

PADARIA

FICHA TÉCNICA

Setor da Economia: secundário

Ramo de Atividade: indústria

Tipo de Negócio: padaria

Produtos Ofertados/Produzidos: pães, bolos, doces, tortas, bebidas, etc.

Investimento inicial: 166mil reais

Área: 120m²

APRESENTAÇÃO

No princípio o homem alimentava-se somente da caça, depois buscou outras formas. Por saciar a fome mais rapidamente do que as frutas e raízes, as sementes de trigo e cevada ganharam mais destaque. Milhares de anos A.C. já eram feitas broas de farinhas diversas, assadas sobre pedras quentes. No Egito o pão era tido como alimento básico da população, servindo de oferendas aos deuses e até como forma de pagamento. A utilização de fornos de barro e fermentação da massa foi desenvolvida pelos egípcios que o tornaram panificáveis. Mais de 400 padarias existiam em Roma na época do Império de Júlio César, pois significava poder, quanto mais um imperador realizava a distribuição de pães, maior era sua popularidade. Na idade média foram elaboradas na Europa algumas leis e regulamentos, obedecidos pelos mestres – padeiros, como exemplo, o juramento feito em praça pública de manter a qualidade dos pães. O país que mais contribuiu para a evolução da panificação moderna foi a França, o pão francês é encontrado em todo o mundo, destacando-se pelas características de ter um gosto suave e crocante. As padarias não são mais aquelas, desde o início dos anos 90, elas estão se transformando em lojas que pouco lembram os tempos da caderneta, quando as contas do freguês eram anotadas. Hoje em dia muitas padarias encontram-se num estágio de transição. Procurando adaptar-se à nova situação, elas podem ser confundidas: seria um mini-mercado, uma loja de conveniências, uma delicatessen, uma “boutique” de pães ou tudo isto misturado? Um pouco de cada um, esta é a realidade da “nova padaria”.

MERCADO

Em 2010, o índice de crescimento do setor de panificação brasileiro estimado foi de 13,7%, maior do que já se tinha atingido em 2009 (12,61%). Com isso, o faturamento do setor chegou a, aproximadamente, 56,3 bilhões de reais. O levantamento dos números foi feito pelo Instituto Tecnológico ITPC, em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria – Abip, através de pesquisa em mais de 1.500 empresas de todo o país, abrangendo das pequenas até grandes representantes do setor.

O mercado de panificação está cada vez mais concorrido devido à mudança no perfil do consumidor, ao surgimento de novos empreendimentos na atividade, etc. Com o rápido aumento do número de padarias, era possível ver, às vezes, uma com menos de 50 metros de distância de outra. A maior concorrência, no entanto, vem dos supermercados, principalmente porque os pães são utilizados por esses concorrentes somente para atrair a freguesia e fazem isso com a prática de preços especialmente baixos. O pão é um alimento consumido por toda a população, contudo a localização irá dizer o perfil e características de consumo dos clientes, tais como: os produtos que irão procurar e consumir mais, os horários de maior demanda, entre outras. Este perfil poderá ser feito através de pesquisas ou promoções na qual os clientes informem seus dados pessoais.

LOCALIZAÇÃO

Identificar o lugar certo para instalação de uma padaria requer a análise de alguns pontos importantes: a análise dos imóveis disponíveis no bairro; poder aquisitivo da população local; número de padarias existentes na vizinhança e qualidade dos produtos oferecidos por elas. O ideal é procurar uma área com alta densidade populacional ou grande fluxo de pessoas e carros. Deve dar preferência, a região central da cidade, a locais próximos aos terminais de ônibus, metrô ou táxi, isto porque muitas pessoas, no final do expediente, quando voltam para casa compram o lanche da noite, principalmente nos grandes centros em que não se tem o hábito de jantar. Antes de definir o local o empreendedor deverá procurar a prefeitura, que irá analisar seu PDU (Plano Diretor Urbano) e informar se o local é apropriado para este tipo de empreendimento.

ESTRUTURA

A estrutura básica de uma panificadora exige uma área de 60 a 120m², dimensionada num projeto que alie praticidade, higiene rigorosa, espaço e local agradável para um atendimento diferenciado em relação aos concorrentes. Além disso, é bom lembrar que cuidados com iluminação e ventilação são imprescindíveis, e que a facilidade de acesso às prateleiras de mercadorias e aos frigoríficos são fundamentais.

EQUIPAMENTOS

Os equipamentos básicos são: fornos, amassadeiras, cilindros médio (para sovar a massa), batedeiras, modeladoras, divisoras de massas, utensílios para confeitaria, mini-forno, assadeiras, mini-modeladora, balanças, mesas com cadeiras, balcões, prateleiras, mesas de preparo, além é claro dos móveis, utensílios e equipamentos da administração (computador, fax, etc.).

Para uma produção de até 600 pães por hora sugerimos:

01 Amassadeira rápida 2 velocidades, sendo a ideal a de garfo espiral e capacidade de 25 kg – Que prepara a massa;

01 Mesa de Inox de tamanho médio 1,0 x 1,90m – Onde se coloca e manipula a massa;

01 Balança Digital – Onde se faz a pesagem dos ingredientes;

01 Divisora de Coluna – Que realiza a divisão da massa em pedaços iguais, agilizando e padronizando a produção, sendo que a mais utilizada é a de 30 peças;

01 Modeladora – Onde se enrola a massa, dando formato ao pão;

01 Esteira – Onde se coloca os pães enrolados, utilizada para peças pequenas tipo pão francês de 50g Uma dica são as de aço Inox por terem melhor comparação entre custo e benefício;

Formas – Para os diversos tipos de pães, bolos e outros produtos;

Armários de 20 esteiras – Onde a massa do pão vai crescer e esfriar depois de pronto;

01 Batedeira – Onde são misturados os produtos para a produção de bolos, doces e tortas;

01 Forno – Esse deve ser realizado uma pesquisa no mercado entre os mais diversos tipos – para o processo de assar os pães.

Equipamentos Complementares de Produção : Forno Confeitaria – Onde são assados os outros produtos da padaria, tipo, bolos, tortas, biscoitos; Cilindro – Onde são produzidas os pães especiais; Câmara Crescimento – Que garante o crescimento uniforme e pães de alta qualidade, sem depender das condições do

ambiente; Resfriador de Água – Que garante água gelada para manter a temperatura adequada da massa.

Equipamentos Básicos de uma Loja: balcões refrigerados ou frigoríficos – utilizados para a exposição frontal dos produtos, tipo, bolos, tortas, doces, pastas; balcão expositor; máquina para cortar frios, balança; gôndolas para auto-serviços – utilizados para a exposição de vários produtos, do tipo, enlatados, leite, sucos, açúcar, entre outros; armários de prateleiras; balcões secos – utilizados para a exposição frontal dos produtos, tipo, pães, biscoitos, salgados, entre outros; freezers verticais – utilizados para um auto serviço do cliente, onde são expostos os refrigerantes, sucos, fatiados embalados, congelados, entre outros; Emissor de cupom fiscal.

Automação - Uma empresa informatizada tem grandes chances de sair na frente do concorrente. Além de facilitar os processos, garantem a segurança na tomada de decisões, melhora a produtividade e diminui os gastos. Escolha um projeto abrangente que atenda toda a empresa, desde o gerenciamento de conteúdo para websites, até os controles administrativos (financeiro, estoque, caixa, cadastro de clientes, etc.), passando pela automação inclusive: caixas eletrônicas, impressoras para preenchimento automático de cheques, código de barras nos produtos, etc.

INVESTIMENTOS

O investimento varia muito de acordo com o porte do empreendimento e do quantitativo de que dispõe o investidor. Considerando uma padaria de pequeno porte, voltada para produção em série, montada numa área de 120m², será necessário um investimento de R\$166 mil aproximadamente.

Obs.: os valores apresentados são indicativos e servem de base para o empresário decidir se vale ou não a pena aprofundar a análise de investimento.

PESSOAL

Dois padeiros, um ajudante de padeiro, um confeitoiro, dois atendentes de balcão, um caixa, é a mão-de-obra mínima. Podendo variar de 7 a 12 pessoas. Uma equipe de produção, balconistas e caixa que trabalhem em turnos de sete horas/dia. É bom que os profissionais contratados tenham experiência e cursos na área. Todos os funcionários devem estar uniformizados e identificados através de crachás.

PROCESSOS PRODUTIVOS

Tipos de padarias

Padaria tipo Boutique : localizadas em regiões com alto poder aquisitivo, concentradas em produtos próprios e importados. Sua quantidade não é representativa;

Padaria de Serviço : localizadas em regiões centrais e ruas com grande circulação e concentração de lojas comerciais ou escritórios. Além dos produtos de padaria, confeitaria e rotisseria, oferecem serviços de bar, lanchonete, fast food, etc.

Padaria de Conveniência: localizadas em bairros residenciais. Além dos produtos próprios: padaria, confeitaria, rotisseria e serviços bar, lanchonete, oferecem uma gama de produtos de conveniência, chegando algumas a oferecer cerca de 3.000 itens.

Pontos Quentes : uma tendência europeia onde a padaria abre uma filial, envia alguns tipos de pães já embalados e outros tipos de pães congelados (ou resfriados) para serem assados no ponto quente. Não há necessidade de grandes espaços pois não há setor de produção, e o estoque é de reposição diária pela matriz, utilizando menor número de mão de obra.

Linha de produção voltada para o cliente: por ser uma unanimidade, o pão é consumido em larga escala. O pão francês de sal de 50g representa 50% dos produtos panificados elaborados. No entanto, dependendo do grau de sofisticação do bairro em que vai ser instalada a padaria, o direcionamento e a personalização dos produtos oferecidos é uma necessidade. É aí que entram os outros pães como as baguetes, os pães de forma, integrais, hot dog, hamburguers, etc., produzidos em função da demanda local da panificadora. De qualquer modo, importante mesmo para cativar o consumidor com pão quente a toda hora e atendimento de qualidade superior.

Matéria prima - As matérias primas básicas são: farinha de trigo, sal, açúcar, fermento, melhoradores de massa e água. A escolha de matérias-primas deve obedecer a critérios rigorosos, porque delas dependerá o volume, o sabor e a qualidade do produto oferecido e enfim, a manutenção do padrão de qualidade superior.

Volume / fluxo de produção - o produto deve sair em quantidades mínimas, várias vezes por dia. Os horários sugeridos são: 1ª remessa às 5 horas; 2ª remessa às 9 horas; 3ª remessa às 12h20min, 4ª remessa às 15h30min; 5ª remessa às 17h30min. Na fixação desses horários é preciso observar o costumes da população local. Para a 1ª remessa de pães ser vendida às 5 horas, o empreendedor precisa estruturar a equipe de funcionários de modo a concluir um revezamento de pessoal que garanta produtividade e evite desperdício. Conforme o movimento e a clientela da padaria, o empreendedor pode remanejar estes horários e as quantidades de remessas. A produção de pães em cada remessa varia de 350 a 700 unidades, de acordo com o movimento. O setor industrial da empresa deverá trabalhar em dois turnos de 8 horas cada, numa média mensal de 26 dias.

Dicas de sucesso - Algumas dicas para o sucesso do empreendimento: estar atento com o mercado, participando de Feiras do setor; adquirir equipamentos modernos, capazes de produzir com alta qualidade e baixos custos operacionais, tornando seu produto competitivo no mercado; manter o padrão de qualidade e uniformidade do produto; observar os aspectos legais que envolvem o empreendimento, tais como registros e inscrições nos órgãos públicos pertinentes; preparar-se para a condução do negócio através do desenvolvimento de suas habilidades gerenciais e da formação dos seus funcionários.

Atendimento - Atualmente, a comercialização através de vendedores convive harmoniosamente com o auto-serviço, implantado com o objetivo de oferecer à clientela um melhor atendimento através da maior variedade de produtos. Tenha sempre produtos em promoção; Tenha produtos de revenda tipo queijos, presunto, leite, balas, revistas, jornais; Promova degustação dos seu produtos em horários alternados; Mantenha seus funcionários sempre treinados e atualizados sobre seus produtos para que o mesmo possa oferecer algo além do que o cliente pede; Há quem prefira nem sair de casa pode recorrer à Internet, as padarias ligadas à rede mundial de computadores entregam encomendas feitas com um ou dois dias de antecedência. Porém, muitos contestam esse meio e declaram que a encomenda do pão via e-mail não emplaca porque o ingrediente principal da padaria é o relacionamento balconista -freguês. Estas são algumas dicas, existem várias outras.

Parcerias - A qualidade exigida das padarias nesses novos tempos também tem reflexo entre os fornecedores. Tanto de equipamentos quanto de produtos e serviços, os fornecedores buscam compartilhar com as empresas de panificação e confeitaria essa busca por mais eficiência e qualidade, gerando muitas parcerias, como a dos moinhos com o setor em promoções de época: natal, páscoa, dia das

mães, dia das crianças etc.

Dica: o Serviço Brasileiro de Resposta técnica – SBRT é um conjunto de instituições que trabalha com o objetivo de orientar tecnicamente os processos produtivos de produtos. Apresenta soluções de problemas tecnológicos de baixa complexidade, em áreas específicas, mediante o fornecimento de resposta técnica personalizada, elaborada sob medida e gratuita. Vale à pena conferir: <http://sbrt.ibict.br>

DIVULGAÇÃO

Para bens de consumo a divulgação é direcionada para o consumidor final, e tem por objetivo estimular o consumo e fixar a marca estabelecimento que oferece os produtos, fidelizando o consumidor. Este é um setor da economia que faz maior e melhor o uso da propaganda, pois ela representa a principal força de comunicação e venda devido à diversificação dos produtos e a facilidade de substituição. Portanto quanto maior o universo de público a ser atingido, através dos mais diversos meios de comunicação (TV, panfletos, promoções, outdoor, rádio, etc.) maior será o retorno do investimento em divulgação, motivando a reação imediata de consumo e o impulso de compra. A padaria poderá começar sua divulgação com as pessoas das redondezas, distribuindo panfletos de qualidade, fazendo promoções atrativas e merchandising em locais sugestivos tais como: escolas, faculdades, cursinhos, escritórios entre outros. Além de ter um atendimento e produtos de qualidade e diferenciados, isto irá cativar os clientes e estimular a propaganda boca a boca, um dos métodos de divulgação mais eficazes.

DIVERSIFICAÇÃO

O empreendedor tem que estar de olho no mercado, nas novidades que ele oferece. Diversificar os produtos é fundamental. Hoje as padarias diversificaram as vendas, passando a trabalhar com produtos que antes não estavam nas prateleiras, como linha de higiene pessoal. Entre as opções há desde o investimento em boulangerie (pães elaborados), confeitaria, (bolos e doces sofisticados), fast food (lanches e refeições rápidas por quilo), até o happy hour (frios, bebidas e variedades), cafeteria e opções como oferecer café da manhã setor explorado há pouco tempo nos grandes centros -, disponibilizar gêneros de primeira necessidade em prateleiras, oferecer serviços de informação, como jornais, revistas e até postos bancários. Outro destaque é o serviço de delivery, que pode ser diferenciado na entrega de produtos, como pizzas, buffet completo para festas, frango assado, etc.

NOTÍCIAS

Para quem vai ingressar no ramo, manter-se atualizado sobre o que acontece na moda é fundamental para sugerir à clientela desenhos e cortes que se diferenciem das roupas convencionais encontradas nas lojas. Pesquisar na Internet e em revistas de moda, além de participar de feiras são formas de buscar informações sobre o setor. Fique sempre atento aos noticiários, programas de televisão, revistas específicas, jornais (cadernos especiais), etc., pois estes são meios de manter-se atualizado quanto às novidades da sua área de atuação. Indicação de leitura:

Revista Padaria 2000

Rua Willis Roberto Banks, 1139 - Parque Maria Domitila – CEP: 05128-000 - São Paulo/SP. Tel.: (11) 3641-0009 <http://www.padaria2000.com.br>

Revista Pão & Sabores - <http://www.sindipaes.org.br/PaoeSabores10.pdf>

Performance do setor de panificação e confeitaria brasileiro em 2010

As empresas de Panificação e Confeitaria brasileira confirmam o momento de evolução pelo qual passam nos últimos anos. Em 2010, o índice de crescimento estimado foi de 13,7%, maior do que já se tinha atingido em 2009 (12,61%). Com isso, o faturamento do setor chegou a, aproximadamente, 56,3 bilhões de reais. O levantamento dos números foi feito pelo Instituto Tecnológico ITPC, em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria – Abip, através de pesquisa em mais de 1.500 empresas de todo o país, abrangendo das pequenas até grandes representantes do setor.

As transformações percebidas nas empresas de Panificação e Confeitaria vêm se refletindo nos resultados observados nos últimos anos. De acordo com a pesquisa, os novos serviços introduzidos no setor, principalmente aqueles ligados à Administração e incentivando o foodservice foram responsáveis por cerca de 60% do crescimento identificado. Assim, a criação de áreas para café, restaurantes, lanchonetes, produtos assados na hora, além de novos produtos e variações de receitas vem tornando as padarias verdadeiros “Centros Gastronômicos”, capazes de receber e suprir os clientes em vários de seus momentos de compra.

Panificação x Outros setores - A seguir apresenta-se um gráfico mostrando o crescimento da Panificação em 2010, comparado a outros setores ligados à alimentação e varejo. As empresas panificadoras registram um crescimento maior que concorrentes diretos.

O número de empresas que compõem o setor continua na casa dos 60 mil, que receberam cerca de 42,25 milhões de clientes no último ano. As vendas de produção própria representam a maior parte do volume de faturamento, R\$ 27,60 bilhões. O volume de faturamento abarca, inclusive, os cerca de 20% de empresas informais que compõem o setor. A tabela a seguir mostra os números de faturamento por departamento:

O cliente busca cada vez mais comodidade tanto para comprar quanto consumir os produtos que compram. E com as padarias e confeitarias oferecendo maior variedade de serviços, a frequência de visitas tem aumentado, movimentando este ciclo de crescimento.

Empregos gerados - Outro aspecto de destaque diz respeito aos empregos gerados pelo setor. Em 2010, houve um aumento de 3,40% no número de postos gerados. Isso representa 25 mil funcionários contratados pelas padarias em 2010. Assim, o setor gera cerca de 758 mil empregos diretos e 1,8 milhão de forma indireta. Contudo, ainda se percebe uma defasagem de cerca de 25 mil postos no setor, donde se conclui que este número poderia ser maior, caso houvesse maior investimento em qualificação de mão-de-obra.

Fonte: ABIP e Propan - Jan / 2011 - http://www.abip.org.br/noticias_internas.aspx?cod=102

CURSOS E TREINAMENTOS

SINDIPÃES – Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria no Estado do Espírito Santo. Rua: Rosa Vermelha, 700 – Novo México, Vila Velha/ES. CEP: 29104-030 – Tel.: (27) 3329-8635 - <http://www.sindipaes.org.br> - E-mail: sindipaes@terra.com.br - Cursos: panificação, confeitaria e salgadeira

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 2077, Bento Ferreira – Vitória/ES. CEP: 29050-625 - Tel.: (27) 3325-8222 - <http://www.es.senac.br>

Cursos: confeitaria e salgadeira

Padaria Online - Vídeos, Livros e Revistas Especializados

Taquari/RS - Telefone: (51)3653-9700 - E-mail: comercial@padariaonline.com.br
<http://www.padariaonline.com.br>

Encarte Técnico - Publicação que faz parte do convênio Sebrae – Abip para fortalecimento e oportunidades das micro e pequenas empresas do setor de panificação, confeitaria e biscoitos.

<http://www.propan.com.br>

EVENTOS

Super Acaps Panshow

Data: 05, 06 e 07 de julho de 2011. Local: Pavilhão de Carapina – Serra/ES -

Realização: Sindipães - <http://www.acaps.org.br/?cid=22>

Sabor ES – Feira da Gastronomia, Hotelaria e Turismo

Organização: Win Central de Eventos - Telefax: (27) 3345-0921 - E-mail: info@feirasabores.com.br - <http://www.feirasabores.com.br>

18ª. FIPAN – 19 à 22 de julho de 2011

Organização: Seven Promoções e Propaganda Rua Frei Caneca, 91 - 9º andar São Paulo/SP CEP: 01307-001 Tel.: (11) 3159-4223 E-mail: even@sevenbr.com.br - <http://www.fipan.com.br>

FISPAL Food Service - 8 a 9 de julho de 2011

Feira Internacional de Produtos e Serviços para Alimentação Periodicidade: anual. Local: Expo Center Norte – São Paulo/SP. Tel.: (011) 5694-2666. E-mail: telemarketing@fispal.com - Organização: Brasil Trade Show - Av. Dr. Chucri Zaidan, 80 - 2º Andar - Bloco C. Edifício Morumbi Square, Brooklin - São Paulo/SP – CEP: 04583-110. Tel.: (11) 3598-7800 – Fax: (11) 3598-7801 - <http://www.fispal.com>

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

Cartilha do Fornecedor Capixaba é um documento que dá as diretrizes legais (direitos de deveres) que norteiam a relação cliente x fornecedor. Está disponível para consulta na Biblioteca do SEBRAE/ES ou no site:

http://www.procon.es.gov.br/download/Cartilha_Fornecedor_Capixasba.pdf

- Simples Federal: para enquadrar essa atividade no SIMPLES

Verifique junto com seu contador se ela está de acordo com a definição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, bem como se não está inclusa em qualquer das vedações prevista na Lei Complementar nº 123/2006 (Lei do Simples Nacional).

- Lei nº. 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) – Alterada pela Lei nº 8.656/1993, Lei nº 8.703/1993, Lei nº 8.884/1994, Lei nº 9.008/1995, Lei nº 9.298/1996, Lei nº 9.870/1999, Lei nº 11.785/2008, Lei nº 11.800/2008, Lei nº 11.989/2009 e Lei nº 12.039/2009.

- Lei Federal 12.291, de 20 de julho de 2010 – Determina obrigatoriedade aos estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços em manter uma cópia do Código de Defesa do Consumidor (CDC) à disposição no local.

- Lei nº. 6.080/2003 – Código de Posturas e Atividades Urbanas do Município de

Vitória. Regulamentada pelo Decreto nº 11.975/04. Ref.Proc. 5766168/03. Lei nº 6412-05-acrescenta inciso IX ao § 2º. Alterada pelas Leis nºs 6679/06 e 6680/06. Acrescentado inciso IX ao § 2º do Art. 99, pela Lei nº 7.063/07. Regulamentado inciso III do Art. 194, pelo Decreto nº 13.853/08. Acrescentado artigos pela Lei nº 7598/08. Acrescentado § 3º no Art. 43, pela Lei nº 7.768/09 - § 3º. Na fixação de nomes de bens públicos municipais deverá ser reservado um percentual de 50% (cinquenta por cento), no mínimo, para o gênero feminino.”(NR) - Alterada Redação do § 1º do Art. 19 pela Lei nº 7.775/09. Acrescentado Parágrafo único ao Art. 27, pela Lei nº 7.842/09. Alterado o Parágrafo único do Art. 145 pela Lei 7802. Nova redação ao Art. 123 pela Lei nº 8.005/10.

- Lei nº. 4742/98. Dispõe sobre horário de funcionamento dos estabelecimentos prestadores de serviços, comerciais e industriais no município de Vitória – revoga os artigos 217, 218, 219 e 220 da Lei 2481/77, as Leis nºs 3167/84, 3500/87, 3979/93 e 4098/94. Suprimido o item 3 do art. 1º; alterada a alínea b, item 2 do art. 2º; acrescentado um art. 3º, renumerando os seguintes. Alterada pela Lei nº 4875/99. Revogada pela Lei nº 6080/03.

- Boas Práticas (BP) são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade destes produtos com a legislação vigente.

- Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº. 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004 - Em vigor dia 15 de março de 2005. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

REGISTRO ESPECIAL

Para registrar sua empresa você precisa de um contador. Profissional legalmente habilitado para elaborar os atos constitutivos da empresa, auxiliá-lo na escolha da forma jurídica mais adequada para o seu projeto e preencher os formulários exigidos pelos órgãos públicos de inscrição de pessoas jurídicas. Além disso, ele é conhecedor da legislação tributária à qual está subordinada a nossa produção e comercialização.

O processo de registro de empresas passa por diversos órgãos, cada um com sua competência específica: Junta Comercial; Secretaria da Receita Federal (CNPJ); Secretaria Estadual de Fazenda – Sefaz-ES; Prefeitura Municipal; Corpo de Bombeiros Militar.

Hoje o processo está simplificado por meio do REGIN – Sistema Integrado de Registro Mercantil. É um sistema de registro de pessoa jurídica, que permite que todo o processo de viabilidade de constituição das novas empresas seja feito on line do escritório do próprio empreendedor ou de seu contador, sem necessidade de presença física na Junta Comercial. Com o uso do sistema todos os processos terão de ser feitos via REGIN, que pode ser acessado através do site da Junta – www.jucees.es.gov.br, e quando completados os documentos serão levados a um só local, a Prefeitura conveniada com a Junta Comercial do Espírito Santo.

Algumas outras providências necessárias:

- Enquadramento na Entidade Sindical Patronal (empresa ficará obrigada a recolher por ocasião da constituição e até o dia 31 de janeiro de cada ano, a Contribuição Sindical Patronal);

- Cadastramento junto à Caixa Econômica Federal no sistema “Conectividade Social - INSS”.

- Alvará de licença sanitária – para obter esta licença o estabelecimento deve estar adequado às exigências do Código Sanitário (especificações legais sobre as

condições físicas). Em âmbito federal a fiscalização cabe a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, estadual e municipal fica a cargo das Secretarias Estadual e Municipal de Saúde.

ENTIDADES

SINDIPÃES – Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria no Estado do Espírito Santo. Rua: Rosa Vermelha, 700 – Novo México - Vila Velha/ES - CEP: 29104-030 Tel.: (27)3329-8635 - <http://www.sindipaes.org.br> - E-mail: sindipaes@terra.com.br

ABIP – Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitaria Rua Santo Amaro, 255 - 6º andar, Bela Vista - 01315-903 - São Paulo/SP. Tel.: (11) 3107-8594 / 3106-1208 - <http://www.abip.org.br>

ABRASEL/ABREDI - Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento – <http://www.abrasel.com.br>

ABRASEL/SINDBARES - Sindicato de Restaurante, Bares e Similares do ES. Rua Frederico Lagassa 30, Sala 201 a 206, Ed. Sheila, Gurigica, Vitória/ES. CEP: 29.046-050. Tel.: (27) 3038-1271 - <http://www.sindbares.com.br>

SINCADES – Sindicato do Comércio Atacadista e Distribuidor do Espírito Santo. Av. Nossa Senhora dos Navegantes, 755, Ed. Palácio da Praia, Sala 408/411, Enseada do Suá, Vitória/ES CEP: 29.052-157 - Tel.: (27)3325-3515 - E-mail: sincades@sincades.com.br - <http://www.sincades.com.br>

Procon Vitória - Casa do Cidadão João Luiz Barone - Av. Maruípe, nº. 2544, Itararé. Vitória/ES - CEP: 29.045-230 - Tel.: (27) 3382-5545

Junta Comercial do Estado do Espírito Santo

Av. Nossa Senhora da Penha, 1433 Praia do Canto -Vitória/ES - CEP: 29045-401 Tel.: (027) 3135-3146 - <https://www.jucees.es.gov.br>

Prefeitura de Vitória

SEDEC – DCOPP – Secretaria de Desenvolvimento Urbano - Rua Vitória Nunes da Mota, 220, CIAC, Ed. Ítalo Batan Regis, Enseada do Suá, Vitória/ES. CEP: 29010-331 Tel.: (27) 3135-1097 - <http://www.vitoria.es.gov.br/home.htm>

Secretaria da Receita Federal

Rua Pietrângelo de Biase, nº. 56, Centro, Vitória/ES - Tel.: 3322-0711 e 146 <http://www.receita.fazenda.gov.br>

Secretaria de Estado da Fazenda do Espírito Santo

Rua Duque de Caxias, no. 189, Centro – Vitória/ES CEP: 29010-120 Tel.: (27) 3222-6284 / 7119 - Fax: (27) 3222-6285 - <http://www.sefaz.es.gov.br>

Corpo de Bombeiros de Vitória

Rua Ten. Mário Francisco de Brito, 100, Enseada do Suá, Vitória - Espírito Santo - CEP 29.050-555 - Tel.: (27) 3137-4471 - <http://www.cb.es.gov.br>

Prefeitura de Vitória

SEMUS - Sec. Municipal de Saúde – Vigilância Sanitária do Município de Vitória. Av

Avenida Marechal Mascarenhas de Moraes, 1927 - Bento Ferreira – Vitória/ES CEP: 29.050-945 Tel.: (027) 3382-6000
<http://www.vitoria.es.gov.br>

Divisão da Vigilância Sanitária Estadual

Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 2025 Bento Ferreira, Vitória/ES Cep: 29050-625 Tel.: (027) 3137 –2300 - <http://www.saude.es.gov.br>

Ministério da Saúde

<http://www.saude.gov.br>

Agencia Nacional de Vigilância Sanitária

Setor de Indústria e Abastecimento (SIA) - Trecho 5, Área Especial 57, Brasília (DF) - CEP: 71205-050 - Tel.: 0800 642 9782
<http://www.anvisa.gov.br>

FORNECEDORES E FABRICANTES

O SEBRAE/ES se isenta de responsabilidades quanto à forma da atuação das empresas no mercado.

Embalagens

Meiwa Indústria e Comércio Ltda.

Rod. Presidente Dutra s/nº, km 203,6, Jd. Tupi, Arujá/SP. CEP: 07400-970. Tel.: (11) 4654-7100 E-mail: atendimento@meiwa.com.br - <http://www.meiwa.com.br>

Atacadão São Paulo

Av. Vitória 2703, Horto, Vitória/ES. CEP: 29050-141 Tel.: (27) 2121-5050
<http://www.atacadosaopaulo.com.br>

Software

HiTech Computadores – Tel.: 2125-6767 – www.hicompras.com.br

Di Margon Informática - Av. Rosendo Serapião de Souza Filho, 595, lj. 3, Mata da Praia Shopping. Vitória/ES. Tel.: (27) 3382-5333 Site: <http://www.dimargon.com.br>

Inforvix Comércio e Manutenção - Rua Taciano Abaurre, 225, cj. 601/602/603, Ed. Centro Empresarial da Praia, Sala 603, Enseada do Suá - Vitória/ES CEP: 29.050-470 Tele Fax: (27) 3038-3510 <http://www.inforvix.com.br>

RSM Informática e Automação

Av. Costa Brandão 01, Bairro Rosa da Penha, Cariacica/ES - Tel.: (27) 3366-0773

Máquina e equipamentos

Máquinas Indiana

Rua Bom Jesus, 302 – Água Rasa, São Paulo/SP - Tel.: (11) 3636-9090 - www.maquindiana.com.br

Fornos Ansatz! Fornos

Avenida Independência, 1010, Cidade Nova, Pindamonhangaba/SP. Telefone: (12) 3642-4146 / 3642-3238 - Site: <http://www.ansatz.com.br>

Prática Technipan

Equipamento para panificação e confeitaria Telefone: (35)3449-1200/ 3449-1224 - Site: www.technipan.com.br

NKS Máquinas – Fabricante das máquinas para produção de doces e salgados
Tel.: (11) 2621-2047 / 2623-3044 Rua Augusto Correa Leite, 684 – Engenheiro Goulart CEP 03726-100 – São Paulo/SP - <http://www.nksmaquinas.com.br>

Confeitaria e Panificação Internacional

Consultoria e Assessoria em Confeitaria, Panificação, Sorveteria e Chocolataria Francesa e Internacional, Cursos e Treinamentos. Tel.: (021) 2257-3947 e (021) 9197-3923
<http://www.rafaeltabach.hpg.ig.com.br>

Perfecta Curitiba

Rodovia BR-277, nº. 5.040, Ponta Grossa Curitiba/PR CEP: 82305-200 Tel.: (041) 3070-1000 Fax: (041) 3370-1006 - <http://www.perfecta.com.br>

Brasilpan – Indústria, Comércio e Acessórios para Confeitaria e Sorveteria Ltda.

Rua Coronel Fawcett, nº 1.111 - Vila Moraes – São Paulo/SP Cep: 04167-031 - Telefone: (011) 5073 3238 brasilpan@gallizzi.com.br - vendas@gallizzi.com.br - <http://www.gallizzi.com.br>

Casa Rubim Ltda.

Rua Pedro Nolasco, 300, Vila Rubim, Vitória/ES. CEP: 29025-065 (27) 3223-0363

ACIMAQ – Máquinas e Equipamentos - Av. Expedito Garcia, 21
Campo Grande - Cariacica/ES - CEP: 29146-201 Tel.: (027) 3346-5100
Av. Alexandre Buaiz, 321 - Ilha do Príncipe - Vitória/ES - CEP: 29020-300 Tel.: (027) 2124-5200. E-mail: acimaq@acimaq.com.br - <http://www.acimaq.com.br>

Cozinha e Cia Profissional

Av. Leitão da Silva, 1381 – Vitória / ES. CEP: 29045-201 PABX: (27) 3225-4270 e-mail: cozecia@uol.com.br

Cozinha e Utilidades

End.: Av. Mal. Mascarenhas de Moraes, 2741, Bento Ferreira Vitória/ES. CEP: 29050-625 Tel.: (27) 3325-4122

BigMaq

Av. Fernando Ferrari, 3315 – Bairro Jabour. Vitória/ES. Telefax: (27) 3327-6262 - E-mail: comercial@portugal.com.br - <http://www.bigmaq.com.br>

Distribuidora

Buaiz Alimentos

Av. Presidente Florentino Avidos, 350, Centro – Vitória/ES. CEP: 29018-190. Tel.:

(27) 3331-7000
<http://www.buaizalimentos.com.br>

Sorvepan

Rua Bela Vista, 96 – Bairro Industrial, Vila Velha/ES. CEP: 29118-710. Tel.: (27) 3326-4244 ? - <http://www.sorvepan-es.com.br>

Diskpan

Rua Luciano das Neves, 1315, Itapua, Vila Velha/ES. Tel. (27) 3246–8500 - E-mail: comercial@diskpan.com.br - <http://www.diskpan.com.br> - Produtos para panificação e sorveteria.

Distribuidora de Bebidas Salinas

Av. Adalberto Simão Nader, 675, Vitória/ES Tel.: (27) 3324 0918

Refrigerantes Coroa Ltda.

Rua Roberto Carlos Kaustsky, 234, Centro, Domingos Martins/ES – CEP: 29206-000 – Tel.: (27) 3268-3800 - SAC: 0800 701 1370 - E-mail: sac@coroa.com.br - <http://www.coroa.com.br>

Café Meridiano Industrial e Comércio

Rua Neves Armond, 399, Praia Suá, Vitória/ES Tel.: (27)3225-9886 - <http://www.meridiano.com.br>

Água Pedra Azul

Rua José Alexandre Buaiz, 106, sala 706, Ed. London Office Tower Enseada do Suá, Vitória/ES. CEP: 29050-955. Tel.: (27) 3200-3667 - <http://www.aguapedraazul.ind.br>

BIBLIOGRAFIA

INDI. Perfis Industriais: Padaria, Minas Gerais.

DIB, Ana Cristina. Padarias passam ilesas pela crise:O setor deve crescer 13% neste ano e faturar R\$ 50 bilhões. Disponível em:

<http://revistapegn.globo.com/Revista/Common/0,,EMI99418-17180,00-PADARIAS%20PASSAM%20ILESAS%20PELA%20CRISE.html>. Acesso em: 26 out. 2009.

SEBRAE/CE. Perfil de Negócios: Panificação. Fortaleza: Ed. SEBRAE, 1995. 39p. Serviço de Apoio as Micro e Pequenas Empresas de São Paulo. Padaria. São Paulo: SEBRAE-SP, 1997, 40p.

SEBRAE/PR. Panificadora. Curitiba: SEBRAE/PR, 2003. 52p.

Performance do setor de panificação e confeitaria brasileiro em 2010. Disponível em:

http://www.abip.org.br/noticias_internas.aspx?cod=102. Acesso em 27 abr 2011.

A “Oportunidade de Negócio” é um material meramente informativo acerca dos empreendimentos existentes no segmento correspondente ao seu título. Os dados apresentados são extraídos de publicações técnicas e, em linhas gerais, não têm a pretensão de ser um guia para a implementação dos respectivos negócios. É destinada apenas à apresentação de um panorama da atividade ao futuro empresário, que poderá enriquecer suas idéias com as informações apresentadas, mas carecerá de um estudo mais detalhado e específico para a implementação do seu empreendimento.

ÁREA RESPONSÁVEL E DATA DE ATUALIZAÇÃO

UAI -Unidade de Atendimento Individual – SEBRAE/ES

Data última atualização: abril 2011