

e-book

Começando pequeno: como montar uma mini padaria



Sumário

1. Apresentação de negócio	03
2. Quem veio primeiro: o pão ou a padaria?	05
3. Mercado da panificação	06
4. Mini padarias	05
5. Quais as vantagens de abrir uma mini padaria	07
6. Tendências de mercado	10
7. Ingredientes para uma receita de sucesso e mão na massa	19
8. Receita pronta? Então vamos vender	22
9. Referência	23



1. Apresentação de negócio

**Tamanho não é documento,
é sonho quentinho realizado.**

Questionar conceitos e tradições e procurar entender novas exigências dos clientes são fatores que surgiram após a pandemia e estimularam um olhar inovador. As mini padarias surgiram como nova tendência que representa excelentes oportunidades de empreender com baixo investimento inicial.

O Sebrae preparou esse e-book recheado de deliciosas informações para quem deseja saber mais sobre a tendência das mini padarias.

Vamos conhecer um pouquinho da história das padarias, do pão, saber como está o mercado da panificação; conhecer novas tendências e outras informações inspiradoras que você precisa saber antes de abrir uma linda e rentável mini padaria.



2. Quem veio primeiro: o pão ou a padaria?

Na região entre o norte da África e o oeste da Ásia, pesquisadores encontraram os vestígios mais antigos de fabricação de pão, datando de aproximadamente 14 mil anos atrás. Já as padarias surgiram no início do império romano (27 a.C a 476 d.C).

Os pães eram produzidos nas próprias casas dos padeiros, que usavam moinhos para moer os grãos e depois saíam nas ruas para vender a produção. O aumento da demanda de entregas de pães em casa cresceu rapidamente, e os padeiros perceberam a necessidade de ter um estabelecimento em que a população pudesse ir comprar seus produtos.

No Brasil, os primeiros pães foram trazidos junto com os portugueses na colonização (1530 a 1822) e as primeiras padarias surgiram nos estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais. Mas foi no início do Século XX, a partir do surgimento de novas receitas, que a produção e o comércio de pães começaram a se espalhar para outras regiões do Brasil.

O Século XXI abriu possibilidades e novos formatos para o mercado do pão. A comodidade de encontrar pães

a qualquer hora foi resultado da industrialização e do avanço da tecnologia.

Com o surgimento de novas tendências, as padarias artesanais e pães de fermentação natural voltaram com força total e passaram a ser uma experiência gastronômica.

3. Mercado da panificação

Segundo o Sindipan-MT, 76% dos brasileiros comem o tradicional pãozinho no café da manhã. De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), são mais de 70 mil padarias espalhadas pelo Brasil. Em 2021, o mercado de panificação e confeitaria faturou R\$ 105,85 bilhões no país, um crescimento de 15,3% em relação a 2020, segundo o presidente da Associação, Paulo Menegueli.

Cerca de 2,5 milhões de trabalhadores fazem parte do setor de panificação, sendo 920 mil com empregos diretos e 1,6 milhão de profissionais indiretos, segundo dados de 2020. Estima-se que 41 milhões de brasileiros entrem em padarias todos os dias para comprar pão.

4. Mini padarias

São inúmeros os relatos de quem teve que enfrentar os desafios da pandemia para se manter no mercado ou de quem aproveitou a oportunidade para ganhar dinheiro.

Pessoas com desejo de empreender buscaram alternativas e ideias para iniciarem um negócio próprio e abriram pequenas padarias ou mini padarias. Independente da nomenclatura, o fato é que esses pequenos negócios ajudaram muita gente a sair do sufoco e impulsionaram bastante a economia no segmento.

O mais legal é poder buscar histórias e verificar na prática que abrir uma mini padaria pode ser um grande negócio.

5. Quais as vantagens em abrir uma mini padaria?

Embora o perfil de um empreendedor possa ir do mais conservador ao mais ousado, uma grande parte está à procura de um investimento seguro, com baixo investimento, que garanta um bom retorno e uma gestão descomplicada. Para quem está à procura de um formato de negócio que não envolva muitos riscos e nem exija a

reinvenção da roda, as minis padarias se encaixam perfeitamente.

Existem muitas vantagens em abrir uma mini padaria. Por ser pequena, é mais fácil de administrar. Mesmo assim, é preciso elaborar um bom plano de negócios. Para quem quer começar, não tem muito para investir, quer aproveitar algum espaço na sua casa ou no bairro, essa é uma excelente oportunidade de negócio com potencial de crescimento.

Siga esse chek list:



Baixo investimento inicial

A elaboração de um plano de negócios é fundamental. O baixo investimento está relacionado às definições do plano. Por ser uma mini padaria, o espaço pode ser pequeno e os equipamentos podem ser domésticos, consequentemente o investimento inicial fica baixo.



Começar em casa ou no bairro

Casa própria, alugada ou um pequeno espaço no bair-

ro, não importa! Uma mini padaria permite a escolha de poucos produtos e uma decoração mais simples, desde que se tenha bem definido seu público e o que vai ofertar. Não esqueça que as exigências legais precisam ser atendidas.



Escolher seu público-alvo

Muitas pessoas estão em busca de novas tendências e existem muitas nas quais você pode atuar. Escolher bem a tendência que vai seguir permite que direcione o produto ao público-alvo específico. Isso vai ajudar muito na hora da divulgação.



Escolher a melhor tendência

Existem muitas tendências que sustentam com sucesso uma mini padaria. A padaria artesanal é um belo exemplo. Mas o mais importante é escolher de acordo com seu plano de negócios, suas possibilidades de investimento, localização e principalmente sua capacitação na elaboração do tipo de produto que vai oferecer.



Poucos colaboradores

A demanda é menor em uma mini padaria, por esse motivo, é tranquilo trabalhar com poucos funcionários. Importante que sejam capacitados ou que você oportunize a capacitação.

6. Tendências de mercado

Uma tendência de mercado é a indicação de um caminho a seguir, uma pista do comportamento dos consumidores que dados de pesquisas estão apontando. Uma tendência pode ser fruto de um modismo ou pode virar uma megatendência.

“As megatendências são grandes mudanças sociais, econômicas, políticas e tecnológicas que se formam lentamente e, uma vez estabelecidas, nos influenciam por algum tempo – de sete a dez anos, ou mais”. Kotler (2000)

As minis padarias surgiram de uma mudança no mercado econômico. A partir de uma necessidade de se reinventar, se tornaram parte de uma megatendência que possibilita seguir vários modelos de atuação no mercado da panificação. Vamos conhecer alguns desses modelos?



Mini padaria artesanal

Um dos grandes fatores de agregação de valor para quem inicia uma mini padaria é a modalidade artesanal. O produto artesanal se diferencia do industrial em diversos fatores, principalmente na qualidade e saudabilidade. Ofertar produtos artesanais segue uma megatendência mundial: a sustentabilidade.

#Dica: Investir em capacitação técnica.

Mini padaria saudável

O pão artesanal feito com fermentação natural é outra megatendência. Leva mais do que o dobro do tempo para ficar pronto, mas os benefícios são diferenciais importantes para agregar valor saudável à marca, como sabor; índice glicêmico menor; digestão facilitada até para as pessoas que têm sensibilidade ao glúten; maior tempo de armazenagem devido ao ácido acético; aumento do teor de bactérias benéficas ao intestino; melhores nutrientes por causa da complexidade de sua composição.

#Dica: Entender a importância da fermentação natural na vida saudável.





Mini padaria orgânica

Padarias que utilizam insumos inteiramente livres de agrotóxicos em todos os níveis da cadeia, desde o pasto que alimenta a vaca e produz o leite que será usado no queijo, até o sal colocado na massa do pão. É uma tendência bem conceitual e ideológica. A oportunidade é a megatendência sustentável e consumidor consciente.

#Dica: Participar de grupos locais de consumidores e fornecedores orgânicos.

Mini padaria gourmet

Se resume em comodidade, qualidade e praticidade em um ambiente bem decorado e agradável. Pode oferecer desde um café da manhã estilo colonial para toda a família em uma manhã de domingo até um delicioso almoço de negócios durante a semana.

Por ser mini, o cardápio não precisa ser muito variado, mas investir em atendimento personalizado e ingredientes de origem segura são detalhes que devem ser observados para encantar o cliente.

#Dica: Investir em cursos gastronômicos saudáveis.





Mini padaria Confeitaria ou Boutique

Produtos personalizados de alta qualidade cujo atendimento está voltado ao público elitizado e trabalhar com produtos de fabricação própria e itens importados, como queijos e vinhos. A decoração do espaço e apresentação do produto é muito importante para esse modelo.

#Dica: Investir no visual (infra e produto) e fornecedores conhecidos.

Mini padaria express

A infraestrutura é bem compacta e a essência é o rápido atendimento. Com produtos pré-prontos e logística eficiente, é possível vender pães, doces e frios frescos a qualquer hora.

Muito importante analisar a localização e o público-alvo.

#Dica: Organizar a logística da produção e atendimento.





Mini padaria para pets

Esse tipo inovador de estabelecimento é uma nova tendência no mercado pet e conquistou muitos clientes nos últimos anos. A ideia é proporcionar um ambiente de livre acesso para pessoas e seus bichos, onde ambos podem se alimentar com produtos completamente seguros e saborosos.

Entre os exemplos de alimentos, podemos citar: pães, pipoca, gelatina, café, sorvetes e, até mesmo, cervejas que podem ser consumidas pelos pets sem o menor problema.

#Dica: Espaço adequado para receber os pets.

Mini padaria com forno vitrine

Já ouviu falar em “produção na frente da loja”? Mais uma tendência inovadora para sua mini padaria. Esse conceito atende às características de uma mini padaria. Caso a cozinha seja pequena para a produção, que tal essa estratégia de venda para atrair mais clientes?

Não se trata apenas de exposição dos produtos, mas sim do “assamento” no espaço de atendimento. Direto do forno para as mãos dos clientes.

#Dica: Fazer levantamento do equipamento de acordo com sua necessidade.



7. Ingredientes para uma receita de sucesso e mão na massa!!

Além das vantagens e tendências, existem os fatores que devem ser considerados na hora de abrir um negócio. Com a mini padaria não é diferente. Separamos quais pontos devem ser analisados juntos com o plano de negócios:

Legalização da empresa

Uma mini padaria precisa atender exigências legais para funcionar com segurança. As exigências básicas são: CNPJ; alvará da vigilância sanitária; alvará do corpo de bombeiros; alvará da prefeitura municipal. Importante buscar informações pois cada município tem legislação própria.

Estrutura e layout

O nome mini padaria já revela que o espaço é compacto. Esse tópico está completamente relacionado à tendência escolhida.

O espaço de exposição e atendimento deve ter uma boa infraestrutura (paredes, forro, iluminação e ventilação).

Importante disponibilizar um banheiro separado do utilizado pelas pessoas que moram na casa. No caso de espaço comercial, deverá ter banheiro. O espaço reservado para a produção e preparo dos alimentos deve seguir as regras básicas da vigilância sanitária.

O layout deve preservar o fluxo da área de produção para a área de exposição e atendimento.

Decoração

Além de estar de acordo com a tendência escolhida, é necessário fazer um planejamento financeiro. Como a proposta é um baixo investimento inicial, é importante buscar inspiração (imagens na internet) e usar a criatividade para poder atingir um bom resultado.

Cores, adesivos, mobiliário, iluminação, utensílios e paisagismo são fatores que fazem muita diferença na composição.

Uma decoração simples, por exemplo, pode ter uma parede lousa, algumas plantas e cores claras. Se a intenção for o aconchego, a iluminação, revestimentos e a exposição dos produtos em utensílios bonitos ajudam na sensação.



Equipamentos

Os equipamentos básicos para mini padarias são refrigeradores, balança, máquina de fatiar frios, batedeira, mix, fritadeiras etc. Balcões devem ser compactos e os expositores, pequenos.

Pensando no sucesso e crescimento, é importante fazer um planejamento financeiro para adquirir outros equipamentos que podem aumentar as vendas e promover a praticidade, como fornos, amassadeiras, divisora de massas, modeladora, resfriador de água, câmara de fermentação e batedeira profissional.

8. Receita pronta? Então vamos vender!

Muito bem! Agora é com você! A mini padaria já está pronta para começar. A localização definida, a tendência escolhida e, o mais importante, a definição do seu público-alvo. É pensando nele que você vai fazer a divulgação dos seus produtos e da sua forma de atendimento.

Não esqueça, os clientes gostam de novidades e de produtos de qualidade, mas eles precisam saber dessa informação.



9. Referências

<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-padaria,c3287a51b9105410VgnVCM-1000003b74010aRCRD#apresentacao-de-negocio>

<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/como-comecar-uma-padaria,176eba7a59810810VgnVCM100000d701210aRCRD>

<https://nodusbrasil.com.br/6-dicas-para-abrir-uma-padaria-2/>

<https://rocacontabil.com.br/como-montar-uma-mini-padaria-de-bairro/>

<https://casaconstrucao.org/comercio/mini-padaria/>

<https://www.montarumnegocio.com/mini-padaria/>

<https://massamadreblog.com.br/know-how/curiosidades/tendencias-para-padarias-conheca-as-mais-importantes-parte-2/>

[https://mindminers.com/blog/o-que-e-tendencia-de-mercado/#:~:text=Segundo%20Kotler%20\(2000\)%2C%20uma,culturais%2C%20econ%C3%B4micos%20e%20muitos%20outros](https://mindminers.com/blog/o-que-e-tendencia-de-mercado/#:~:text=Segundo%20Kotler%20(2000)%2C%20uma,culturais%2C%20econ%C3%B4micos%20e%20muitos%20outros)

<https://blog.dupan.com.br/curiosidades/a-viagem-no-tempo-conheca-a-historia-da-padaria/#:~:text=As%20padarias%20ou%20panificadoras%20surgiram,tornou%20uma%20profiss%C3%A3o%20extremamente%20respeitada>

<https://www.abip.org.br/site/qual-a-origem-das-padarias/>

