

**Panificação
brasileira acelera
crescimento e
fatura R\$ 153,36
bilhões em 2024**





**Além do
faturamento
recorde, estudo
aponta para
tendências de
saudabilidade,
praticidade e
uso da IA no
setor de
panificação.**

Resiliência e um forte salto em 2024

O setor de panificação brasileiro demonstrou resiliência e um forte salto em 2024, impulsionado pelo aumento do fluxo de clientes e pela capacidade de **adaptação às novas tendências** de consumo, como, por exemplo, a dos produtos artesanais. Segundo estudo realizado pelo Instituto de Desenvolvimento das Empresas de Alimentação (**Ideal**), o faturamento do setor alcançou R\$ 153,36 bilhões, um aumento de 10,92% em relação ao ano anterior.



Aumento do fluxo de clientes nas padarias



O crescimento robusto supera as taxas dos últimos anos. Um dos motivos apontados pelo estudo é o aumento do fluxo de clientes nas padarias, que cresceu cerca de 4,57%, sinalizando a retomada do setor como ponto de encontro e opção prática para o dia a dia. "A **padaria** voltou a ser o local para **refeições rápidas, encontros e até reuniões de trabalho**. Alcançamos um crescimento fantástico, pois foi quase quatro vezes maior que a performance do ano passado e reforça o quanto a padaria retomou seu posicionamento como um espaço versátil de serviços", destaca **Emerson Amaral**, administrador, especialista em gestão empresarial membro do conselho técnico do ABIP (Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitaria) e responsável pelo relatório.

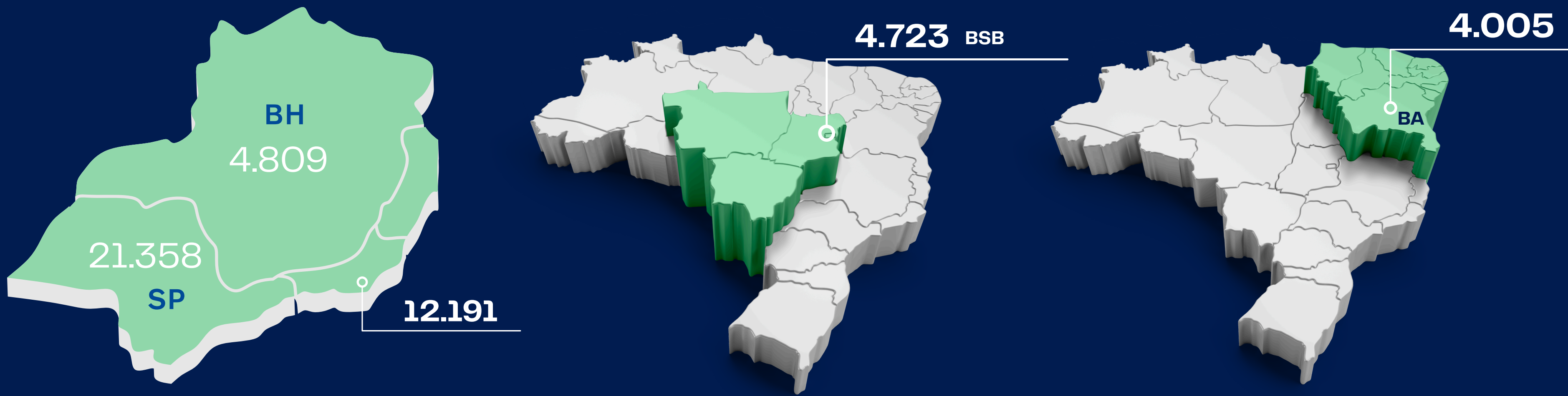
Produtos saudáveis, práticos

No que tange às tendências, o relatório destaca a crescente demanda por produtos saudáveis, práticos e que usam ingredientes como massa madre, matéria prima que está ganhando cada vez mais relevância para o consumidor.

Crescente demanda por produtos diferenciados

A **Lesaffre**, multinacional francesa líder em **fermentação**, é pioneira no Brasil na produção de massa madre viva em grande escala e mostra como esse ingrediente tem desempenhado um papel essencial nessa evolução do mercado da panificação. “A expansão do setor está sendo fortemente impulsionada pela inovação e pela crescente demanda por **produtos diferenciados**. A **introdução de tecnologias**, como a massa madre viva, permite a criação de pães com melhor sabor e textura, possibilita um shelf-life (tempo de prateleira) prolongado, além de benefícios nutricionais. Essas inovações atendem ao **consumidor moderno**, que busca alimentos com apelos saudáveis e de alta qualidade, contribuindo para o crescimento sustentável do mercado, diz André Tesini, diretor Comercial e Marketing da Lesaffre Brasil.

O relatório também revela variações regionais. O Norte do país lidera o crescimento do faturamento, com um aumento de 16,36%, enquanto o Sudeste, região onde concentra o maior número de empresas, cresceu 8,87%. A cidade de São Paulo lidera como a capital com maior número de estabelecimentos (21.358), seguida por Rio de Janeiro (12.191), Belo Horizonte (4.809), Brasília (4.723) e Salvador (4.005).



O setor de panificação apresenta uma estrutura diversificada, com um grande número de Microempreendedores Individuais (MEIs), 62,98%, mas com forte participação das Microempresas (MEs) e Empresas de Pequeno Porte (EPPs) no faturamento total. Essa composição contribui significativamente para a economia brasileira, gerando cerca de 1,08 milhão de empregos diretos e 1,93 milhão de empregos indiretos em 2024. O setor, no entanto, enfrenta o desafio da falta de mão de obra qualificada.



Dados adicionais:

● Produtividade:

a produtividade por
funcionário no setor de
panificação cresceu 12,45%,
atingindo R\$ 14.080,23 em
2024.



● **Pão francês:** este item demonstra sua contínua relevância, com um crescimento de 5,17% no volume de vendas (kg). Para capitalizar ainda mais esse mercado, as padarias têm a oportunidade de ir além do tradicional, investindo em qualidade superior e em novas formulações que atendam às demandas por saudabilidade, praticidade e novas experiências de sabor. Essa adaptação pode ser um importante diferencial competitivo para o setor.

Dados adicionais:



Dados adicionais:

- **IA:** a inteligência artificial tem se mostrado promissora para o setor, com aplicações em diversas áreas, desde a criação de mensagens para clientes até a automação de vendas e gestão. A IA surge como uma importante ferramenta para otimizar processos e impulsionar as vendas.



Sobre o Instituto de Desenvolvimento das Empresas de Alimentação (Ideal)

Processos e metodologias adequados ao cenário realista dos negócios de alimentação, com foco em resultados efetivos diante das nuances de mercado. Essa é a proposta do Instituto de Desenvolvimento das Empresas de Alimentação (Ideal), que, por meio de consultorias, capacitações, promoção e disseminação de conteúdos técnicos, leva aos negócios apontamentos cruciais para o desenvolvimento sustentável das empresas alimentícias.



Sobre a Lesaffre



Um em cada três pães no mundo é feito com fermento Lesaffre. Com 170 anos de história, a multinacional francesa é líder em fermentação, desenvolvendo soluções para panificação, saúde e biotecnologia. Fundada em 1853, iniciou com a produção de álcool e, em 1863, expandiu para fermento de panificação.

Pioneira em massa madre desde a década de 90, oferece produtos que prolongam frescor e maciez com soluções clean label.

Presente em mais de 50 países, a Lesaffre está presente no Brasil há mais de 30 anos e inaugurou em 2021 a primeira fábrica local de massa madre viva. Com sede em Campinas, a empresa conta com uma equipe técnica via Baking Center™ e uma rede de distribuidores por todo o país.

Informações para a imprensa

MALI Content



Laila Abou Mahmoud
(11) 99183-3223
laila@malicontent.com.br

Liane Leonel
(11) 97693-5158
liane@malicontent.com.br