

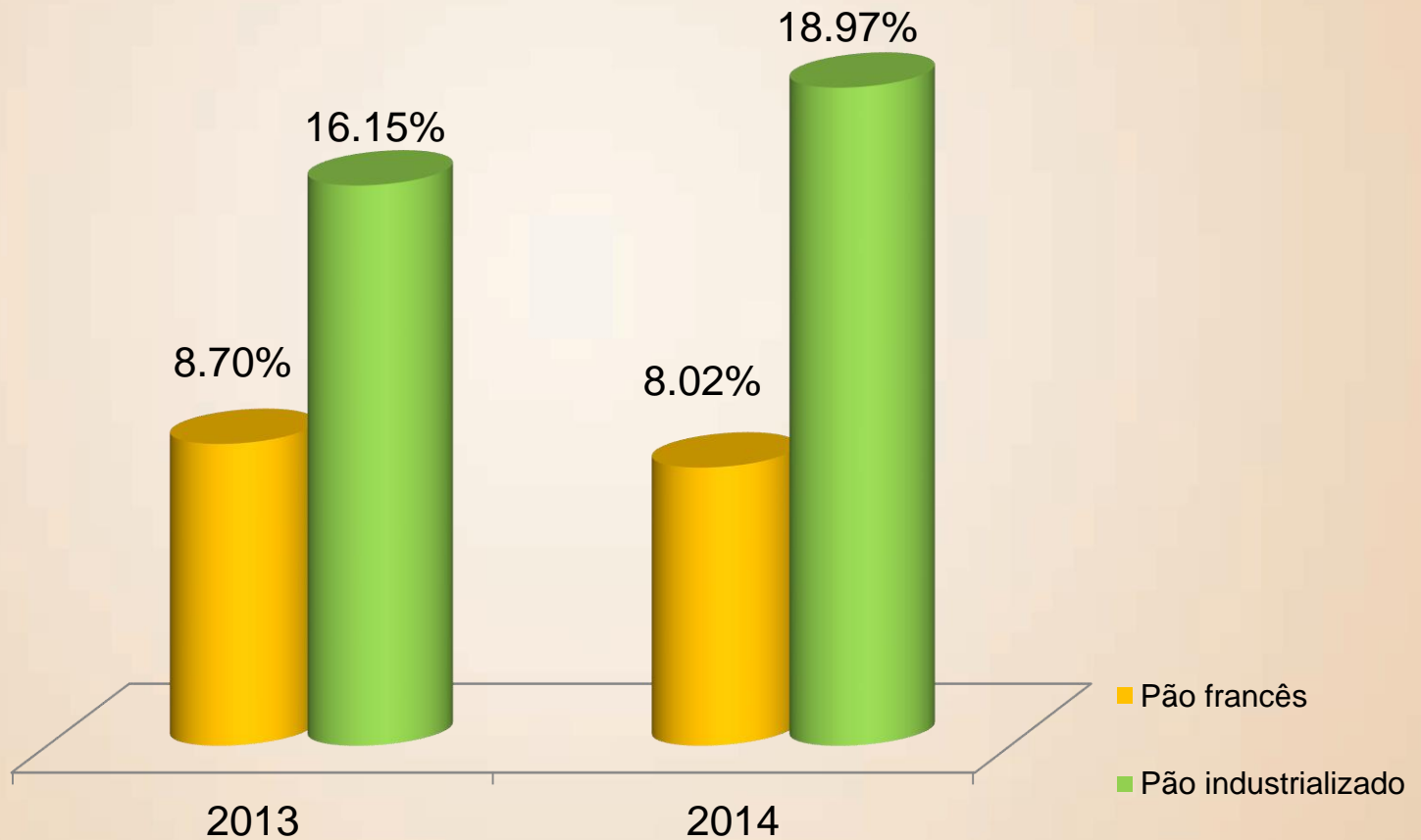


Ação Qualidade do Pão Tipo Francês

**Avaliação geral da pesquisa
Dez/2014 a Jul/2015**

1- Introdução – Cenário Atual

Faturamento (R\$)
pão francês x pão industrializado



Fonte: Abimapi / ITPC

1- Introdução – Cenário Atual

Mudança de hábito de consumo na crise

- ✓ 59% das famílias brasileiras cortaram gastos com refeições fora de casa nos últimos 6 meses.
- ✓ 23% deixaram de comprar novas categorias de alimento.
- ✓ 30% deixou de frequentar um ponto de venda porque ficou caro.
- ✓ 24% passou a comprar no atacado.
- ✓ 40% reduziu volume de compra para se manter fiel às marcas.

Fonte: Consultoria Plano CDE

1- O Convênio ABIP/ITPC/SEBRAE

Objetivo

Promover a competitividade dos pequenos negócios das padarias artesanais por meio do desenvolvimento e implantação de estratégias de qualidade, produtividade e sustentabilidade do segmento de Panificação.

Focos Estratégicos

- ✓ Desenvolvimento tecnológico dos pequenos negócios, clientes do Sebrae, participantes da cadeia produtiva do segmento de Panificação e Confeitaria;
- ✓ Inteligência Competitiva;
- ✓ Acesso dos pequenos negócios ao mercado;
- ✓ Apoio Técnico aos Estados;

Público-alvo

- ✓ Setecentos (700) microempresas e EPP do segmento de Panificação e Confeitaria, e 1000 MEI dentro do Setor.

Prazo

- ✓ 36 Meses

1- O Convênio ABIP/ITPC/SEBRAE

Ações do convênio

Focos Estratégicos

1
Desenvolvimento tecnológico de pequenos negócios

Qualidade do Pão tipo Francês

Produtividade

Práticas Higiênico-sanitárias

Boas Práticas de Sustentabilidade

Seminário de Tecnologia e Inovação

Produção Saudável na Panificação e Confeitaria

2
Apoio técnico aos gestores e coordenadores do Sistema Sebrae

Capacitação para Gestores dos Sebrae/UF

Apoio Técnico ao Sistema Sebrae

3
Serviço de Inteligência Competitiva para o Setor de Panificação e Confeitaria (SICPC)

Inteligência Competitiva

Microempreendedor Individual do segmento de Alimentos e Bebidas

Estudo sobre a Tributação na Panificação e Confeitaria

4
Acesso dos pequenos negócios ao mercado

Estratégias para Alavancar o Consumo de Panificados no Brasil

Estratégias de Aplicação da Padaria Conceito como Negócio

Atualização do Painel de Mercado de Panificação e Confeitaria

2- O Pão tipo Francês



- ✓ Principal produto fabricado pelas empresas de panificação brasileiras.
- ✓ Maior gerador de fluxo de clientes.
- ✓ Representa 23% do lucro bruto das empresas de Panificação.
- ✓ De acordo com ABIP e ITPC, dos pães consumidos no Brasil, 83% correspondem aos pães artesanais e destes, o pão francês responde por 46%.

3- A norma ABNT NBR 16170

- ✓ Elaborada na Comissão de Estudos Especiais CEE-160, dentro da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, composta por fabricantes, entidades de ensino e pesquisa, panificadores.

- ✓ Texto traz parâmetros de avaliação do pão tipo francês, com base nos atributos de qualidade segundo características externas, internas e sensoriais:
 - ✓ Características externas: tamanho, crosta, aparência.
 - ✓ Características internas: crosta, miolo.
 - ✓ Características sensoriais: aroma, sabor, textura.

3- A norma ABNT NBR 16170

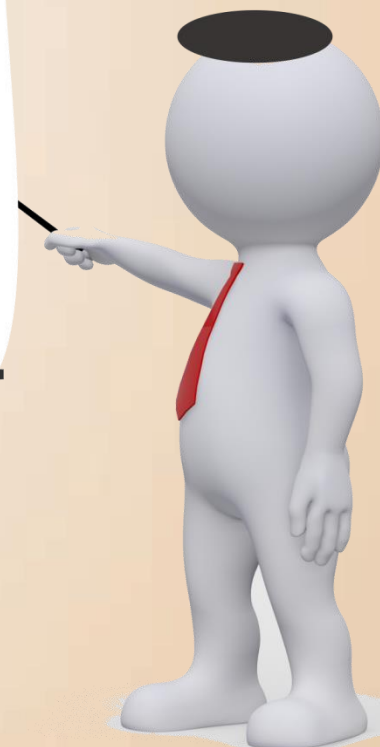
Parâmetros de avaliação

Critérios Avaliados		
Características externas	Crosta	Cor da crosta Pestana Crocância Aspecto
	Aparência	Integridade Simetria
Características internas	Crosta	Aspecto da crosta
	Miolo	Cor Textura Estrutura de células
Características sensoriais		Aroma Sabor Resiliência (o pão deforma?)

13 pts por quesito = 130 pts possíveis

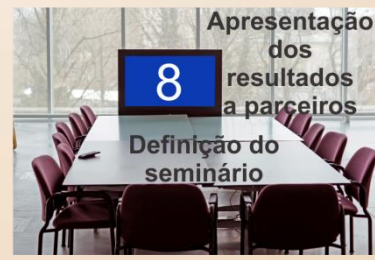
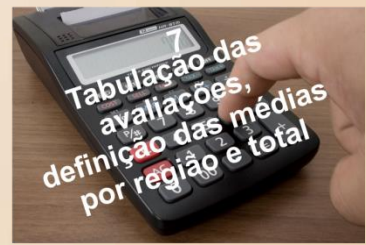
Definição dos níveis:

Referência	Nível
Acima de 100	Excelente
De 90 a 99	Muito Bom
Entre 70 e 89	Bom
De 50 a 69	Regular
Abaixo de 50	Ruim




4- A ação Qualidade do Pão tipo Francês

Metodologia de realização da ação



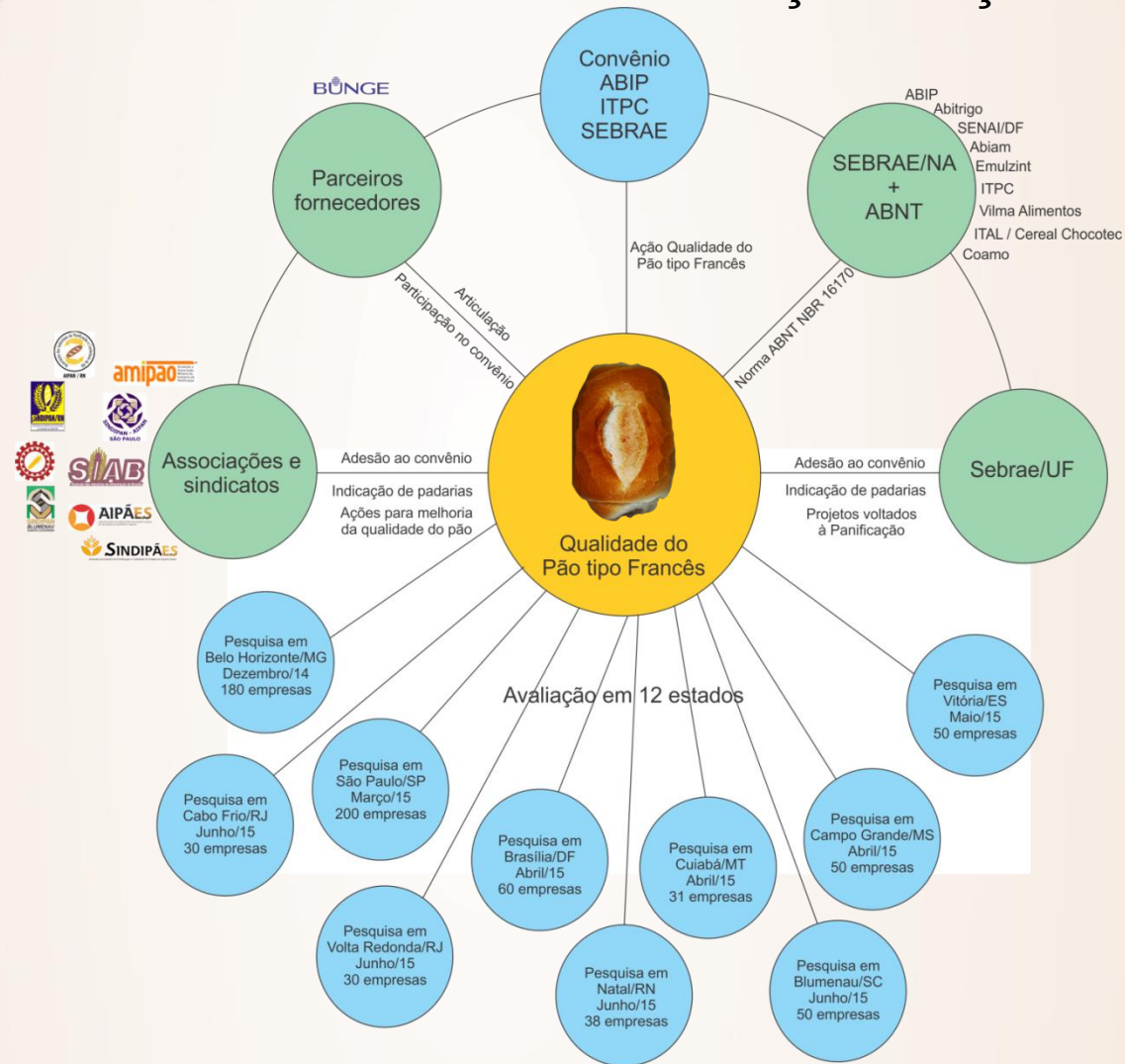
4- A ação Qualidade do Pão tipo Francês

Modelo da ficha de avaliação

CONVÊNIO ABIP/ITPC/SEBRAE - AÇÃO QUALIDADE DO PÃO TIPO FRANCÊS																	
Padaria _____ nº _____				Data da coleta/avaliação: / /						Horário da coleta: Horário da avaliação:							
 <p>Pão sem falta</p>																	
Pontuação	Características externas						Características internas				Características sensoriais			Total		Máxima Pontuação	
	Crosta			Aparência			Crosta	Miolo			Aroma	Sabor	Resiliência	Pts	%	Pts	%
	Cor da crosta	Pestana	Crocância	Aspecto	Integridade	Simetria	Aspecto da crosta	Cor	Textura	Estrutura de células							
0																	
2pts																	
4pts																	
6pts																	
8pts																	
10 pts																	
Total																	

4- A ação Qualidade do Pão tipo Francês

Resumo execução da ação



Principais benefícios:

Evolução da qualidade do pão tipo francês

Aumento do consumo

Melhoria na imagem de qualidade das empresas de panificação

Melhoria da competitividade

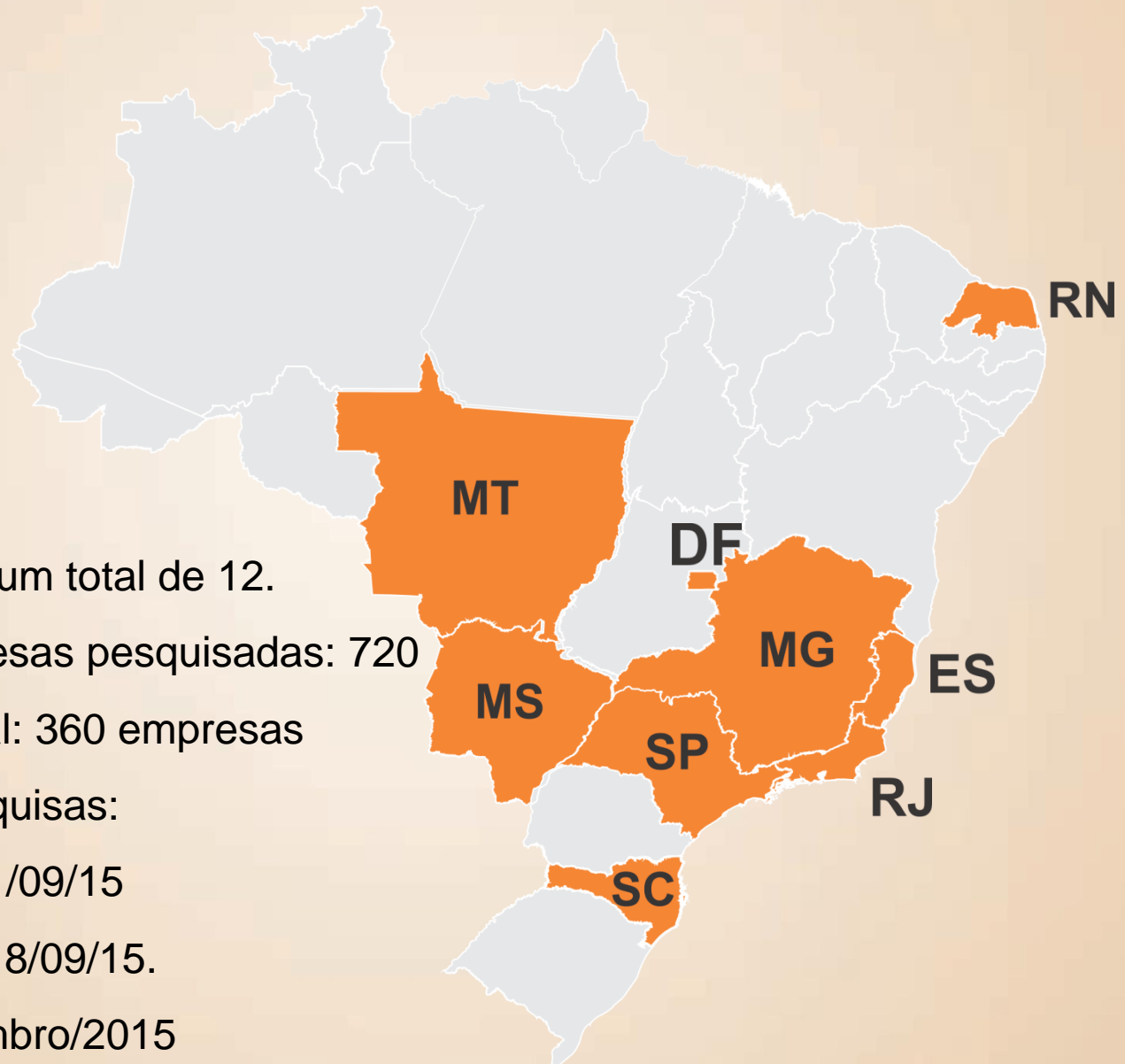
Sustentabilidade frente aos concorrentes

Elevação das vendas




4- A ação Qualidade do Pão tipo Francês

Estados onde já aconteceu a pesquisa



- ✓ 9 estados, de um total de 12.
- ✓ Total de empresas pesquisadas: 720
- ✓ Previsão inicial: 360 empresas
- ✓ Próximas pesquisas:
 - ✓ AP: 8 a 11/09/15
 - ✓ AL: 14 a 18/09/15.
 - ✓ BA: setembro/2015

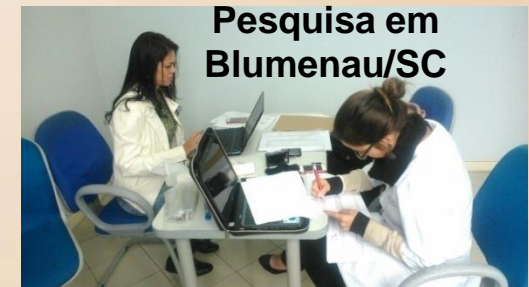
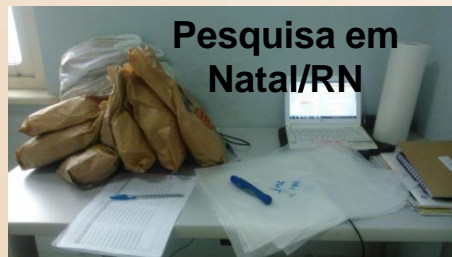
4- A ação Qualidade do Pão tipo Francês



Entrega de laudos em Belo Horizonte/MG

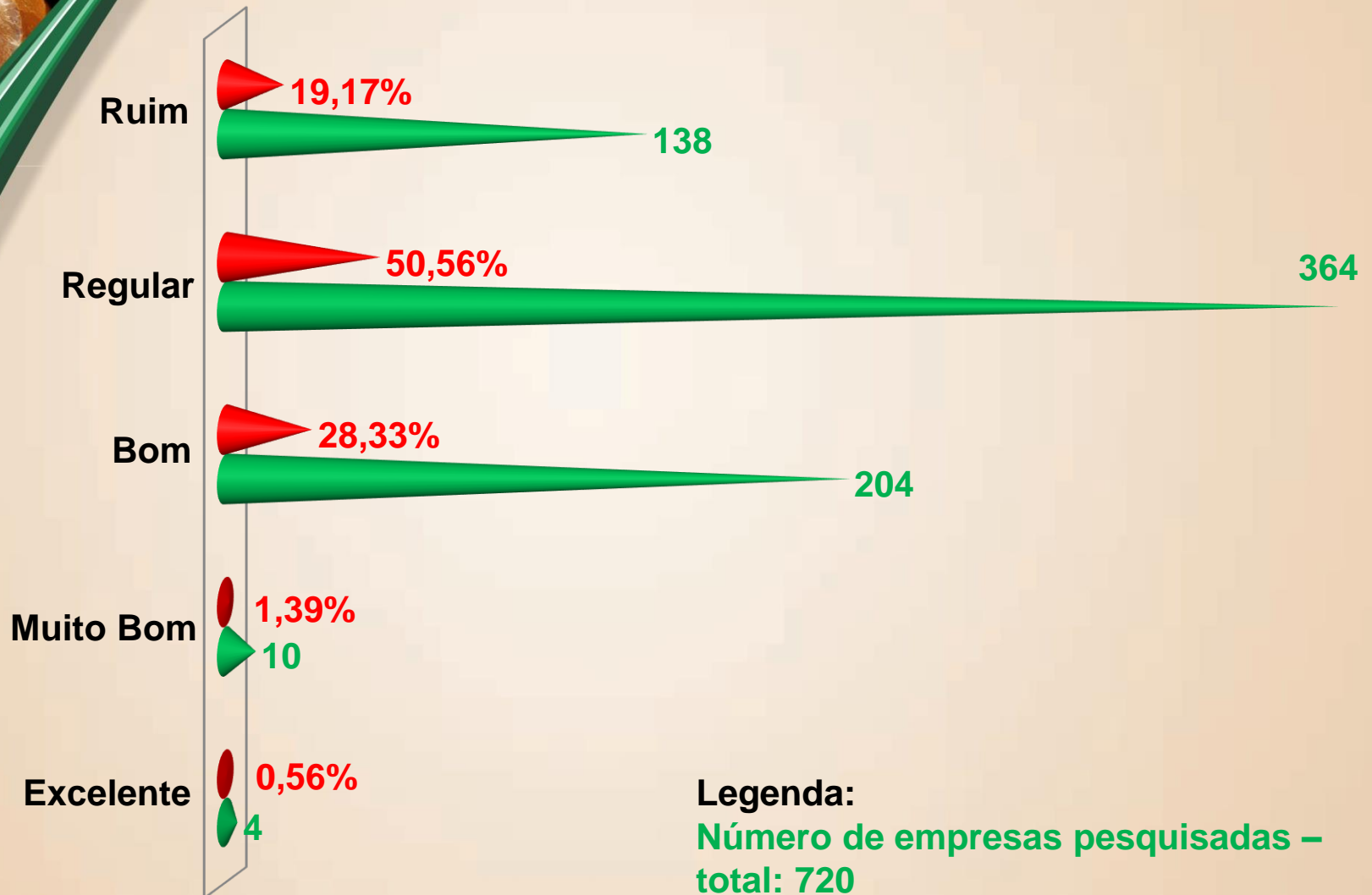


Pesquisa em Campo Grande/MS



4- A ação Qualidade do Pão tipo Francês

Resultados gerais



Legenda:

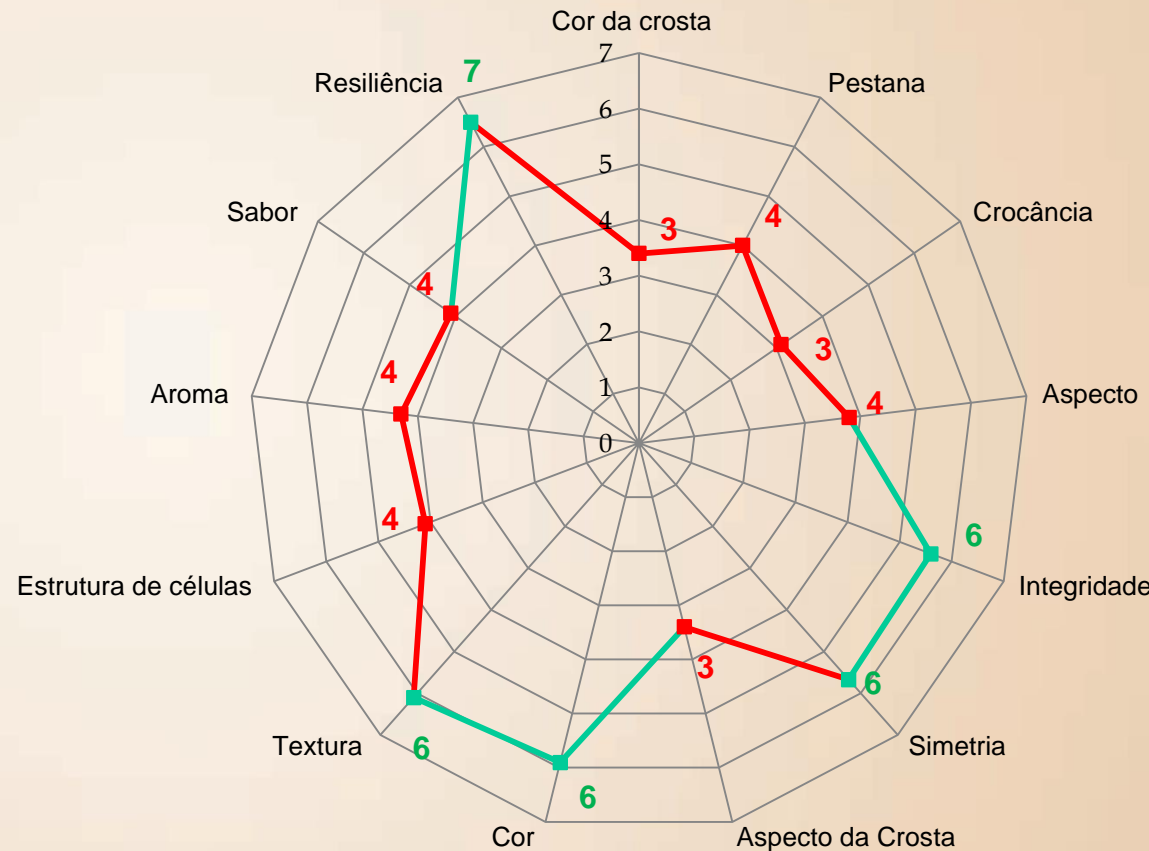
Número de empresas pesquisadas –
total: 720

Média %

4- A ação Qualidade do Pão tipo Francês

Média de pontos

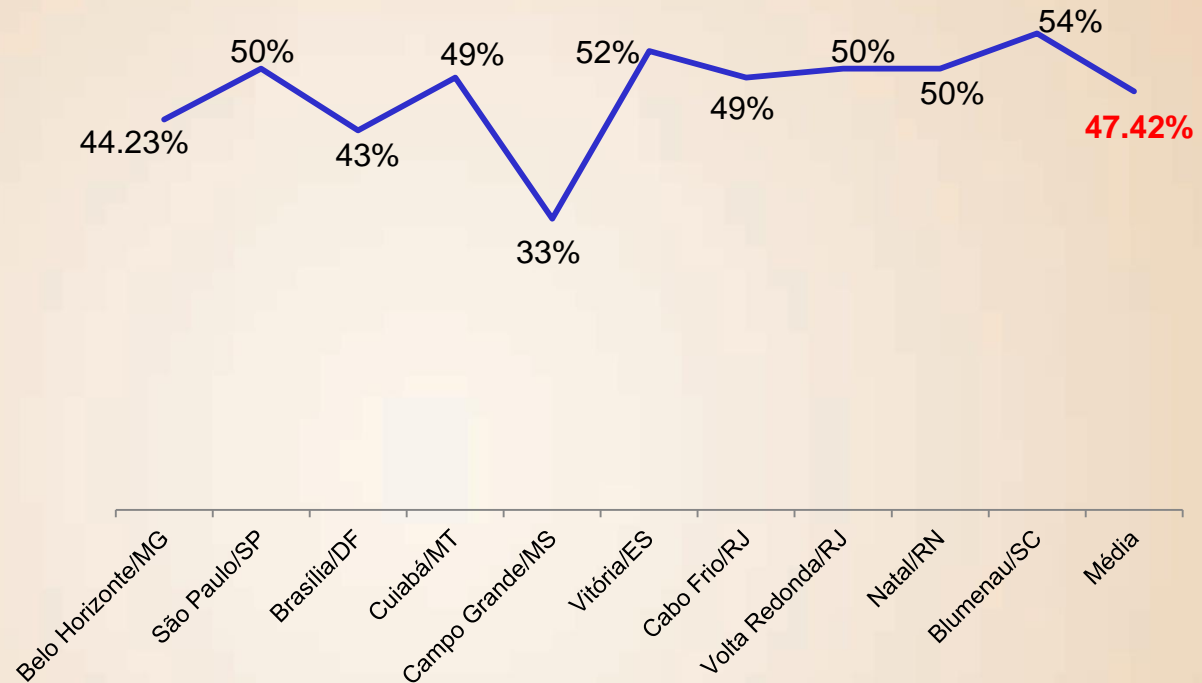
Critérios Avaliados	Média de Pontos Geral	Classificação
Cor da crosta	3	Ruim
Pestana	4	Ruim
Crocância	3	Ruim
Aspecto	4	Ruim
Integridade	6	Bom
Simetria	6	Bom
Aspecto da Crosta	3	Ruim
Cor	6	Bom
Textura	6	Bom
Estrutura de células	4	Ruim
Aroma	4	Ruim
Sabor	4	Ruim
Resiliência	7	Bom



Média de pontos: 5 - Regular

4- A ação Qualidade do Pão tipo Francês

Média % por pesquisa





Classificação por Região (média %)

Critérios Avaliados	Classificação por Região (média %)										Média geral
	Belo Horizonte (MG)	São Paulo (SP)	Brasília (DF)	Cuiabá (MT)	Campo Grande (MS)	Vitória (ES)	Cabo Frio (RJ)	Volta Redonda (RJ)	Natal (RN)	Blumenau (SC)	
Cor da crosta; Pestana; Crocância; Aspecto; Integridade; Simetria; Aspecto da crosta; Cor; Textura; Estrutura de células; Aroma; Sabor; Resiliência	44,23%	50%	43%	49%	33%	52%	49%	50%	50%	54%	47,42%



5- Proposição da aplicação da norma

 APLICAÇÃO DA NORMA ABNT/NBR 16170 				
Ação Qualidade do Pão tipo Francês				
CRONOGRAMA				
	ETAPA		QUANTIDADE DE HORAS	
	PREVISTA	SUGERIDO	PREVISTO (H)	SUGERIDO
1º DIA	Coleta e análise dos pães tipo francês; Acompanhar o processo de fabricação completo do pão tipo francês nos turnos manhã e tarde;	Recolher amostra das primeiras fornadas (Pão Noturno)+/_20% do total estipulado; Acompanhar o processo produtivo completo de uma receita (lote por amostragem) do turno da manhã, preferencialmente a primeira do dia. Coletar 1,5% do total de kg vendido nos turnos manhã e Tarde (Amostra) (incluindo a massa do pão noturno), de acordo com a tabela de amostras. (CLIQUE AQUI) . Realizar a análise dos pães coletados, preencher a ficha de avaliação.	9	6 às 15h
2º DIA	Tabulação dos dados e confrontação com a norma;	Tabular os resultados, apurar as não conformidades apresentadas pelas amostras, promover plano de ação com sugestões para melhorias; Reunir com todos os envolvidos no processo, apresentar os resultados encontrados e plano de ação para a intervenção;	7	8 às 15h
3º DIA	Acompanhar e intervir no processo produtivo do pão tipo Francês durante a produção do turno da Manhã;	Intervenção no processo produtivo do turno da manhã, acompanhar e orientar na produção do pão tipo francês; Coletar as amostras (de acordo com a tabela de amostras); Avaliar os pães após a intervenção;	8	7 às 15h
4º DIA	Acompanhar e intervir no processo produtivo do pão tipo Francês durante a produção do turno da Tarde;	Intervenção no processo produtivo do turno da tarde, acompanhar e orientar na produção do pão tipo francês; Coletar as amostras (de acordo com a tabela de amostras); Avaliar os pães após a intervenção; Intervir na produção do pão noturno;	8	14 às 22h
5º DIA	Tabulação dos resultados; Média comparativa de melhoria do pão após intervenção.	Coleta e análise do pão noturno; Tabulação de todos os resultados. Finalizar Relatório final; reunião final e entrega do plano de ação para melhorias contínuas;	8	6 às 15h
TOTAL DE HORAS *			40	

* O total de horas desta consultoria está diretamente relacionada ao número de profissionais no setor pães tradicionais, neste caso são 5 profissionais no total;

6- Guia de Implementação da norma ABNT NBR 16170

- ✓ ABNT e Sebrae desenvolveram o Guia de Implementação da norma ABNT NBR 16170, com orientações para aplicação da norma pelas padarias.
- ✓ O convênio ABIP/ITPC/SEBRAE imprimiu 2 mil cópias do material, que está sendo distribuído para padarias em todo o país, começando pelas que participaram da pesquisa.



7- Publicação de Artigos

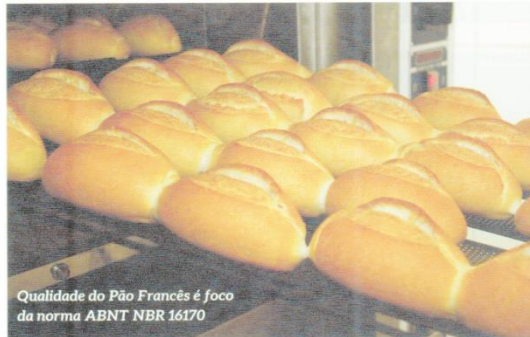
ENTRADAS | ADMINISTRAÇÃO

PÃO FRANCÊS NA PADARIA TEM QUE SER O MELHOR!

ELE É O CAMPEÃO DE VENDAS E O ALIMENTO MAIS IMPORTANTE DE TODA SUA LINHA DE PRODUÇÃO. VEJA COMO PROPICIAR AO PÃO FRANCÊS A ATENÇÃO E QUALIDADE QUE ELE MERECE

Pão de sal, pão careca, b e n - g a l l i - nha, pão jacó, pão d'água... são alguns dos nomes pelos quais o pão do tipo francês é conhecido nas mais variadas regiões do Brasil. Independentemente de como é chamado, o fator comum para todos os empresários do setor de panificação é que esse é o produto 'carro-chefe' de vendas. Sendo assim, a principal preocupação é ter um produto de qualidade que atenda a demanda dos consumidores e que corresponda à responsabilidade de ser o grande chamariz da padaria.

O pão francês é o principal produto de venda das empresas de panificação e confeitaria, mesmo com toda a diversificação de produtos e incremento de serviços do setor, como é o caso da pizzaria, almoço, rotisseria, etc. Segundo o presidente do Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria - ITPC, Márcio Rodrigues, o pão francês é um produto de alta produtividade e grande margem de contribuição - cerca de 80% por quilo produzido, além de ser responsável por cerca de 25% do lucro bruto de uma empresa de panificação. "De todos os pães fabricados no Brasil, 83% corresponde aos pães artesanais e destes, 46% corresponde ao pão tipo francês", completa Rodrigues. A maté-



Qualidade do Pão Francês é foco da norma ABNT NBR 16170

ria-prima do pão francês representa 18% do preço final de venda do produto e 33% do custo, em média, sendo tudo compensado pela alta produtividade.

Em sua elaboração, o pão francês permite alta produtividade. Um funcionário da produção é capaz de produzir (em média) de 100 a 120 kg/dia de pão francês. O setor de confeitaria, por exemplo, precisa de maior tempo de dedicação aos processos de fabricação, por ser um trabalho mais complexo. O confeitoiro leva em média um dia para produzir entre 15 a 30 kg de produtos confeitados. A facilidade no processo de produção do pão francês permite alta produtividade e rentabilidade para a padaria.

O pão francês apresenta grande peso na formação do lucro de uma empresa

"De todos os pães fabricados no Brasil, 83% corresponde aos pães artesanais e destes, 46% corresponde ao pão tipo francês"

Márcio Rodrigues
Márcio Rodrigues e Associados

de panificação, representando em média, entre 20 e 30% da margem de contribuição total ou do lucro bruto da padaria. Está sempre em primeiro lugar nas vendas, mesmo entre as padarias que oferecem um mix maior com mais de 3.000 itens.

FATORES DE QUALIDADE

Quando se fala em qualidade do pão francês, são muitos os fatores envolvidos. Um dos aspectos que os panificadores tendem a salientar é a questão da matéria-prima, principalmente a farinha de trigo. Há quem alegue que a principal dificuldade em ter um pão francês de qualidade é devido à variação da farinha de trigo



✓ Artigo veiculado na revista *Padaria 2000* (2015)

8- Repercussões nas empresas

Resultado trouxe impacto na produção e aumento nas vendas de cerca de 20%, apesar de não se fazer muita divulgação (apenas no boca a boca) – Sr. Manoel Júnior, proprietário da Jodima.

Campo Grande/MS

Panificadora Rei do Trigo - 98 pts

Vitória - Vila Velha/ES

Real Massa - Jodima - 102 pts
B.M. Mercado Eireli – Saletto - 96 pts

Brasília/DF

Panificadora Vitória - 97 pts

Aumento de vendas

Maior interesse dos clientes

Exposição em mídias locais

Valorização dos empresários e equipes

Natal/RN

Pão & Companhia - 100 pts
Puro Trigo - 90 pts

São Paulo/SP

Astro Rei Pães e Doces - 93 pts

Cabo Frio/RJ

Jandre Padaria - 91 pts

Belo Horizonte/MG

Pedro Padeiro - 100 pts
Belvepão - 90 pts
Afonso Pena Alimentícia - 90 pts

Volta Redonda/RJ

Padaria Big Pão - 90 pts
Bracarense & Bracarense - 90 pts

Blumenau/SC

Confeitaria Portugal - 100 pts

RES: Evento pão tipo francês



Aloisio Vicente...

Salomon@sc.sebrae.com.br



10h14

Oi Karlene,

Foi muito bom. E deu uma boa repercussão na imprensa. Com a divulgação que a Confeitaria Portugal foi a que teve melhor pontuação, a venda deles aumentou em 4x.

Abraço,

Aloisio Salomon

Analista - Atendimento Coletivo
Coordenadoria Regional Vale do Itajaí -
Sebrae/SC

salomon@sc.sebrae.com.br



9- Transbordamentos

- ✓ Projeto do Sebrae/MG envolvendo a pesquisa nas 4 regionais atendidas no estado, contemplando 600 empresas pesquisadas e intervenção direta em 8, além de 8 seminários nas regionais, ao início e final do projeto.
- ✓ Pesquisa sobre a qualidade do pão francês sendo realizada no interior de São Paulo: Ribeirão Preto, Piracicaba. Previsão de realização em Campinas, Bauru e São José do Rio Preto.
- ✓ Sebrae/DF, Sebrae/MT, Sebrae/SC, Sebrae/RN analisam a execução de ações de intervenção em padarias para melhoria da qualidade do pão francês.
- ✓ Sebrae/ES realiza ação de intervenção em empresas para melhoria dos processos e qualidade do pão francês, baseadas na norma ABNT NBR 16170 – agosto 2015.
- ✓ Maior envolvimento dos fornecedores de trigo no sentido de apoiar as empresas e redobrar a atenção ao pão tipo francês nas lojas de seus clientes.

9- Transbordamentos

✓ Cobertura da mídia – jornal, TV e internet.

The screenshot shows a web browser displaying a news article on the G1 website. The browser's address bar shows the URL: g1.globo.com/rj/sul-do-rio-costa-verde/rjtv-2edicao/videos/t/edicoes/v/qualidade-do-pao-fra. The page header features the G1 logo and the text "SUL DO RIO E COSTA VERDE" with the "TV RIOSUL" logo. The article title is "Qualidade do pão francês é avaliada no Sul do Rio". Below the title, there are social media sharing options for Twitter (1 tweet), Google+ (8+1), and Facebook (637 likes). The main content is a video player showing a female news anchor in a yellow top standing in a studio. The video player has navigation arrows and a "58" indicator. At the bottom of the page, there is a date "Edições 07 jul" and a search bar with the text "mais vistos" and "palavra-chave".



Contatos:

ABIP: (61) 3327-3332 / www.abip.org.br

ITPC: (31) 2101-9999 / www.institutoitpc.org.br

SEBRAE: (61) 3348-7249 / www.sebrae.com.br

