



Rua João Della Manna, nº 670, cj 31,
Jdm Rolinópolis, SP

Tels.: 11 3725.6126 / 11

3722.4705 / 11 9. 9605.2512

E-mail –

doroteia@fragatacomunicacao.com.br

www.fragatacomunicacao.com.br

**COM ENFOQUE NA PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E PIZZARIA, A FIPAN 2016 TRAZ
NOVIDADES PARA VÁRIOS SEGMENTOS QUE DEVEM AQUECER ECONOMIA NACIONAL**

Com negócios iniciados na casa de R\$ 1 bilhão na última edição, a FIPAN 2016 – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos –, que acontecerá entre os dias 26 a 29 de julho no Expo Center Norte, em São Paulo, movimentará o mercado de panificação, que representa 2% do PIB nacional e o do food service brasileiro que representa 10,8% do PIB.

Mercados que resistem à crise econômica serão o principal foco dos lançamentos dos expositores da FIPAN 2016 – Feira Internacional da Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos – que, nesse ano, deve receber mais de 60 mil visitantes.

“A panificação está sofrendo com a alta do custo da energia elétrica e da água e, como em quase todos os setores, com a crise que se abateu sobre o Brasil, teve crescimento negativo no ano passado. Em São Paulo, várias panificadoras fecharam e outras passaram por reformas, oferecendo mais produtos e serviços prestados a seus clientes, passando a servir refeições no horário do almoço, rodízio de sopas e pizzas no jantar, além de um café da manhã com várias opções, principalmente nos finais de semana. E toda essa mudança de serviços se reflete nos produtos que as indústrias trarão para a **FIPAN 2016**, incluindo um espaço especial para pizza”, diz Antero José Pereira, presidente do SAMPAPÃO – sigla que congrega os Sindicato e Associação dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo e o Instituto do Desenvolvimento da Panificação e da Confeitaria de São Paulo, escola técnica que já formou mais de oito mil profissionais no setor –, a entidade promotora do evento.

Estagnada desde o ano passado, devido a crise econômica brasileira, a panificação é responsável por 2% do PIB Nacional e, atualmente, os empresários do setor acompanham as tendências do mercado e planejam para os próximos anos, algumas mudanças nas panificadoras. “Já fazemos parte do mercado de food service há anos e queremos incrementar esse serviço nas panificadoras, assim como aumentarmos o serviço de pizza em fatias. Para isso, preparamos espaços especiais tanto o Espaço Pizza Roldão, com palestras e performances, como cursos rápidos, para capacitação profissional, além de doces criativos e pães com alternativas para quem não pode se alimentar com glúten ou pães rústicos de qualidade com fermentação longa, de massa madre”, continua o presidente.

Segundo ele, na próxima década, o mercado de panificação deve ter quatro tipos de panificadoras. O primeiro deles é a *Padaria Gourmet*, caracterizadas por mais de 300 m² de loja com amplos serviços e produtos, servindo comida a quilo, oferecendo carta de vinhos aos clientes, cafeteria e lanchonete. O segundo, as panificadoras com espaço entre 100 m² e 300 m² que forneça pães provenientes de uma central de congelamento, com poucos



Rua João Della Manna, nº 670, cj 31,
Jdm Rolinópolis, SP
Tels.: 11 3725.6126 / 11
3722.4705 / 11 9. 9605.2512

E-mail –

doroteia@fragatacomunicacao.com.br

www.fragatacomunicacao.com.br

funcionários na produção, responsáveis também pelo preparo de sanduíches, lanches e alguma variedade de pratos servidos a qualquer momento do dia.

A terceira tendência será a de padarias menores que 100 m² -- entre 50 e 60 m² -- que comercializarão um número grande de pães, todos congelados e pré-assados e finalizados nas padarias. Essas também servirão lanches e cafés. E o quarto tipo será a *boulangerie (ou butique de pão)*, que terá espaço reduzido com vendas de pães especiais com fermentação natural voltada a um público diferenciado.

Custo de matéria prima

Com todas essas tendências, a panificação não se dividirá. “O cliente pede mudanças e temos que encará-las com todas as dificuldades que a situação econômica atual nos impõe. O custo do pão francês, presente na maioria das mesas dos brasileiros, sofre ajustes mínimos, ainda que nos deparemos com um custo absurdo das contas de energia elétrica, de água e do aumento do dólar. Então, para viabilizar as vendas e crescer, o mercado procura saídas para melhorar o atendimento e nem o cliente nem o empresário sofram tanto”, diz o presidente.

Com 63.200 mil padarias em todo o Brasil, é o estado de São Paulo detém o maior número de panificadoras entre os estados brasileiros. São 12.700 com faturamento de 24 bilhões de reais. “O faturamento nacional chega a R\$ 84,7 bilhões segundo a ABIP, mas a rede de food service, que também é bem atendida na nossa feira, possui um faturamento bem maior – no mundo, chega a US\$ 443 bilhões. E é um mercado que não para de crescer composto por bares, restaurantes, pizzarias, lanchonetes, cafeterias e sorveterias”, comenta o presidente.

As padarias são formadas por micro e pequenas empresas, na sua maioria e, segundo a ABIP tem o faturamento dividido da seguinte maneira: R\$ 6,1 bilhões para os produtos de mercearia; R\$ 8 bilhões em bebidas; frios, R\$ 4,8 bilhões; laticínios, R\$ 5,4 bilhões; cigarros e diversos, R\$ 7,5 bilhões; produtos de fabricação própria, R\$ 49,5 bilhões e leite, R\$ 3,4 bilhões.

As compras do setor acumulam negócios de R\$ 40,43 bilhões.

Atualmente, as padarias têm o seguinte quadro de funcionários: 9,9% das panificadoras possuem até sete funcionários. 20,7% de 8 a 12; 32,4% de 13 a 16; 24,3% de 17 a 23; 9% de 24 a 34 e somente 3% possuem mais que 34 empregados. “A mão de obra qualificada continua a ser um dos problemas enfrentados pelos panificadores e os salários, para quem possui curso técnico chega a R\$ 1.200 para padeiro e R\$ 2.800,00, para confeitoiro que possua cursos de especialização de boas escolas de panificação”, diz o presidente.

Porém, apesar dos impressionantes números, a crise nacional atingiu, de fato, o setor da panificação. Mesmo com o crescimento nominal de 2,7%, não houve ganho real, além da perda em valores reais no faturamento ter atingido 7,9%. Muito disso também se deve ao alto custo de manutenção dos estabelecimentos, principalmente a energia elétrica e seu aumento acima da inflação na cobrança do serviço. A pesquisa também aponta outros



Rua João Della Manna, nº 670, cj 31,
Jdm Rolinópolis, SP
Tels.: 11 3725.6126 / 11
3722.4705 / 11 9. 9605.2512

E-mail –

doroteia@fragatacomunicacao.com.br

www.fragatacomunicacao.com.br

números intrigantes. Um dos principais motivos para a queda do consumo é a perda do poder aquisitivo do cliente (78,7% dos entrevistados indicaram esse motivo), além da alta no preço dos produtos (41%).

Consumo em todo o país

O consumo per capita difere no Brasil todo e a região sul e sudeste do país é a responsável pela compra maior de pães. “No estado de São Paulo e na capital do estado, chega a 45 kg/ano e, nos outros estados do Sul, 42 kg. Já no resto do Brasil, essa média gira em torno de 33,5 kg/ano. E, no inverno, as panificadoras paulistanas veem o número de clientes aumentarem. As refeições da noite ganham o pão como acompanhamento”, diz ele.

Além disso, segundo a pesquisa levantada pelo Dataconsumer, indica que o cliente brasileiro (52%) exige um grau elevado de qualidade tanto no estabelecimento como nos produtos oferecidos.

Hoje o setor apresenta 818 mil empregos diretos e 1,8 milhão de indiretos. Em comparação com 2015, houve perda de 32 mil postos de trabalho. A sempre crescente curva da inflação, além da alta dos impostos diretos contribuíram para estrangular o setor. Também em 2015 foram fechados 95,4 mil estabelecimentos dos quais muitas padarias faziam parte – outro motivo para a retração da panificação. Para 2016 também não há quadro de mudanças positivas.

Serviço:

A FIPAN 2016 – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos – é a maior feira setorial da América Latina e a quinta do mundo e traz as novidades que alimentarão o setor de panificadoras e varejo independente de alimentos (o food service é o setor alimentício que mais cresce no mundo todo) para o segundo trimestre. Acontecerá entre os dias 26 e 29 de julho, no Expo Center Norte – Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo – das 13 às 21 horas (no último dia, se encerrará às 19). Tem como patrocinador a Souza Cruz e como apoiadores Sindustrigo, AIPESP, ABIP, FIESP, Confederação Interamericana da Indústria do Pão (CIPAN). É promovida pelo SampaPão e organizada pela Seven. É expressamente proibida a entrada de menores de 16 anos, mesmo acompanhado pelos responsáveis. Maiores informações no site www.fipan.com.br.

Junho, 21

Dorotéia Fragata – MTb 12.900

Fragata Comunicação

Texto: Matheus Fragata

Informações – Matheus Fragata / Bruna Matos / Larissa Kato / Letícia Liñeira

Telefones – 3926-7554 / 3725-6126 / 3722-4705 / 9.9605-2512

doroteia@fragatacomunicacao.com.br