



Rua Iacurana, 47 – Vila Gomes
Tels.: (11) 3725.6126 / (11) 3722.3561 / (11)
9.9605.2512
E-mail – doroteia@fragatacomunicacao.com.br

Setores que se reinventaram durante os quase dois anos de pandemia do Covid 19 mostram a sua força - e o número de empregos que geram - na FIPAN 2022

Panificadoras, confeitarias, cafeterias, casas de bolo, sorveterias e food service em geral fazem o impossível para manter o crescimento do ramo alimentício no Brasil, procurando qualificar mão de obra

Foram dois anos se reinventando para que empregos não acabassem, os negócios não fechassem e novos setores ganhassem força, ainda que em pandemia e recessão econômica mundial. “O volume de vendas do setor da panificação depende da renda das famílias. Se, de um lado, muitos viram os empregos, no geral, diminuírem, a grande maioria das famílias passaram a estar em casa durante o dia todo e o lanche da tarde, esquecido pela correria do dia a dia, voltou a ser uma das refeições do final do dia. As panificadoras foram um dos poucos comércios que se mantiveram abertos em todos os meses de pandemia e sobreviveram por esse motivo”, diz Rui Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO, sigla que congrega os Sindicato e Associação do Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo e a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, que promove a **FIPAN 2022**.

Para se manterem abertas, as panificadoras de São Paulo - e do Brasil todo - precisaram se reinventar. Elas que já faziam entregas nos finais de semana, adaptaram-se rapidamente ao delivery como forma diária de atendimento de seus clientes e, além de sites com todos os produtos das padarias, fizeram uso do WhatsApp e Instagram para divulgarem seu cardápio, fazerem promoções por diversos meios eletrônicos, inclusive com o uso de QRCode. Toda essa adaptação ao novo poder ser vista na FIPAN 2022.

“Estimamos em 1 bilhão de reais em negócios que serão iniciados na nossa feira deste ano. Mas já vimos o crescimento dela e o interesse dos fabricantes de produtos ligados à panificação, confeitaria e food service em participar. Teremos 350 expositores com mais de 400 marcas e muitos produtos que surgiram de negócios de família, além de lançamentos de grandes empresas voltadas ao consumidor, com maior higiene e segurança no consumo”, comenta o presidente.

Números da panificação

A rentabilidade do setor caiu bastante, porém o consumo de pães franceses em São Paulo aumentou bem. “São cerca de 25 milhões de pãezinhos diariamente em toda a capital e Grande São Paulo, vendidos em aproximadamente 6.200 panificadoras. As padarias, vale lembrar, passaram e continuam passando por mudanças exigidas pelos clientes com todas as dificuldades que a situação econômica atual nos impõe. Todas incrementam o cardápio com novos produtos e promovem pães de fermentação natural, pizzas em fatias, sopas e cremes, produtos da época, entre outros para auxiliar o cliente no momento da compra, com excelente qualidade e maior número de opções”, diz ele.

Apesar do aumento de custo dos insumos, principalmente da farinha de trigo e da energia, as padarias têm desenvolvido um grande esforço para não repassar esses aumentos no preço pãezinho para que este produto não falte à mesa dos paulistanos. “Nos deparamos com um custo absurdo das contas de energia elétrica, água, impostos, aluguéis e do dólar, que dispara semanalmente, no Brasil.

Para viabilizar as vendas e crescer, a indústria da panificação procura se inovar para que ela própria não sofra tanto”, afirma Rui.

Padarias no Brasil todo

Com mais de 70 mil padarias em todo o Brasil, o estado de São Paulo é o que detém o maior número de panificadoras entre os estados brasileiros. Atualmente, são 14.040 no estado todo com faturamento de 30 bilhões de reais - o faturamento nacional chega a R\$ 105,85 bilhões, segundo a ABIP. Na sua maioria, são formadas por micro e pequenas empresas que têm o faturamento dividido da seguinte maneira: R\$ 61,65 bilhões de produtos de fabricação própria e R\$ 38,35 bilhões de produtos de revenda.

O consumo per capita difere no Brasil todo e as Regiões Sul e Sudeste encabeçam essa lista. “No estado de São Paulo e na capital, o consumo chega a 45 kg/ano e nos outros estados do Sul, 42 kg. No resto do Brasil, essa média fica em torno de 33,5 kg/ano. No inverno, o consumo de pão nas padarias paulistanas aumenta, assim como o buffet de sopas, que ganham o pão como acompanhamento”, diz o presidente.

A recessão fez com o setor sofresse uma queda de 3,3% em relação a 2018 e, em 2021, o faturamento foi marcado por um crescimento de 15,3% em relação a 2020, segundo a ABIP.

FIPAN 2022

O mercado da panificação, confeitaria e food service tem aquecido com o final da pandemia. E isso pode se ver com a procura de público na quinta maior feira de panificação mundial, a **FIPAN**. “Nossa feira tem se tornado há anos uma feira que inclui conteúdo educacional. Isso porque a mão de obra de todos os setores precisa se fortalecer e renovar sempre. Este ano, teremos a Arena do Pão, com o primeiro campeonato nacional de panificação com provas seguindo regras internacionais - uma, inclusive, de escultura feita com a massa de pão - para selecionarmos o melhor padeiro do Brasil. O vencedor concorre como melhor do mundo em outubro de 2023, na Europa. Além dela, a Arena do Confeiteiro, com mais de 700m², grade de aulas demonstrativas e práticas da confeitaria profissional, a FIPAN Pizza, com campeonato internacional para escolhermos o melhor pizzaiolo do Brasil, que concorrerá na Itália em 2023 e a Estação Café, com baristas ensinando técnicas para melhor utilização do café nas padarias, confeitarias e cafeterias”, continua Rui.

A Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC terá em seu estande minicursos para quem quiser aprender e abrirá inscrições para outros na sede da escola, na Rua Santo Amaro, 313, pós-feira. “A panificação e o país vivem um momento de transformação de comportamentos e o mercado passa por uma recuperação lenta e gradativa e com novos hábitos de consumo. A nossa feira vai fortalecer o conceito de que entregar produtos de qualidade ao consumidor ajudará a recuperar a força de todos os setores ligados à alimentação, seja ele, panificação, confeitaria e food service!”, diz ele.

Congresso FIPAN

O setor de panificação, confeitaria e food-service cresce e se modifica ano a ano de forma tão surpreendente, que, para acompanhar todas as mudanças e se preparar para as que estão se consolidando no horizonte do setor, o SAMPAPÃO promove o **Congresso FIPAN**, com mesa redonda, palestras, talks e cases de sucesso. A panificação internacional estará representada através do talk com representantes do setor da Europa e dos EUA, Mrs. Gunther Koerffer, presidente da UIBC, Robb MacKie, presidente e CEO da American Bakers Association e Daniel Shneider, secretário-geral da Confederação Alemã de Panificação, que apresentarão O Panorama do Setor em seus países. Na abertura do congresso haverá palestra com o Ex-presidente Michel Temer. O **Congresso FIPAN** contará também com a presença do diretor de inovação do i-Foodbrasil, Marcos Gurgel.

“Todas as palestras, talks, mesa redonda e cases de sucesso, foram pensados para o proprietário do varejo de alimentos, com foco na panificação e food service, para auxiliá-lo nesse novo cenário econômico nacional”, finaliza Rui Gonçalves.

Serviço:

FIPAN - Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Food Business

19 a 22 de julho, das 13:00h às 21:00h (no dia 22, o encerramento acontecerá às 19:00h).

Local: Expo Center Norte, São Paulo.

Endereço: Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, Capital.

Não é permitida a entrada de menores de 16 anos.

É necessário credenciamento no site do evento: www.fipan.com.br

Valor da credencial válida para todos os dias de visitaç o   de R\$70,00.

Evento promovido pela Associa o e Sindicato dos Industriais de Panifica o e Confeitaria de S o Paulo.

Organiza o e comercializa o: Seven

Julho, 5

Dorot ia Fragata – MTb 12.900

doroteia@fragatacomunicacao.com.br

Fragata Comunica o

Informa oes – Vanessa Stecchini / Nice F elix

Telefones – 3722-3561 / 9.9605-2512