



Pesquisa Cervejas Artesanais

Diretoria de Desenvolvimento Econômico

Gerência de Pesquisa e Estatística

Grupo Executivo de Agroindústria

Setembro 2015

Objetivo

- 🍺 Entender como os produtores de cervejas artesanais se comportam, quais os estilos produzidos, principais dificuldades, dentre outros.

Contexto

- 🍺 O assunto cervejas artesanais vêm ganhando força e despertando o interesse de grandes grupos cervejeiros nacionais e internacionais.
- 🍺 A pesquisa se baseou na definição da cerveja artesanal como: as produzidas em pequena escala, também denominadas cervejas especiais, pelo cuidado que se tem com a produção indo desde ingredientes básicos, passando pelo preparo e conservantes finais que devem ser naturais, necessários para a produção de uma cerveja de qualidade.

Metodologia


- 🍺 **Método pesquisa:** quantitativo com questionário estruturado e aplicação via Web;
- 🍺 **Respondente:** responsável pela produção da cerveja artesanal;
- 🍺 **Resultados:** foram analisados separadamente - **78 respondentes que produzem a cerveja artesanal ainda sem fins comerciais** com margem de erro de 10,3% em um intervalo de 95% de confiança; e **19 empresas respondentes que já produzem para fins comerciais** que, por não ter atingido o limite de 30 observações, não foram analisados de forma percentual.
- 🍺 Os dados foram coletados entre 02 de julho e 31 de agosto de 2015.

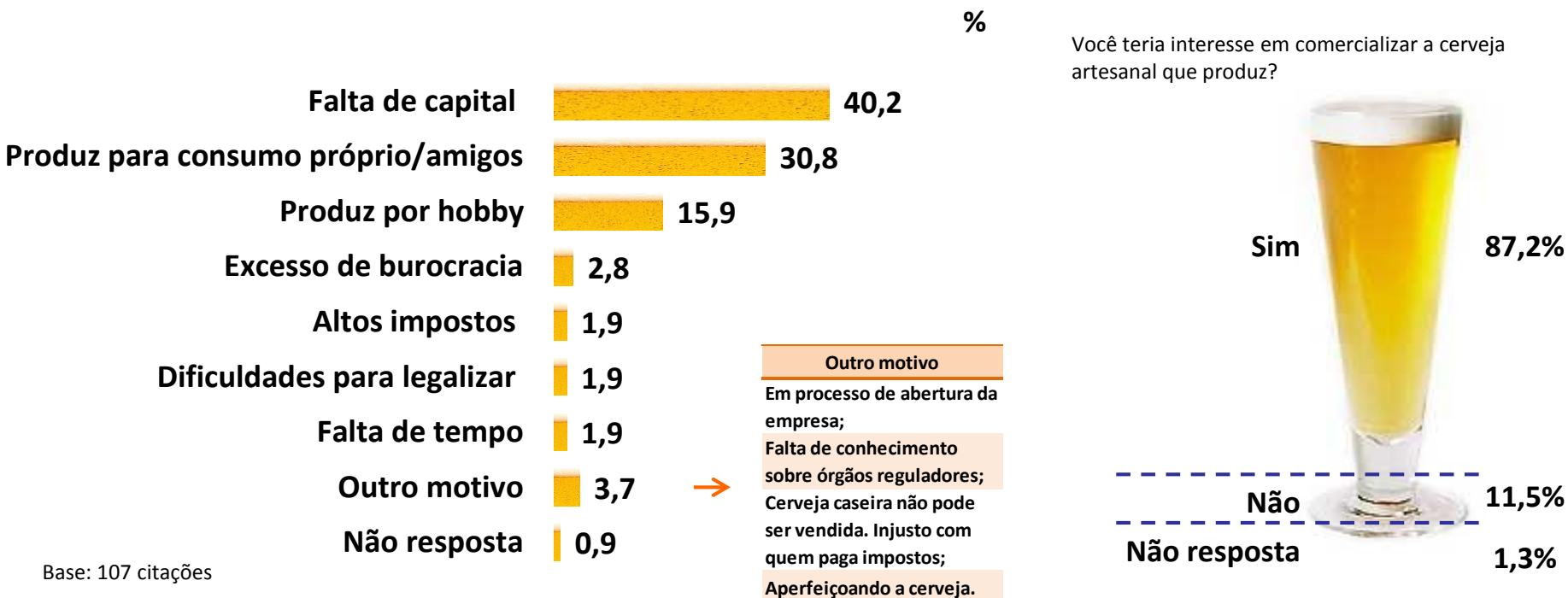
Produção sem fins comerciais

Consumo próprio



Sem fins comerciais

 A produção ainda está sendo realizada sem fins comerciais e o principal motivo é a **falta de capital para investimento de um negócio próprio (40,2%)**. Mas o **interesse é grande quando são estimulados a pensar na comercialização do produto (87,2%)**.



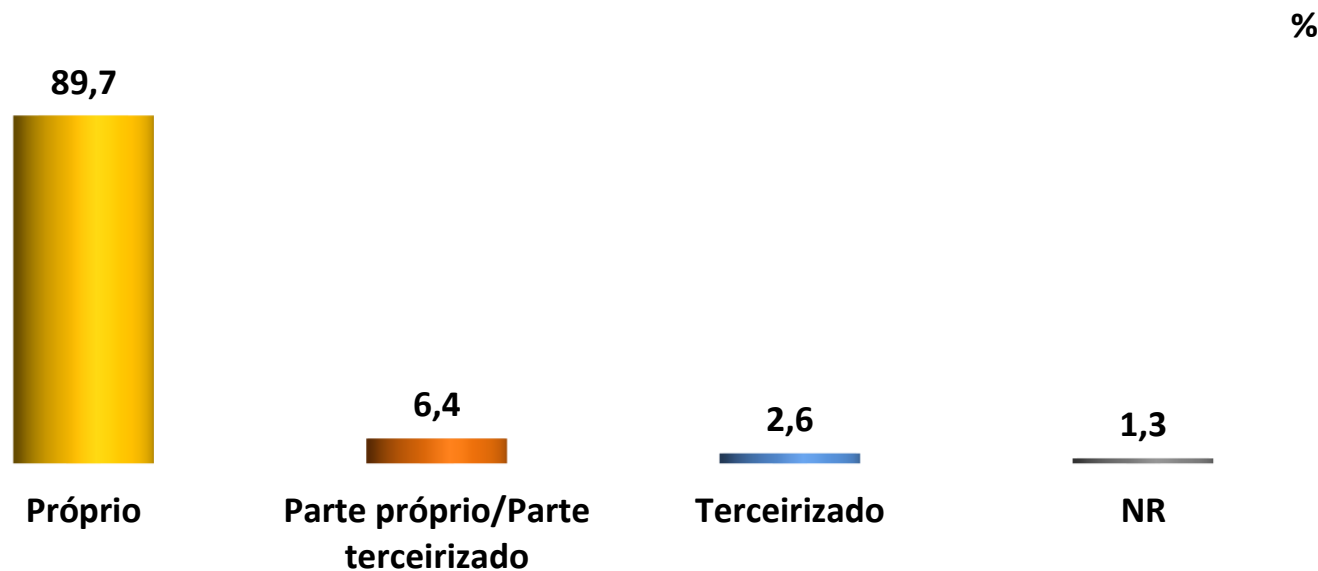
Financiamento



Para mais da metade dos respondentes (65,4%) **há interesse em utilizar linhas de financiamento** para abrir o próprio negócio, já que o principal motivo mencionado para ainda não comercializar o produto foi **falta de capital**.

Equipamentos

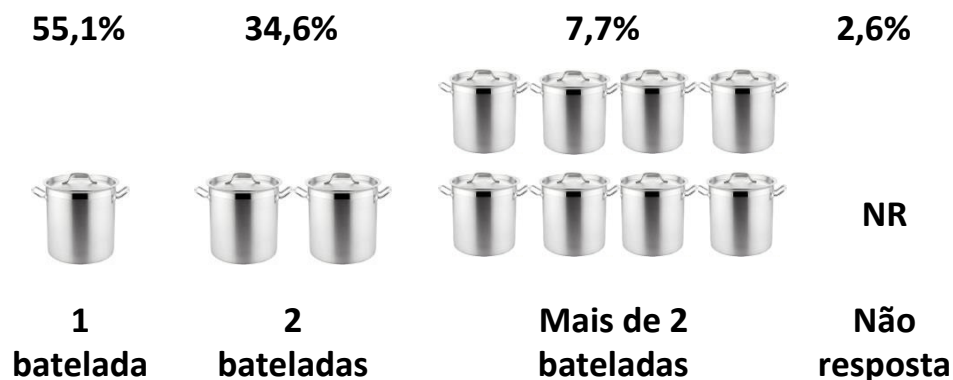
🍺 Pela facilidade do processo de produção da cerveja artesanal, apesar de cuidadoso e meticuloso, os equipamentos utilizados são para grande maioria **equipamentos próprios** (89,7%).




Base: 78 respondentes

Os equipamentos utilizados na produção da cerveja artesanal são:

Produção



Mais da metade dos produtores caseiros (55,1%) produz uma batelada por mês.

 48,7% dos respondentes indicaram produzir entre 20 e 50 litros por mês em média.



Produção



Fazendo jus ao nome “cerveja artesanal”, o processo produtivo é cuidadoso e manual, exigindo tempo de preparo, com isso, 62,8% levam **entre 1 mês e meio e dois meses para finalizar suas produções.**

Produção

Dificuldades encontradas

Algumas dificuldades são inerentes a quaisquer processos produtivos e nesse da cerveja artesanal, **um espaço adequado para a fermentação do produto** é o principal (14,8%), seguido da **falta de um local próprio** (13,8%) e **falta de capital para investimentos** (13,3%).



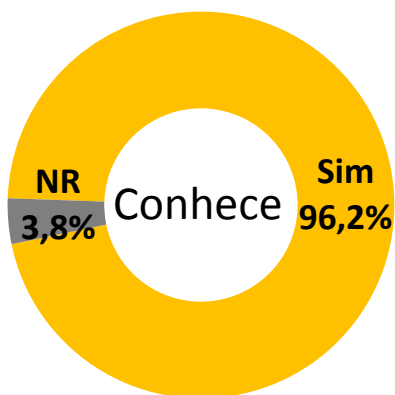
Base: 203 citações

Outros motivos:

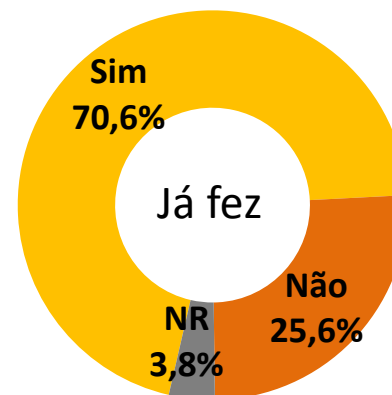
- ✍ Dificuldades no processo de legalização frente ao MAPA, fato este que encarece absurdamente o custo de investimento inicial, por conta do retorno tardio do investimento;
- ✍ Falta de equipamentos nacionais que facilitem o processo de fabricação.



96,2% dos entrevistados conhecem **cursos de fabricação da cerveja artesanal** e **70,6%** já realizaram algum curso sobre o assunto.

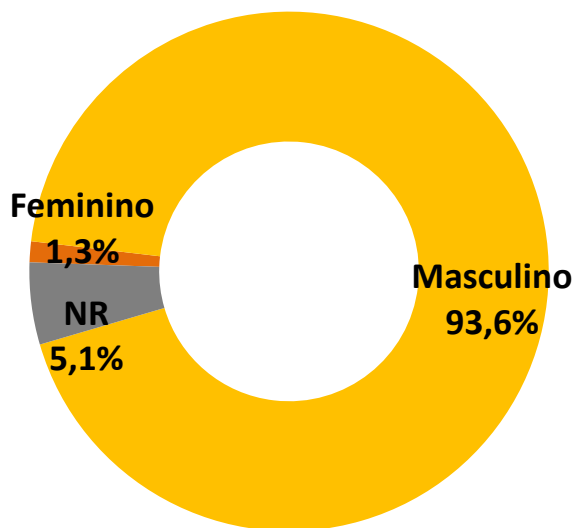


Você já ouviu falar em cursos de fabricação de cervejas artesanais?



Você já realizou algum curso voltado para a fabricação de cervejas artesanais?

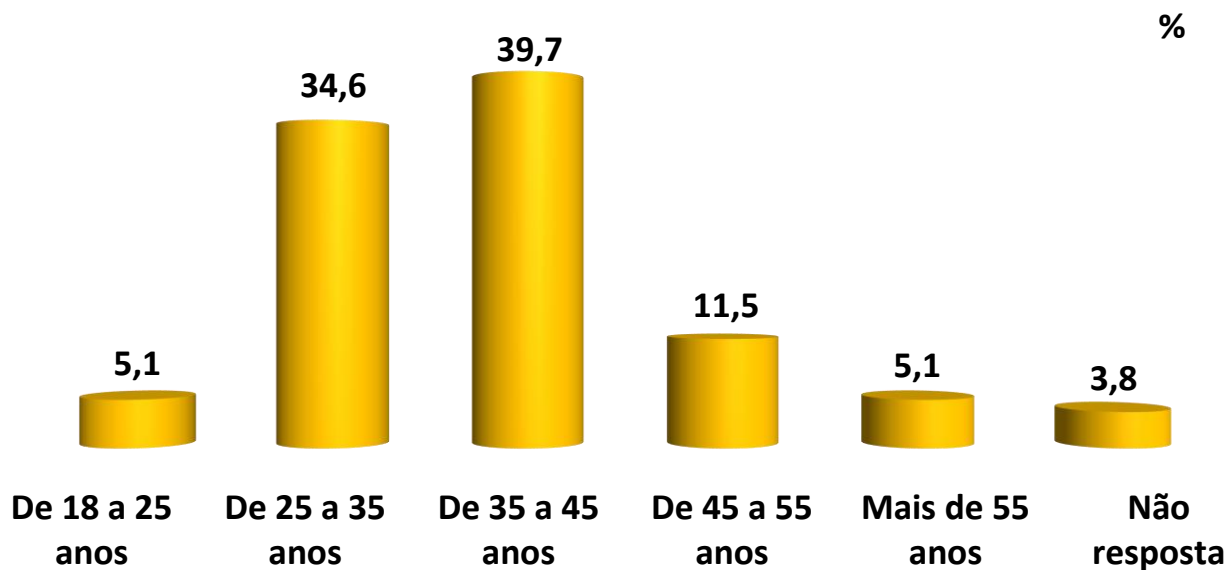
Perfil Respondentes



Base: 78 respondentes



O público **masculino** é o que possui maior interesse no tema “cervejas artesanais”. 74,3% dos respondentes tem **entre 25 e 45 anos**, indicando maior interesse entre um público mais adulto.



Produção com fins comerciais

Para comercialização



Perfil Empresas



O mercado produtivo de cervejas artesanais para fins comerciais é jovem no estado, **instalado há cerca de 3 anos e meio.**

Informe há quanto tempo você produz a cerveja artesanal?




São **micro empresas** contendo entre 0 funcionários (o próprio dono faz tudo) e 6 funcionários. **As 19 empresas empregando um total 30 funcionários.** Desses, **20 pessoas estão alocadas exclusivamente na produção** da cerveja artesanal.

Quantos funcionários ao todo trabalham na sua empresa?

Estilos Produzidos

Família LAGER:



 A família de **fermentos ALE**, como conhecida entre os produtores, é a mais produzida com destaque para o estilo **IPA** (18) e **Weiss** (13).

Família ALE:



Família LAMBIC:



Base: 19 empresas

Outros estilos cervejas produzidos:


Kolsch; Irish Red Ale; Belgian Blond Ale; Scot Strong Ale; Red Ale; Witipa; Barleywine; American Pale Ale; Imperial Stout; Dunkelweiss

Marque quais os estilos de cervejas artesanais que você produz:


Especifique quais outros estilos produzidos:

Base: 14 citações


Produção

 **O local da produção é próprio** para 11 empresas e 8 mencionaram produzir em empresas parceiras.


O local da produção da cerveja artesanal é:

 **Elas utilizam equipamentos próprios** (11), 7 empresas utilizam as instalações de empresas terceirizadas e uma, parte dos equipamentos são próprios e parte de terceiros.


Os equipamentos utilizados na produção da cerveja artesanal são:

 Tratando sobre bateladas, 9 empresas produzem **duas ou mais bateladas**, 7 empresas produzem **uma batelada** e três empresas produzem **duas bateladas**.

Quantas bateladas da cerveja artesanal você produz por mês?

 A produção em litros/mês independente da quantidade de bateladas está distribuída em: 13 empresas produzem **menos de 1.000 litros/mês**, 4 empresas **entre 1.000 e 4.000 litros/mês** e duas **mais de 5.000 litros/mês**.

Quanto litros da cerveja artesanal em média você produz por mês?

 Com relação ao tempo que leva a produção da cerveja artesanal, **10 empresas levam menos de um mês** e 9 **entre um mês e meio e dois meses**.

Quanto tempo leva a sua produção da cerveja artesanal?

Dificuldades da Produção

Dificuldades encontradas	Qtd
Falta capital para investimentos	15
Logística de distribuição	9
Custos do processo produtivo	6
Aquisição de equipamentos mais modernos	5
Falta de um local próprio	5
Preço da matéria-prima	4
Custos altos	3
Outro motivo	2
Aquisição de matéria-prima	2
Questões trabalhistas	2
Total	53



Todas as 19 empresas **têm interesse em aumentar a produção**. Mas se deparam com as seguintes dificuldades no processo produtivo: **falta de capital para investimentos (15), logística de distribuição (9) e custos do processo produtivo (6)**.

Base: 53 citações

A empresa tem interesse em aumentar a produção?

Indique as três principais dificuldades encontradas no processo de produção da cerveja artesanal? (RM)

Envase

🍺 Após o processo da produção do produto o seu envase para comercialização **é todo realizado no próprio local de fabricação** (18 empresas). Apenas uma empresa utiliza o envase do produto em **local terceirizado**.

🍺 Usualmente as embalagens são **garrafas de vidro de 500/600 ml**. Algumas empresas utilizam também o **barril comercializado por litro** do produto.



**Garrafa
500/600 ml**

Barril por litro

Precificação

🍺 Os preços da cerveja artesanal são estabelecidos através da **composição dos custos acrescido de uma margem de lucro** (17 empresas) e **duas além da verificação dos custos acrescido de uma margem** ainda consultam **os preços dos concorrentes**.

🍺 A faixa de preço da cerveja artesanal está entre **R\$ 10,00 e R\$ 15,00 a garrafa de 500/600 ml** e o **barril por litro vendido entre R\$ 11,00 e 18,00 o litro**.



**Garrafa
500/600 ml**

Barril por litro

Comercialização

🍺 A distribuição da cerveja artesanal para comercialização é **feita com transporte próprio** por 14 empresas, 4 empresas fazem **através de transportadora terceirizada** e uma empresa **parte transporte próprio e parte terceirizado**.

Como é feita a distribuição da cerveja artesanal produzida?



🍺 O próprio dono vende a **cerveja artesanal produzida** em 15 empresas, **três têm equipe própria de venda** e **uma trabalha com equipe terceirizada**.

Como é realizada a venda da cerveja artesanal produzida?

🍺 A comercialização da cerveja artesanal é realizada **exclusivamente para dentro do estado do Rio de Janeiro** em 17 empresas e duas **comercializam dentro e fora do estado**.

A sua produção da cerveja artesanal é comercializada?

Base:19 empresas

Divulgação



🍺 A divulgação da cerveja artesanal produzida é variada. Todas as 19 empresas divulgam seus produtos **através do próprio dono da empresa.**

🍺 As formas mais citadas de divulgação foram:

🍺 **Sites na internet** (11 citações);

🍺 **Associações de Cervejeiros** (7 citações);

🍺 **Redes sociais** (5 citações);

🍺 **Equipe de vendas própria** (2 citações), e

🍺 **Anúncios em revistas especializadas** (1 citação). 45 citações

Legalização

- 🍺 Quando o assunto é **legalização do produto no Ministério da Agricultura**, as empresas indicam as seguintes dificuldades para registro do produto no **MAPA** para comercialização:
- 🍺 ser um processo muito burocrático (6 citações);
 - 🍺 ter estrutura própria adequada exigida para aprovação do registro (3 citações);
 - 🍺 ser um processo caro (1 citação).

Base: 19 empresas

Financiamento

Utilização



As empresas não costumam utilizar linhas de financiamento para o negócio. **Apenas duas empresas utilizaram**; 7 nunca utilizaram **por falta de conhecimento**; 4 estão **fora das exigências necessárias para contratação**, duas **tentaram e não conseguiram**; duas quando precisaram de soluções financeiras utilizaram **recursos próprios** e uma **nunca teve interesse em utilizar** quaisquer linhas de financiamento.

Base: 19 empresas

NR = 1 empresas



No entanto, quando questionadas sobre o **interesse em utilizar as linhas de crédito para o negócio**, 15 das 19 empresas estão **predispostas a utilizar**.

Base: 19 empresas

NR = 1 empresas

Você já utilizou alguma linha de financiamento para o seu negócio?

Você tem interesse em utilizar alguma linha de financiamento para o seu negócio?

Financiamento

Conhecimento



O grau de conhecimento sobre instituições financeiras que oferecem linhas de crédito para compra de equipamentos é **baixo**: 17 das 19 empresas **não conhecem as instituições pesquisadas**. Onze empresas indicaram ter algum conhecimento – **pouco** – sobre as linhas de crédito oferecidas pelo **BNDES**.


Instituições	Conhece	Conhece pouco	Não conhece	NR
BNDES	5	11	2	1
Sebraetec	2	8	8	1
FINEP	1	0	17	1
FAPERJ	1	3	14	1
Agerio	0	1	17	1
Sibratec	0	1	17	1

Base: 19 empresas


Indique qual o seu nível de conhecimento com estas linhas de crédito de financiamento:

Qualificação do profissional

Conhecimento

 O conhecimento dos cursos sobre fabricação da cerveja artesanal é alto, todas as empresas respondentes (17) têm conhecimento sobre cursos nessa área de atuação.

Base: 19 empresas
NR = 2 empresas

 É comum a participação das empresas em cursos voltados para a fabricação da cerveja artesanal, 14 das 17 empresas respondentes já mandaram seus funcionários para esse tipo de curso. Sendo mencionado espontaneamente com 9 citações que o curso foi realizado no SENAI de Vassouras.

Base: 19 empresas
NR = 2 empresas