FERRAMENTAS DE APOIO AS AGROINDÚSTRIAS GAÚCHAS

ROGER KLAFKE

PORTO ALEGRE – FAMURS - 10/05/2023

SEBRAE

Transformar o Rio Grande do Sul no estado ***referência*** em alimentos e bebidas de alto ***valor agregado***, ampliando ***negócios para as empresas*** da cadeia produtiva

GERAÇÃO DE RENDA:

VENDA EXTERNA

GERAÇÃO DE EMPREGO

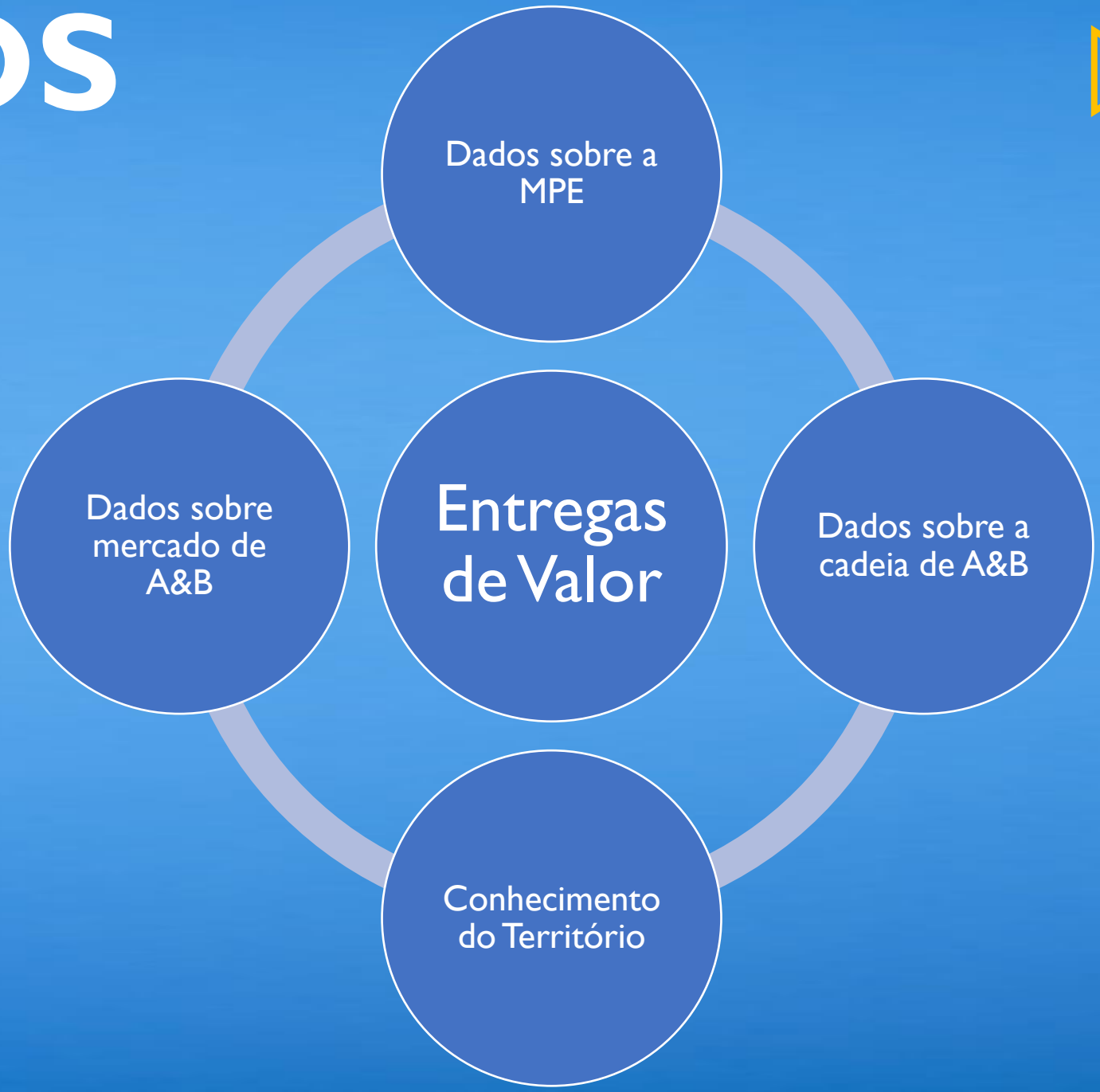
GERAÇÃO DE RENDA:

DINHEIRO EXTERNO

Pizzeria

TRIBUTOS
OFF
MRC
M-
M+
%
7
8
9
+/-
4
5
6
ON/C
1
2
CE
0

DADOS


Dados sobre a MPE
Dados sobre mercado de A&B
Entregas de Valor
Dados sobre a cadeia de A&B
Conhecimento do Território

Alimentos e Bebidas
ESTUDO SOBRE A CADEIA PRODUTIVA
SEBRAE/RS
GERÊNCIA DE COMPETITIVIDADE SETORIAL
conexão
Rede para Alta Performance
SEBRAE

DataSebrae
Páginas Temáticas
Estudos e pesquisas
Painéis
Infográficos
Task
Conheça o ambiente dos pequenos negócios no Rio Grande do Sul
Observatório
Painéis
Indicadores
Pesquisas e Análises

SCAN ME

Painel de Ambiente Simplificado

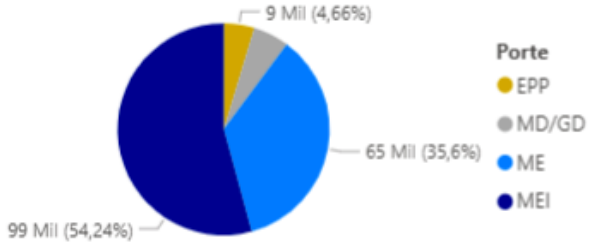
Número de empresas

183.411

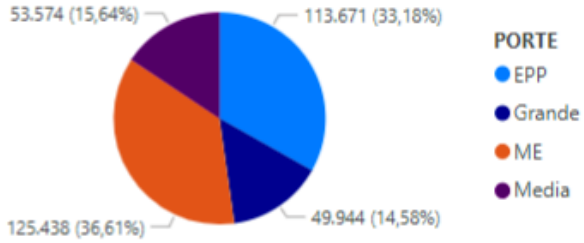
Número de empregados

342.627

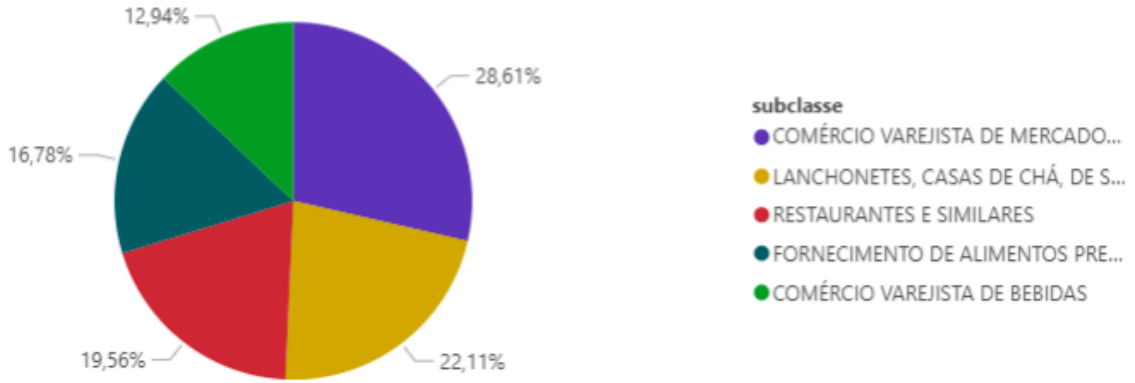
Top 5 - Portes com mais empresas



Top 5 - Portes com mais empregados



Top 5 - CNAES com mais empresas

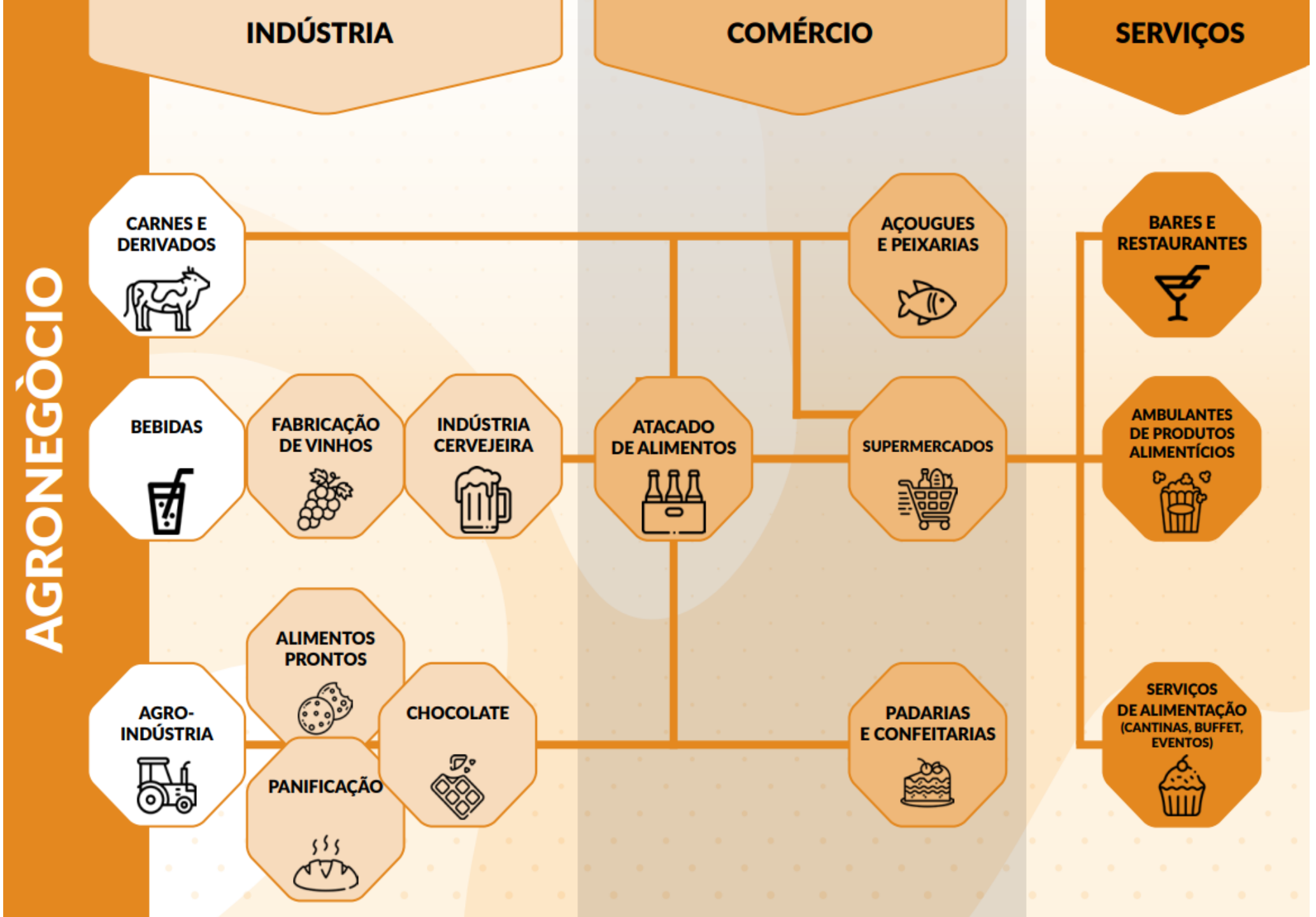


Fonte: RAIS 2018 (empregados); Receita Federal (03/2022) (número de empresas)

- + 180.000 empresas / 350.000 empregos
- 94,5% MPE/MEI (50% MEI)
- + 75% restaurantes e similares e minimercados
- + 60% Metro, sinos, serra e sul
- + 65% Agroindústrias: Metro, Serra, Sinos, Norte, Sul
- + Crescimento: Produção de Bebidas
- 2012/20: Cerveja +382%

OLHAR PARA A CADEIA DE PRODUÇÃO E CONSUMO

Uso Interno


AGRONEGÒCIO
INDÚSTRIA
COMÉRCIO
SERVIÇOS
CARNES E DERIVADOS
BEBIDAS
FABRICAÇÃO DE VINHOS
INDÚSTRIA CERVEJEIRA
AGRO-INDÚSTRIA
ALIMENTOS PRONTOS
CHOCOLATE
PANIFICAÇÃO
ATACADO DE ALIMENTOS
AÇOUGUES E PEIXARIAS
SUPERMERCADOS
PADARIAS E CONFEITARIAS
BARES E RESTAURANTES
AMBULANTES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (CANTINAS, BUFFET, EVENTOS)

GAPS DE COMPETITIVIDADE

GAPS DE COMPETITIVIDADE

INDÚSTRIA	VAREJO	SERVIÇOS
Vendas	Vendas	Vendas
Desenvolvimento de produtos	Fornecedores	Mão de Obra
Qualidade dos produtos	Expansão	Expansão
Fornecedores	Integração da Cadeia	Qualidade dos produtos
Integração da Cadeia	Preço	Fornecedores

FCS

- Vendas e relacionamento com o mercado
- Desenvolvimento de novos produtos
- Qualidade dos produtos
- Fornecedores
- Integração com os demais elos da cadeia produtiva

VALOR ADICIONADO

- Desenvolvimento de produtos sustentáveis
- Desenvolvimento de produtos saudáveis (imunidade, longevidade e similares)
- Produtos artesanais / regionais
- Produtos com origem reconhecida (certificação/D.O.)
- Produtos orgânicos certificados.

✓ CIDADE EMPREENDEDORA - AGRO

Governança Territorial e Políticas Públicas

✓ JUNTOS PARA COMPETIR
✓ PROJETOS DE ENCADEAMENTO PRODUTIVO
✓ PROJETOS DE CONEXÃO

SEBRAETEC
INOVAÇÃO · TECNOLOGIA

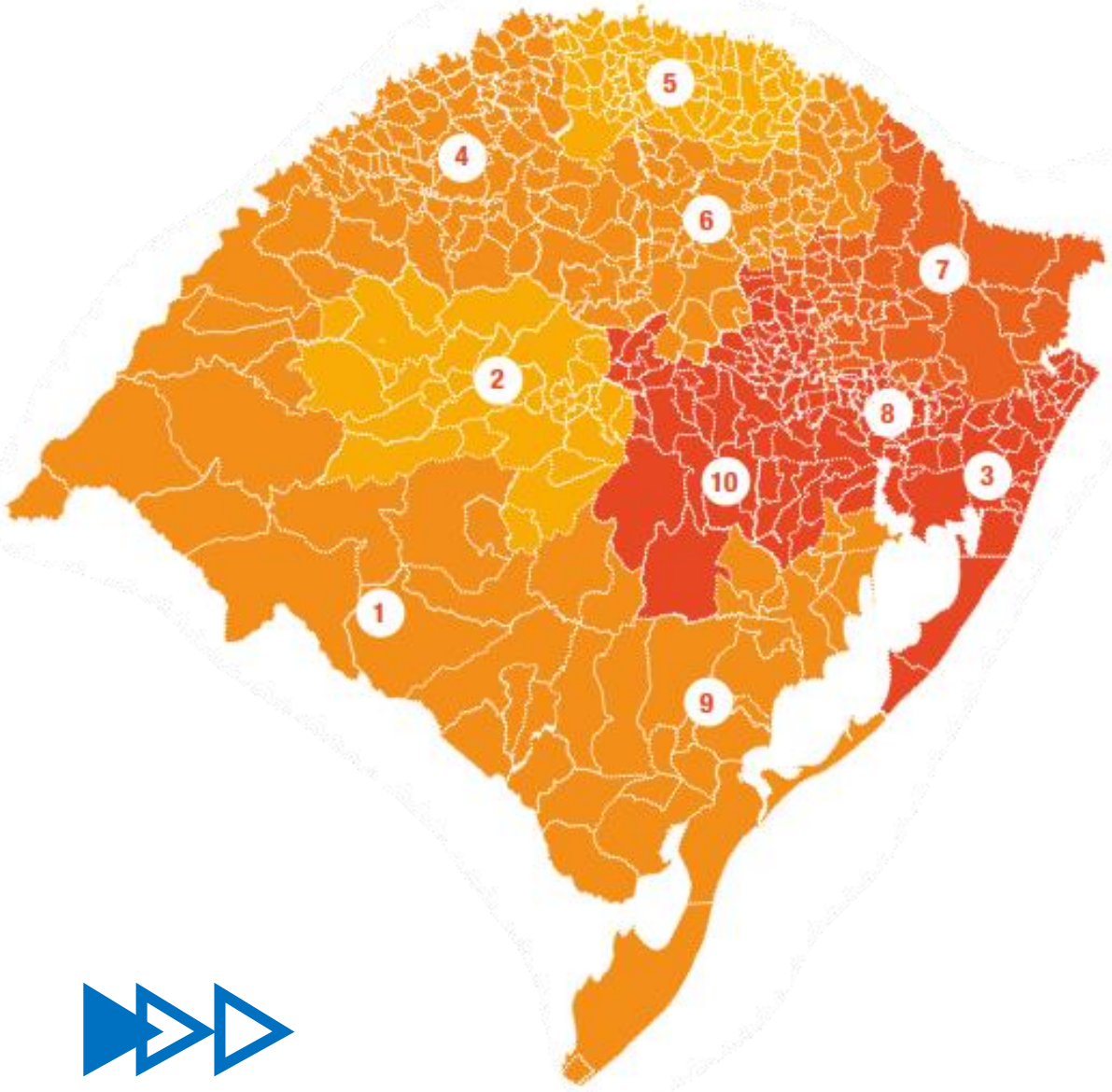
✓BPF
✓DESENVOLV. DE PRODUTO
✓RASTREABILIDADE
✓ANÁLISE DE SOLO /AGUA
✓MELHORIA DE PROCESSO
✓PROJETOS DE ADEQUAÇÃO
✓EMBALAGEM / RÓTULO
✓TRABELA NUTRICIONAL

✓PESQUISA DE MERCADO
✓Indicação Geográfica – IG
✓EXPERIÊNCIAS IMERSIVAS
✓APOIO A FEIRAS (NACIONAL E INTERNACIONAL)
✓RODADAS DE NEGÓCIOS
✓GUIA DE SABORES ÚNICOS DO RS

NOVAS ECONOMIAS:
✓ AGRITECHS
✓ FOODTECHS

Uso Interno

O QUE ESTAMOS FAZENDO



- 27 PROJETOS EM TODO ESTADO
- 830 EMPRESAS ADERIRAM AOS PROJETOS
- 2 PROJETOS DE ARTICULAÇÃO SISTÊMICA
- 2 PROJETOS DE INTEGRAÇÃO NA CADEIA
- 10 PROJETOS DE AGROINDÚSTRIAS BÁSICO
- 2 PROJETOS DE MERCADO NA AGROINDÚSTRIA
- 1 PROJETO DE P&D NA AGROINDÚSTRIA
- 3 PROJETOS DE EXP. IMERSIVAS
- 2 PROJETOS GANHOS RÁPIDOS
- 5 PROJETOS CONEXÃO

PROJETOS DESTAQUE:

- **Articulação:** Conexão A&B RS
- **Integração na cadeia:** VINHO
- **Integração na cadeia:** CARNE
- **Agroindústrias:** AZEITE, QUEIJOS, FRUTAS E CARNES
- **Indústria de A&B:** MERCADO e P&D
- **GUIA:** Sabores Únicos do RS / Rodadas de integração
- **Gastronomia:** POLOS GASTRONOMICOS
- **Imersões internacionais:** NRA Show + ANUGA + SIAL
- **Piloto:** Ecostrator FOODTECH VTRP

Pesquisa de mercado dos segmentos portadores de futuro para as agroindústrias do Estado do RS: Carne, Leite e Fruta

PESQUISA:

NUTRIFOR
Instituto Tecnológico em Alimentos para a Saúde

APOIO:
SEBRAE

itt Nutrifor
(51) 3590.8842
ittnutrifor@unisinos.br
Av. Unisinos, 950
São Leopoldo, RS
(Entrada pelo Acesso 4)
Sebrae RS
0800.580.0800
www.sebraers.com.br

ALEGRETE
CONSTRUINDO UM NOVO FUTURO

comércio forte

ALEGRETE
CONSTRUINDO UM NOVO FUTURO

AQUI TEM
SENAR
Rio Grande do Sul

EMPREENDEDORISMO QUE transforma

Uso Interno

Uso Interno

PESQUISA VALE DOS ALIMENTOS

Juntos potencializando resultados.

Pesquisa
Vale dos Alimentos
Região do Vale do Taquari

SCAN ME

PROJETOS

Sebrae constrói com APL Alimentos e Bebidas VT alinhamento das necessidades e desafios para 2023

Encontro com o Sebrae teve por objetivo aproximar ainda mais a cadeia produtiva das instituições de ensino e órgãos públicos

13/03/2023 - 08:39
Atualizada em: 13/03/2023 - 08:39

0

Compartilhe no Facebook | Tweet no Twitter | Compartilhar via WhatsApp

Sebrae aproxima cadeia produtiva de alimentos e bebidas

Evento dia 14 de agosto abre espaço para empresas do setor de alimentação, como bares, restaurantes e minimercados, comprarem diretamente de quem produz.

atualizado em: 01/08/18

Da Redação

COMPARTILHE

ADICIONAR AOS FAVORITOS

Um canal direto entre a indústria e o comércio. Assim é o Encontro de Negócios da Cadeia Produtiva de Alimentos e Bebidas, que chega a sua 5ª edição. O evento realizado pelo Sebrae RS e apoiadores promove a aproximação entre os diversos elos da produção no Estado e o varejo de alimentos e bebidas, formado por restaurantes, bares, hotéis, mercados e outras empresas do setor. A atividade ocorre na terça-feira, 14 de agosto, das 13h30 às 18h30, na Escola de Gastronomia da PUCRS, localizada na Av. Ipiranga, 6681. O evento é gratuito e voltado exclusivamente para as empresas do setor, estudantes e professores da área. As inscrições estão disponíveis pelo *link*: https://goo.gl/F5aDWe.

PROJETOS

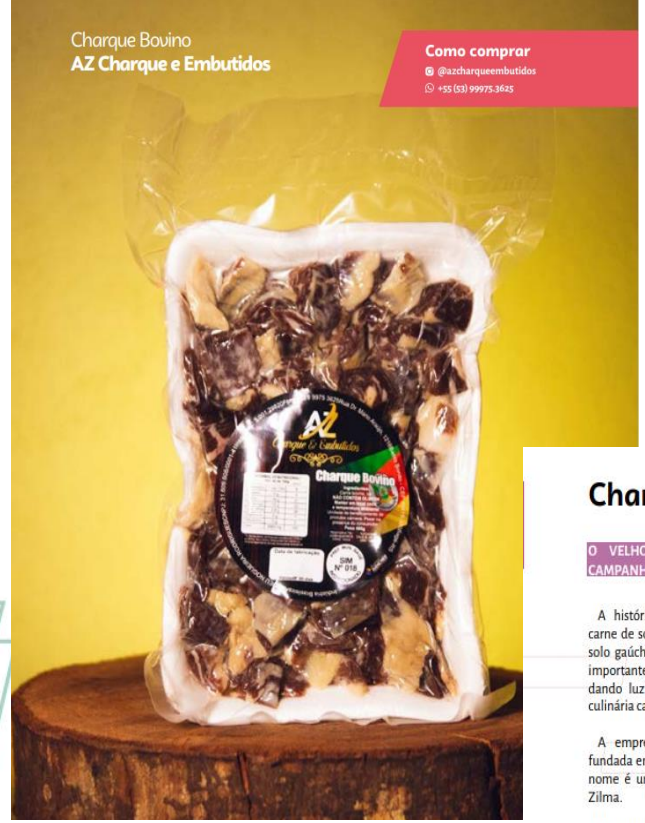
Classificações dos Produtos

Tradicional Colonial
Alimentos processados ou bebidas fundados ou conservados na tradição, que expressam características culturais ou costumes de um povo, ou um saber-fazer específico, transmitidos de geração em geração.

Típico Regional
Alimentos processados ou bebidas característicos, particulares, marcantes e que possuem caráter distintivo de determinado lugar ou região.

Artesanal
Alimentos processados ou bebidas, elaborados em pequena escala, com predominância de matérias-primas oriundas de produção própria ou com origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo.

Inovador
Bem ou serviço novo ou significativamente melhorado, criando um diferencial, neutralizando a concorrência e aumentando a produtividade.



Charque Bovino

O VELHO E PRIMOROSO CHARQUE DA CAMPANHA GAÚCHA.

A história conta que o charque, primo da carne de sol, foi produzido pela primeira vez em solo gaúcho em 1777. A partir daí se tornou um importante alimento típico da cultura gaúcha, dando luz a um dos mais famosos pratos da culinária campeira, o arroz de carreteiro.

A empresa AZ Charques e Embutidos foi fundada em 2010 por Alexandre e Amadeu, e seu nome é uma homenagem aos avós, Amador e Zilma.

Em 2018, começaram a comercialização com 4 tipos de linguiças artesanais. Atualmente são 10, além do charque. Todos os produtos são de produção própria. Também possuem uma loja onde oferecem cortes para churrasco de frigoríficos parceiros.

Seu produto destaque é o Charque Bovino, produzido de forma tradicional e artesanal, banhado em banheiras de inox e exposto ao calor em expositores fechados com tela para garantir a qualidade do produto.

Segredo Revelado

"O nosso segredo é fazer os produtos baseados em receitas de família, com muito amor e carinho pelo que fazemos."

Alexandre Rodrigues
Sócio-proprietário

DIFERENCIAIS
O produto possui qualidade premium e características artesanais e regionais.

ESPECIFICAÇÕES
Charque Bovino, produzido de forma tradicional e artesanal, vendido em embalagem a vácuo de 400g ou 5kg, inteiro ou picado.

LOCALIZAÇÃO
Região da Campanha e Fronteira Oeste, Bagé

Publicação destaca 50 alimentos e bebidas inovadores produzidos no RS

Diversidade de sabores e potencial empreendedor são foco de projeto do Sebrae RS

14/12/2022 | 13:59
Correio do Povo

Cachaçaria Harmonie Schnaps foi destaque da publicação | Foto: Guilherme Almeida

MINUTO VAREJO - Publicada em 31 de Dezembro de 2022 às 02:46

RS mostra força com banquete de marcas de alimentos e bebidas autorais

Seleção de empresas está em guia inédito que apresenta características do segmento gaúcho
PATRÍCIA COMUNELLO/ESPECIAL/JC

Uso Interno

PROJETOS

doce amor
A FELICIDADE vem de dentro
Santulana
FEITO NO RS
SEBRAE
Cookies
Pancakes
Aveia

PROJETOS

MERCADO + VINHO
Projeto de Aproximação
PEQUENAS VINÍCOLAS DA SERRA GAÚCHA E OS VAREJOS
Consultora: Andreia Gentilini Milan
Responsável Sebrae: Angelica Brandalise

VINÍCOLA CAINELLI
TENUTA FOPPA & AMBROSI
Vinícola SALVATTORE
MARZAROTTO
LOVARA
VINHAS & VINHOS
LARENTIS
DON AFFONSO
CRISTOFOLI
CAVE ANTIGA
CÁRDENAS
Descobertas do Sommelier
PEQUENOS PRODUTORES
Descobertas do Sommelier
PEQUENOS PRODUTORES
Descobertas do Sommelier
PEQUENOS PRODUTORES

Descobertas do Sommelier
CAINELLI
LOVARA
LARENTIS
CAVE ANTIGA

PROJETOS

Projeto: Carne Bovina Gourmet dos Campos de Altitude RS

Objetivo: Transformar a carne bovina produzida nos campos de cima da serra do Rio Grande do Sul em referência gourmet de alto valor agregado, ampliando negócios para as empresas da cadeia produtiva.

Público Alvo: Produtores rurais, açougues, casas de carne e restaurantes/churrascarias

Missão empresarial em SP desvenda os segredos da carne gourmet

Identificar as melhores práticas é o foco do grupo da Serra gaúcha que viajará dia 28/10

atualizado em: 24/10/19

Da Redação

COMPARTILHE

ADICIONAR AOS FAVORITOS

Micro e pequenas empresas da cadeia produtiva da carne da Serra Gaúcha, integrantes de projetos coletivos do Programa Juntos para Competir – pecuaristas, casas de carnes, restaurantes e parceiros – participarão da Missão Empresarial do Projeto Carne Bovina Gourmet dos Campos de Altitude do RS, em São Paulo, de 28 a 31 de outubro. O gestor de projetos do Sebrae RS, Gustavo Angelo Rech, explica que São Paulo é uma das referências no mercado de carne premium.

O Programa Juntos para Competir é uma ação integrada do agronegócio do RS, elaborado e executado por Farsul, Senar-RS e Sebrae RS com o objetivo de obter o desenvolvimento das cadeias produtivas do agronegócio.

PROJETOS

FINLEY
FINLEY'S

E.DEHILLERIN
CUISINE
MATÉRIEL DE

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS
HALL
1
National pavilions
Pavillons nationaux
WELCOME
BIENVENUE
TUNISIA

PROJETOS

PAPO FOODTECH
Oportunidades e desafios para as FOODTECHS
Painel:
Pink Farms - SLC - Sebrae
Painelistas:
Geraldo Maia
CEO e Co-Founder da Pink Farms
Carlos Eduardo Aranha
Ecosystem Leader na SLC Agricola S.A
Roger Klafke
Especialista Sebrae RS
Quando? 17/04 às 16h
Onde? Sebrae X - Instituto Caldeira
Parceria:
SLC Agrícola
Pink Farms
Realização:
SEBRAE

PROJETOS

PROJETOS

***ações estratégicas**, compostas por mais de 900 horas de trabalho.*

Gestão Municipal

DIAGNÓSTICO E FÓRUM MUNICIPAL DO AGRO

Desburocratização

PROGRAMA DE ESTÍMULO À LEGALIZAÇÃO DEAGROINDÚSTRIAS

Compras Governamentais

WORKSHOP E CONSULTORIA COMPRANDO DAAGRICULTURA FAMILIAR

Educação Empreendedora

PROGRAMA O FUTURO DO AGRO

CIDADE EMPREENDEDORA AGRO

Uso Interno

Consultorias

SEBRAETEC

Você já pensou que sua produção pode ser otimizada com a análise do processo produtivo ou rearranjo do layout? E que sua energia elétrica pode ter seu custo reduzido através de adequação tarifária? Quer dar uma repaginada na sua marca? Quem sabe desenvolver um novo produto? Contrate uma consultoria SEBRAETEC!

O SEBRAETEC incentiva sua empresa a inovar e crescer, disponibilizando consultorias e serviços especializados e adequados exatamente a necessidade da sua empresa ou propriedade rural.

Atuando nas temáticas de Design, Produtividade, Meio Ambiente, Eficiência Energética, Alimentos, e Adequação da Propriedade Rural as consultorias tecnológicas possuem subsídio de 60% sobre o valor total das horas técnicas do consultor. É o SEBRAE contribuindo para que sua empresa cresça, otimize recursos e se diferencie no mercado. Quer inovar? SEBRAETEC.

- Consultoria em Design
- Consultoria em Processos
- Consultoria em Meio Ambiente
- Consultoria em Eficiência Energética
- Consultoria em Alimentos
- Consultoria em Adequação da Propriedade Rural

SCAN ME

PROJETOS

100% VEGAN
Burguer
Pinhão
com toques de butiá e araçá
ORGÂNICO BRASIL
Sem glúten
Sem soja
Livre de transgênicos
Sem conservantes
Tensei
200g

Tensei
Ham burguer em pó
Grão de bico com quinoa
ORGÂNICO BRASIL
Sem glúten
Sem soja
Livre transgênico
Sem conservantes
Conservar em local arejado, fresco e seco.
140g

Veg To Go
Sanduíche 100% Vegetal
Cenoura e Quinoa
Tensei

PROJETOS

severino
HOMEMADE PASTA
"A TRADITION IN PASTA"
AUTHENTIC
PIEROGI
POTATO & CHEESE
NET WT. 14OZ. (397G)
KEEP FROZEN

WYPIJ
#PRZED
#ALKOHOLEM

BEE&YOU
PROPOLIS
SHOT
Helps Support Immune System*
1 bottle meets your daily Vitamin C and D requirement.
Dietary Supplement
NEW
BEE YOU
PROPOLIS
SHOT

SEBRAE NO AGRO

Governança Territorial

- ✓ CIDADE EMPREENDEDORA - AGRO

Gestão

- ✓ JUNTOS PARA COMPETIR
- ✓ PROJETOS DE ENCADEAMENTO PRODUTIVO
- ✓ PROJETOS DE CONEXÃO

Produtividade

SEBRAETEC
INOVAÇÃO · TECNOLOGIA

- ✓BPF
- ✓DESENVOLV. DE PRODUTO
- ✓RASTREABILIDADE
- ✓ANÁLISE DE SOLO /AGUA
- ✓MELHORIA DE PROCESSO
- ✓PROJETOS DE ADEQUAÇÃO
- ✓EMBALAGEM / RÓTULO
- ✓TRABELA NUTRICIONAL

Mercado

- ✓PESQUISA DE MERCADO
- ✓Indicação Geográfica – IG
- ✓EXPERIÊNCIAS IMERSIVAS
- ✓APOIO A FEIRAS (NACIONAL E INTERNACIONAL)
- ✓RODADAS DE NEGÓCIOS
- ✓GUIA DE SABORES ÚNICOS DO RS

Inovação

NOVAS ECONOMIAS:

- ✓ AGRITECHS
- ✓ FOODTECHS

OBRIGADO!

linkedin.com/in/rogerklafke

@rogerklafke

rogerk@sebraers.com.br