

Microcervejaria

EXPEDIENTE

Presidente do Conselho Deliberativo

José Zeferino Pedrozo

Diretor Presidente

Décio Lima

Diretor Técnico

Bruno Quick

Diretor de Administração e Finanças

Margarete Coelho

Unidade de Gestão de Soluções

Eduardo Curado Matta

Coordenação

Luciana Macedo de Almeida

Autor

Sebrae

Projeto Gráfico

Staff Art Marketing e Comunicação Ltda.

www.staffart.com.br

ÍNDICE

Apresentação de Negócio.....	1
Mercado.....	1
Localização.....	3
Exigências Legais e Específicas.....	4
Estrutura.....	6
Pessoal.....	7
Equipamentos.....	7
Matéria Prima/Mercadoria.....	8
Organização do Processo Produtivo.....	9
Automação.....	10
Canais de Distribuição.....	11
Capital de Giro.....	11
Custos.....	12
Diversificação/Agregação de Valor.....	14
Divulgação.....	14
Informações Fiscais e Tributárias.....	15
Eventos.....	17
Normas Técnicas.....	17
Glossário.....	19
Dicas de Negócio.....	21
Características Específicas do Empreendedor.....	22
Fonte de Recurso.....	22
Planejamento Financeiro.....	23
Produtos e Serviços - Sebrae.....	25
Bibliografia.....	26
Investimentos e faturamento.....	28
Entidades relacionadas ao setor.....	29

1. Apresentação de Negócio

Microcervejarias são pequenas fábricas capazes de produzir até 200 mil litros de cerveja por mês, para consumo no local, ou envasamento para consumo em outros ambientes.

O surgimento das microcervejarias fez com que a bebida mais consumida no país deixasse de ser apenas refrescante e ganhasse qualificação gastronômica, ampliando as oportunidades de negócio.

No Brasil, as microcervejarias tendem a atuar em nichos de mercado premium. Como em outros países, a distribuição é limitada e regionalizada. Muitos bares e restaurantes vêm se tornando também microcervejarias para incrementar seus negócios e proporcionar agregação de valor ao seu produto.

Conheça mais sobre cervejas artesanais clicando aqui.

Nesta "Ideia de Negócio" serão apresentadas informações importantes para o empreendedor que tem intenção de investir em uma microcervejaria. Entretanto, este documento não substitui o Plano de Negócios, que é imprescindível para iniciar um empreendimento com alta probabilidade de sucesso. Para a elaboração do Plano de Negócio, deve ser consultado o Sebrae mais próximo.

2. Mercado

Mercado cervejeiro em pleno crescimento

Segmento cresceu 23% em 2018. Terceiro maior produtor de cerveja artesanal do mundo, atrás apenas dos Estados Unidos e da China, o Brasil movimenta uma indústria que fatura bilhões por ano. Com mais de 800 cervejarias artesanais espalhadas em diversas regiões do país, cada vez mais os consumidores estão descobrindo e experimentando novos sabores e aromas da bebida que é preferência nacional.

De acordo com os dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), até setembro de 2018, constava nos registros um crescimento de 23% no número de cervejarias artesanais no país, confirmando o crescimento deste setor.

Cervejarias artesanais e a geração de empregos

Apesar de pouco share de mercado, as cervejarias artesanais geraram muitos empregos no ano passado. De acordo com dados publicados pelo Ministério do Trabalho e Emprego, registrados pelo Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), até outubro, foram criados 1.757 novos postos, sendo 951 por pequenas e 806 por grandes empresas. “Vale a pena destacar que pequenas cervejarias, com até 4 funcionários, geraram mais de 800 postos, ou seja, as menores cervejarias praticamente geraram 50% do número de vagas no último ano”, garante Carlo Lipolli, presidente da Abracerva. FONTE: disponível em <https://mestre-cervejeiro.com/rede-mestre-cervejeiro->

com-em-pleno-crescimento/ , acesso em 14 de setembro de 2019

Mercado Concorrente

Já não é tão difícil encontrar casas dedicadas exclusivamente às cervejas artesanais no país. De acordo com a Associação Brasileira de Cerveja Artesanal (Abracerva), em dez anos o Brasil foi de 70 para 700 cervejarias, fora as que não possuem registro. Em 2018, por exemplo, cerca de 185 novas fábricas foram registradas, um crescimento de 35% no ramo.

FONTE: Infomoney 01.02.2019

Muitos setores têm explorado produtos especiais e inusitados para atrair clientes. Com as cervejas artesanais um novo público está surgindo, valorizando os produtos locais e a qualidade das produções em pequenas escalas. FONTE: Infomoney 01.02.2019

O Gráfico ao lado evidencia a tendência de crescimento exponencial do número de cervejarias no Brasil, processo iniciado em meados de 2010 e que até o momento não reduziu seu ritmo de avanço.

Mercado Consumidor

Embora as grandes marcas dos grupos cervejeiros sejam hegemônicas, as pesquisas apontam, que um dos principais motivos para o aumento do consumo é o sabor diferenciado das cervejas artesanais, mas a cultura e a moda têm um impacto significativo. Em números, cerca de 12% de pessoas entrevistadas afirmam que consomem cerveja artesanal com frequência e 53% já tomaram algumas vezes. O perfil predominante é de homens que têm entre 25 e 40 anos. Apesar disso, as mulheres também têm expressado o interesse por bebidas diferenciadas e especiais. FONTE: Infomoney 01.02.2019

Mercado Fornecedor

A relação com o mercado fornecedor também deve se basear na sustentabilidade. Podem-se priorizar fornecedores locais como organizações regionais e cooperativas para que a economia da região seja beneficiada com as atividades da empresa, uma prática socialmente justa. Da mesma forma, a preocupação com o meio ambiente também deve ser levada em consideração a partir da escolha por empresas, cujas políticas e diretrizes sociais e ambientais estejam alinhadas com as suas, não sendo somente informações para autovalorização da marca. A questão da sustentabilidade econômica também deve ser observada nas negociações com os fornecedores.

Fatores que devem ser analisados para a escolha de um fornecedor:

- Distância física;
- Referências;
- Custo do frete;
- Qualidade;

- Capacidade de fornecimento;
- Preço;
- Prazo;
- Forma de pagamento e de entrega.

Assim resumidamente podemos destacar as seguintes oportunidades e ameaças:

Oportunidades

Mudança de comportamento do consumidor em relação ao valor agregado (cor, gosto, aroma, sabor, etc.) das cervejas artesanais;

- Investimento em franquias já consagradas;
- Super aquecimento do mercado nacional de cervejas artesanais;
- Aumento da demanda pelo produto;
- Altas barreiras de entrada no mercado (a cultura cervejeira exige qualificação).

Ameaças

- Concorrência das grandes marcas industrializadas;
- Concorrência entre microcervejarias (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – 2018 - Órgão regulamentador da indústria cervejeira no Brasil, aponta que já passamos de 600 cervejarias no Brasil – 7500 rótulos)
- Insegurança econômica do país.

3. Localização

A escolha do local e do espaço físico necessário para instalar seu negócio é uma decisão muito importante para o sucesso do empreendimento. O local deve oferecer infraestrutura adequada e condições que propiciem o seu desenvolvimento. É fundamental avaliar, também, a facilidade do acesso a partir do perfil de sua clientela.

O fator primordial para a instalação de uma microcervejaria está diretamente relacionado com a existência de clientes próximos (pessoas interessadas em degustar boas cervejas na companhia de amigos).

Pontos de atenção na escolha do imóvel onde a empresa será instalada:

A relação entre receitas e despesas estimadas precisa ser compatível com os objetivos definidos pelo empreendedor. É preciso estar atento ao custo do aluguel, prazo do contrato, reajustes e reformas a fazer.

Certifique-se de que o imóvel atende às necessidades operacionais quanto à localização, capacidade de instalação, características da vizinhança, serviços de água, luz, esgoto, telefone, transporte etc.

Verifique se existem facilidades de acesso, estacionamento e outras comodidades que possam tornar mais conveniente e menos onerosa a adaptação do imóvel.

Cuidado com imóveis situados em locais sujeitos a inundação ou próximos às zonas de risco. Consulte a vizinhança a respeito.

Confira a planta do imóvel aprovada pela Prefeitura, e veja se não houve nenhuma obra posterior, aumentando, modificando ou diminuindo a área, que deverá estar devidamente regularizada.

As atividades econômicas da maioria das cidades são regulamentadas pelo Plano Diretor Urbano (PDU), que determina o tipo de atividade que pode funcionar em determinado endereço. A consulta de local junto à Prefeitura deve atentar para:

- Se o imóvel está regularizado, ou seja, se possui HABITE-SE;
- Se as atividades a serem desenvolvidas no local respeitam a Lei de Zoneamento do Município, pois alguns tipos de negócios não são permitidos em qualquer bairro;
- Se os pagamentos do IPTU referente ao imóvel estão em dia;

No caso de serem instaladas placas de identificação do estabelecimento, letreiros e outdoors, será necessário verificar o que determina a legislação local sobre o licenciamento das mesmas;

Exigências da legislação local e do Corpo de Bombeiros Militar.

4. Exigências Legais e Específicas

Para abrir uma empresa, o empreendedor poderá ter seu registro de forma individual ou em um dos enquadramentos jurídicos de sociedade. Ele deverá avaliar as opções que melhor atendem suas expectativas e o perfil do negócio pretendido. Leia mais sobre este assunto no capítulo 'Informações Fiscais e Tributárias'.

O contador, profissional legalmente habilitado para elaborar os atos constitutivos da empresa e conhecedor da legislação tributária, poderá auxiliar o empreendedor neste processo.

Para abertura e registro da empresa é necessário realizar os seguintes procedimentos:

- Registro na Junta Comercial;
- Registro na Secretaria da Receita Federal (CNPJ);
- Registro na prefeitura municipal, para obter o alvará de funcionamento;

- Cadastramento junto à Caixa Econômica Federal no sistema “Conectividade Social – INSS/FGTS”;
- Registro no Corpo de Bombeiros Militar: órgão que verifica se a empresa atende as exigências mínimas de segurança e de proteção contra incêndio, para que seja concedido o “Habite-se” pela prefeitura.

Importante:

- Para a instalação do negócio é necessário realizar consulta prévia de endereço na Prefeitura Municipal/Administração Regional, sobre a Lei de Zoneamento.
- É necessário observar as regras de proteção ao consumidor, estabelecidas pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC).
- A Lei 123/2006 (Estatuto da Micro e Pequena Empresa) e suas alterações estabelecem o tratamento diferenciado e simplificado para micro e pequenas empresas. Isso confere vantagens aos empreendedores, inclusive quanto à redução ou isenção das taxas de registros, licenças etc.
- Lei 13.874/2019, de 20 de setembro de 2019, que estabelece medidas de desburocratização e simplificação de processos para empresas e empreendedores, como: carteira profissional digital, abertura de bancos aos sábados, dispensa de alvará para atividades de baixo risco, a responsabilidade de pessoa jurídica e de pessoa física diante do negócio, entre outros.
- As leis, decretos, portarias, resoluções frequentemente sofrem revisões (atualizações), em virtude de novos acontecimentos ou pela necessidade de melhorar interpretações em relação ao seu conteúdo, função, abrangência ou penalidade. Portanto as leis citadas neste material estão atualizadas, mas a qualquer momento podem mudar. Para saber se estão utilizando a atual fiquem atentos as indicações de revisões, digitando as características da lei, exemplo: ‘Decreto-Lei nº. 986”, sem a data, em um site de busca e aparecerá nas 10 primeiras opções (links para acesso web), com as sugestões mais recentes.

As principais exigências legais aplicáveis a este segmento são:

- Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977 e alterações posteriores: configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas e a necessidade da responsabilidade técnica;

Poder Executivo, de 10 de janeiro de 2001 ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

- Resolução RDC nº. 218, de 29 de julho de 2005: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;

Quanto à legislação específica, o registro, padronização, classificação, inspeção e fiscalização da produção e comércio de bebidas (em que se inclui a cerveja), são

estabelecidos pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. Essa lei é regulamentada pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. A legislação mencionada estabelece que somente poderão ser produzidas, armazenadas, transportadas, expostas à venda e comercializadas cervejas e demais bebidas no território nacional que estejam previamente registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

O registro de estabelecimento é feito com base na Instrução Normativa MAPA 17/2015, de 23 de junho de 2015. O *layout* do rótulo é estabelecido pela IN MAPA 55/2002, de 18 de outubro de 2002, que complementa a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, regulamentada pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

A relação de documentos necessários tanto para registro de estabelecimento produtor, quanto para cerveja consta do Anexo III da IN MAPA 17/2015.

Já a IN MAPA 54/01, de 5 de novembro de 2001 aprova o Regulamento Técnico do Mercosul de Produtos de Cervejaria, que fixa os Padrões e Identidade e Qualidade da cerveja.

A partir da publicação da Instrução Normativa MAPA nº 34, de 21 de Outubro de 2015, todo o procedimento administrativo para o registro de estabelecimento e produto deverá ser processado eletronicamente por meio do sistema SIPEAGRO.

Os documentos necessários para registrar o estabelecimento com CNPJ podem ser identificados no Anexo III, da Instrução Normativa MAPA 17/2015, de 23 de junho de 2015.

Além de todos esses procedimentos, é muito importante lembrar que a atividade de microcervejaria exige o conhecimento do Código de Defesa do Consumidor (CDC) – Lei nº. 8.078/1990. As empresas que fornecem serviços e produtos no mercado de consumo devem observar as regras de proteção ao consumidor, estabelecidas pelo CDC.

Informações adicionais podem ser obtidas na Cartilha do Empreendedor – Legalização de Micro e Pequenas Cervejarias (SEBRAE, 2017).

5. Estrutura

Como exemplo e com finalidade meramente ilustrativa, considera-se uma área aproximada de 40 m² para as instalações da microcervejaria mais o espaço para acomodação de pelo menos 20 mesas para atendimento de clientes, além de balcão para o bar e toda a área de cozinha e banheiros. Somando algo em torno de 150 m².

Além de apresentar condições físicas para a instalação das máquinas e acessórios de produção, a infraestrutura para o negócio deve estar dividida em setores, para evitar a contaminação dos produtos e respeitar o fluxo de produção. As principais divisões a serem adotadas são:

- recepção e armazenagem da matéria-prima (adegas);
- processamento;

- envase, rotulagem e armazenamento;
- área para degustação.

Além das áreas pertinentes à atividade relacionada com bares e restaurantes, também é importante que o empresário forneça boas condições de trabalho aos seus colaboradores, fato este que se reflete positivamente na satisfação e produtividade.

6. Pessoal

A necessidade de contratação de mão-de-obra é diretamente relacionada à demanda. De maneira geral, para operacionalizar o funcionamento de uma microcervejaria, considera-se a necessidade inicial de dois funcionários na produção e um no administrativo para compor a equipe de trabalho, além da presença em tempo integral do empresário. Somada a esta equipe, deve-se prever a necessidade da mão-de-obra necessária para a operação de um restaurante ou petiscaria, contratando cozinheiros, garçons, ajudantes e um gerente.

Por trabalhar com alimentos, é imperativo que determinadas condições sejam respeitadas por todos os colaboradores, como asseio pessoal, uso de uniformes, técnicas de manipulação e processamento de alimentos, entre outras.

Por se tratar de atividade extremamente técnica, que exige o trabalho de especialistas chamados mestres cervejeiros, o processo de recrutamento e seleção de colaboradores deve ser rigoroso. Eles são responsáveis pela qualidade definitiva da cerveja produzida.

7. Equipamentos

Antes de comprar os equipamentos, é necessário que o empreendedor defina o perfil do negócio que pretende abrir: se será apenas uma fábrica ou haverá um bar para vender a cerveja artesanal produzida. O empreendedor ainda poderá testar o potencial do mercado, produzindo a cerveja de maneira caseira, em pequeníssima escala, o que requer um investimento muito baixo em equipamentos.

É necessário definir com clareza as especificações técnicas, modelos, marcas, capacidades para a realização de operações para depois escolher os equipamentos, instalações e materiais diversos bem com as principais técnicas de produção a serem adotadas.

Os equipamentos sugeridos para a instalação de uma microcervejaria são os seguintes:

FONTE: Pinterest

- moinho;
- caldeira de mostura e caldeira de fervura;
- tina de filtro;
- tanque de água quente;
- tanque de glicol;
- misturador de água quente/fria;

- plataforma de serviço;
- trocador de calor;
- aerador de mosto;
- painel de comando;
- tanque de fermentação e maturação;
- tanque de pressão e serviço;
- bomba para trasfega;
- barris.

OBS: Na imagem identificação visual de alguns dos equipamentos citados acima

Para o escritório é necessário ter computador e internet, móveis, impressora e telefone. Quando o negócio estiver estruturado, sugere-se pensar em investir em um software de gestão para facilitar os controles administrativos e financeiros. Um veículo apropriado para o transporte de mercadorias também pode agregar valor ao serviço ofertado pela empresa.

8. Matéria Prima/Mercadoria

A gestão de estoques apresenta particularidades de acordo com o tipo do negócio - comércio ou prestação de serviço. De qualquer forma, deve-se buscar a eficiência nesta gestão, sendo que o estoque de mercadorias deve ser suficiente para o adequado funcionamento da empresa, mas mínimo, para reduzir o impacto no capital de giro.

Fique atento, pois a falta de mercadorias pode representar a perda de uma venda. Por outro lado, possuir mercadorias estocadas por muito tempo é deixar dinheiro parado. É essencial o bom desempenho na gestão de estoques, com foco no equilíbrio entre oferta e demanda.

Esse equilíbrio deve ser sistematicamente conferido, com base, entre outros, nestes três indicadores de desempenho:

1 - Giro dos estoques: número de vezes que o capital investido em estoques é recuperado por meio das vendas. É medido em base anual e tem a característica de representar o que aconteceu no passado. Quanto maior for a frequência de entregas dos fornecedores, em menores lotes, maior será o índice de giro dos estoques, também chamado de índice de rotação de estoques.

2 - Cobertura dos estoques: indicação do período de tempo que o estoque, em determinado momento, consegue cobrir as vendas futuras, sem que haja suprimento.

3 - Nível de serviço ao cliente: demonstra o número de oportunidades de venda que podem ter sido perdidas, no varejo de pronta entrega (segmento em que o cliente quer receber a mercadoria ou o serviço imediatamente após a escolha), pelo fato de não existir a mercadoria em estoque ou não se poder executar o serviço com prontidão.

O estoque de mercadorias é muito importante para o sucesso de uma loja de produtos da fazenda. O empreendedor deve conhecer o perfil de sua clientela e vender artigos com a finalidade de aumentar o giro de estoque.

Os principais ingredientes das cervejas são:

ÁGUA

MALTE

Água: é a parte fundamental na composição da cerveja, representando 90% da composição.

Malte: é a cevada que passou por um processo de maltagem transformando o cereal em malte, também chamada de malteação.

LÚPULO

Lúpulo: o lúpulo é responsável pelo sabor amargo e aroma da cerveja, além de auxiliar na formação da espuma.

LEVEDURA

Leveduras: São os microrganismos responsáveis pelo processo de fermentação da cerveja.

Outros ingredientes (Adjuntos): são outros cereais que eventualmente podem ser adicionados durante o preparo da cerveja, como milho ou arroz, maltados ou não, resultando em cervejas de sabor, coloração e brilhos diferenciados. FONTE: Saint Beer 05.08.2012 - <http://saint-bieer.blogspot.com>

9. Organização do Processo Produtivo

De acordo com o Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja – SINDICERV, são três os elementos fundamentais para produzir cerveja: água, malte e lúpulo. Atualmente, como já visto, cereais como milho, espelta, arroz e trigo também são utilizados em substituição parcial ao malte. O açúcar, em pequenas proporções, também pode ser utilizado.

Ao todo, geralmente são 9 os processos até chegar no resultado final: A imagem abaixo explica basicamente os processos de fabricação para iniciantes, seja de uma micro cervejaria ou na panela.

PROCESSO FONTE: <http://cervejasepetiscos.blogspot.com> - 24 de fevereiro de 2016

1- Moagem dos grãos para quebra dos grãos.

2- Cozimento dos grãos/ Mostura para o cozimento dos grãos e retirada do açúcar, também conferindo sabor, aroma e cor.

3- Filtragem/Clarificação para separar o líquido (mosto) do sólido (grãos).

4- Fervura para ferver o líquido (mosto) e retirada de impurezas.

5- Resfriamento para alcançar rapidamente a temperatura de 25°C.

6- Fermentação para fazer a trasfega para a fermentação e misturar o fermento ao líquido, tampado e com temperatura controlada.

7- Maturação que consiste em baixar a temperatura controlada para que o fermento "adormeça" e decante juntamente com resíduos.

8- Engarrafamento/Embarrilamento ou engarrafar as cervejas.

9- Refermentação ou deixar as garrafas em temperatura controlada por uns 15 dias até carbonatar e pronto a cerveja está pronta para ser degustada.

FONTE: <http://cervejasepetiscos.blogspot.com> - 24 de fevereiro de 2016.

10. Automação

Uma tendência cada vez mais presente nas empresas que buscam o sucesso é automatizar as diversas atividades desenvolvidas. A automação melhora o dinamismo dos serviços oferecidos, reduzindo filas, tempo de espera, agilizando a emissão de notas fiscais, entre outros.

Os fornecedores de equipamentos para microcervejarias vêm se aprimorando a cada dia, e com isto, os processos produtivos estão sendo integrados e controlados por meio de sensores e equipamentos eletrônicos, de forma que, praticamente, todo o processo produtivo está automatizado. Existem *softwares*, por exemplo, que fazem o controle da temperatura da adega e da fermentação da cerveja, controle da temperatura-pressão para o processo de fermentação, etc.

Antes de se decidir pelo sistema a ser utilizado, o empreendedor deve avaliar o preço cobrado, o serviço de manutenção, a conformidade em relação à legislação fiscal municipal e estadual, a facilidade de suporte e as atualizações oferecidas pelo fornecedor, verificando ainda se possui funcionalidades, tais como:

Controle de mercadorias;

Controle de taxa de serviço;

Controle dos dados sobre faturamento/vendas, gestão de caixa e bancos (conta corrente) e estoque;

Emissão de pedidos, notas fiscais, boletos bancários;

Organização de compras e contas a pagar;

Relatórios e gráficos gerenciais para análise real do faturamento.

Outros softwares específicos para cervejarias:

eGestor - Sistema de Gestão para sua Microcervejaria - controla o estoque, o fluxo de caixa, as contas a pagar e a receber de sua microcervejaria fica muito mais fácil com o auxílio do eGestor, um software de gestão empresarial totalmente online, rápido e

acessível.

BeerSales - o software de gestão para o mercado cervejeiro.

BierHeld | ERP para microcervejarias.

GestãoClick - O GestãoClick é um sistema de gestão empresarial completo para o controle de cervejarias.

11. Canais de Distribuição

Canais de distribuição são os meios pelos quais você entrega o seu produto até o cliente final. Em outras palavras, é como você faz com que seus produtos fiquem disponíveis para o consumidor final.

Os canais de distribuição estão diretamente envolvidos com a prestação de informações sobre o produto, customização, garantia de qualidade, oferta de produtos complementares, assistência técnica, pós-venda e logística. Em resumo, é tudo que possa garantir a disponibilidade do produto para o consumidor.

A empresa pode optar por distribuição via canal direto ou indireto. O canal de distribuição direto é quando a própria empresa é responsável pela entrega de seus produtos, sem que haja nenhum intermediário envolvido nesse processo.

Já no canal indireto a empresa repassa seus produtos a um intermediário responsável por entregar os produtos da indústria para o consumidor. O intermediário pode ser um varejista, atacadista, distribuidor, broker ou qualquer outro envolvido no processo de distribuição de produtos.

O canal de distribuição da cerveja artesanal é a própria microcervejaria e/ou uma loja virtual inserida em um site específico, que permita a compra de cervejas envasadas online. A distribuição poderá contemplar, também, o sistema delivery, a critério do empreendedor, onde a entrega poderá ser realizada por equipe da própria empresa ou terceirizada. Este sistema traz comodidade para o cliente e a possibilidade do desenvolvimento de estratégias personalizadas. Nesses casos, o empreendedor deverá definir modelos de atendimento que possibilitem o equilíbrio das margens de lucratividade, estabelecendo valores mínimos de pedidos que possam ser entregues em domicílio. Os pedidos poderão ser feitos por telefone e/ou internet.

12. Capital de Giro

Capital de giro é o montante de recursos financeiros que a empresa precisa manter para garantir fluidez dos ciclos de caixa. O capital de giro funciona com uma quantia imobilizada no caixa (inclusive banco) da empresa para suportar as oscilações de caixa.

ITEM

QUANTIDADE

VALOR UNITÁRIO

Reserva de Caixa

1

R\$ 25.000,00

* Esta é meramente uma estimativa de valor, o seu capital de giro deve variar entre 20 e 30% do valor do investimento para operação. No exemplo temos um investimento estimado (tópico anterior) de R\$ 172.000,00. Assim uma reserva (capital de giro e estoque inicial) de R\$ 25.000,00

Quanto maior o prazo concedido aos clientes para pagamento e quanto maior o prazo de estocagem, maior será a necessidade de capital de giro do negócio. Portanto, manter estoques mínimos regulados e saber o limite de prazo a conceder ao cliente pode amenizar a necessidade de imobilização de dinheiro em caixa. Prazos médios recebidos de fornecedores também devem ser considerados nesse cálculo: quanto maiores os prazos, menor será a necessidade de capital de giro.

O empreendedor deverá ter um controle orçamentário rígido, de forma a não consumir recursos sem previsão, inclusive valores além do pró-labore. No início, todo o recurso que entrar na empresa nela deverá permanecer, possibilitando o crescimento e a expansão do negócio. O ideal é preservar recursos próprios para capital de giro e deixar financiamentos (se houver) para máquinas e equipamentos.

Sempre será muito útil que se tenha certo montante de recursos financeiros reservados para que o negócio possa fluir sem sobressaltos, especialmente no início do projeto. No entanto, ter esse recurso disponível não é suficiente porquanto ser premissa sua boa gestão, ou seja, somente deverá ser utilizado para honrar compromissos imediatos ou lidar com problemas de última hora.

13. Custos

Os custos dentro de um negócio são empregados tanto na elaboração dos serviços ou produtos quanto na manutenção do pleno funcionamento da empresa. Entre essas despesas, estão o que chamamos de custos fixos e custos variáveis.

CUSTOS VARIÁVEIS

São aqueles que variam diretamente com a quantidade produzida ou vendida, na mesma proporção.

CUSTOS VARIÁVEIS

São aqueles que variam diretamente com a quantidade produzida ou vendida, na mesma proporção.

Custos de materiais

Item

Quantidade

Valor unitário

Matéria-Prima ou mercadoria

30

R\$ 10.000,00

Custos dos impostos

Item
%
Valor unitário
Simples
9 % do faturamento bruto (R\$ 100.000,00)
R\$ 9.000,00
Custos com vendas

Item
%
Valor unitário
Propaganda
1 % do faturamento bruto (R\$ 100.000,00)
R\$ 1.000,00
Comissões

Custos fixos

São os gastos que permanecem constantes, independente de aumentos ou diminuições na quantidade produzida e vendida. Os custos fixos fazem parte da estrutura do negócio.

Salários e encargos

Função
Quantidade
Salário unitário
Salários, comissões e encargos.
4
R\$ 8.000,00
Pró labore
1
R\$ 2.000,00
Depreciação

Ativos fixos
Valor total
Vida útil (anos)
Depreciação
Móveis e utensílios
R\$ 12.000,00
5
R\$ 200,00
Maquinas e equipamentos
R\$ 110.000,00
10
R\$ 900,00
Equipamentos informática
R\$ 3.000,00
5

R\$ 50,00

Despesas fixas e administrativas

Item

Valor unitário

Aluguel, condomínio e segurança.

R\$ 2.500,00

Água, luz, telefone e internet.

R\$ 1.500,00

Material de limpeza, higiene e escritório.

R\$ 500,00

Assessoria contábil

R\$ 700,00

Despesa com armazenagem e transporte

R\$ 1.000,00

14. Diversificação/Aggregação de Valor

Agregar valor significa oferecer produtos e serviços complementares ao produto principal, diferenciando-se da concorrência e atraindo o público-alvo. Não basta possuir algo que os produtos concorrentes não oferecem. É necessário que esse algo mais seja reconhecido pelo cliente como uma vantagem competitiva e aumente o seu nível de satisfação com o produto ou serviço prestado.

As pesquisas quantitativas e qualitativas podem ajudar na identificação de benefícios de valor agregado. No caso de uma loja de produtos orgânicos, há várias oportunidades de diferenciação, tais como:

- Entrega de produtos em domicílio;
- Veículo próprio para entregas;
- Ações promocionais com degustação;
- Barris personalizados;
- Sabor, cor, aroma da cerveja;
- Participação em eventos;
- Vendas de produtos pela internet.

O empreendedor deve manter-se sempre atualizado com as novas tendências, novas técnicas, novos utensílios e produtos, através da leitura de colunas de jornais e revistas especializadas, programas de televisão ou através da Internet.

15. Divulgação

A propaganda é um importante instrumento para tornar a empresa e seus serviços conhecidos pelos clientes potenciais. A divulgação pode ser realizada através de vários canais de comunicação. Abaixo, sugerem-se algumas ações eficientes:

Divulgar em redes sociais, tais como; Facebook, LinkedIn, Instagram, Google+, Twitter.

Participação em eventos específicos;

Divulgar em sites especializados;

Confeccionar folders e flyers para a distribuição em residências, bares e restaurantes nos bairros próximos a cervejaria;

Oferecer brindes para clientes que indicam outros clientes;

Anunciar em agências de turismo e hotéis;

- Oferecer descontos para produtos combinados (cervejas e petiscos);
- Montar uma web site com a oferta de produtos para alavancar as vendas;
- Realização de degustações periódicas na cervejaria;

O empreendedor deve sempre entregar o que foi prometido e, quando puder, superar as expectativas do cliente. Ao final, a melhor propaganda será feita pelos clientes satisfeitos e bem atendidos.

16. Informações Fiscais e Tributárias

Optantes do SIMPLES Nacional

Este segmento de empresa poderá optar pelo Simples Nacional - Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições, instituído pela Lei Complementar nº 123/2006. Os pequenos negócios podem optar pelo Simples, desde que sua categoria esteja contemplada no regime, a receita bruta anual de sua atividade não ultrapasse R\$ 360 mil para microempresa e R\$ 4,8 milhões para empresa de pequeno porte e sejam respeitados os demais requisitos previstos na Lei.

Nesse regime, o empreendedor de ME e EPP poderá recolher os seguintes tributos e contribuições, por meio de apenas um documento fiscal – o DAS (Documento de Arrecadação do Simples Nacional), que é gerado no Portal do SIMPLES Nacional (<http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional>):

- IRPJ (Imposto de Renda da Pessoa Jurídica);
- CSLL (Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido);
- PIS (Programa de Integração Social);
- COFINS (Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social);
- CPP (Contribuição Previdenciária Patronal);

- ICMS (Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Serviços): para empresas do comércio
- ISS (Imposto Sobre Serviços): para empresas que prestam serviços;
- IPI (Imposto sobre Produtos Industrializados): para indústrias.

Conforme a Lei Complementar nº 123/2006, as alíquotas do Simples Nacional variam de acordo com as tabelas I a VI, dependendo das atividades exercidas e da receita bruta auferida pelo negócio. No caso de início de atividade no próprio ano-calendário da opção pelo Simples Nacional, para efeito de determinação da alíquota no primeiro mês de atividade, os valores de receita bruta acumulada devem ser proporcionais ao número de meses de atividade no período. Se o Estado em que o empreendedor estiver exercendo a atividade conceder benefícios tributários para o ICMS (desde que a atividade seja tributada por esse imposto), a alíquota poderá ser reduzida conforme o caso. A esfera Federal poderá ocorrer redução quando se tratar de PIS e/ou COFINS.

Se a receita bruta anual não ultrapassar R\$ 81 mil, o empreendedor poderá optar pelo registro como Microempreendedor Individual (MEI), desde que ele não seja dono ou sócio de outra empresa e tenha até um funcionário. Para se enquadrar no MEI, sua atividade deve constar na tabela da Resolução CGSN nº 94/2011 - Anexo XIII (http://www.portaldoeempreendedor.gov.br/legislacao/resolucoes/arquivos/ANEXO_XIII.pdf)

Neste caso, os recolhimentos dos tributos e contribuições serão efetuados em valores fixos mensais conforme abaixo:

I) Sem empregado

- 5% do salário mínimo vigente - a título de contribuição previdenciária
- R\$ 1 de ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias (para empresas de comércio e indústria)
- R\$ 5 de ISS – Imposto sobre Serviços (para empresas de prestadoras de serviços)

II) Com um empregado (o MEI poderá ter um empregado, desde que ele receba o salário mínimo ou piso da categoria)

O empreendedor recolherá mensalmente, além dos valores acima, os seguintes percentuais:

- Retém do empregado 8% de INSS sobre a remuneração;
- Desembolsa 3% de INSS patronal sobre a remuneração do empregado.

Recomendamos que o empreendedor consulte sempre um contador, para que ele o oriente sobre o enquadramento jurídico e o regime de tributação mais adequado ao seu caso.

17. Eventos

Alguns dos eventos de destaque no cenário nacional são listados abaixo:

Slow Brew Brasil - <https://www.slowbrewbrasil.com.br/festival>

Festival Brasileiro da Cerveja

Brasil Brau

Fispal Tecnologia, Feira Internacional de Tecnologia para indústria de Alimentos e Bebidas

Oktoberfest Blumenau

Outras feiras nacionais podem ser encontradas no Guia dos 18 melhores festivais de cerveja no Brasil.

Algumas feiras internacionais também podem ser encontradas no Calendário de Feiras - Cerveja.

Harmoniza Beer - <https://abracerva.com.br/>

Bate-papo cervejeiro - <https://abracerva.com.br/>

Copa cerveja Brasil - <https://abracerva.com.br/>

18. Normas Técnicas

Norma técnica é um documento, estabelecido por consenso e aprovado por um organismo reconhecido que fornece para um uso comum e repetitivo regras, diretrizes ou características para atividades ou seus resultados, visando a obtenção de um grau ótimo de ordenação em um dado contexto (ABNT NBR ISO/IEC Guia 2).

Participam da elaboração de uma norma técnica a sociedade em geral, representada por: fabricantes, consumidores e organismos neutros (governo, instituto de pesquisa, universidade e pessoa física).

Toda norma técnica é publicada exclusivamente pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas, por ser o foro único de normalização do país.

1. Normas específicas para microcervejaria:

ABNT NBR 7840:1983 Versão corrigida: 1983 – Garrafas retornáveis de uso comum para cervejas, refrigerantes, aguardentes, sodas e águas gaseificadas.

Esta norma fixa as condições mínimas exigíveis de resistência a pressões hidrostáticas e choque térmico, tensões internas e condições de cor e defeitos visuais que devem ser observadas na confecção de garrafas retornáveis de uso comum para cervejas, refrigerantes, aguardentes, sodas e águas gaseificadas.

ABNT NBR 7841:1983 - Garrafas retornáveis de uso comum para cervejas, refrigerantes, aguardentes, sodas e águas gaseificadas - Verificação das características.

Esta norma prescreve os métodos de ensaio necessários à verificação das características exigidas nas ABNT NBR 7840 e ABNT NBR 7842.

ABNT NBR 7842:1983 – Garrafas retornáveis de uso comum para cervejas, refrigerantes, aguardentes, sodas e águas gaseificadas - Formatos, dimensões e cores.

Esta norma padroniza os formatos, dimensões e as cores que devem ser observadas na confecção de garrafas retornáveis de uso comum para cervejas, refrigerantes, aguardentes, sodas e águas gaseificadas, bem como o seu uso.

ABNT NBR 16136:2012 - Rolhas metálicas para fechamento de garrafas de vidro para bebidas carbonatadas ou não carbonatadas.

Esta norma especifica os requisitos dimensionais e físicos de rolhas metálicas a serem utilizadas no fechamento de garrafas para bebidas carbonatadas e não carbonatadas e demais bebidas similares. Também estabelece requisitos gerais de aplicação de rolhas metálicas tipo coroa, bem como as recomendações para sua utilização.

2. Normas aplicáveis na execução de uma microcervejaria:

ABNT NBR 15635:2008 - Serviços de alimentação - Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais.

Esta norma especifica os requisitos de boas práticas e dos controles operacionais essenciais a serem seguidos por estabelecimentos que desejam comprovar e documentar que produzem alimentos em condições higiênicos sanitários adequados para o consumo.

ABNT NBR ISO 22000:2006 – Versão Corrigida: 2006 – Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos.

Esta norma especifica requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos, onde uma organização na cadeia produtiva de alimentos precisa demonstrar sua habilidade em controlar os perigos, a fim de garantir que o alimento está seguro no momento do consumo humano.

ABNT NBR 15842:2010 – Qualidade de serviço para pequeno comércio – Requisitos gerais.

Esta norma estabelece os requisitos de qualidade para as atividades de venda e serviços adicionais nos estabelecimentos de pequeno comércio, que permitam satisfazer as expectativas do cliente.

ABNT NBR 12693:2010 – Sistemas de proteção por extintores de incêndio.

Esta norma estabelece os requisitos exigíveis para projeto, seleção e instalação de extintores de incêndio portáteis e sobre rodas, em edificações e áreas de risco, para combate a princípio de incêndio.

ABNT NBR 5410:2004 Versão Corrigida: 2008 - Instalações elétricas de baixa tensão.

Esta norma estabelece as condições a que devem satisfazer as instalações elétricas de baixa tensão, a fim de garantir a segurança de pessoas e animais, o funcionamento adequado da instalação e a conservação dos bens.

ABNT NBR 5413:1992 Versão Corrigida:1992 - Iluminância de interiores.

Esta norma estabelece os valores de iluminâncias médias mínimas em serviço para iluminação artificial em interiores, onde se realizem atividades de comércio, indústria, ensino, esporte e outras.

ABNT NBR 5419:2005 - Proteção de estruturas contra descargas atmosféricas.

Esta norma fixa as condições de projeto, instalação e manutenção de sistemas de proteção contra descargas atmosféricas (SPDA), para proteger as edificações e estruturas definidas em 1.2 contra a incidência direta dos raios. A proteção se aplica também contra a incidência direta dos raios sobre os equipamentos e pessoas que se encontrem no interior destas edificações e estruturas ou no interior da proteção impostas pelo SPDA instalado.

ABNT NBR 5626:1998 - Instalação predial de água fria.

Esta norma estabelece exigências e recomendações relativas ao projeto, execução e manutenção da instalação predial de água fria. As exigências e recomendações aqui estabelecidas emanam fundamentalmente do respeito aos princípios de bom desempenho da instalação e da garantia de potabilidade da água no caso de instalação de água potável.

ABNT NBR 9050:2004 Versão Corrigida: 2005 - Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

Esta norma estabelece critérios e parâmetros técnicos a serem observados quando do projeto, construção, instalação e adaptação de edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos às condições de acessibilidade.

ABNT NBR IEC 60839-1-1:2010 - Sistemas de alarme - Parte 1: Requisitos gerais - Seção 1: Geral.

Esta norma especifica os requisitos gerais para o projeto, instalação, comissionamento (controle após instalação), operação, ensaio de manutenção e registros de sistemas de alarme manual e automático empregados para a proteção de pessoas, de propriedade e do ambiente.

19. Glossário

ABV: Sigla de Alcohol by Volume, “Álcool por Volume” em inglês. É definido como o volume em ml de etanol puro em 100 ml de uma solução a 20°C. Ou seja, uma cerveja com 10% de ABV contém 10 ml de etanol puro a cada 100 ml de cerveja.

Adjunto: No contexto de produção de cervejas, considera-se adjunto qualquer ingrediente que não seja água, malte, lúpulo ou levedura. Quase tudo pode ser um adjunto: grãos não maltados, açúcares, frutas, flores, ervas, especiarias etc.

Ale: Uma das três grandes famílias cervejeiras. Agrupa todos os estilos produzidos com leveduras Ale (também conhecidas como de alta fermentação), geralmente da espécie *Saccharomyces cerevisiae*. Esta levedura trabalha em temperaturas mais elevadas, entre 15 e 25°C e caracteriza-se pela produção de ésteres frutados.

Brassagem: Sinônimo de maceração dos maltes, etapa na qual os açúcares são extraídos dos grãos através da atuação de diferentes enzimas ativadas pelo aquecimento da água em diferentes temperaturas.

Brettanomyces: Gênero de levedura empregada na produção de alguns estilos de cerveja e vinho, “prima” das *Saccharomyces* que são mais comumente utilizadas. Produz ácido acético – considerado defeito em alguns estilos e desejável em outros – e compostos aromáticos com notas animais (couro, estábulo etc).

Carbonatação: Teor de gás carbônico (dióxido de carbono – CO₂) presente na cerveja.

Cervejaria cigana: Cervejaria que não tem fábrica própria, ou seja, terceiriza sua produção na fábrica de outra cervejaria.

Drinkability: Termo subjetivo usado para descrever o quanto uma cerveja é fácil de beber. Uma cerveja com baixo drinkability sacia ou torna-se enjoativa mais rapidamente do que uma com alto drinkability. Importante lembrar que este termo não reflete qualidade técnica ou sensorial, pois uma cerveja com baixo drinkability pode mesmo assim ser de excelente qualidade.

Ésteres: Compostos químicos responsáveis pelos variados aromas frutados presentes caracteristicamente nos estilos belgas como Belgian Tripel, Belgian Dubbel e Belgian Dark Strong Ale. Podem remeter a diferentes frutas como banana, damasco, pêssigo, banana-passa, figo, ameixas etc.

Fermentação: Processo no qual a levedura consome os açúcares fermentáveis do mosto, transformando-os em álcool etílico e gás carbônico (dióxido de carbono – CO₂).

Growler: Garrafão para transporte de cerveja. Geralmente feito de cerâmica, vidro ou aço inox. Existem growlers de diferentes capacidades, sendo o mais comum entre 1 e 3 litros.

Homebrewing: Prática de produção caseira de cervejas. Quem pratica este hobby é denominado homebrewer, ou cervejeiro/a de panela.

IBU: Sigla de International Bitterness Unit. É uma escala para medir o amargor nas cervejas, sendo que 1 IBU = 1 mg de alfa ácido (?-ácido) isomerizado por Litro de cerveja.

Lager: Uma das famílias cervejeiras. As Lagers são também chamadas de cervejas de “baixa fermentação”. Engloba estilos como Bohemian Pilsner, Schwarzbier, Doppelbock, entre outros.

Levedura: Também chamada de levedo ou fermento. Termo genérico para as diversas espécies de fungos unicelulares responsáveis pelo consumo de açúcares fermentáveis – presentes no mosto de cervejas, vinho e massas de pão, por exemplo –, transformando-os em álcool etílico e gás carbônico (dióxido de carbono – CO₂). A origem da palavra vem do latim *levare*, que significa “crescer” ou “fazer crescer”.

Maturação: Processo após a fermentação no qual a cerveja é mantida em torno 0°C por algumas semanas para sedimentar todas as partículas sólidas e “arredondar” os sabores. Muitas vezes adjuntos como frutas, ervas e especiarias são adicionados nesta etapa, assim como o dry-hopping.

Off Flavor: Defeito sensorial encontrado nas cervejas devido a falhas de produção, armazenamento, transporte e/ou serviço.

Pasteurização: Processo de esterilização de alimentos como cerveja, leite e queijos, desenvolvido por Louis Pasteur em 1864. Consiste no aquecimento do produto abaixo de seu ponto de ebulição por alguns minutos e subsequente resfriamento.

Reinheitsgebot: Nome em alemão da Lei de Pureza Alemã, promulgada em 1516 pelo Duque Guilherme IV da Baviera. Determinava que apenas três ingredientes eram permitidos na produção de cerveja: água, malte e lúpulo. Está em vigência até hoje, com diversas atualizações como a inclusão da levedura, na época desconhecida.

Session: As cervejas Session (não confundir com Saison, que é um estilo da escola Belga) são versões de qualquer estilo, mantendo-se as demais características como aromas e gostos, porém com teor alcoólico reduzido. É possível produzir uma cerveja Session a partir de qualquer estilo, como por exemplo Session IPA, Session Pilsen ou Session Porter. Até mesmo Session Saison

Sommelier ou Sommelière: Profissional especialista sobre a história, características sensoriais, harmonizações e serviço dos diferentes estilos de cerveja. Existem também Sommeliers (homens) e Sommelières (mulheres) de outras bebidas como vinho e chá.

Turbidez: Redução da transparência de um líquido. Nas cervejas é comum encontrar turbidez devido a presença de leveduras (por não serem filtradas) e partículas de lúpulo (geralmente quando emprega-se a técnica de dry hopping) em suspensão. Em alguns casos pode ocorrer também devido ao Chill Haze (“Turbidez a frio” em inglês).

Para ver o Glossário completo e conhecer outros termos, acesse: <http://www.mestre-ervejeiro.com/glossario-de-termos-ervejeiros/>

FONTE: Portal Correio – 24.11.2018

20. Dicas de Negócio

Antes de abrir um negócio dessa natureza o empreendedor deve atentar para alguns aspectos importante. Seguem algumas dicas:

- O que diferencia um produto do outro é basicamente o tipo de ingrediente selecionado.

- Para inovar nesse segmento, os fabricantes de cervejas artesanais priorizam a qualidade dos ingredientes e investem em insumos locais, promovendo a identidade do produto final e fortalecendo a região em que estão instalados.
- As garrafas de vidro são quase unanimidade quando se fala de embalagem de cerveja, especialmente as de cor escura.
- A cerveja exige cuidados de transporte, armazenamento e distribuição, em especial quando será vendida em uma cidade diferente da que foi produzida.
- Investir em rótulos é estratégico, pois eles costumam ser o primeiro contato visual do consumidor com o produto e ainda contribuem para diferenciar um fabricante do outro em uma gôndola.
- A participação em feiras e festivais do segmento é importante para ajudar a microcervejaria a posicionar sua marca.

FONTE: PEGN 11.01.2017

21. Características Específicas do Empreendedor

Em uma atividade como a fabricação de cervejas artesanais – microcervejaria, que é essencialmente industrial, a qualificação técnica para a realização dos serviços (principalmente dos mestres cervejeiros) é fator preponderante para o sucesso do negócio.

Algumas características básicas são importantes para todos os tipos de empreendedores:

- Ter paixão pela atividade e conhecer bem o ramo de negócio.
- Pesquisar e observar permanentemente o mercado em que está instalado, promovendo ajuste e adaptações no negócio.
- Ter atitude e iniciativa para promover as mudanças necessárias.
- Saber administrar todas as áreas internas da empresa.
- Saber negociar, vender benefícios e manter clientes satisfeitos, entendendo que o produto vendido reflete o gosto do cliente e não o seu, por isso deverá produzir mercadorias que atendam aos anseios da clientela.
- Ter visão clara de onde quer chegar.
- Planejar e acompanhar o desempenho da empresa.
- Ser persistente e não desistir dos seus objetivos.
- Manter o foco definido para a atividade empresarial.
- Ter coragem para assumir riscos calculados.
- Estar sempre disposto a inovar e promover mudanças.
- Ter grande capacidade para perceber novas oportunidades e agir rapidamente para aproveitá-las.

22. Fonte de Recurso

Provido de recursos federais, os recursos geridos pelo BNDES (Banco Nacional do Desenvolvimento) destinam-se ao financiamento de investimentos de longo prazo e, de

forma complementar, capital de giro ou custeio. A contratação e a liberação dos recursos são feitas mediante diversos bancos comerciais, bancos de investimento e bancos múltiplos. Como exemplos de instituições repassadoras, citam-se: Banco do Brasil, Caixa Econômica Federal, Bancos estaduais, Bancos de desenvolvimento regionais, Banco Santander, Bradesco, Itaú, entre outros.

Dentre os principais programas de financiamento disponíveis à maioria dos empreendimentos, destacam-se:

- BNDES Finame: financiamento para produção e aquisição de máquinas e equipamentos novos, de fabricação nacional;
- BNDES Automático: financiamento a projetos gerais de investimento (equipamentos, obras civis, capital de giro etc.);
- BNDES: Investimentos: Aporte maior que o automático, faz financiamento a projetos gerais de investimento (equipamentos, obras civis, capital de giro etc.);
- BNDES: Inovação financiamento a projetos inovadores (equipamentos, obras civis, capital de giro etc.);
- BNDES RURAL - financiamento a projetos gerais de investimento (equipamentos, obras civis, capital de giro etc.);

Para mais informações, consultar o site do BNDES.

O empreendedor pode buscar junto às agências de fomento linhas de crédito que possam ser utilizadas para ajudá-lo no início do negócio. Algumas instituições financeiras também possuem linhas de crédito voltadas para o pequeno negócio e que são lastreadas pelo Fundo de Aval às Micro e Pequenas Empresas (Fampe), em que o Sebrae pode ser avalista complementar de financiamentos para pequenos negócios, desde que atendidas alguns requisitos preliminares.

Maiores informações podem ser obtidas na página do Sebrae na web:

<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/sebraeaz/fundo-de-aval-do-sebrae-oferece-garantia-para-ospequenos-negocios,ac58742e7e294410VgnVCM2000003c74010aRCRD>

23. Planejamento Financeiro

Ao empreendedor não basta vocação e força de vontade para que o negócio seja um sucesso.

Independentemente do segmento ou tamanho da empresa, necessário que haja um controle financeiro adequado que permita a mitigação de riscos de insolvência em razão do descasamento contínuo de entradas e saídas de recursos. Abaixo, estão listadas algumas sugestões que auxiliarão na gestão financeira do negócio:

FLUXO DE CAIXA

O controle ideal sobre as despesas da empresa é realizado por meio do acompanhamento contínuo da entrada e da saída de dinheiro através do fluxo de caixa. Esse controle permite ao empreendedor visão ampla da situação financeira do negócio, facilitando a contabilização dos ganhos e gestão da movimentação financeira.

A medida que a empresa for crescendo, dificultando o controle manual do fluxo de caixa, tornando difícil o acompanhamento de todas as movimentações financeiras, o empreendedor poderá investir na aquisição de softwares de gerenciamento.

PRINCÍPIO DA ENTIDADE

O patrimônio da empresa não se mistura com o de seu proprietário. Portanto, jamais se deve confundir a conta pessoal com a conta empresarial, isso seria uma falha de gestão gravíssima que pode levar o negócio à bancarrota. Ao não separar as duas contas, a lucratividade do negócio tende a não ser atingida, sendo ainda mais difícil reinvestir os recursos, gerados pela própria operação. É o caminho certo para o fracasso empresarial.

DESPESAS

O empreendedor deve estar sempre atento para as despesas de rotina como água, luz, material de escritório, internet, produtos de limpeza e manutenção de equipamentos. Embora pequenas, o seu controle é essencial para que não reduzam a lucratividade do negócio.

RESERVAS/PROVISÕES

Esse recurso funcionará como um fundo de reserva, o qual será composto por um percentual do lucro mensal - sempre que for auferido. Para o fundo de reserva em questão, poderá ser estabelecido um teto máximo. Quando atingido, não haverá necessidade de novas alocações de recursos, voltando a fazê-las apenas no caso de recomposição da reserva utilizada. Esse recurso provisionado poderá ser usado para cobrir eventuais desembolsos que ocorram ao longo do ano.

EMPRÉSTIMOS

Poderão ocorrer situações em que o empresário necessitará de recursos para alavancar os negócios. No entanto, não deverá optar pela primeira proposta, mas estar atento ao que o mercado oferece, pesquisando todas as opções disponíveis. Deve ter cuidado especialmente com as condições de pagamento, juros e taxas de administração. A palavra-chave é renegociação, de forma a evitar maior incidência de juros.

OBJETIVOS

Definidos os objetivos, deve-se elaborar e implementar os planos de ação, visando amenizar erros ou definir ajustes que facilitem a consecução dos objetivos financeiros estabelecidos.

UTILIZAÇÃO DE SOFTWARES

As novas tecnologias são de grande valia para a realização das atividades de

gerenciamento, pois possibilitam um controle rápido e eficaz. O empreendedor poderá consultar no mercado as mais variadas ferramentas e escolher a que mais adequada for a suas necessidades.

24. Produtos e Serviços - Sebrae

Aproveite as ferramentas de gestão e conhecimento criadas para ajudar a impulsionar o seu negócio. Para consultar a programação disponível em seu estado, entre em contato pelo telefone 0800 570 0800.

Confira as principais opções de orientação empresarial e capacitações oferecidas pelo SEBRAE:

Cursos online e gratuitos - <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline>

Para desenvolver o comportamento empreendedor

Empretec - Metodologia da Organização das Nações Unidas (ONU) que proporciona o amadurecimento de características empreendedoras, aumentando a competitividade e as chances de permanência no mercado: <http://goo.gl/SD5GQ9>

Para quem quer começar o próprio negócio

As soluções abaixo são úteis para quem quer iniciar um negócio. Pessoas que não possuem negócio próprio, mas que querem estruturar uma empresa. Ou pessoas que tem experiência em trabalhar por conta própria e querem se formalizar.

Plano de Negócios - O plano irá orientá-lo na busca de informações detalhadas sobre o ramo, os produtos e os serviços a serem oferecidos, além de clientes, concorrentes, fornecedores e pontos fortes e fracos, construindo a viabilidade da ideia e na gestão da empresa: <http://goo.gl/odLojT>

Para quem quer inovar

Ferramenta Canvas online e gratuita - A metodologia Canvas ajuda o empreendedor a identificar como pode se diferenciar e inovar no mercado: <https://www.sebraecanvas.com/#/>

Sebraetec - O Programa Sebraetec oferece serviços especializados e customizados para implantar soluções em sete áreas de inovação: <http://goo.gl/kO3Wiy>

ALI - O Programa Agentes Locais de Inovação (ALI) é um acordo de cooperação técnica com o CNPq, com o objetivo de promover a prática continuada de ações de inovação nas empresas de pequeno porte: <http://goo.gl/3kMRUH>

Para quem busca informações

Informações mercadológicas e sobre negócios são imprescindíveis na tomada de decisão, Nos sites abaixo encontrarão muitas respostas.

Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2016/05/variedade-brasileira-de-lupulo-e-descoberta-na-serra-da-mantiqueira.html>. Acesso em: 29 de agosto de 2017.

Guia dos 18 melhores festivais de cerveja no Brasil. Disponível em: <http://www.produtosfinos.com.br/cervejas-artisanais/guia-dos-18-melhores-festivais-de-cerveja/>. Acesso em: 5 de setembro de 2017.

INSTITUTO DA CERVEJA. Infográfico: Mercado brasileiro de cervejarias artesanais. Disponível em: <https://www.institutodacerveja.com.br/blog/n114/novidades/infografico-mercado-brasileiro-de-cervejarias-artisanais>. Acesso em: 16 de agosto de 2017.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA. Instrução Normativa nº 17, de 23 de junho de 2015. Disponível em: http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_img_21/INSTRU%C3%87%C3%83O%20NORMATIVA%20N%C2%BA%2017.pdf. Acesso em: 22 de agosto de 2017.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA. Instrução Normativa nº 54, de 5 de novembro de 2001. Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=2263>. Acesso em: 22 de agosto de 2017.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA. Sistema integrado de produtos e estabelecimentos agropecuários – SIPEAGRO. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SIPEAGRO.html>. Acesso em: 22 de agosto de 2017.

Regulamento técnico Mercosul de produtos de cervejaria. Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/servlet/VisualizarAnexo?id=2272>. Acesso em: 22 de agosto de 2017.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. (2017). Cartilha do empreendedor: legalização de micro e pequenas cervejarias, 65p.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. (2016). Microcervejarias. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-microcervejaria,8f387a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>. Acesso em: 6 de setembro de 2017.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. Passo a passo para o registro da sua empresa. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/passo-a-passo-para-o-registro-da-sua-empresa,665cef598bb74510VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 22 de agosto de 2017.

SINDICATO NACIONAL DA INDÚSTRIA DA CERVEJA – SINDICERV. Cerveja – produção. Disponível em: <http://www.sindicerv.com.br/producao.php>. Acesso em: 29 de agosto de 2017.

de 2017.

26. Investimentos e faturamento

O valor a ser investido num novo negócio envolve um conjunto de fatores, identificados ao longo do processo de instalação do empreendimento. O investimento para o início das atividades varia de acordo com o porte do empreendimento e os produtos e serviços que serão oferecidos.

Uma microcervejaria estabelecida em uma área de 150 m², exige um investimento inicial estimado de R\$ 172.000,00 (cento e setenta e duas mil reais), para uma microcervejaria com produção de 5.000 litros por mês, a ser alocado nos seguintes itens:

1 - Investimentos Fixos

1.1 - Máquinas e equipamentos

Item

Valor unitário

moinho malte, sistema de aquecimento, aerador, chaminé, sistema de frio, bomba cip, tanque de fermentação, etc.

R\$ 110.000,00

1.2 - Equipamentos de informática

Item

Valor unitário

Telefone, Computador e Impressora

R\$ 3.000,00

1.3 - Móveis e utensílios

Item

Valor unitário

Balcões, mesas, cadeiras, bancadas, etc.

R\$ 10.000,00

Mobiliário do Escritório

R\$ 2.000,00

2 - Investimentos Pré-Operacionais

Item

Valor unitário

Reformas

R\$ 20.000,00

Registro da empresa

R\$ 2.000,00

3 - Investimentos Financeiros

Item

Valor unitário

Capital de giro (2 meses de custeio fixo)

R\$ 15.000,00
Formação Estoque Inicial (2 meses)
R\$ 10.000,00

INVESTIMENTO TOTAL (1+2+3)
R\$ 172.000,00
Previsão de faturamento

Faturamento mensal
R\$ 80.000,00

* os itens descritos nas tabelas são exemplos que devem ser considerados, porém existem outros que devem ser também detalhados, para o seu negócio.

**Acesse <http://simulador.ms.sebrae.com.br> e veja exemplos de pesquisas estimando valores e faça a sua simulação.

***Os custos dos itens descritos na tabela são meras estimativas, pois estes dependem de tamanho do negócio, fornecedores, regiões do país, etc.

Antes de montar sua empresa, é fundamental que o empreendedor elabore um Plano de Negócios, onde os valores necessários à estruturação da empresa podem ser mais detalhados, em função: regionalidade, dificuldades financeiras, objetivos estabelecidos de retorno e alcance de mercado. O capital de giro necessário para os primeiros meses de funcionamento do negócio também deve ser considerado neste planejamento.

Nessa etapa, é indicado que o empreendedor procure o SEBRAE para consultoria adequada ao seu negócio, levando em conta suas particularidades. O empreendedor também poderá basear-se nas orientações propostas por metodologias de modelagem de negócios, em que é possível analisar o mercado no qual estará inserido, mapeando o segmento de clientes, os atores com quem se relacionará, as atividades chave, as parcerias necessárias, sua estrutura de custos e fontes de receita.

27. Entidades relacionadas ao setor

SINDICERV – Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja - www.sindicerv.com.br.

ABMIC – Associação Brasileira de Cerveja Artesanal - <http://abracerva.com.br/>.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária - www.anvisa.gov.br.

SBAN – Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - www.sban.com.br.

SBCTA – Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos - www.sbcta.org.br.

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas - www.abnt.org.br.

