
Desafios e Oportunidades Da Confeitaria Na Pandemia Da Covid-19

Giovana Natalia Sutani, Nicolle Fernandes de Souza

Gabriela Messias da Silva

RESUMO

O presente trabalho mostra os impactos da pandemia da Covid-19 no setor da confeitaria. Este impacto foi tão intenso que muitas pessoas perderam seus empregos, ficaram em isolamento dentro de casa, mas tiveram a oportunidade de se reinventarem. A confeitaria é um dos setores que mais cresceu nesse período, por ser considerado um negócio de faturamento rápido e atrativo entre as pessoas. O que era considerado um hobby passou a ser de forma indireta ou direta uma fonte de renda nesse período de isolamento social. Através da pandemia da Covid-19, as redes sociais passaram a ser a vitrine de vendas de quem já estava ou ingressou nesse ramo sendo utilizada com mais frequência, o que facilitou as vendas e as divulgações dos produtos.

Palavras-chave: Confeitaria. Covid-19. Isolamento.

ABSTRACT

The present work shows the impacts of the Covid-19 pandemic on the confectionery sector. This impact was so intense that many people lost their jobs, were in isolation at home, but had the opportunity to reinvent themselves. The confectionery is one of the sectors that grew the most in this period, as it is considered a fast-invoicing and attractive business among people. What was considered a hobby became, indirectly or directly, a source of income in this period of social isolation. Through the Covid-19 pandemic, social networks became the sales showcase of those who were already or who joined this branch being used more frequently, which facilitated sales and product disclosure.

Keywords: Confectionery. Covid-19. Isolation

INTRODUÇÃO

No Brasil antes da pandemia as pessoas já buscavam uma renda extra para suprir as necessidades dentro de casa, algumas pessoas começaram a dedicar um tempo a fazer pequenas coisas, uma torta, um bolo simples, brigadeiros para festa de aniversário, enfim algo que conciliava com o tempo que tinham.

O impacto que gerou a pandemia da Covid-19 se deu em todos os setores da economia. O mercado de trabalho nacional sofreu fortemente as consequências dessa crise, que já se encontrava fragilizado, empresas de pequeno e médio porte sofreram muito mais o impacto da Covid-19, como exemplo o setor de alimentação.

Para os empreendedores que tem seu espaço físico e até mesmo os que vendem de forma ambulante sentiram de forma acentuada, com os que vendem através de encomenda não foi diferente, porém com menos impacto. As adaptações foram gerais, pois o setor teve todo um processo de driblar esse momento.

Entretanto diante desse cenário pandêmico com o isolamento social e o aumento do desemprego surgem um novo comportamento, no qual as pessoas dedicaram seu tempo ocioso a fazerem cursos pela internet, entre eles o da confeitaria, através deles conseguiram encontrar uma oportunidade de negócio e o modo de renda extra ou a renda principal.

Com a confeitaria não foi diferente, pois com toda essa mudança, festa, reuniões e viagens, foram canceladas gerando momentos de stress e tristeza, o que favoreceu o aumento da venda de doces.

“A confeitaria, sim, é um segmento bastante lucrativo se bem trabalhado. Celebrações acontecem a todo momento e o doce sempre está presente” (FACHINELLI apud EMPREENDER..., 2021). Com o isolamento, sem as reuniões e festas familiares, as pessoas não deixaram de presentear, os doces foram uma das opções, como a festa na caixa, que é uma caixa com um bolo pequeno, doces variados e bebidas. E quem não gostaria de ganhar uma caixa com trufas ou bombons artesanais?

“A pandemia foi um momento que mostrou a todos os benefícios de ser o seu próprio chefe: é você quem traça o seu próprio caminho” (PONTES apud BROWNE,2021).

1 Os Impactos da Pandemia Para o Setor de Confeitaria

Com a pandemia aumentou o número de profissionais da confeitaria, mas também o número de clientes, conforme foi melhorando o isolamento, com os recursos que surgiram, como o delivery (entrega rápida), esses clientes passaram a pedir seus doces no conforto de sua casa.

Por se tratar de algo menos trabalhoso os doces se tornou um método não somente de passatempo, mas algo prazeroso para quem faz, pois a cada receita, a cada modelagem é um toque de amor, o setor de confeitaria abriu muitas portas que despertou um olhar diferente, tanto para quem compra quanto para quem faz, é algo inexplicável.

A confeitaria é um dos setores de mercado que mais cresce a nível mundial, além da procura por produtos, há a procura por ingressar nesse ramo, pois o faturamento é considerado rápido e muito atrativo entre as pessoas.

Com a crise provocada pela Covid-19 o que era apenas um hobby, se tornou uma profissão altamente lucrativa. (POR QUE....)

De acordo com uma pesquisa realizada pela Associação de Supermercados do Estado do Rio de Janeiro (Asserj), a venda de bombons, por exemplo, cresceu 50% e as barras de chocolate, 40%, na comparação com 2019. Itens para preparo em casa também venderam mais, como ingredientes para bolo (50%) e leite condensado (26%). (RIBAS, 2020).

Entretanto a tecnologia se tornou indispensável, muitas pessoas tiveram a necessidade de aprender a utilizarem computadores e celulares. As redes sociais tornaram se um item essencial na vida dos brasileiros, por conta pandemia da Covid-19, com as pessoas não podendo sair de casa passaram a utilizar mais o celular e computadores, tanto para lazer, quanto para trabalho.

A comunicação com o público nas redes sociais trouxe uma praticidade, pois, os clientes não precisavam se deslocar ao local para fazer a compra, tudo era feito de modo online através dos meios digitais

As vendas online cresceram com uma proporção em que as redes sociais tornaram um item indispensável para os comerciantes quem iniciaram no setor ou já trabalhavam no ramo, não só da confeitaria, mas de modo geral. A melhor maneira de vender são as redes sociais, com as pessoas tendo mais tempo e fácil acesso à internet as vendas online foram o jeito mais eficaz de atrair o cliente.

Os consumidores são atraídos através de uma boa foto do seu produto, como diz o ditado “comemos com os olhos”, a foto é a vitrine da sua loja.

O marketing digital se tornou o elo entre o cliente e o vendedor, pois é através das fotos que é vendido o item, não tendo o espaço físico para ir, o marketing tornou-se uma ferramenta de vendas que atrai as pessoas a comprar seu produto, assim a maneira mais eficiente de venda é a identidade visual, uma boa foto do seu produto, os tipos de embalagem, tudo que atraia seu cliente a comprar de você.

2 Oportunidade de Negócio no Setor da Confeitaria na Pandemia da Covid-19

Além dos tradicionais pães, itens indispensáveis na lista de compras dos brasileiros, o consumo de tortas, bolos e outros produtos de confeitaria têm crescido entre os clientes das padarias em todo o País. [...] O bolo é o 4º produto mais vendido nas padarias, perdendo apenas para o consagrado pão francês, os pães macios e o pão de queijo. (DIÁRIO DO COMÉRCIO, 2019).

A indicação do setor de doces é feita através da boca a boca, uma pessoa encomenda os doces para a festa, a amiga pede o contato que passa para outra amiga e assim vai, as redes sociais veio para ampliar os negócios, se tornando forte aliadas dos profissionais desse setor com a pandemia e o isolamento social, as confeitarias tiveram que se adaptar as mudanças.

“A grande dica é que, para conquistar novos clientes e manter-se ativo nessa pandemia, é necessário pensar em um diferencial, seja ele no aspecto visual ou no sabor do produto em questão”. (HEBERSON,2021).

Com os cursos on-line isso não foi difícil de se realizar, O Sebrae foi um grande pilar de sustentação para as confeitarias que cresceram no período da pandemia da Covid-19.

No início da pandemia o Sebrae/SC vem se estruturando para se fazer presente em todas as regiões do estado percebeu que há necessidade de incentivar as empresas fossem mais objetivas na retomada dos seus negócios.

Não só como passatempo, mas a confeitaria se tornou uma nova profissão durante a pandemia, os cursos online favoreceram de forma com que as pessoas ocupassem seu tempo aprendendo algo bom.

3 O que faz o Profissional de Confeitaria

O profissional de confeitaria pode trabalhar como funcionário CLT ou de forma autônoma. O funcionário CLT ganha em média R\$ 2 mil por mês. Um profissional autônomo que trabalha em casa ou no ambiente profissional esse valor é bem mais alto, variando conforme o número de encomendas que tem por semana. (POR QUE....).

Com as facilidades de se aprender através de cursos pela internet, como já citado anteriormente, as vagas para o profissional de confeitaria se torna cada vez mais disputada, mas vale lembrar que para alguns locais de trabalho, somente os cursos online não são necessários, requer uma qualificação mais avançada.

Assim o confeitoiro será responsável por criar e recriar receitas de bolos e doces, levando em consideração sua experiência, a higiene, seu conhecimento para desenvolver seu trabalho. Podendo atuar em:

- Padarias
- Confeitarias
- Docerias
- Supermercados
- Outros.(POR QUÊ.....)

CONCLUSÃO

Conclui-se que mesmo em tempo de pandemia da Covid-19 as pessoas se dedicaram a aquilo que antes era somente um passatempo, vendo que a confeitaria era um modo de faturamento rápido e atrativo para todos. Um dos pontos que ajudou a alavancar isso foi a tecnologia, que favoreceu fortalecimento de vários estabelecimentos.

Com os deliveries e todas as facilidades que a internet nos trouxe, surgiu um novo olhar para aqueles que viam a confeitaria como segunda opção, assim mostrando os benefícios de apostar no seu próprio negócio. Podemos ver que até aqueles que não tinham nenhum trabalho antes da pandemia da Covid-19, dedicaram seu tempo a cursos online profissionalizantes.

Inserir no ramo da confeitaria na maioria das vezes não é algo difícil, como mostrado anteriormente os doces estão presentes em praticamente todas as celebrações, se souber como apresentar o produto, o seu negócio irá expandir rapidamente, para aquele momento de isolamento as redes sociais foram grandes aliadas na divulgação. Podemos até mesmo ver casos de pessoas que cresceram tanto nesse tempo, que deixaram os antigos empregos para afiliar-se a confeitaria.

Como vimos a confeitaria cresceu em decorrência a pandemia da Covid-19, da mesma forma trazendo mudanças, tendo um crescimento de funcionários e também de clientes, e até meses depois, continua a sua amplificação, trazendo um toque doce para cada cliente.

REFERÊNCIAS

BROWNE, Barbara Magalhães,2021. **Confeitaria é uma opção de emprego na pandemia.** Disponível em: <https://www.bemparana.com.br/publicacao/blogs/mesadividida/confeitaria-e-uma-opcao-de-emprego-na-pandemia/>. Acesso em: 22 set. 2022.

CONFEITARIA: porque esse mercado virou tendência. 2022. Disponível em: <https://www.mastersense.com/confeitaria-por-que-esse-mercado-virou-tendencia/>. Acesso em: 19 set. 2022.

CUIDADOS e oportunidades para confeitarias em meio à Covid-19. SEBRAE,2022. Disponível em: [https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/cuidados-e-oportunidades-para-confeitarias-em-meio-a-covid-19,08480bced7c11710VgnVCM1000004c00210aRCRD#:~:text=Muitas%20confeitarias%20s%C3%A3o%20formadas%20por,princ%C3%ADpio%20pare%C3%A7a%20um%20leve%20resfriado](https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/cuidados-e-oportunidades-para-confeitarias-em-meio-a-covid-19,08480bced7c11710VgnVCM1000004c00210aRCRD#:~:text=Muitas%20confeitarias%20s%C3%A3o%20formadas%20por,princ%C3%ADpio%20pare%C3%A7a%20um%20leve%20resfriado.). Acesso em: 26 set. 2022

DICAS para fazer fotos que atraiam clientes nas redes sociais. SEBRAE, 2021. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/sebraeaz/dicas-para-fazer-fotos-que-atraiam-clientes-nas-redes-sociais,6febf4c72204b710VgnVCM100000d701210aRCRD>. Acesso em: 29 set. 2022.

EMPREENDER na confeitaria pode ser um bom negócio. FECOMÉRCIO, 2021. Disponível em: <https://fecomercio-rs.org.br/2021/08/04/empreender-na-confeitaria-pode-ser-um-bom-negocio/>. Acesso em: 15 set. 2022.

POR QUE a confeitaria está no topo? 2021. Disponível em: <https://noticiasnegocios.com.br/2021/06/21/por-que-a-confeitaria-esta-no-topo/>. Acesso em: 19 set 2022.

RAFAEL. **Como a pandemia está transformando o setor de confeitaria.** 2020. Disponível em: <https://portogente.com.br/noticias-corporativas/113033-como-a-pandemia-esta-transformando-o-setor-de-confeitaria>. Publicado em: 20 de ago. 2020. Acesso em 14 de set. 2022.

RIBAS, Raphaela. **Aumento na procura de doces simples ajuda confeitários a garantirem renda na pandemia.** 2020. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/economia/apoieonegociolocal/aumento-na-procura-por-doces-simples-ajuda-confeitarios-garantirem-renda-na-pandemia-24448699>. Acesso em: 10 set. 2022.

ROBERTO, Lucio. **Setor alimentício é afetado pela crise do covid-19.** 2020. Disponível em: <https://arquivoi.com.br/blog/setor-alimenticio-e-afetado-pela-crise-do-covid-19/>. Acesso em: 18 de ago. 2020.

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Depósito e disponibilização dos Trabalhos de Conclusão de Curso no Repositório Institucional do Conhecimento (RIC-CPS)

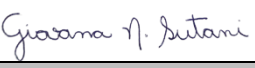

Nós, alunos abaixo assinados, regularmente matriculados no curso Técnico em Comércio na qualidade de titulares dos direitos morais e patrimoniais de autores do Trabalho de Conclusão de Curso **Desafios e Oportunidades Da Confeitaria Na Pandemia da Covid-19**, apresentado na Etec Profa. Anna de Oliveira Ferraz, município de Araraquara, sob a orientação do(a) Prof^(a): **Gabriela Messias da Silva**, apresentado na data **23/11/2022**, cuja menção (nota) é _____:

- (x) Autorizamos o Centro Paula Souza a divulgar o documento, abaixo relacionado, sem ressarcimentos de Direitos Autorais, no Repositório Institucional do Conhecimento (RIC-CPS) e em outros ambientes digitais institucionais, por prazo indeterminado, para fins acadêmicos, a título de divulgação da produção científica gerada pela unidade, com fundamento nas disposições da Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e da Lei nº 12.853, de 14 de agosto de 2013.
- () Não autorizamos o Centro Paula Souza a divulgar o conteúdo integral, do documento abaixo relacionado, até a data ____/____/_____. Após esse período o documento poderá ser disponibilizado sem ressarcimentos de Direitos Autorais, no Repositório Institucional do Conhecimento (RIC-CPS) e em outros ambientes digitais institucionais, por prazo indeterminado, para fins acadêmicos, a título de divulgação da produção científica gerada pela unidade, com fundamento nas disposições da Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e da Lei nº 12.853, de 14 de agosto de 2013.
- () Não autorizamos a divulgação do conteúdo integral do documento abaixo relacionado, sob a justificativa:

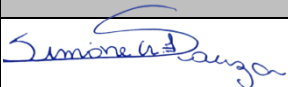
O trabalho contou com agência de fomento¹: (x) Não () CAPES () CNPq () Outro (especifique):

Atestamos que todas as eventuais correções solicitadas pela banca examinadora foram realizadas, entregando a versão final e absolutamente correta.

Araraquara, 23 de novembro de 2022.

Nome completo dos autores	RG	E-mail pessoal	Assinatura
Giovana Natalia Sutani	46.339.811-7	gih.sutani@outlook.com	
Nome completo dos autores	RG	E-mail pessoal	Assinatura
Nicolle Fernandes de Souza	58.271.513-7	Nicolle.layslon@gmail.com	

¹ Agência de fomento à pesquisa: instituições que financiam projetos, apoiam financeiramente projetos de pesquisa.

Nome completo do responsável (aplicável para discentes menores)	RG		Assinatura
Simone Cristina Fernandes de Souza	28.990.872-3		

Cientes:

Professor Orientador:

Nome completo:

RG:

Coordenador do Curso:

Nome completo:

RG: