

Brasil é o país com mais padarias do mundo, revela estudo; setor que movimenta R\$ 178 bilhões se encontra na FIPAN 2026

Levantamento da Euromonitor International encomendado pela FIPAN mostra que o Brasil supera Estados Unidos e Reino Unido em número de padarias e dimensiona a força de um mercado que equivale a 1,5% do PIB; maior feira de panificação, confeitaria e food service da América Latina acontece de 21 a 24 de julho no Expo Center Norte, com 6º Congresso FIPAN debatendo o novo consumo com o CEO do iFood e o ex-presidente do McDonald's Brasil

SÃO PAULO, julho de 2026 — Nenhum país do mundo tem mais padarias que o Brasil. **Com 70.235 estabelecimentos**, o país lidera o ranking global de padarias independentes, à frente de Estados Unidos (30.379) e Reino Unido (13.745), segundo estudo da Euromonitor International encomendado pela FIPAN, a maior feira de panificação, confeitaria e food service da América Latina, realizada pelo Sampa.

O levantamento dimensiona um hábito que nenhum outro povo cultiva na mesma escala: são 2,4 bilhões de compras em padarias por ano, o equivalente a **10% de todas as transações do food service nacional**, com cada brasileiro adulto passando pela padoca, em média, 14 vezes ao ano. O **mercado total** de produtos de panificação movimenta R\$ 178,1 bilhões, o equivalente a **1,5% do PIB**, e a projeção do estudo é de crescimento contínuo: R\$ 210,8 bilhões até 2027, com o número de padarias chegando a 72,2 mil.

O momento é de expansão em toda a cadeia que se encontra na FIPAN. A confeitaria, por sua vez, é um mercado de cerca de US\$ 11,9 bilhões no país, o Brasil responde por mais de 60% do consumo de confeitaria da América do Sul, com o brasileiro consumindo em média 9,7 quilos de doces por ano. E o food service como um todo emprega 5,6 milhões de pessoas no país, com 1,3 milhão de admissões só em 2024.

A padaria brasileira em transformação: experiência, doce e conveniência

O estudo da Euromonitor, conduzido com base de dados global e entrevistas com padarias em 11 cidades das cinco regiões do país, traça um retrato inédito de um setor em plena reinvenção. A padaria brasileira de 2026 é muito mais do que o pão: salgados como pão de queijo, coxinha e croissant já superaram o pão francês como produto mais procurado, seguidos pelo café, refletindo a busca do consumidor por lanches rápidos e prontos. Buffets, sanduíches e pratos feitos aparecem em um terço dos estabelecimentos pesquisados, confirmando a padaria como destino de refeições completas.

O



retrato regional mostra a diversidade do modelo brasileiro: o Sudeste concentra 46% das padarias e tem o maior ticket médio do país (R\$ 56,35 por visita), com destaque para experiências premium como o brunch; no Sul, o happy hour na padaria desponta como nova ocasião de consumo; no Norte e no Nordeste, as padarias funcionam como verdadeiros minimercados de vizinhança, e a relação de habitantes por padaria acima da média nacional revela amplo espaço para expansão; e no Centro-Oeste, a conveniência dita o ritmo, única região onde o sanduíche entra no top 3 de produtos mais vendidos.

O estudo aponta ainda as tendências que devem moldar os próximos anos, e que estarão em debate na FIPAN: o "eatertainment", que une gastronomia e entretenimento em ambientes pensados pra experiência; a sustentabilidade, pela qual 13,5% dos consumidores brasileiros já se dizem dispostos a pagar mais, somados a 17,9% que pagariam mais por produtos de origem sustentável; e a aproximação com o universo das cafeterias, segmento que cresce 9% ao ano no Brasil e aponta o caminho para conquistar a Geração Z com a dupla pão e café.

"O estudo confirma com dados o que o setor sempre soube: a padaria é uma instituição brasileira. Somos o país com mais padarias do mundo, presentes na vida de cada família, da primeira fornada da madrugada ao lanche do fim de tarde. E o levantamento mostra um enorme espaço para crescer em valor, com experiência, inovação, confeitaria e novas ocasiões de consumo. É exatamente para isso que existe a FIPAN: reunir em um só lugar a tecnologia, o conhecimento e as tendências que vão levar o empresário da panificação, da confeitaria e do food service ao próximo patamar. Quem quer entender o futuro da alimentação no Brasil precisa estar no Expo Center Norte em julho", afirma Rui Gonçalves, presidente do Sompapão e da FIPAN.

FIPAN 2026: 59 mil profissionais e 1.500 marcas no coração do food service

De 21 a 24 de julho, no Expo Center Norte, a FIPAN 2026 espera cerca de 59 mil profissionais, 450 expositores e 1.500 marcas de toda a cadeia da panificação, confeitaria e food service, de padarias e confeitarias a pizzarias, cafeterias, restaurantes e indústria fornecedora, com presença de expositores e delegações internacionais.

A



programação inclui campeonatos nacionais e internacionais de panificação e confeitaria, que revelam os melhores talentos do país, além de experiências setorizadas com aulas técnicas ao vivo em espaços dedicados à confeitaria, à pizza e ao café, com foco no "faça e venda", conteúdo prático que o profissional aplica no negócio no dia seguinte.

6º Congresso FIPAN: entender pessoas é o futuro dos negócios

Realizado nos dias 21, 22 e 23 de julho, das 10h às 13h, no Centro de Convenções do Expo Center Norte, o 6º Congresso FIPAN reúne cerca de 1.500 congressistas sob o tema "O Novo Consumo — Entender pessoas é o futuro dos negócios", em sintonia direta com os achados do estudo: se o caminho do setor é agregar valor, entender o novo consumidor é o ponto de partida.

O line-up reúne nomes raramente vistos no mesmo palco: Diego Barreto, CEO do iFood, maior plataforma de delivery da América Latina; Paulo Camargo, ex-presidente do McDonald's Brasil; Eurico Santi, coautor da Reforma Tributária, tema que impacta diretamente a precificação de todo o food service; e palestrantes internacionais da França e da Bélgica, referências mundiais em panificação e confeitaria.

Serviço

FIPAN 2026



21 a 24 de julho de 2026



13h às 21h (dia 24, até 19h)



Expo Center Norte — Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo



6º Congresso FIPAN: 21 a 23 de julho, 10h às 13h, Centro de Convenções



Credenciamento e ingressos: fipan.com.br

Sobre a FIPAN

A FIPAN é a maior feira da América Latina dedicada à cadeia da panificação, confeitaria e food service, realizada pelo Sampapão. Com mais de três décadas de história, reúne cerca de 59 mil profissionais, 450 expositores e 1.700 marcas por edição, consolidando-se como uma das feiras mais relevantes do mundo no segmento e principal plataforma de inovação, capacitação e geração de negócios do setor.

Sobre o Sampapão



Há mais de cem anos, o Sampapão reúne as entidades representativas da panificação e confeitaria de São Paulo, defendendo os interesses dos empresários do setor, promovendo qualificação profissional e valorizando as padarias como patrimônio econômico, social e cultural da cidade.

Contato para imprensa: Matheus Fragata | Fragata Comunicação | (11) 99605-2512 | matheus@fragatacomunicacao.com.br