



Pesquisa Pequenos Negócios que atuam no ramo de Confeitaria e Doçaria

Brasília, fevereiro de 2018

Método

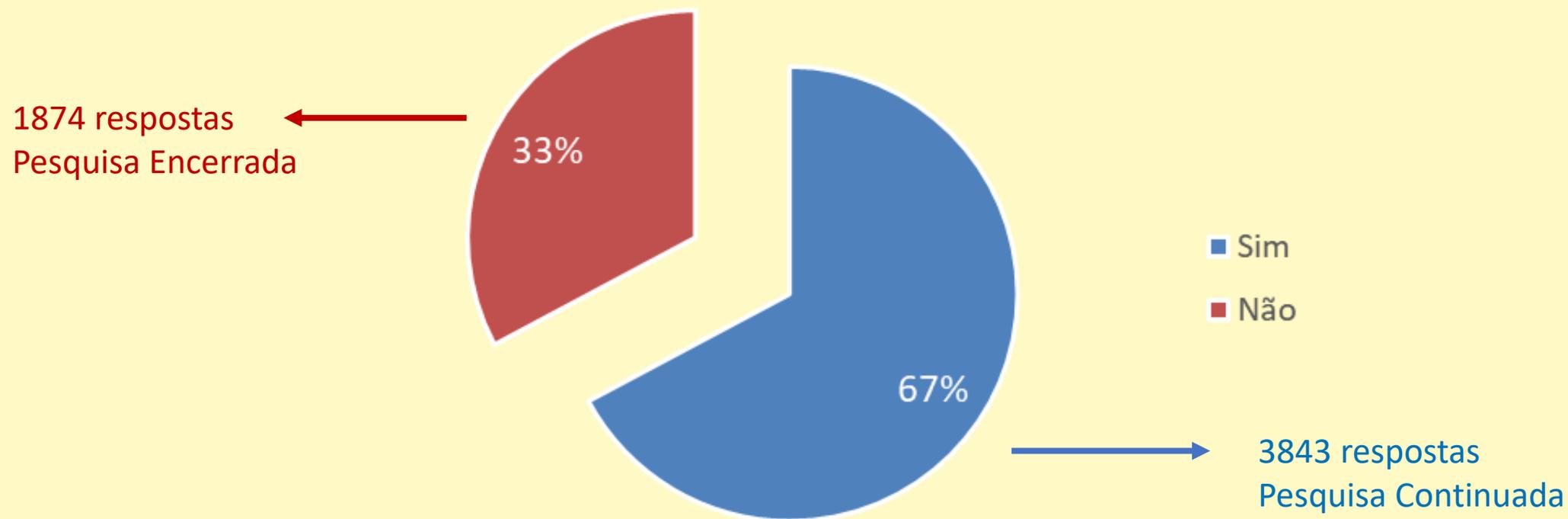
- Tipo de Pesquisa: Quantitativa.
- Aplicação: Via formulário Online (Web).
- Público: participantes do Congresso de Confeitaria Artística (Conisugar)
- Período de Realização: 25/10/2017 a 24/11/2017.
- Universo: 36.169
- Amostra: 3.843
- Margem de erro: 1,5%



Pergunta Filtro



Você tem um negócio no ramo de confeitaria ou doçaria (produção de doces, bolos, tortas e/ou similares)?

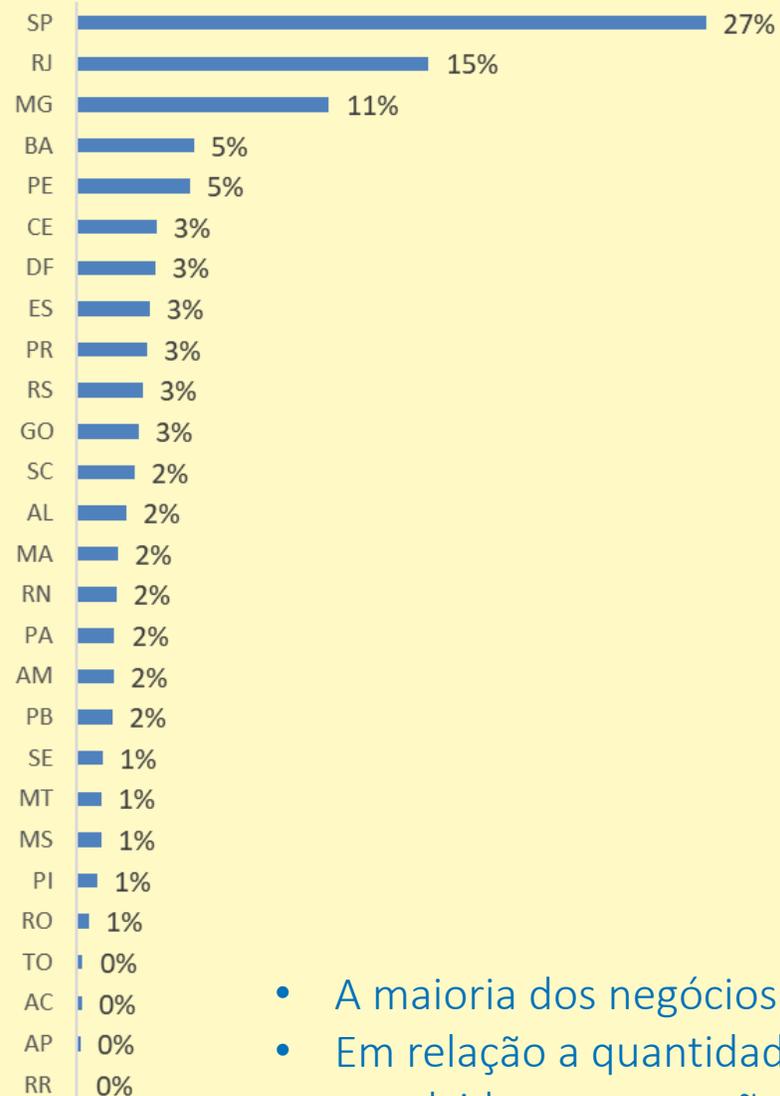


- Cerca de 1/3 dos respondentes não confirmou ter um negocio no ramo de confeitaria.
- Aqueles que confirmaram tiveram a pesquisa continuada, para os demais a pesquisa foi encerrada.

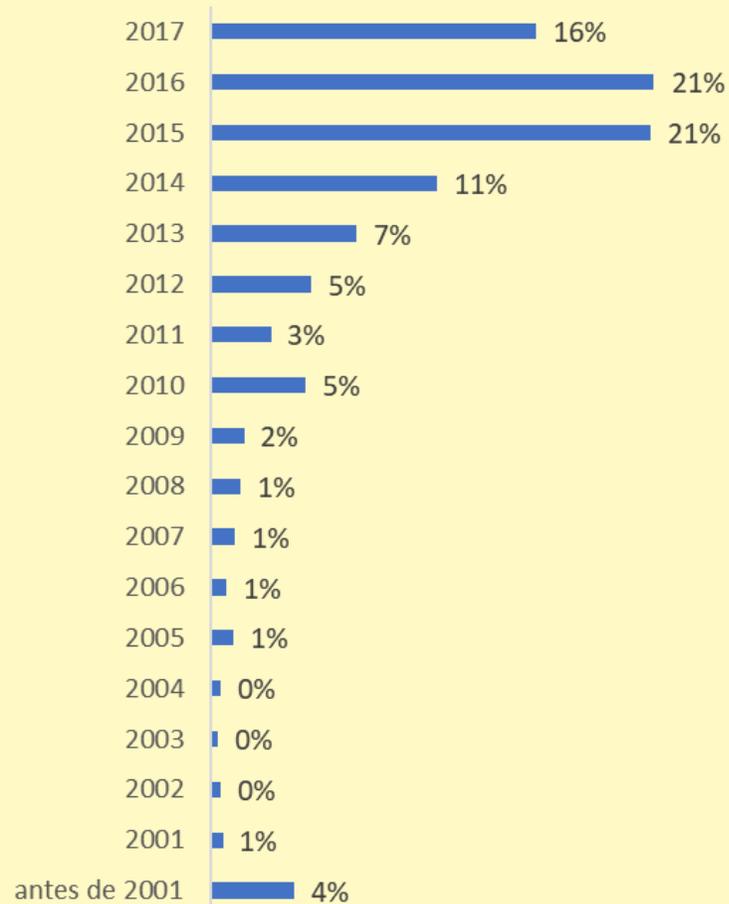
Perfil Do negócio



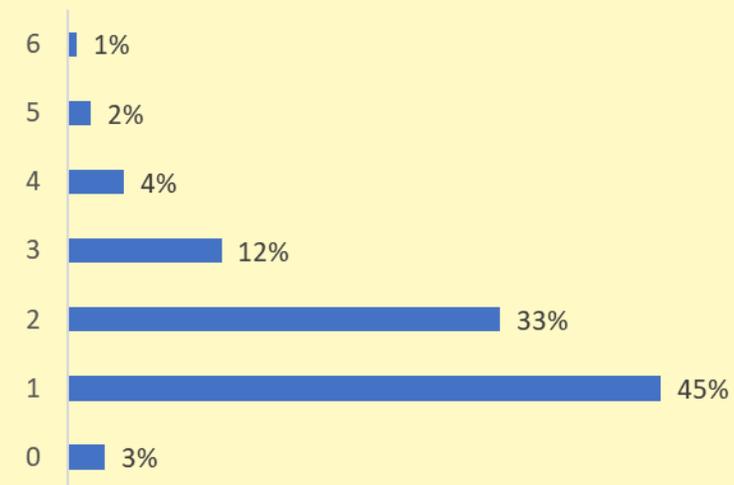
Em que estado está localizado o seu negócio?



Em que ano iniciou o seu negócio?

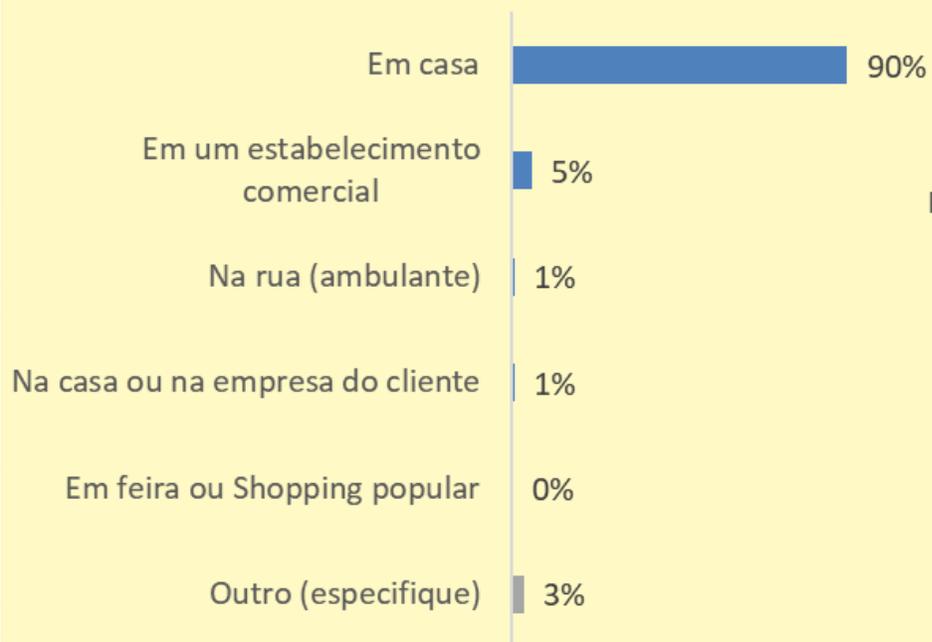


Quantas pessoas estão alocadas em todas as etapas da operação do seu negócio, incluindo você?

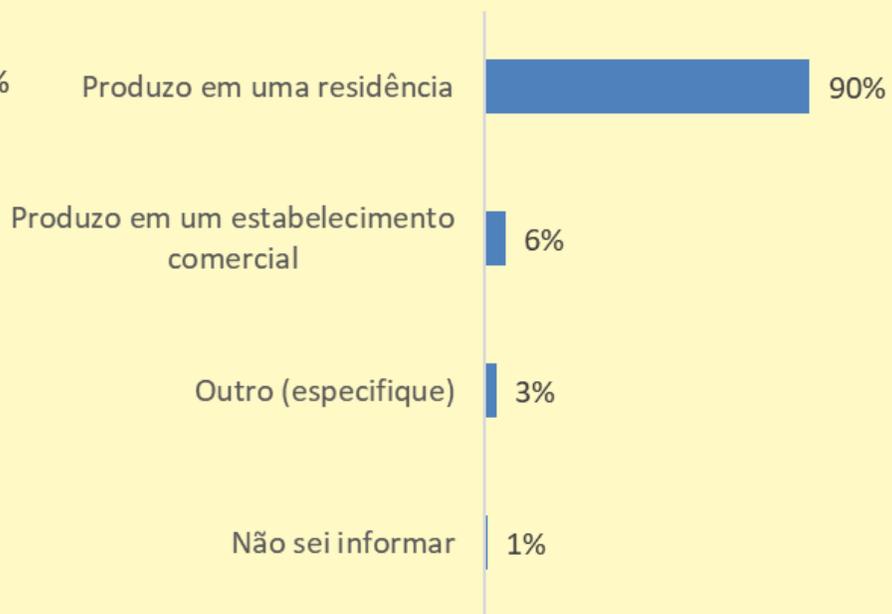


- A maioria dos negócios (69%) tem até 4 anos de funcionamento .
- Em relação a quantidade pessoas alocadas, nota-se que a maioria (81%) tem até 2 pessoas envolvidas na operação do negócio.

Onde funciona o seu negócio?



Como é o processo de produção?



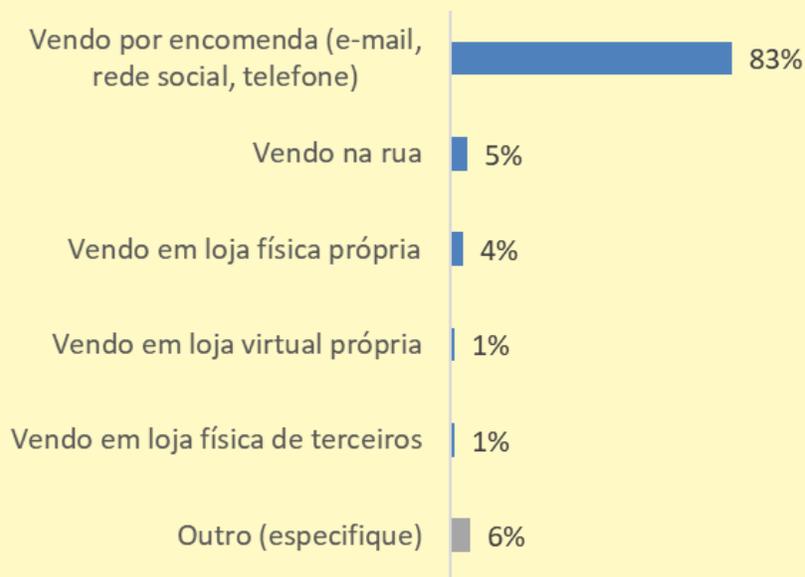
Qual o tamanho aproximado do seu local de produção?



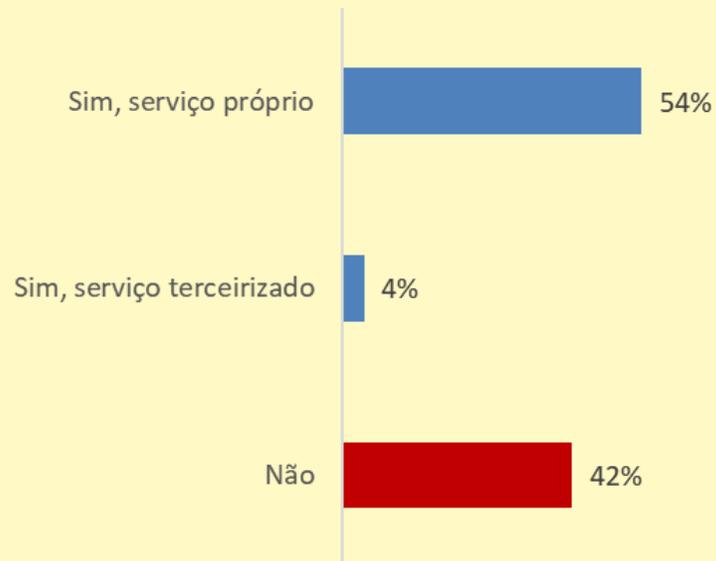
Média	26,41
Mediana	14,00
Moda	12,00

- Quase a totalidade dos empresários tem seu negocio e seu processo de produção nas suas próprias residências.
- A maioria não soube informar o tamanho aproximado do seu local de produção.
- Entre aqueles que souberam informar, o tamanho mais citado foi 12m2.

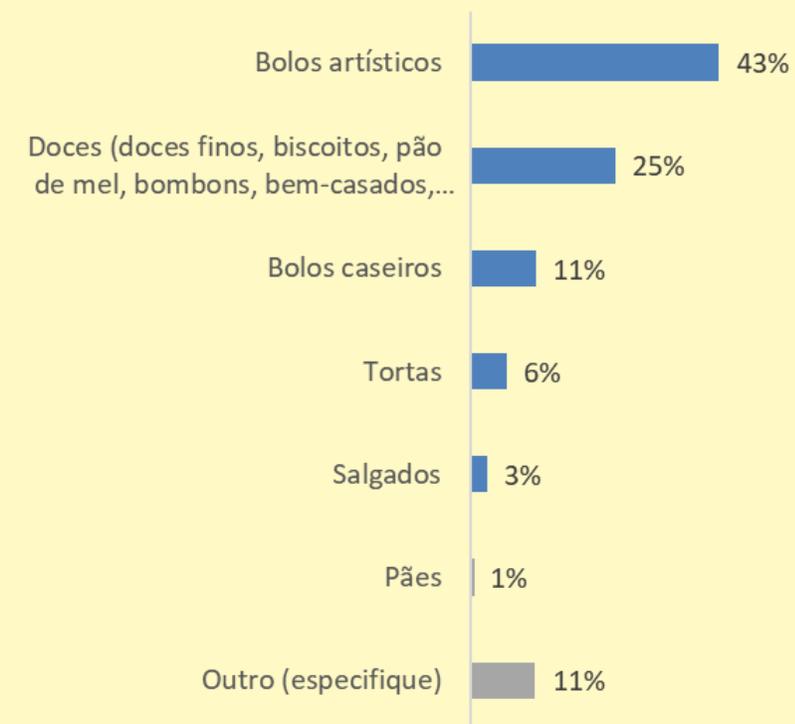
Como é o seu processo de venda?



Você trabalha com serviço de entrega (delivery)?

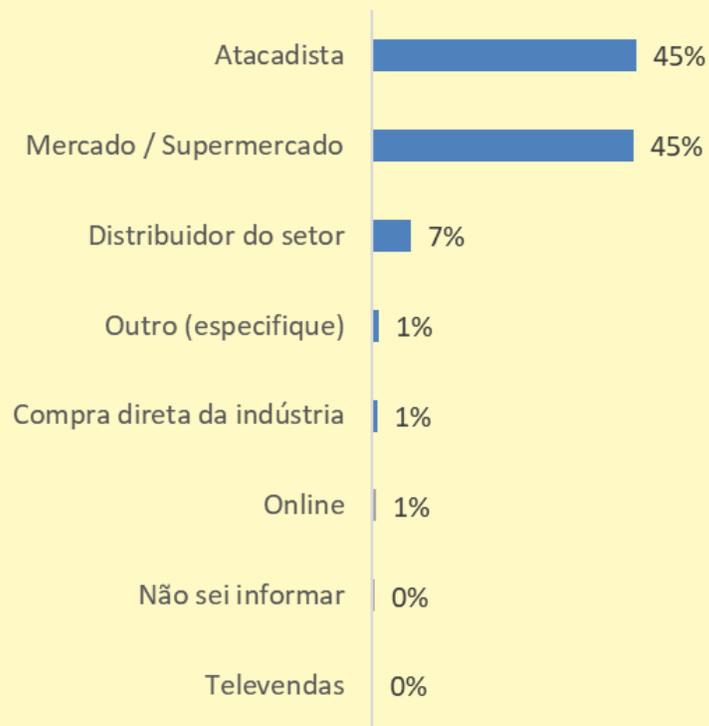


Qual dos produtos a seguir é seu carro-chefe (o produto que vende mais ou o mais conhecido)?

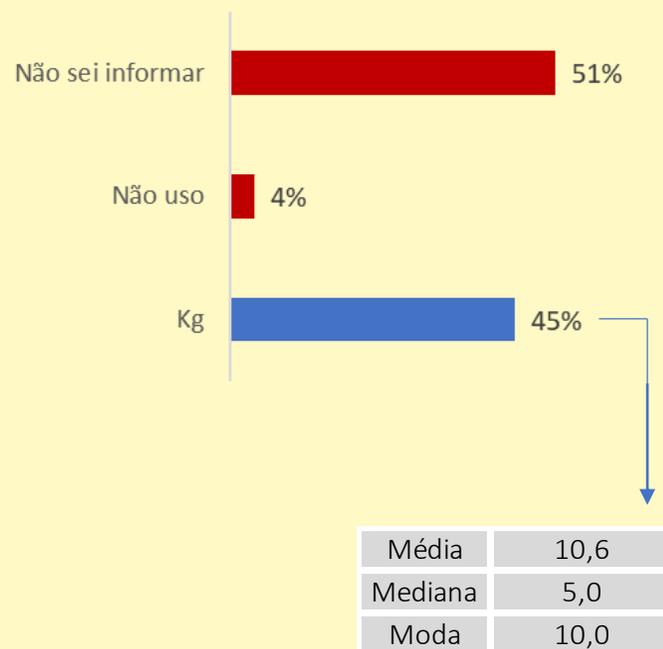


- Em relação ao processo de venda, nota-se que a maioria dos negócios trabalha por encomenda, realiza delivery por conta própria e produz bolos artísticos e doces.
- Apesar da maioria realizar delivery, nota-se ainda uma proporção importante de negócios que ainda não realizam esse tipo de serviço.

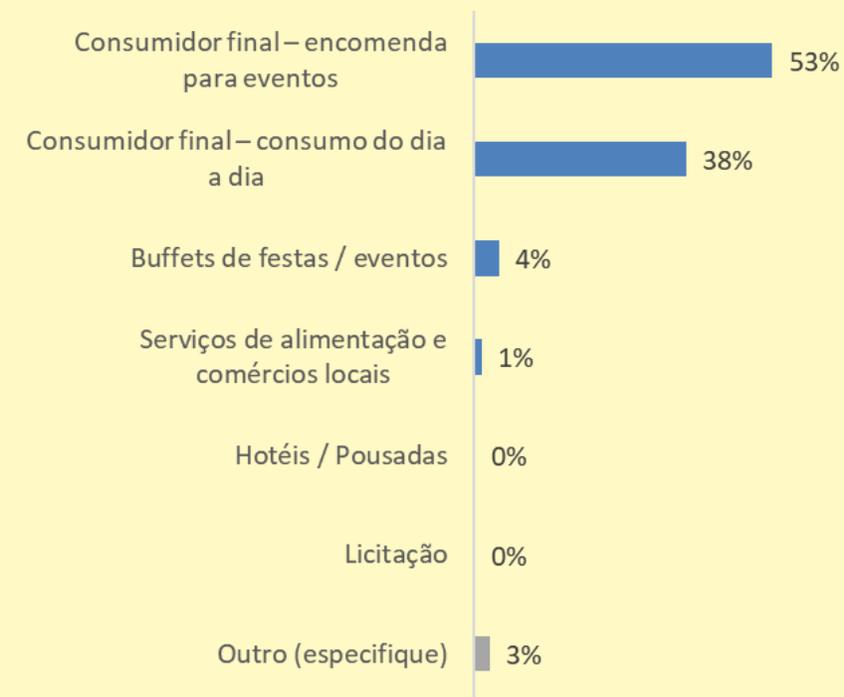
Qual é o principal fornecedor dos ingredientes que você utiliza?



Quantos quilos de farinha de trigo vocês utiliza por semana?

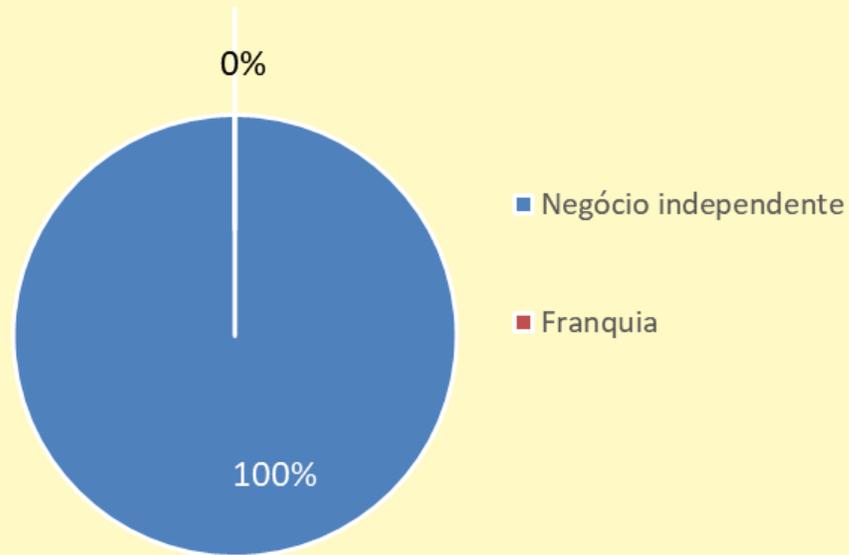


Qual é o seu principal cliente?

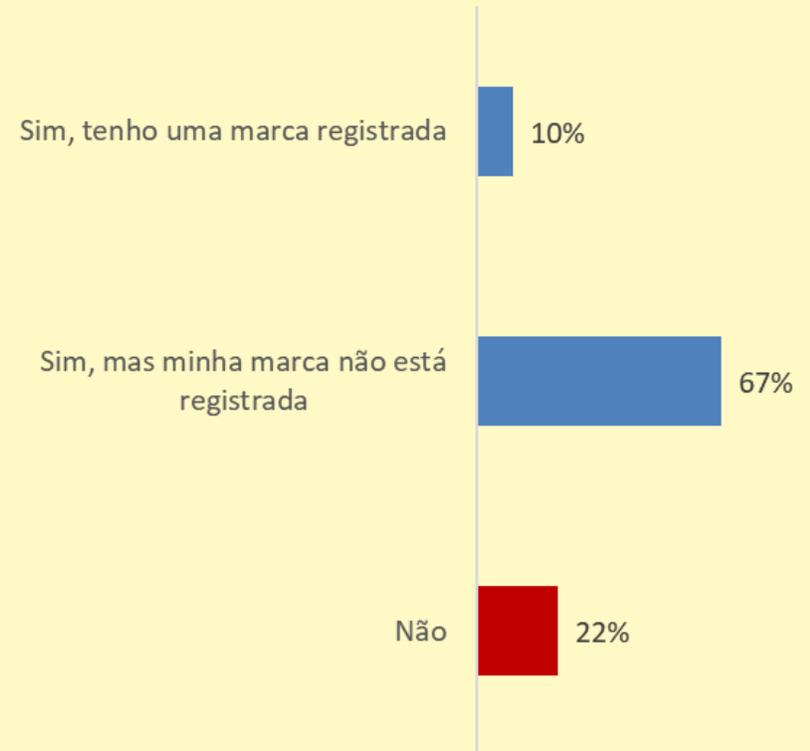


- Os principais fornecedores são Atacadistas e Mercados/Supermercado.
- A maioria não sabe informar a quantidade de farinha utilizada por semana.
- A principal clientela desses negócios é o consumidor final.

Qual o formato do seu negócio?



Você tem uma marca?



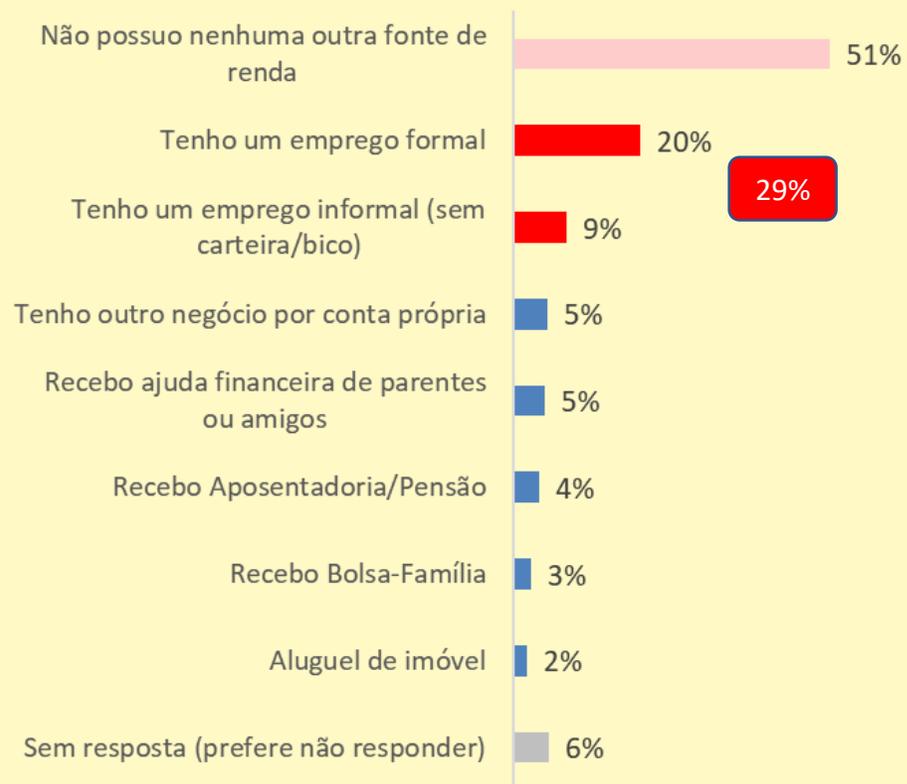
- Nenhum dos negócios entrevistados é uma franquia.
- A maioria diz ter uma marca própria, porém, não registrada.



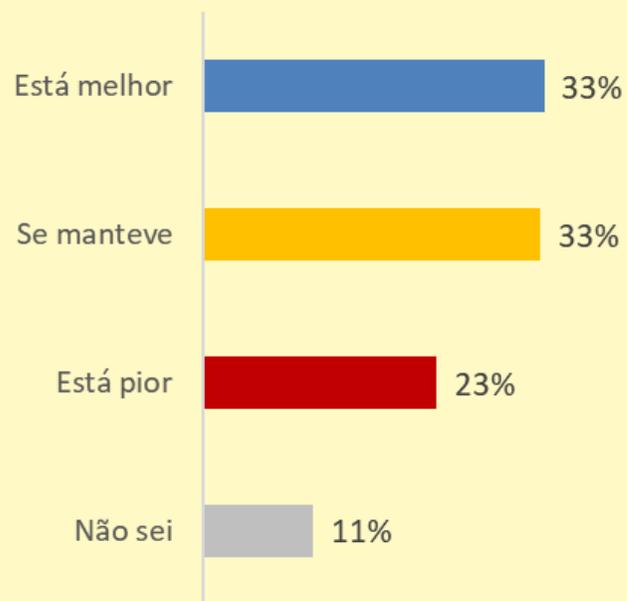
Economia



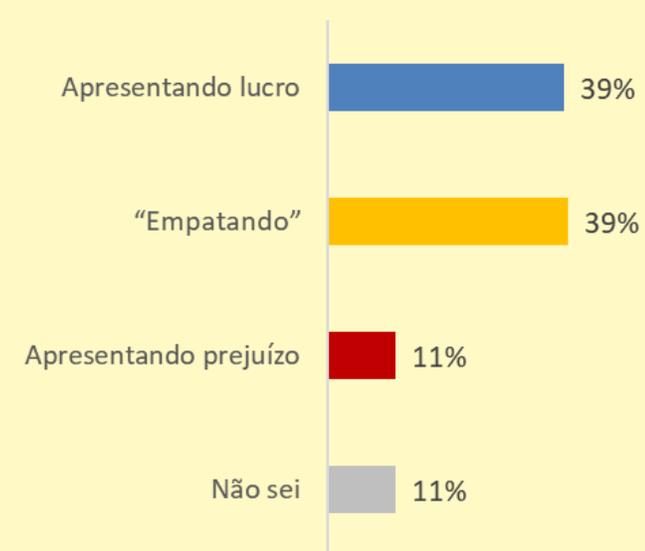
Você tem outra fonte de renda, além da sua atividade como empresário / empreendedor?



Como está o faturamento do seu negócio em 2017 em comparação com 2016?

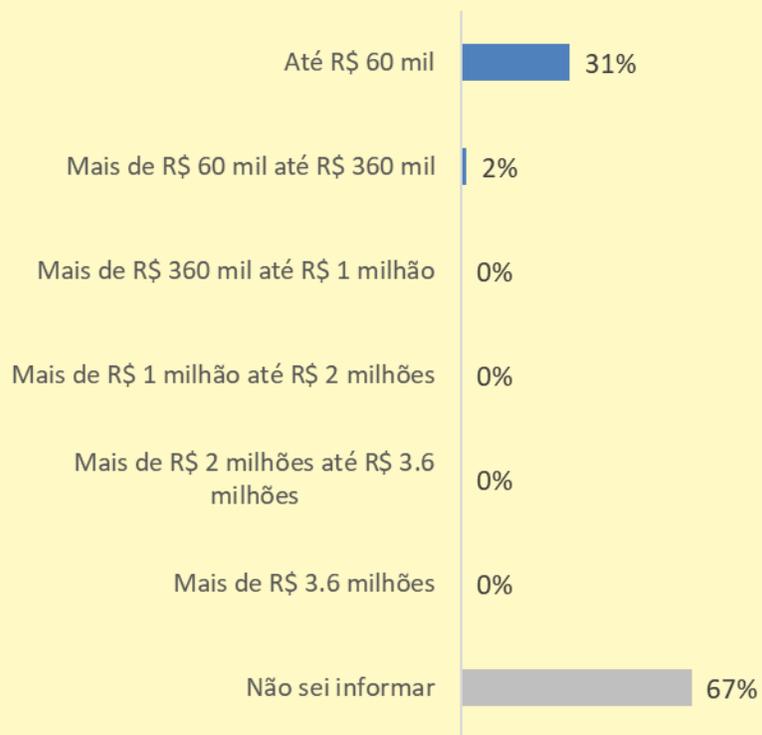


Como está o desempenho financeiro do seu negócio em 2017?

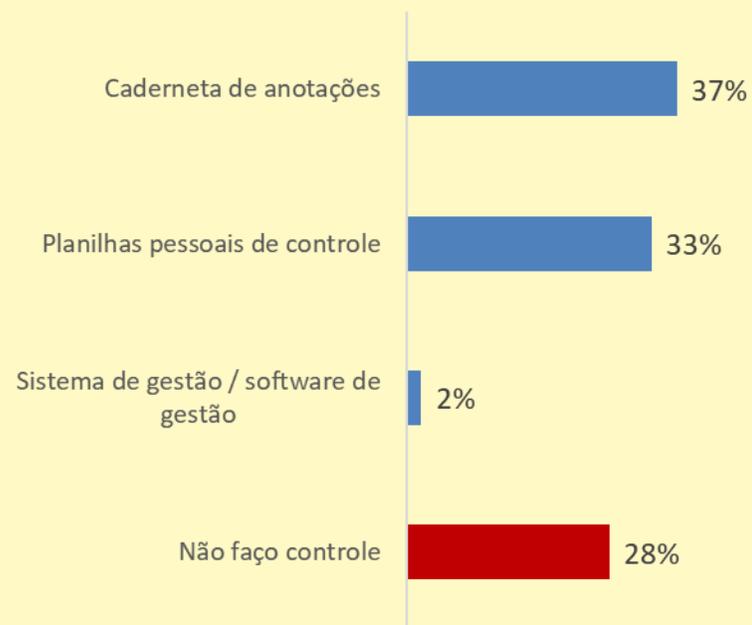


- Cerca de metade dos entrevistados tem na sua atividade empreendedora a sua única fonte de renda.
- Quase 1/3 dos entrevistados possuem um emprego (formal ou informal).
- Em relação o faturamento do negocio e o desempenho financeiro, nota-se que para 1/3 o faturamento de 2017 esteve melhor do que o de 2016, em relação ao desempenho financeiro os entrevistados se dividiram entre aqueles que estão apresentando lucro e aqueles que estão “empatado”.

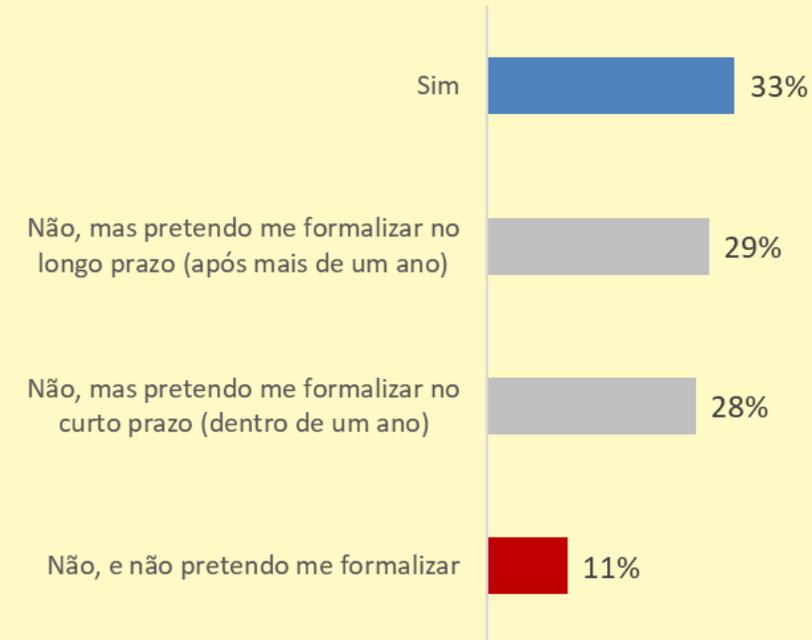
Qual foi o faturamento do seu negócio, no ano de 2016?



Como o Sr. (a) realiza a gestão do seu negócio?

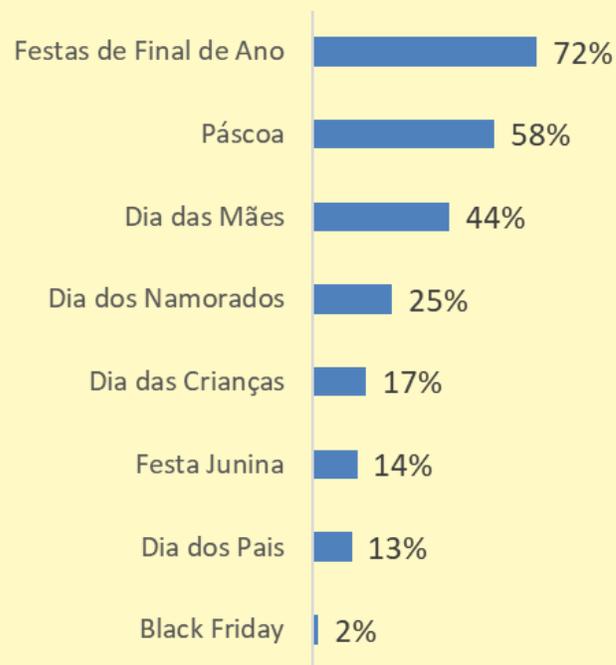


O(a) Sr(a) tem CNPJ?

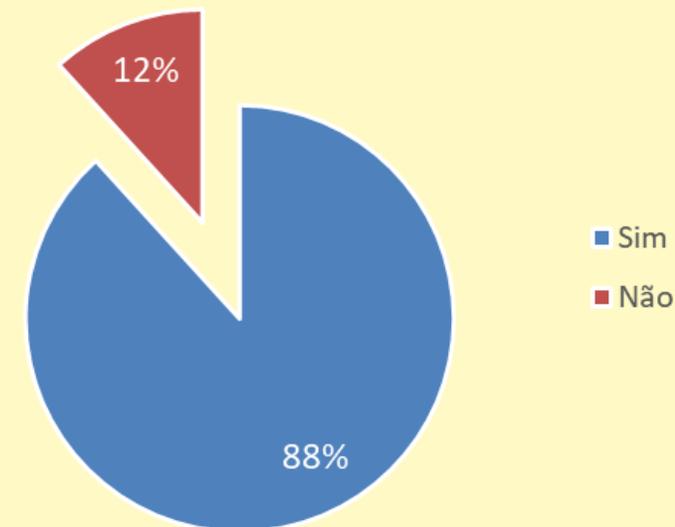


- A maioria não soube informar o seu faturamento anual em 2016.
- Cerca de 1/3 não realiza gestão do seu negócio.
- Apenas 1/3 tem CNPJ.

Quais são as principais festividades que impulsionam as suas vendas?



Sua empresa espera fazer investimentos nos próximos anos?

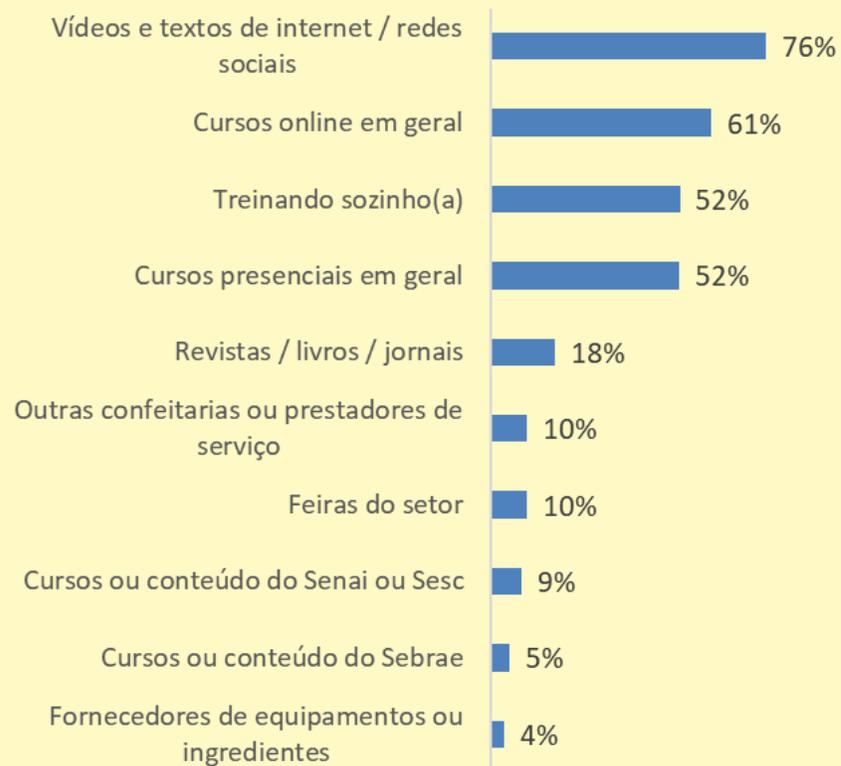


- As Festas de fim de ano foram indicadas como sendo aquelas que mais impulsionam as vendas deste tipo de negócio.
- A maioria (88%) espera fazer investimentos nos próximos anos.

Treinamento & Capacitação



Quais são as principais formas de capacitação que você utiliza para aprender as técnicas de confeitaria?



Quais são as principais dificuldades que impactam o seu negócio?



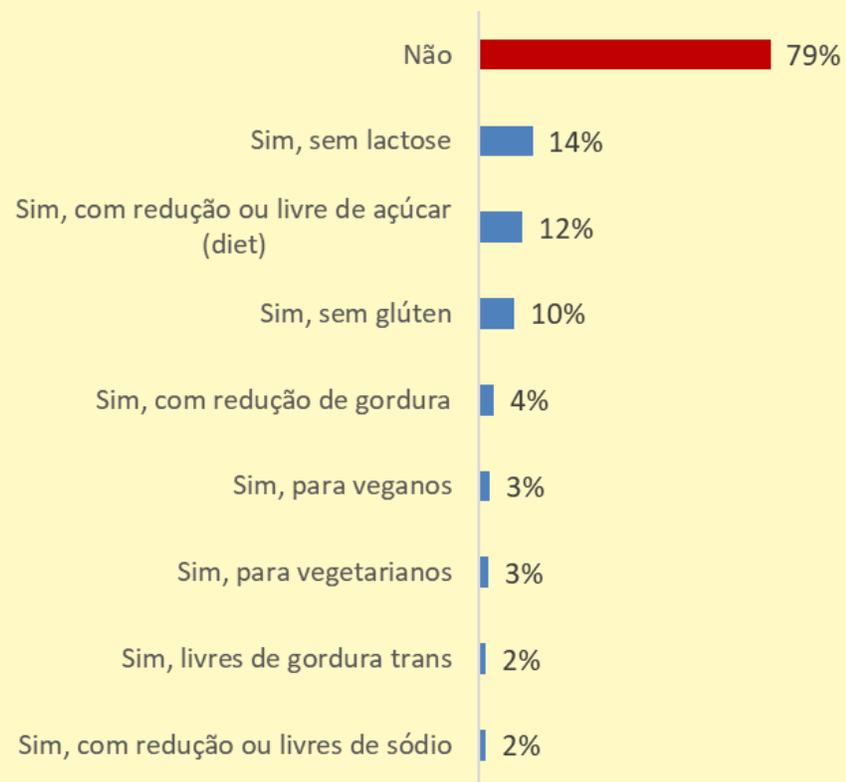
- Vídeos e textos na internet foram indicados como sendo o principal meio de capacitação desse público.
- As principais dificuldades percebidas pelos respondentes foram “Marketing e prospecção de clientes” e “Plano de negócios ou plano de ação”.



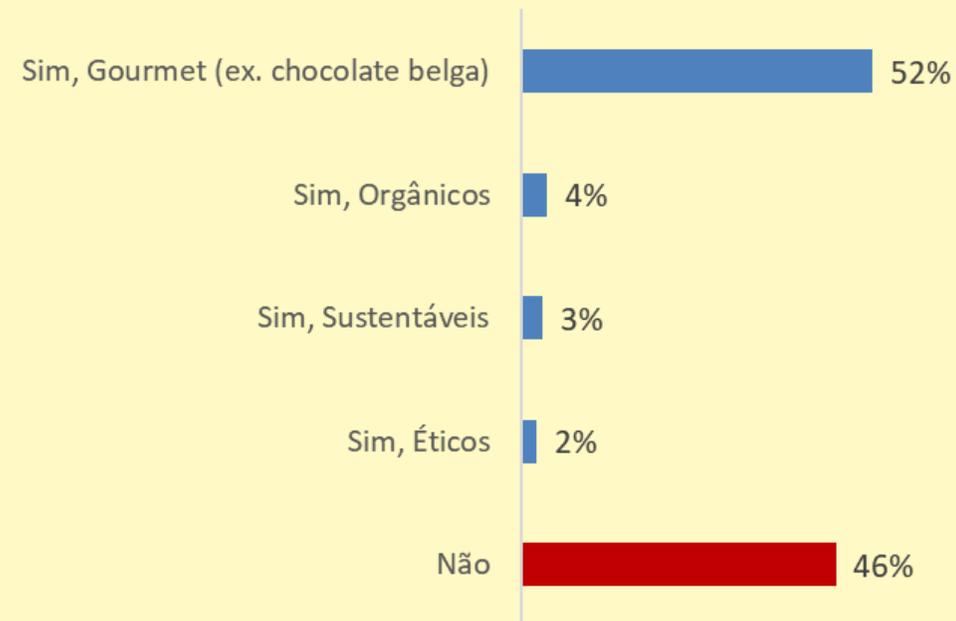
Marketing



Você trabalha com produtos para fins especiais (dietas ou opções alimentares diferenciadas)?



Você trabalha com produtos premium?



- A maioria (79%) não trabalha com produtos para fins especiais.
- Em relação a possibilidade de realizar investimento nessa área, metade tem planos de realizar investimento nessa área, outra metade não.

Quais as principais ferramentas ou estratégias que você utiliza para divulgar produtos ou promoções com os clientes?



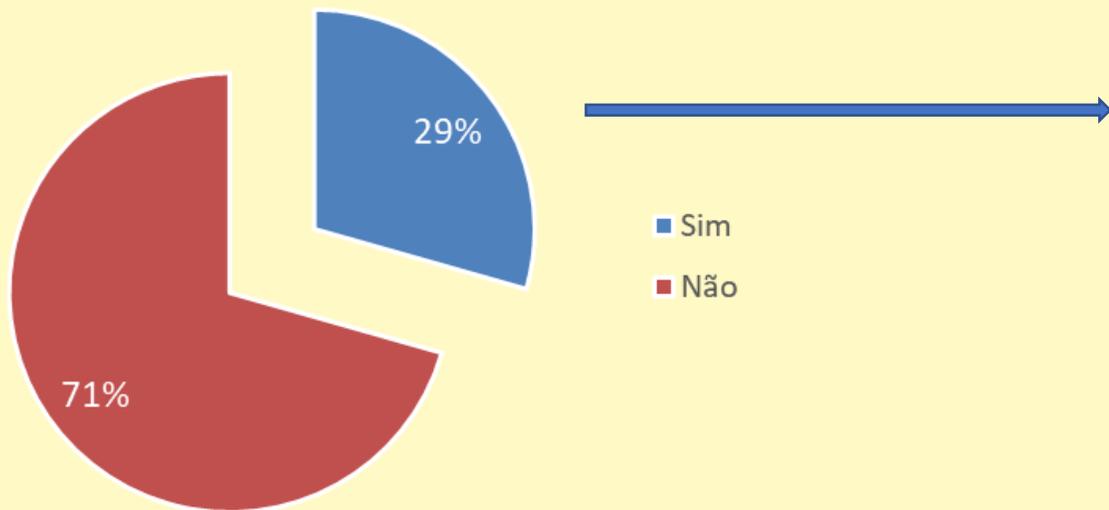
- O Facebook foi apontado como sendo a principal ferramenta de divulgação dos produtos.



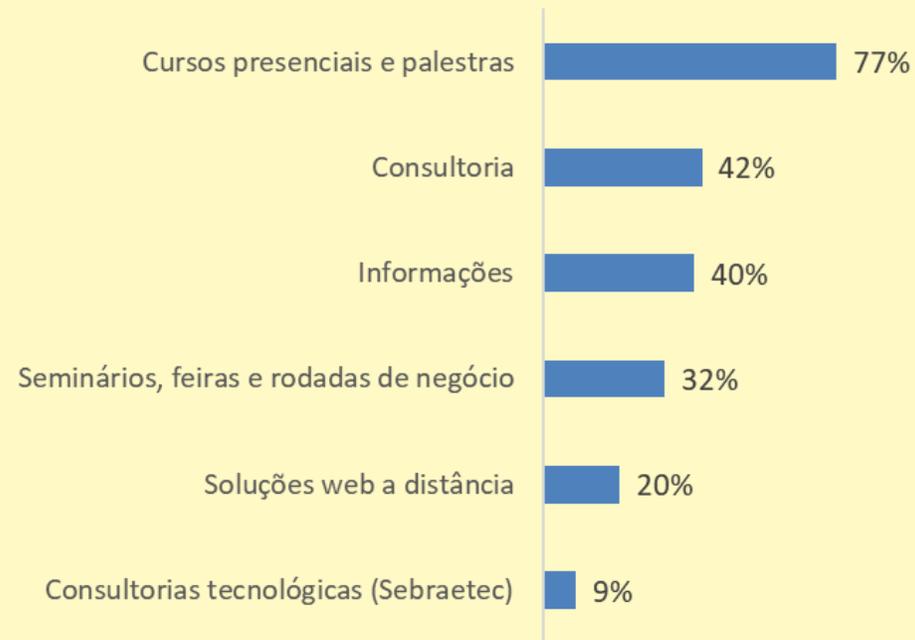
Sebrae



Você conhece os produtos Sebrae?

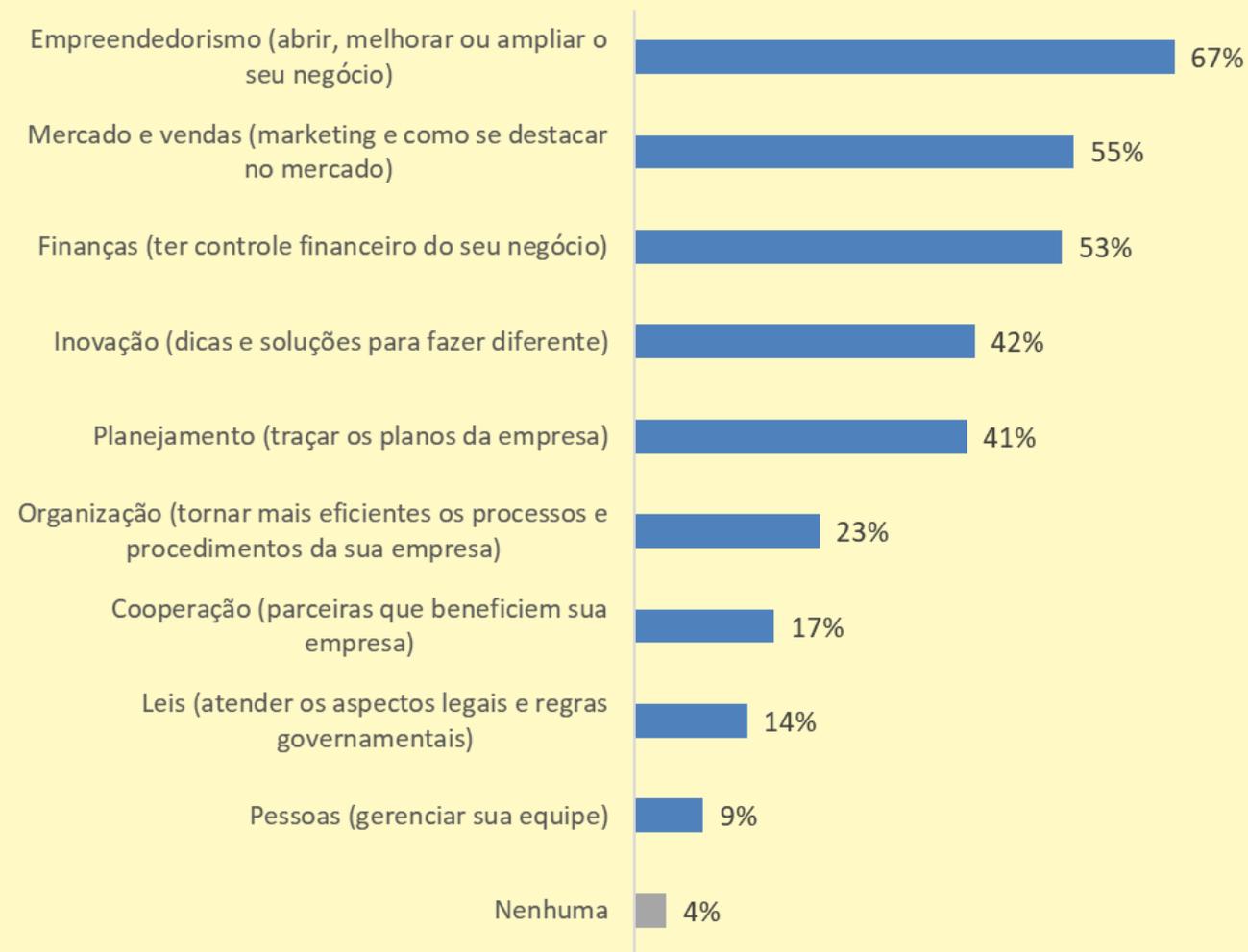


Quais dos produtos abaixo você conhece?



- Apenas 1/3 afirmou conhecer os produtos do Sebrae.
- Entre aqueles que afirmaram conhecer, cursos presenciais e palestras foram os mais citados.

Quais as principais áreas do seu negócio que você gostaria de aperfeiçoar com apoio do Sebrae?



- As principais áreas do negócio que os empresários gostariam de aperfeiçoar com o apoio do Sebrae foram Empreendedorismo e Mercado e Vendas.



Considerações Finais



- A maioria dos negócios que atuam no ramo de Confeitaria e doceria (69%) tem até 4 anos de funcionamento e tem até 2 pessoas envolvidas na operação do negócio.
- Quase a totalidade dos empresários (90%) tem seu negócio e seu processo de produção sediados nas suas próprias residências.
- A maioria dos negócios trabalha por encomenda (83%), realiza delivery por conta própria (54%), produz bolos artísticos e doces, e tem como clientela o consumidor final.
- Cerca de metade dos entrevistados tem na sua atividade empreendedora a sua única fonte de renda. Quase 1/3 dos entrevistados possuem um emprego (formal ou informal).
- As Festas de fim de ano foram indicadas como sendo aquelas que mais impulsionam as vendas deste tipo de negócio.
- Vídeos e textos na internet foram indicados como sendo o principal meio de capacitação desse público.

A pesquisa com Pequenos Negócios que atuam no ramo de Confeitaria e Doçaria é um produto da Unidade de Gestão Estratégica do Sebrae Nacional, com apoio da Unidade de Atendimento Setorial Indústria do Sebrae Nacional.

Equipe UGE

Kennyston Lago

kennyston.lago@sebrae.com.br

Equipe UASIN

Mayra Monteiro Viana

mayra.viana@sebrae.com.br



Mais informações:

Kennyston Lago – kennyston.lago@sebrae.com.br