



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.fragatacomunica.com.br

COM ENFOQUE NA PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E PIZZARIA, A FIPAN 2017 TRAZ NOVIDADES PARA VÁRIOS SEGMENTOS QUE DEVEM AQUECER A ECONOMIA NACIONAL

Com negócios iniciados na casa de R\$ 1 bilhão na última edição, a FIPAN 2017 – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos –, que acontecerá entre os dias 25 a 28 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 2017 – Feira Internacional da Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos** – que, nesse ano, deve bater recorde de público e 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 e, 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 2017**, incluindo o Espaço Fipan Pizza Roldão e Arena do Confeiteiro”, 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 por três anos, devido à 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 FIPAN Pizza Roldão, com palestras e performances de grandes chefs pizzaiolos, como cursos rápidos, para capacitação profissional e a Arena do Confeiteiro, que receberá chefs confeiteiros de todo o Brasil e terá cursos e participações do público em aulas com desafio aos presentes”, 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 funcionários na produção, responsáveis também pelo preparo de sanduíches, lanches e alguma variedade de pratos servidos a qualquer momento do dia.



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.fragatacomunica.com.br

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. “Esses tipos de pães já estão sendo vendidos na maioria das panificadoras paulistanas principalmente pela exigência do consumidor. E, com isso, todas elas aumentaram o número de produtos e atende melhor seus clientes”, diz ele.

Custo de matéria-prima

Com todas essas tendências, a panificação não se dividirá. “O cliente pede mudanças e temos que encarar-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, de impostos e do aumento do dólar. Então, para viabilizar as vendas e crescer, o mercado procura saídas para melhorar o atendimento sem que 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 que 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, têm 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 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 números intrigantes. Um dos principais motivos para a queda do



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.fragatacomunica.com.br

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 as regiões sul e sudeste do país são responsáveis 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 paulistas veem o número de clientes aumentarem. As refeições da noite, como o buffet de sopas, por exemplo, ganham o pão como acompanhamento”, diz ele.

Além disso, 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 2016, houve perda de cerca de 30 mil postos de trabalho. A sempre crescente curva da inflação, além da alta dos impostos diretos contribuíram para estrangular o setor. Também em 2016 foram fechados 95,4 mil estabelecimentos dos quais muitas padarias faziam parte – outro motivo para a retração da panificação. Para 2016 também não houve quadro de mudanças positivas.

Serviço:

A FIPAN 2017 – 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 25 e 28 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), International Union of Bakers and Confectioners (UIBC) e a São Paulo Convention & Visitors Bureau. É promovida pelo Sempapão e organizada pela Seven. Quanto aos eventos paralelos, a FIPAN Pizza Roldão é patrocinada pela Rosa Branca Food Service (Correcta), Nita Alimentos (Moinho Paulista), Anaconda Farinha de Trigo, Aurora e Nestlé, e a Arena do Confeiteiro pela Rich's – Nita Alimentos (Moinho Paulista), Fleischmann (AB Brasil), Golden Dipt (Kerry), Gradina (Bunge) e Selecta (Duas Rodas). 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

Informações – Matheus Fragata / Larissa Kato / Ligia Moricz

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

doroteia@fragatacomunicacao.com.br