

GUIA: COMO ABRIR MEU PRÓPRIO NEGÓCIO DE SALGADOS?



Vimaster
Equipamentos food service

Introdução	3
Planejamento: por onde começar?.....	5
Investimentos	8
Como escolher fornecedores?	12
Equipamentos de produção.....	14
Como divulgar o meu produto?	19
Normas sanitárias e outras normas a seguir	22
Conclusão	24
Sobre a Vimaster	26



INTRODUÇÃO

Um mercado que não para de crescer, mesmo com a recessão econômica vivenciada no Brasil, é o da alimentação. Necessidade, comodidade e prazer são os motivos principais que fazem com que esse setor seja uma ótima oportunidade de investimento.

A prova dessa afirmativa vem da matéria publicada pela [Revista Forbes](#), em que é possível constatar que 33% dos gastos mensais de um trabalhador com alimentação são feitos fora do lar. Caio Gouveia, diretor de food service da GSMD, disse na reportagem que “o mercado cresce, e vai continuar crescendo por vários fatores, dentre eles, a vida urbana”.

Como pouca gente consegue voltar em casa para almoçar ou para fazer um lanche entre uma atividade e outra, os restaurantes e bares ficam cheios durante

todo o dia. E como nem sempre é possível fazer uma refeição completa, muitos optam por uma alimentação rápida e funcional. E é aí que os empreendedores que vendem salgados tem um ótimo mercado a ser trabalhado.

Quem deseja empreender deve aproveitar a constante ascensão do mercado alimentício para abrir o próprio negócio. E como as opções em vendas para quem fabrica salgados são ótimas, como a comercialização em escolas, faculdades, bares, restaurantes, festas e até mesmo em ambientes gourmet, abrir uma empresa para esse fim é aposta certa de sucesso e lucratividade.

Sendo assim, desenvolvemos este e-book para quem deseja saber mais sobre esse tipo de empreendimento. Leia-o com atenção e saiba o que deve ser feito para investir em um negócio próprio de salgados.





**PLANEJAMENTO:
POR ONDE
COMEÇAR?**

Toda empresa, independentemente do segmento, precisa de um plano de negócios para começar com o pé direito. Isso por que é fundamental conhecer bem o mercado no qual se entrará, antes mesmo de iniciar a atividade, para que seja possível desenvolver diferenciais competitivos que farão com que o seu produto seja visto e desejado pelo consumidor.

Além disso, é importante também conhecer a concorrência, o cenário econômico, os consumidores, desenvolver o cardápio, pesquisar receitas, etc. Saiba agora o que precisa ser feito para iniciar o seu plano de negócios.

DESENVOLVA O PLANO DE NEGÓCIOS

Não existe nenhum mistério para desenvolver um bom plano de negócios, mas é preciso bastante disposição para pesquisar, analisar e transcrever todas as ideias e informações encontradas em um documento que possa vir a ser fonte para a tomada de decisão em relação à empresa.

O primeiro tópico a ser levantado em um plano de negócios é o da Análise SWOT. Essa é uma sigla que faz referência às palavras Strengths (Forças), Weaknesses (Fraquezas), Opportunities (Oportunidades) e Threats (Ameaças).

Ao identificar os cenários internos e externos referentes ao empreendimento, o empresário conseguirá ter uma visão mais ampla sobre as dificuldades e as potencialidades que ele enfrentará na administração, o que permitirá que ele tome decisões mais assertivas e conduza todas as estratégias comerciais com base nas informações adquiridas.

Em seguida, será preciso definir os objetivos. "O que você deseja para o seu negócio de salgados? Que ele tenha uma atuação local ou pretende atender cidades vizinhas? Seu foco será na venda de alimentos para festas ou para lanchonetes? Como pretende que a sua marca seja percebida?".



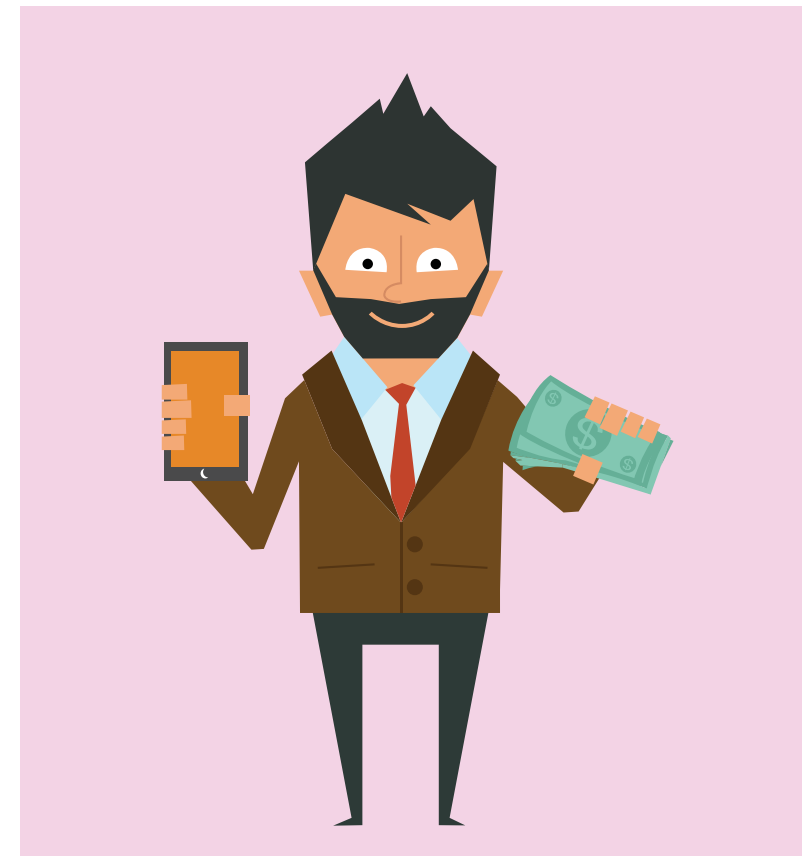
Ter ciência sobre os objetivos — que devem ser gerais e específicos — contribui significativamente para que a empresa possa crescer e se tornar perene.

Adiante, será necessário desenvolver a estratégia. “O que fazer”, “como fazer”, “quando fazer” e “quem vai fazer” são questões que precisam ser respondidas. É nesta etapa que os objetivos serão alcançados. Pense no posicionamento de mercado, na comunicação, na mobilização de outros profissionais, no tempo para execução das atividades, nos custos, etc.

E por fim, defina o orçamento. Quanto você precisará para manter as questões legais da empresa? Quanto será necessário para fazer o giro do caixa, para a compra de insumos, de maquinários e de outros elementos?

Planejar adequadamente evita problemas futuros. Tenha bastante atenção quanto ao dinheiro a ser empregado para não vivenciar complicações financeiras posteriores, e para ser capaz de conquistar o lucro almejado.

O [Sebrae MG](#) disponibiliza um [software](#) e diversas informações relevantes que ajudam bastante o novo empreendedor a fazer o seu planejamento. Busque os conhecimentos necessários a uma boa gestão e comece bem a sua venda de salgados.





INVESTIMENTOS

Assim como o orçamento de cada estratégia é importante, o cálculo correto dos investimentos iniciais para abrir uma empresa de salgados também é. Por isso, antes de iniciar a atividade comercial, ainda dentro do plano de negócios, faça um levantamento preciso sobre todos os valores que você precisará angariar para que a sua empresa esteja legal e tenha toda a estrutura necessária para operar com qualidade.

O QUE CONSIDERAR

Estabeleça uma meta para a sua empresa em relação à fabricação e à comercialização dos salgados. A partir dessa estimativa, identifique quantas máquinas serão necessárias, se será preciso alugar um espaço, a quantidade de produtos que deverão ser adquiridos inicialmente, etc.

Em seguida, verifique com um contador quais são os gastos iniciais para a abertura e a manutenção de uma empresa em um determinado período. E por último, não se esqueça de contabilizar um determinado valor para suas despesas pessoais, caso você não tenha uma renda extra. É claro que esse montante não pode ser somado ao da empresa, mas ele não deixa de ser um investimento inicial a ser feito ao abrir o negócio e, por isso, precisa ser planejado.

Analise também quais serão os custos fixos e os variáveis. É claro que os valores, principalmente dos últimos, serão apenas uma estimativa, mas tê-los em mente ajuda a pensar o quanto você deverá investir antes de o negócio começar a dar lucro. Ter ciência sobre o capital de giro também é importante para que você não apenas produza, mas consiga vender os seus salgados.





ONDE BUSCAR INVESTIMENTOS

A [Revista Exame](#) publicou um artigo sobre onde encontrar investimentos para a abertura de um negócio, que aponta as melhores opções a seguir:

- » Juntar recursos próprios para investir em um empreendimento: com eles, não é necessário pagar juros e parcelas mensais, o que deixa os empresários com mais tempo de pensar nas suas atividades comerciais.
- » Buscar os valores iniciais com parentes e amigos: válido para quem não precisa de um montante considerável. É benéfico porque não haverá juros (e se houver, serão pequenos), e não existirá burocracias.

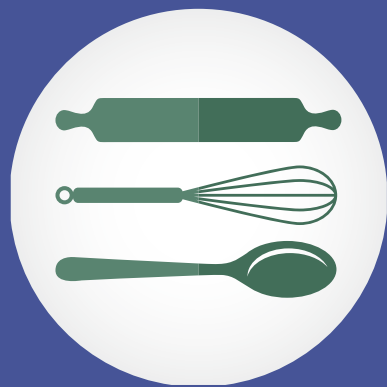


- » Encontrar um sócio investidor: não precisa ser um conhecido. Qualquer pessoa que tenha dinheiro e que queira investir no negócio será bem-vinda. Mas nesse caso, é importante desenvolver um contrato com todas as expectativas e responsabilidades bem definidas, para que a parceria possa ser longa e duradoura.
- » Pedir um empréstimo bancário: a alternativa de pedir crédito a um banco sempre existe, mas é preciso ser prudente e analisar bem a viabilidade da intenção, pois os juros são altos e podem vir a prejudicar o negócio.

- » Procurar uma empresa de fomento a linhas de crédito: existe, por exemplo, o [BNDES](#), que é uma instituição financeira que libera aportes para negócios de acordo com as necessidades específicas de cada um deles.

Existem ainda outras alternativas como crowdfunding (financiamento colaborativo), subvenção econômica, incubadoras, capital de risco, etc. Identifique qual é a mais interessante para você e para o seu empreendimento, e não se esqueça de que ter um plano de negócios bem desenvolvido é fundamental para que os valores solicitados sejam liberados.





COMO ESCOLHER
FORNECEDORES?

Ter os fornecedores certos é imprescindível para o sucesso de um negócio. Para compreender melhor tamanha importância, pense que a qualidade dos seus produtos, a produção no tempo certo, o valor percebido, dentre outras questões, dependerá do comprometimento desse parceiro. Por isso, saber escolher os melhores fornecedores é fundamental para a produção de bons salgados. Veja abaixo o que deve ser considerado na hora de optar por um ou outro prestador de serviços.

PREÇO

É inegável: o preço influencia na decisão de optar por um ou outro fornecedor, mas o que o empreendedor precisa ter em mente é que, se ele levar em consideração apenas esse ponto, sem analisar a eficiência da entrega, a qualidade do insumo ou as condições de pagamento, por exemplo, a opção feita poderá trazer mais prejuízos do que lucros.

Fique atento e pondere todas essas questões antes de colocar o preço como fator chave para a contratação.

QUALIDADE

De nada adianta ter um bom preço se os seus salgados não tiverem qualidade. Mas para que isso seja possível, a matéria-prima usada precisa seguir os mesmos padrões que foram estipulados para os produtos que a sua empresa fabrica. Portanto, levar esse item em consideração é importante.

COMPROMETIMENTO

Prazos combinados devem ser cumpridos à risca. Não dá para contar com um fornecedor que sempre promete entregar os produtos em um dia, e chega somente semanas depois. Ao optar por seu parceiro, dê valor àquele que se desdobra para realizar os atendimentos de maneira correta, dentro dos prazos programados.





EQUIPAMENTOS
DE PRODUÇÃO



Ter todos os materiais disponíveis para a produção comercial dos salgados é essencial para que a performance dos profissionais da empresa seja ótima, e a produtividade, melhor ainda. Contar com o maquinário, os itens e os insumos certos agiliza, padroniza e beneficia toda a produção. Diante disso, veja o que precisa ser adquirido para se obter os melhores resultados.



EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS

- » Processador de alimentos
- » Batedeira
- » Balança
- » Freezers
- » Liquidificador
- » Fritadeiras
- » Fornos
- » Câmaras de fermentação
- » Facas e demais talheres
- » Espumadeiras
- » Vasilhas
- » Tachos
- » Panelas
- » Espátulas
- » Fogão



PROTEÇÃO INDIVIDUAL E UNIFORMES

- » Óculos de proteção
- » Avental
- » Máscara facial comum
- » Toucas
- » Luvas de látex
- » Roupas brancas

EQUIPAMENTOS DE SUPORTE À ATIVIDADE PRODUTIVA E COMERCIAL

- » Estrutura para escritório
- » Móveis para todos os espaços comerciais
- » Bancadas de trabalho
- » Estoque estruturado
- » Eletrônicos (computador, telefone, roteador, etc.)
- » Veículo para entregas e visitas aos clientes



AUMENTE A PRODUTIVIDADE COM UMA MÁQUINA DE FAZER SALGADOS

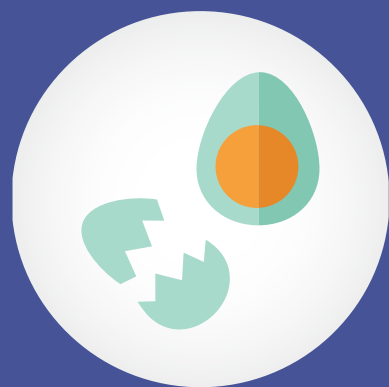
A demanda por salgados pode ser grande, mas se a produção for manual, não valerá a pena a contratação de tantos funcionários para fazer todos os salgados.

Para aumentar a performance da empresa, atender a mais clientes e lucrar sempre, é ideal que o empreendedor adquira algumas máquinas de fazer salgados. Com elas, em 1 minuto é possível fabricar até 80 salgados, com tamanhos que podem variar de acordo com o desejo do cliente.

Segundo matéria publicada no site [Empreendedores Web](#), um empresário do segmento alimentício começou a fabricação de salgados em casa e, após a aquisição de uma máquina em 2007, construiu um empreendimento que atualmente produz 36 mil unidades diariamente. Já pensou no tamanho dos lucros obtidos com um pequeno investimento nessa área?

Diante dessas informações, é fácil perceber que a chave para o sucesso de um negócio de salgados está na automação da linha de produção. Aposte em um maquinário de qualidade e perceba o aumento da produtividade no seu negócio.





COMO
DIVULGAR O
MEU PRODUTO?



Sem divulgação e promoção da marca, nenhum bom produto obtém o sucesso almejado. Para que as vendas sejam satisfatórias e correspondam à expectativa do empreendedor, é necessário investir tempo e dinheiro na atividade. Conheça agora o que pode ser feito para divulgar o seu negócio de salgados.

TENHA UM PERFIL NAS REDES SOCIAIS

As redes sociais proporcionam uma ótima projeção às empresas que delas se valem para divulgar um produto. Além de ser possível se comunicar com pessoas que fazem parte do público-alvo da organização por meio de postagens diárias e receber, com isso, uma ótima visibilidade, os custos operacionais dessa atividade são pequenos se comparados aos resultados possíveis de serem alcançados.



BUSQUE PARCERIAS

Em sua cidade há um buffet de sucesso? Um comércio que vende sucos que está sempre cheio? Uma faculdade que tem uma lanchonete bastante movimentada? Identifique esses ambientes e faça parcerias com os proprietários. Com elas, ambos os empreendimentos irão ganhar!

DIRECIONE A SUA ESTRATÉGIA

Se o seu negócio de fazer salgados é direcionado para festas infantis, invista em uma comunicação que seja condizente com o público para o qual você pretende vender — ou seja, os responsáveis pela festa e as crianças.

Caso o seu negócio seja para lanchonetes, lembre-se de que você precisa conquistar dois públicos: os proprietários dos estabelecimentos e os consumidores. Sendo assim, toda comunicação e estratégia de negócio devem ser direcionadas, para que a linguagem utilizada por tais perfis seja assimilada no seu empreendimento.





**NORMAS
SANITÁRIAS E
OUTRAS NORMAS
A SEGUIR**

Cumprir com a legislação e as normas sanitárias do país é fundamental para manter o negócio em ordem, dentro da lei.

Sendo assim, a busca por informações precisas sobre as questões relacionadas a elas deve ser estudada e posta em prática já na abertura da empresa de salgados. Fique atento ao que precisa ser considerado!

LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Qualquer empresa que comercializa, produz ou presta serviços no ramo alimentício é responsável pelos produtos e por possíveis danos à saúde da população que os consome. E para que haja a fiscalização orientada desses estabelecimentos, é obrigatório que eles tenham o alvará de funcionamento da Vigilância Sanitária.



Essa regra é válida para todo negócio, inclusive para os Micro Empreendedores Individuais (MEI's), que não precisam pagar as taxas referentes a esta licença, mas que precisam adquiri-la mesmo assim.

As informações completas sobre essa questão podem ser encontradas na [Resolução RDC 49/2013](#), disponível no site da [Anvisa](#).

LICENÇA DO CORPO DE BOMBEIROS

Ao abrir sua empresa de salgados, você precisará também de uma licença do Corpo de Bombeiros para atuar de maneira legal. Há tratamentos diferenciados para negócios de baixo risco, que são aqueles que não armazenam mais de 90 quilos de gás GLP (gás de cozinha), mais de 250 litros de líquidos inflamável ou que esteja localizado abaixo de 750 m². O MEI também precisa ter essa licença, portanto, assim que o negócio for formalizado, antes do início das atividades, verifique essa questão.



CONCLUSÃO

Quando o negócio é bom, não há crise que impacte nele de forma negativa. Pelo contrário, é em momentos como os vivenciados economicamente que um empreendedor de visão, consciente das necessidades básicas humanas, faz sua aposta certa e conta com o apoio das tecnologias para expandir o seu empreendimento.

Alimentação é um ramo de negócios que, quando bem gerenciado, proporciona satisfatórios ganhos aos empresários e dificilmente é impactado pelas flutuações econômicas do país. Por isso, investir em uma empresa que fabrica salgados será sempre uma boa atividade.

Ao longo deste material, foram apresentados os principais pontos estratégicos para iniciar a comercialização de salgados de forma assertiva, viável e estruturada. Aproveite todo o conhecimento adquirido com esta leitura e comece já a montar o seu plano de negócios para abrir a sua primeira empresa!





Presente no mercado brasileiro desde 2017, a Vimaster é uma empresa que produz máquinas e acessórios para a fabricação de salgados e tortas. Com sede em Belo Horizonte, esta organização atende clientes em todo o Brasil, e pela qualidade dos equipamentos produzidos, vem se firmando no mercado como a melhor em termos de custo/benefício proporcionado.

Para conhecer todos os equipamentos que são disponibilizados pela Vimaster para a produção de salgados, [acesse o site](#) e saiba mais!

