

Projeto de Desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade



agosto|2015

ABIP 12,56%

- Aumento no consumo de pão
- Capacitação empresarial
- Capacitação de mão de obra

FOCOS ESTRATÉGICOS

- Aumento de produtividade
- Impacto direto em 3 mil empresas
- Impacto indireto em 6 mil empresas
- Melhoria da percepção dos consumidores sobre os produtos panificados
- Elevar a qualidade dos produtos e serviços das empresas de Panificação e Confeitaria

SEBRAE
69,97%

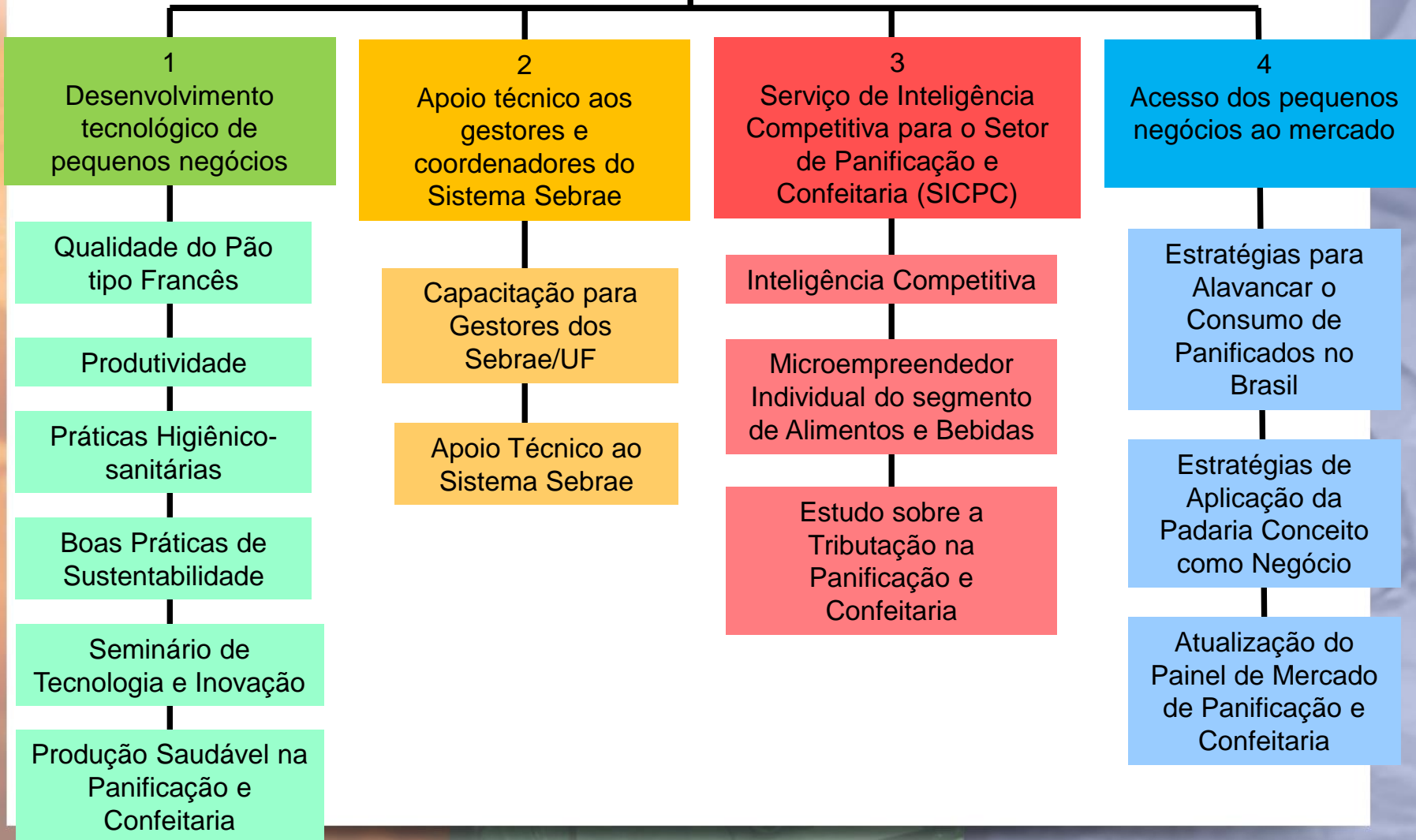
- Desenvolvimento dos pequenos negócios
- Competitividade e sustentabilidade dos pequenos negócios

ITPC
17,47%

- Desenvolvimento tecnológico, profissional, gerencial e humano
- Melhoria de processos
- Aumento de produtividade e competitividade

Ações do convênio

Focos Estratégicos



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

Adesões dos estados

QUADRO DE ADESÃO SEBRAE/UF			
FOCOS	AÇÕES	ADESÃO UF'S	DATA REALIZAÇÃO
FOCO 1 – DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DE PEQUENOS NEGÓCIOS	1.1 Qualidade do Pão Tipo Francês	PI, RR, ES, DF, SC, PA, MT, MS, AL, AP, RN, RJ, BA, CE	<p>1. MG: pesquisa de 14 a 21/11/2014. Seminário em 10/12/2014</p> <p>2. SP: pesquisa de 9 a 20/03/2015. Seminário em 21/05/2015.</p> <p>3. DF: pesquisa de 13 a 17/04/2015. Seminário em 27/04/2015.</p> <p>4. MT: pesquisa de 27/04/2015 a 30/04/2015. Seminário em 13/05/2015.</p> <p>5. MS: pesquisa de 22 a 24/04/2015. Seminário em 13/05/2015.</p> <p>6. ES: pesquisa de 11/05 a 15/05/2015. Seminário realizado dia 24/05/2015.</p> <p>7. RN: pesquisa de 08 a 12/06/2015. Seminário em 30/06/2015.</p> <p>8. RJ: pesquisa em 30 padarias de Volta Redonda (15, 16/06/2015) e 30 padarias de Cabo Frio (17, 18, 19/06/2015). Devolutivas realizadas em Cabo Frio (06/07) e Volta Redonda (06/07). Em Outubro 2015 será realizada avaliação em 30 padarias de Niterói e 30 padarias do Rio de Janeiro. Devolutiva será realizada no dia 16/10/2015.</p> <p>9. SC: pesquisa em 22 a 26/06/2015. Seminário em 28/07/2015.</p> <p>Próximas etapas: BA Avaliação será realizada em 60 padarias de Salvador e Lauro de Freitas entre os dias 28/09 a 02/10/2015. Devolutiva em 15/10/2015 PA - Data seria definida em reunião de apoio técnico a ser reagendada. AL - Avaliação dia 14 a 18/09. Devolutiva: Nov/2015 AP - Avaliação dia 08 a 11/09. Devolutiva 28/09/2015 CE - Sebrae/CE deverá avaliar de realização. PI – 2016</p>
	1.2 Produtividade - o que fazer para as padarias aumentarem a eficiência no trabalho?	ES, DF, AP, BA, CE, PA	
	1.3 Práticas Higiênico-sanitárias	RR, ES, DF, SC, MT, AL, RN, BA, CE	Seminários com data a definir após atualização da norma
	1.4 Boas Práticas de sustentabilidade aplicáveis para as padarias	RR, DF, PA, MT, AP, BA	
	1.5 Seminário de Tecnologia e Inovação	BA, RN, AP, RO, CE, AL, MT, PA, SC, DF, ES, RR	RO- realizado em 13/11/2015 RR - Realizado em 26/03/2015 AP realizado em 22/06/2015; Próximas datas: SC -Set/15 MT-Set/15 PA-Out/15 AL-Out/15 RN - Out/15 ES- Nov/15 DF - a definir CE- a definir
	1.6 Produção saudável na Panificação e Confeitaria	BA, AP, ES	

Adesões dos estados

QUADRO DE ADESÃO SEBRAE/UF			
FOCOS	Ações	ADESÃO UF'S	DATA REALIZAÇÃO
FOCO 2 - APOIO TÉCNICO AOS GESTORES E COORDENADORES DO SISTEMA SEBRAE SOBRE PANIFICAÇÃO	2.1 Capacitação para gestores dos Sebrae/UF sobre o setor de Panificação e Confeitaria	MG, PI, SC, PA, MT,MS, RN, BA, RR, CE	MG - Realizado entre os dias 23 e 25/03/2015 MS - Realizado 15/06 a 17/06/2015 PA - Realizado de 16 a 18/06/2015 PI - Realizado entre nos dias 12 e 14/05/2015 BA - Curso será realizado nos dias 28,29 e 30/09 em Salvador/BA SC - Sugerido os dias 16,17 e 18 de setembro. Aguardando validação do Sebrae DF - Já houve capacitação no Sebrae/DF. Se houver possibilidade, poderia ser feito novamente lá. RR - Irão avaliar a possibilidade de participação junto a outro estado; CE - Nov/15 RN - Jul/16
	2.2 Apoio técnico aos coordenadores de carteira do Sistema Sebrae	PI, RR, ES, DF, SC, PA, MT, MS, AP, RN, RJ, BA, RO, CE, AL	PI - Realizado em 15/05/2015 RR - Realizado 27/03/15 ES - Realizado em 25/03/15 DF - Realizado em 16/03/2015 SC - Realizado em 03/02/2015 MT - Realizado em 31/03/2015 MS - Realizado 01/04/2015 AP - Realizado em 09/06/2015 RN - Realizado em 30/06/2015 RJ - Realizado em 20/05/2015 BA - Realizado em 12/08/2015 RO - Realizado em 13/11/2014 CE - Realizado em 12/08/2015 AL - A definir PA - A definir

Adesões dos estados

QUADRO DE ADEÇÃO SEBRAE/UF			
FOCOS	Ações	ADEÇÃO UF'S	DATA REALIZAÇÃO
FOCO 3 – SERVIÇO DE INTELIGÊNCIA COMPETITIVA PARA O SETOR DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA (SICPC)	3.1 Inteligência Competitiva	ES, PA, BA, MT, CE,	
	3.2 Mapeamento do microempreendedor Individual do segmento de Alimentos e Bebidas	PI, RR, ES, DF, SC,MS, AP, RN, RJ, BA, CE	
	3.3 Estudo sobre a Tributação na Panificação e Confeitaria	PI,RR,ES, DF, SC, PA, MT, AL, MS, AP,RJ, BA	
FOCO 4 – ACESSO DOS PEQUENOS NEGÓCIOS AO MERCADO	4.1 Estratégias para aumentar o consumo de panificados no Brasil	PI,ES, RN, BA	
	4.2 Estratégias de aplicação da Padaria Conceito como negócio	ES, RN, AP, BA,	
	4.3 Atualização do Paine de Mercado de Panificação e Confeitaria	PI, ES, RN, BA	

Adesões dos estados



2- Realizações

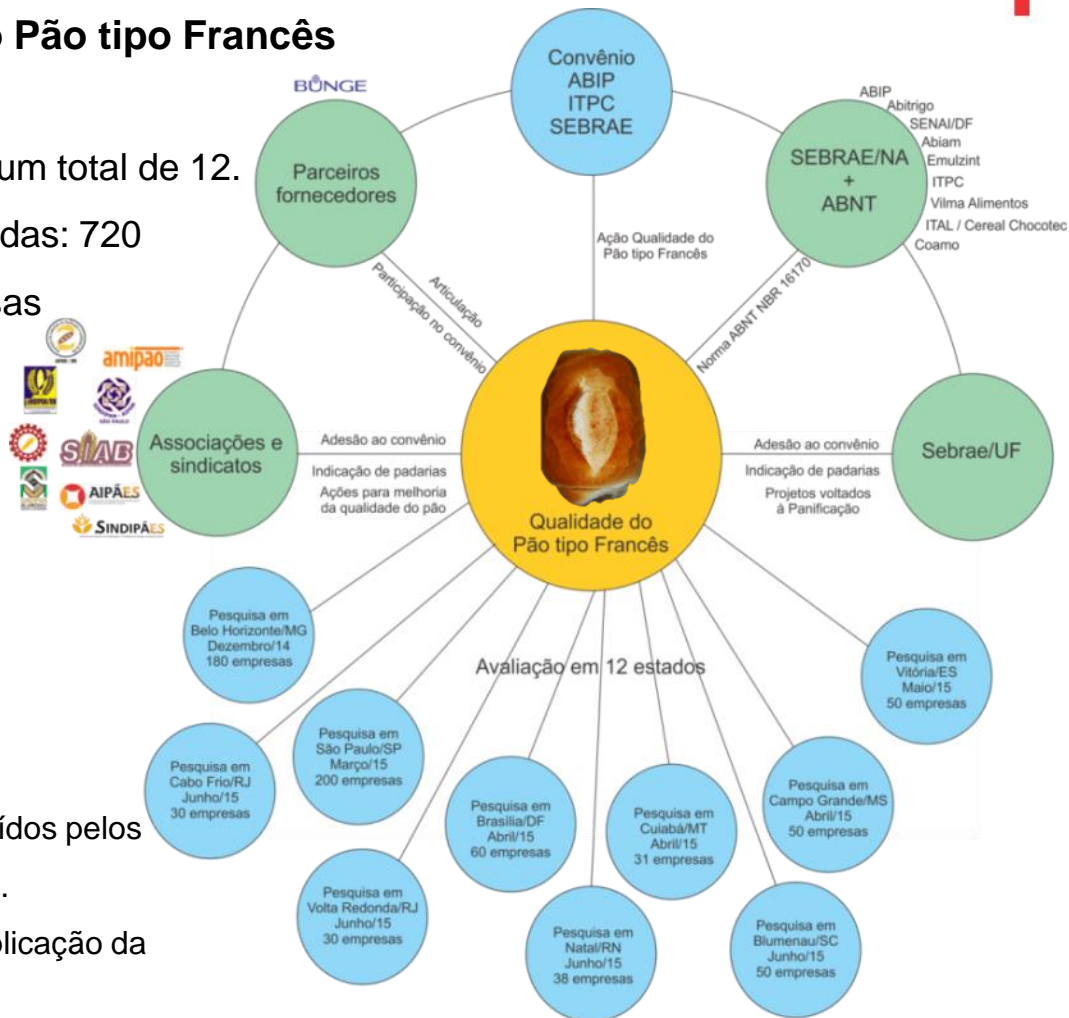
Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.1 – Qualidade do Pão tipo Francês

- ✓ Pesquisa em 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

Metas:

- ✓ 2.000 guias impressos e distribuídos pelos parceiros às empresas – alcançada.
- ✓ Uma solução tecnológica para aplicação da norma validada com a UAIT.
- ✓ Um estudo sobre os gargalos para implantação da norma NBR 16.170.



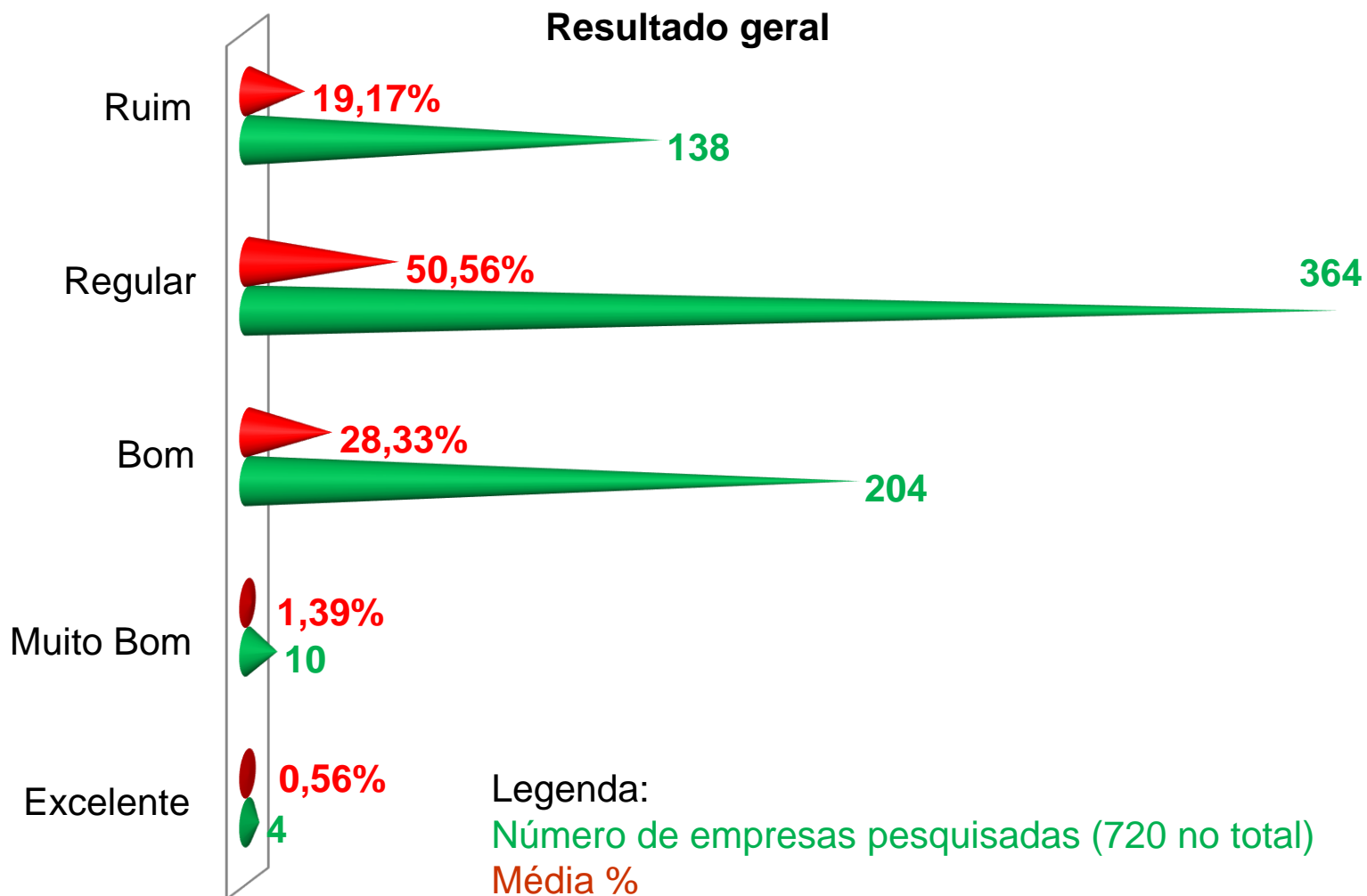
Principais benefícios:

- 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

2- Realizações

Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.1 – Qualidade do Pão tipo Francês



2- Realizações

Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.1 – Qualidade do Pão tipo Francês

Aplicação da norma – piloto para 50 empresas

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;

2- Realizações

Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.1 – Qualidade do Pão tipo Francês

Guia de Implementação da 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.



2- Realizações

Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.1 – Qualidade do Pão tipo Francês

Resultados junto aos estados

- ✓ Sebrae/MG: projeto com pesquisa em 4 regionais atendidas no estado, contemplando 600 empresas pesquisadas e intervenção direta em 80, 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.

2- Realizações

Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.2 – Produtividade

- ✓ Pesquisa em 250 empresas para diagnóstico sobre produtividade.
- ✓ 2 formas de análise:
 - ✓ Análise Comparativa de Performance – Qualitativa
 - ✓ Análise de Processos - Quantitativa

Metas:

- ✓ Metodologia desenvolvida e aplicada em cinco estados para pequenos negócios, validada pela UAIT.
- ✓ Elevar a produtividade em 7% no período de abril de 2015 a abril de 2016 e em 7% no período de abril de 2016 a abril de 2017, através da relação venda por funcionário/mês.

2- Realizações

Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.2 – Produtividade

Análise Comparativa de Performance – Qualitativa

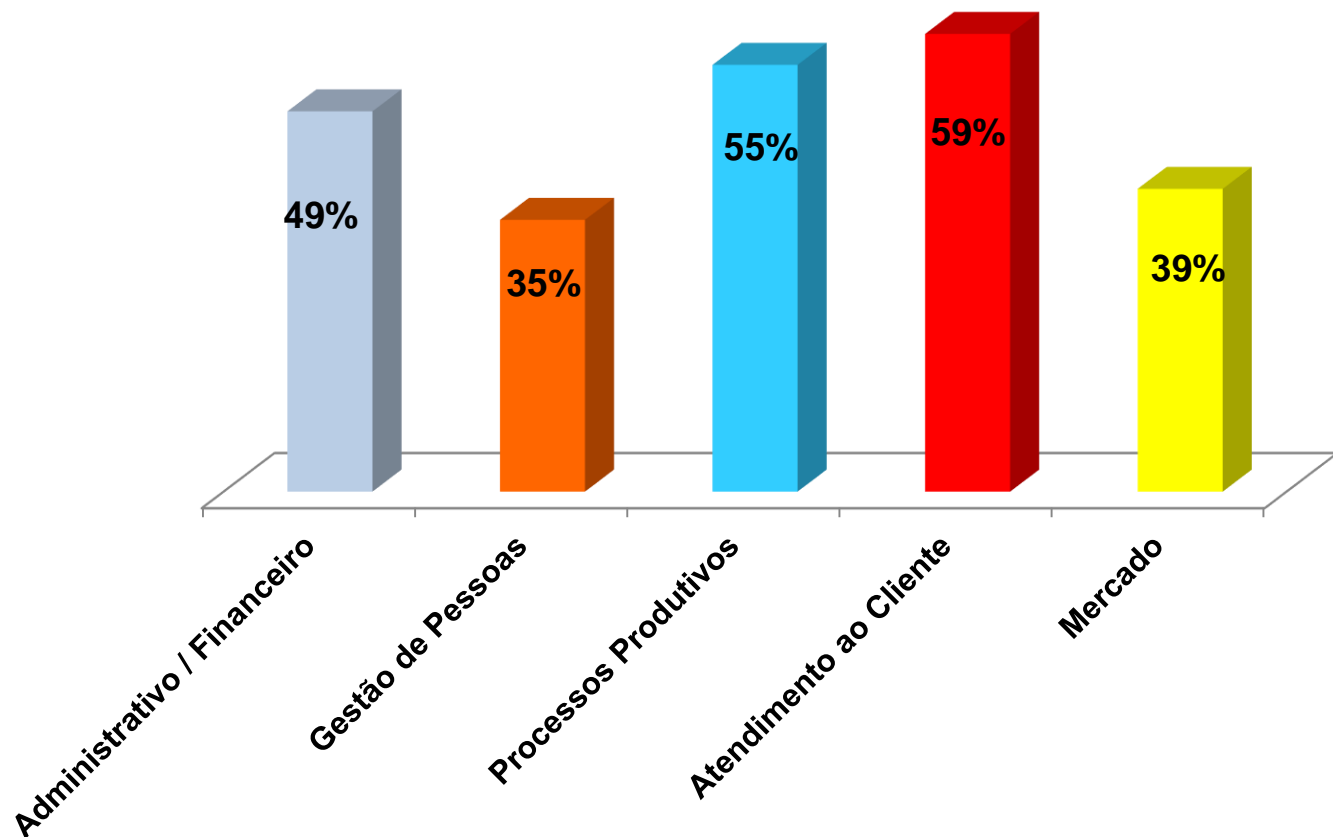
Composição do Resultado Detalhado						
	Potencial		Informado		Diferença	Diferença %
	Média	%	Média	%		
Faturamento Bruto	R\$ 172.026,55	100 %	R\$ 143.231,67	100%	R\$ -28.794,88	-16,73%
CMV	R\$ 85.199,29	49,53%	R\$ 68.524,83	47,84%	R\$ -16.674,47	-3,41%
Lucro Bruto	R\$ 86.827,26	50,47%	R\$ 74.706,09	52,16%	R\$ -12.121,17	3,34%
Custo Operacional	R\$ 62.515,62	36,34%	R\$ 61.602,38	43,01%	R\$ -913,25	- 18,35%
ROP Possível	R\$ 24.311,63	14,13%	R\$ 13.103,71	9,15%	R\$ -11.207,92	-35,24%

2- Realizações

Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.2 – Produtividade

Análise de Processos Críticos - Resumo



2- Realizações

Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.2 – Produtividade

Próximos passos:

- ✓ Multiplicação da metodologia
- ✓ Realização de piloto em 50 empresas
- ✓ Monitoramento de 10 empresas (T0 a Tf), para verificação do alcance das metas estipuladas.



Metodologia com foco na produtividade

2- Realizações

Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.3 – Práticas Higiênico-sanitárias

- ✓ Cartilha e plano de ação sendo atualizados. Aguardando término de grupo de estudo para atualização da norma ABNT NBR 15635.
- ✓ Status atual: material em consulta pública.
- ✓ Previsão de conclusão dessa fase: setembro/outubro 2015.

Meta:

- 10 seminários realizados;
- 1.000 cartilhas distribuídas.

2- Realizações

Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.4 – Boas Práticas de Sustentabilidade

✓ Mapeamento de boas práticas sustentáveis no setor. Empresas pesquisadas:

- ✓ Padaria Copacabana - Bauru/SP
- ✓ Premialy - Coronel Fabriciano/MG
- ✓ Padaria do Moinho - Cuiabá/MT
- ✓ Padaria Forno D'oro - Belo Horizonte/MG
- ✓ Centro Mineiro de Referência em Resíduos - Belo Horizonte/MG
- ✓ Padaria Monte Líbano - Vila Velha/ES
- ✓ Allbargue Bar – Belo Horizonte/MG



Padaria Copacabana:
depósito de reciclados



Monte Líbano:
recolhimento de óleo



Meta:

- ✓ Realização de uma oficina sobre "Diálogo sobre PNRS e o setor de Panificação e Confeitaria".

2- Realizações

Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.5 – Seminário de Tecnologia e Inovação

Seminários realizados:

1. Porto Velho/RO:
51 participantes.



2. Boa Vista/RR:
82 participantes.



3. Macapá/AP:
106 participantes.



Próximos seminários previstos em:

- Costa do Sauípe/BA: agosto/2015
- Blumenau/SC: setembro/2015
- Belo Horizonte/MG: outubro/2015
- Maceió/AL: outubro/2015

Meta:

- ✓ 10 Seminários de Tecnologia e Inovação Tecnológica para o segmento de Panificação e Confeitaria.
- ✓ 10 documentos de análise crítica da inteligência dos seminários.

2- Realizações

Foco 1 - Desenvolvimento Tecnológico de Pequenos Negócios

Ação 1.6 – Produção Saudável na Panificação e Confeitaria

- ✓ Estudo sobre saudabilidade na Panificação e Confeitaria em avaliação pelo Sebrae.
- ✓ Próximos passos: elaboração dos encartes técnicos.



Meta:

- ✓ Dois encartes técnicos sobre saudabilidade na Panificação e Confeitaria elaborados e disseminados pelos parceiros aos pequenos negócios.

2- Realizações

Foco 2 – Apoio Técnico aos Gestores e coordenadores do Sistema Sebrae sobre Panificação

Ação 2.1 – Capacitação para gestores dos Sebrae/UF sobre o setor de Panificação e Confeitaria

✓ Capacitações realizadas:

1- Montes Claros/MG



3- Campo Grande/MS

16 a 18/06/2015



Próxima capacitação:

✓ Salvador/BA: 28 a 30/09/2015

Meta:

✓ 15 capacitações realizadas.

2- Realizações

Foco 2 – Apoio Técnico aos Gestores e coordenadores do Sistema Sebrae sobre Panificação

Ação 2.2 – Apoio técnico aos coordenadores de carteira do Sistema Sebrae

- ✓ Articulações/atendimentos aos Sebrae/UF (previstas 30 visitas técnicas):
 1. Videoconferência com Sebrae/UF (PA, SC, SP, AP, ES, RN, MT, MG. Sebrae Nacional, ABIP e ITPC: 29/10/2014
 2. RO: 13/11/2014 – Clínica tecnológica no Seminário de Tecnologia e Inovação
 3. MG: 28/01/2015, 5/02, 6/03, 13/03, 13/04 – construção projeto Panificação
 4. SC: 3/02/2015 – Pesquisa qualidade do pão francês em Blumenau



Meta:

- ✓ Relatório qualitativo sobre resultados do apoio técnico aos Sebrae/UF elaborado e disseminado, bem como o mapeamento das dificuldades, resultados, desafios encontrados e reflexões sobre as ações que foram desenvolvidas.

2- Realizações

Foco 2 – Apoio Técnico aos Gestores e coordenadores do Sistema Sebrae sobre Panificação

Ação 2.2 – Apoio técnico aos coordenadores de carteira do Sistema Sebrae

- ✓ Articulações/atendimentos aos Sebrae/UF (previstas 30 visitas técnicas):
 5. DF: 16/03/2015 – adesão ao convênio / pesquisa qualidade pão francês
 6. ES: 25/03/2015 – adesão ao convênio / pesquisa qualidade pão francês, discussão sobre projeto de Panificação do estado
 7. RR: 27/03/2015 – esforço de aproximação do sindicato com a ABIP



2- Realizações

Foco 2 – Apoio Técnico aos Gestores e coordenadores do Sistema Sebrae sobre Panificação

Ação 2.2 – Apoio técnico aos coordenadores de carteira do Sistema Sebrae

✓ Articulações/atendimentos aos Sebrae/UF:

8. MT: 31/03/2015 – adesão ao convênio / pesquisa qualidade pão francês / seminário tecnologia e inovação
9. MS: 01/04/2015 – adesão ao convênio / pesquisa qualidade pão francês
10. RJ: 9/04 e 20/05/2015 – adesão ao convênio / pesquisa qualidade pão francês, discussão sobre projeto de Panificação do estado



2- Realizações

Foco 2 – Apoio Técnico aos Gestores e coordenadores do Sistema Sebrae sobre Panificação

Ação 2.2 – Apoio técnico aos coordenadores de carteira do Sistema Sebrae

✓ Articulações/atendimentos aos Sebrae/UF:

11. AP: 9/06/2015 – adesão ao convênio / pesquisa qualidade pão francês / seminário tecnologia e inovação
12. BA: 7/07/2015 (Ilhéus) e 8/07/2015 (Salvador) – participação do Sebrae Nacional por videoconferência, adesão ao convênio
13. CE: 12/08/2015



2- Realizações

Foco 3 – Serviço de Inteligência Competitiva para o setor de Panificação e Confeitaria

Ação 3.1 – Inteligência Competitiva

- ✓ Empresa contratada: Mentor Consulting
- ✓ Termo de referência sobre a metodologia e execução de Serviço de Inteligência Competitiva para a Panificação e Confeitaria em elaboração
- ✓ 1º Ciclo de Inteligência realizado em 29/05/2015, em Belo Horizonte/MG com lideranças sindicais, ABIP, ITPC e Sebrae/MG.
- ✓ 4 artigos técnicos publicados
- ✓ 42 clippings
- ✓ 8 newsletters Panificação em Rede

Meta:

- ✓ Metodologia do SICPC concluída e disseminada.



CLIPPING
DA PANIFICAÇÃO Edição 42 - Ano 1
10/08/2015 a 14/08/2015
Projeto de desenvolvimento do setor de panificação e confeitaria com atuação na qualidade, produtividade e sustentabilidade

Padarias investem na ampliação dos serviços
Saiba mais: <http://bit.ly/1HLDEIq>

Panificação e confeitaria em alta em Minas Gerais
Saiba mais: <http://bit.ly/1TBv0y2>

Alta do dólar afeta preço do pão francês no país
O setor estima reajuste de cerca de 9%, decorrente da alta do dólar. A moeda acumula variação de 30% desde o início do ano. Nesta semana, foram quatro altas seguidas, influenciadas pela instabilidade política. A divisa ultrapassou a barreira dos R\$ 3,50 e fechou a semana cotada a R\$ 3,51.
Saiba mais: <http://bit.ly/1Lc40w1>

A farinha brasileira apresenta excelente qualidade
Saiba mais: <http://bit.ly/1gHK6z>

Conheça novas tendências para negócios de alimentação
O mercado de alimentação fora de casa cresce, na média, 14,7% ao ano. Apesar de bastante fragmentado, 93% dos estabelecimentos do ramo são pequenos, familiares e independentes, de acordo com dados do IBF. 64% desses negócios faturam menos de R\$ 50 mil, ao mês. Cheio de oportunidades para empreendedores, o mercado de alimentação requer cuidados específicos.
Saiba mais: <http://bit.ly/1Lc40w1>

Panificação realiza seu XXX Congresso na Bahia
A Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitaria (Abip) realiza seu XXX Congresso, de 26 e 28 de agosto, na Costa do Saupe, BA. O tema dessa edição será "Inovação, Qualidade, Congelamento, Rentabilidade e o Futuro da Panificação".
Saiba mais: <http://bit.ly/1WpJXY>

2- Realizações

Foco 3 – Serviço de Inteligência Competitiva para o setor de Panificação e Confeitaria

Ação 3.2 – Mapeamento dos MEI no segmento de Alimentos e Bebidas

- ✓ Será realizado mapeamento dos pequenos negócios do setor, buscando identificar suas carências e necessidades, ampliando as possibilidades de atendimento pelos Sebrae/UF.
- ✓ Início pela região Nordeste.
- ✓ 30 artigos técnicos
- ✓ Uma cartilha
- ✓ 10 seminários sobre desafios dos Sebrae/UF no atendimento aos MEI.

Meta:

- ✓ Publicação de 30 artigos e 1 cartilha da série "Empreender na Panificação".
- ✓ Proposta de modelo de atendimento aos MEI elaborada.

2- Realizações

Foco 3 – Serviço de Inteligência Competitiva para o setor de Panificação e Confeitaria

Ação 3.3 – Estudo sobre a Tributação na Panificação e Confeitaria

- ✓ Resultado sobre o estudo sobre a tributação será apresentado no Seminário de Tecnologia e Inovação no Congrepan.
- ✓ Arquivo será disponibilizado ao público por meio dos sites dos parceiros: ABIP, ITPC e SEBRAE.
- ✓ Adesão dos estados para realização dos seminários sobre o estudo (datas previstas):
 - ✓ MT: Setembro 2015
 - ✓ ES: Setembro 2015
 - ✓ AP: Outubro 2015
 - ✓ BA: Outubro 2015
 - ✓ DF: Outubro 2015
 - ✓ RJ: Outubro 2015
 - ✓ SC: Novembro 2015
 - ✓ PA: Fevereiro 2016
 - ✓ PI: Data a definir
 - ✓ AL: 2016 mês a definir

Meta:

- ✓ Um estudo realizado sobre a tributação na Panificação.
- ✓ Realização de 10 seminários sobre tributação nos Sebrae/UF.



2- Realizações

Foco 4 – Acesso dos Pequenos Negócios aos Mercado

Ação 4.1 – Estratégias para aumentar o consumo de panificados no Brasil

- ✓ Articulação com entidades e fornecedores
 - ✓ Bunge: 22/01/2015
 - ✓ JBS Foods: 17/11/2014
 - ✓ Abitrigo: 21/10/2014; 9/12/2014, 27/01/2015
- ✓ A Bunge Alimentos participa diretamente como apoiadora do convênio ABIP/ITPC/SEBRAE.
- ✓ No projeto de panificação do Sebrae/MG há ação denominada "Mostra de Produtos de Panificação", que consiste no desenvolvimento de novos produtos, utilizando características e ingredientes regionais .
- ✓ Pesquisa sobre o potencial nutricional e energético dos pães e benefício da inclusão dos pães na alimentação regular aguardando validação do Sebrae.

Meta:

- ✓ Definição de modelos de atuação nacional de valorização do negócio e do pão no Brasil.

2- Realizações

Foco 4 – Acesso dos Pequenos Negócios aos Mercado

Ação 4.2 – Estratégias de Aplicação da Padaria Conceito

- ✓ Modelo de aplicação da Padaria Conceito a ser apresentado no Seminário de Tecnologia e Inovação .
- ✓ Material será disponibilizado pelo convênio ABIP/ITPC/SEBRAE através de suas mídias.



Meta:

- ✓ Estruturação do modelo de aplicação da Padaria Conceito finalizado e disseminado.

2- Realizações

Foco 4 – Acesso dos Pequenos Negócios aos Mercado

Ação 4.3 – Atualização do Painel de Mercado de Panificação e Confeitaria

- ✓ Primeira atualização do Painel de Mercado realizada. Será apresentada no Seminário de Tecnologia e Inovação, no Congrepan.
- ✓ Material será disponibilizado ao público – 2 mil cópias impressas.



Meta:

- ✓ Publicação de dois painéis de mercado, em 2015 e 2017.



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