por dentro de todas as tecnologias - e aplicá-las, quando fizer sentido - é fundamental para manter o negócio em movimento. Tendo isso em mente, apresentamos algumas novidades do setor:

- **Fornos inteligentes** - O forno memoriza receitas, identifica diversos processos de cocção. Com um simples toque, é acionado um computador que se programa para fazer uma fornada de pão.
- **Etiquetas RFID** - Com identificação por radiofrequência, essa é uma tecnologia utilizada para rastrear alimentos. Com esse sistema, é possível monitorar temperatura e armazenamento de alimentos, visando cumprir as normas da Anvisa.
- **Reciclagem de resíduos** - A tecnologia tem ajudado as padarias a resolver um dos maiores problemas: o descarte correto dos resíduos orgânicos. Máquinas estão fazendo o trabalho de transformar resíduo orgânico em adubo: um processo que pode durar até 23 horas transforma o lixo orgânico em adubo ou ração animal. Para cada 30 kg, é extraído 3 kg de adubo e de 3 a 4 litros de água de reuso. O adubo pode ser utilizado como moeda de troca junto a hortifrúti e a água, para limpar o estabelecimento.



Startups investem no segmento

Estudantes de São Paulo apostaram em levar inovação para as padarias. Criaram um aplicativo para atender a geração conectada, sem deixar para trás o cliente tradicional. Entre as funcionalidades do app, é possível receber notificações de pão quentinho, programar a entrega do café da manhã na casa dos clientes e acessar o cardápio e cupons de desconto. Para fazer parte do aplicativo, as padarias pagam uma mensalidade.

Veja quem está inovando

Casos de quem não fica só no pão quentinho

Ponto do Pão

Há mais de 10 anos no Centro de Florianópolis, a padaria [Ponto do Pão](#) dobrou de tamanho em 2013. A empresa se diferencia pela qualidade dos produtos que oferece. É o típico caso da padaria “além do pão quentinho”, e tem opções para o dia todo. Em um espaço amplo, além do café da manhã, serve também opções de almoço e lanches. Conta ainda com um espaço de autosserviço, em que o cliente se serve à vontade e realiza encomendas de tortas e doces para festas e eventos corporativos.



Portus Padaria Artesanal

O Chef Junior Ventura, nascido no Brasil e com experiências profissionais na Inglaterra e Itália, trouxe para Blumenau a primeira padaria artesanal da cidade. A [Portus](#) foi inaugurada no início de 2018 e veio com a proposta de fazer “pão de verdade”. São pelo menos 30 pães artesanais, feitos com fermentação natural e produtos sem aditivos químicos. Na confeitaria, o requinte dos doces franceses, doces portugueses e, claro, especialidades regionais, como cucas, biscoitos artesanais, bolos e tortas. A padaria também conta com uma opção *delivery* sustentável: pedidos entregues de bicicleta, na porta da casa do cliente.



Pão to Go

Primeira padaria *drive-thru* do mundo, funcionando em forma de franquia, a [Pão to Go](#) tem como missão oferecer agilidade, comodidade e segurança na venda de alimentos e bebidas, no menor espaço de tempo possível. Possui 6 lojas no Brasil, em formato *drive-thru*, em que o cliente não precisa sair do carro para comprar, ou quiosques.



Das Brot

[Das Brot](#) é um sistema de franquias. A empresa posiciona-se como uma tradicional confeitaria alemã, cafeteria gourmet e empório de produtos alemães selecionados. Conta atualmente com 12 lojas, sendo 11 em São Paulo e uma na via gastronômica de Coqueiros, em Florianópolis.





AÇÕES RECOMENDADAS



Se você está entrando nesse mercado agora e quer conhecer o passo a passo para montar uma padaria, criamos um material completo. Confira aqui [como montar uma padaria](#).



Conte com o apoio do [Sebrae/SC](#) para traçar estratégias para o seu negócio. Entre em contato com um de nossos atendentes pelo telefone 0800 570 0800 ou na [unidade](#) mais próxima.



Inspire-se no Relatório de Inteligência [Alimentação fora do lar: o mercado de food service para abrir seu negócio](#).



É fundamental que você e seus funcionários estejam sempre por dentro das regras, normas de segurança e boas práticas. Nesse material, separamos algumas [boas práticas na panificação e confeitaria](#).



Confira [10 dicas para redução de desperdício](#) que podem ser úteis para o seu negócio.



Dicas de cursos práticos e de curta duração. Capacite-se!
Boas práticas nos serviços de alimentação. [Matricule-se no site do Sebrae](#).
Cursos de qualificação de panificação e confeitaria do Senai. [Mais informações aqui](#).
Bases de confeitaria e panificação da Univali. [Saiba mais aqui](#).

 **Alimentos
e Bebidas**
RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA
DEZEMBRO | 2018



Coordenador: Fábio Burigo Zanuzzi
Gestor do Projeto: Leandro Silveira Kalbusch
Analista de informação: Mariana S. C. Cabral
Supervisor de Conteúdo: Alan David Claumann
e Aloísio Vicente Salomon
SEBRAE Santa Catarina
Endereço: SC 401, KM 01, Lote 02
Parque Tecnológico Alfa - João Paulo
CEP: 88030000 - Florianópolis - SC
Telefone: 48 3221 0800

Dúvidas ou sugestões sobre o conteúdo do relatório envie um e-mail para:
atendimento.sis@sc.sebrae.com.br

Faça também suas contribuições para o SEBRAE-SC enviando um e-mail para:
falecom.sis@sc.sebrae.com.br

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610). Fotos: Banco de imagens.