

MACROTENDÊNCIAS

2023 2024

PANIFICAÇÃO

CENÁRIO

- ◆ O estado do Rio de Janeiro conta com 7.400 padarias
- ◆ Apesar do pão se tratar de um produto muito tradicional, o setor vem passando por transformações

Uso de farinhas e ingredientes nobres

Uso de tecnologias

Agrega valor ao produto e aumenta a demanda por força de trabalho que otimize a logística

- ◆ Houve, nos últimos anos, investimento na formação profissional e nas estratégias digitais. Isso acompanhou as tendências do mercado e o novo perfil consumidor. Agora, observa-se:

Uso de novas tecnologias

Aplicação de técnicas de preparo e execução

Investimento em cursos de aperfeiçoamento

Uso de estratégias digitais



TENDÊNCIAS

Produção artesanal

Seleção cuidadosa dos ingredientes

Segurança alimentar na produção

Atenção com as matérias primas

Sustentabilidade

Produção com menor gasto energético

Inovação em produtos

Diferenciação e maior valor agregado

Boa aparência

Ponto de atração e de decisão de compra

Clean label

Produção de alimentos naturais, orgânicos e integrais

Delivery

Com a pandemia, se tornou mais rentável

Alimentação funcional

Uso de ingredientes benéficos à saúde



OS NÚMEROS FALAM:

- ◆ O setor de alimentos e bebidas é o maior no Brasil, representando 10,6% do Produto Interno Bruto
- ◆ O mercado de panificação, especificamente, está entre os seis maiores segmentos da indústria brasileira
- ◆ O segmento tem um peso importante para a economia do país
- ◆ Só no ano de 2020, mais de 1,6 milhão de empregos diretos e formais foram gerados pela indústria alimentícia
- ◆ Em 2020, o segmento de panificação empregou 2,5 milhões de trabalhadores
- ◆ 41 milhões de brasileiros compram pão todos os dias
- ◆ Em 2021, o mercado de panificação e confeitaria faturou R\$105,85 bilhões