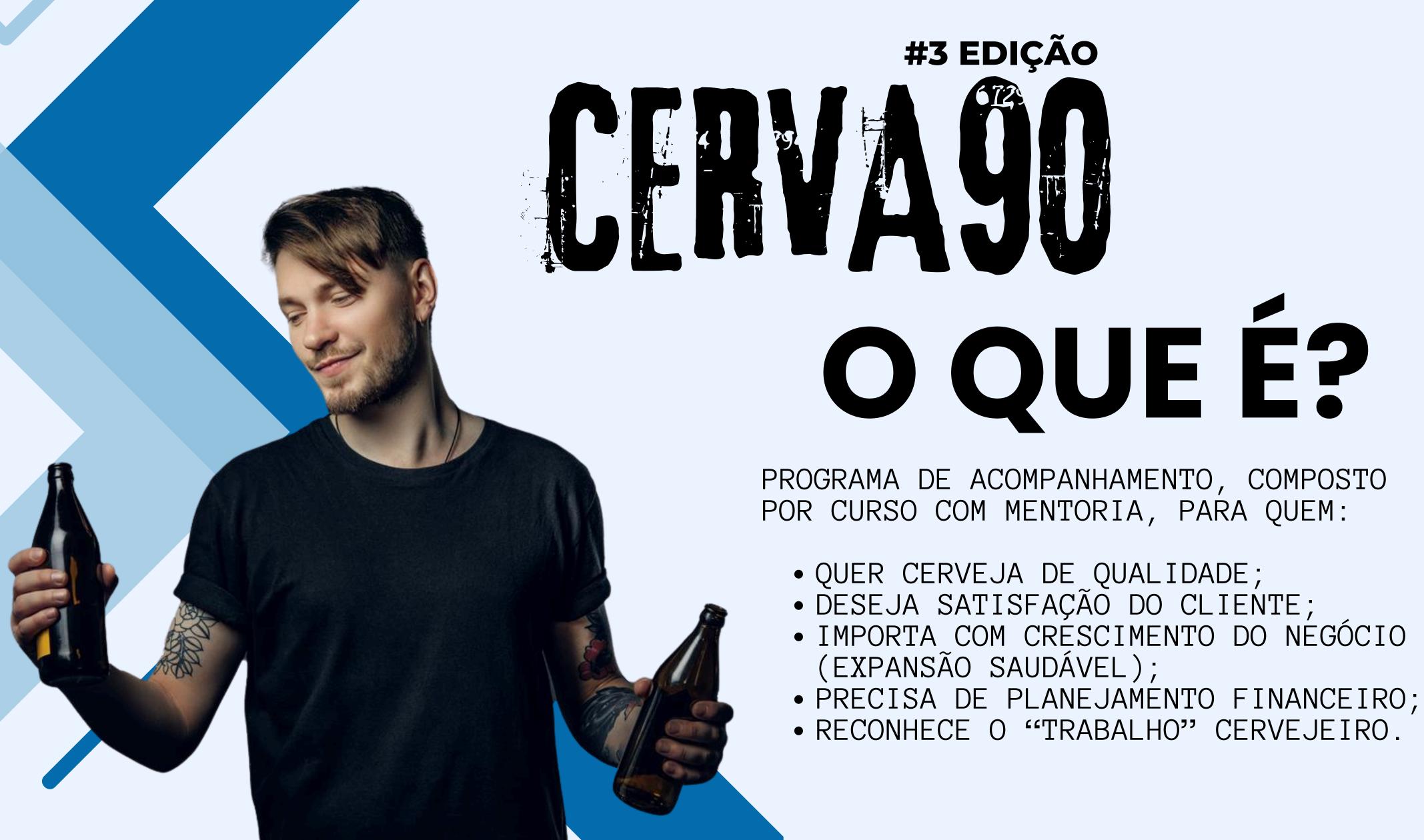


QUEM SOU EU



- PÓS-GRADUADA EM GESTÃO EMPRESARIAL COM ÊNFASE EM GESTÃO DE PROJETOS NA FGV;
- CAPACITADA EM TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO DE CERVEJAS PELA UNIVERSIDADE CORVINUS DE BUDAPESTE (HUNGRIA-UE);
- FORMAÇÃO SUPERIOR EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS PELA UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS (MG);
- DIRETORA PROPRIETÁRIA DE UMA EMPRESA ESPECIALIZADA EM ASSESSORIA PRESENCIAL E ONLINE PARA FÁBRICAS DE BEBIDAS LOCALIZADA EM BRASÍLIA (DF).





CERVEJARIA BRASÍLIA BIER - 2019



ENCONTRO DISTRITAL DA AGROINDÚSTRIA - 2022





PROJETO EM REALIDADE VIRTUAL - 2021



Página inicial Quem Somos Serviços Conteúdo Plataforma de Estudos Escritório Remoto Contato A Marianna Rabel... V

EMBU

Digite aqui o que você procura Q

OÁSIS ÁGUAS MINERAIS - 2023



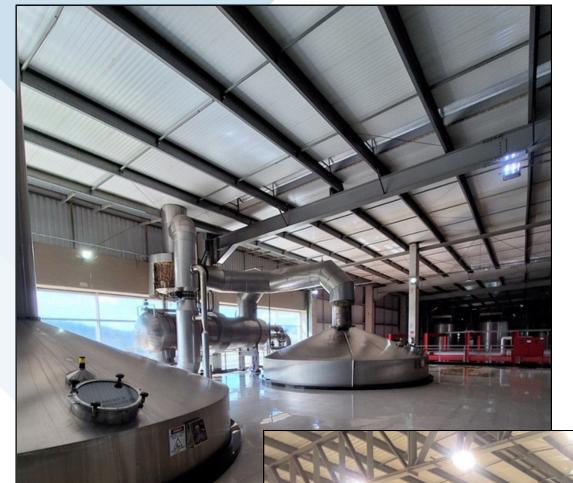


Marianna Rabelo • 27 de jul. de 2023 • 1 min para ler

Atualizado: 5 de jul.



Recentemente, nossa equipe foi contratada para conduzir um estudo de expansão de uma fábrica de águas, a LaPriori, a qual tem como missão produzir bebidas de alta



Página inicial Quem Somos Serviços Conteúdo Plataforma de Estudos Escritório Remoto Contato 🛕 🔊 Marianna Rabel... 🗸

EMBU

Digite aqui o que você procura

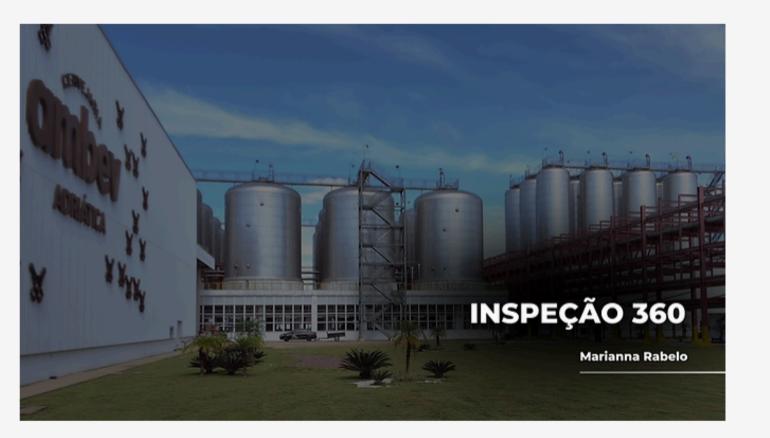
Marianna Rabelo $\,\cdot\,$ 25 de jun. $\,\cdot\,$ 2 min para ler

Serviço de Inspeção 360° da Cervejaria Ambev Ponta

Grossa finalizado com sucesso!

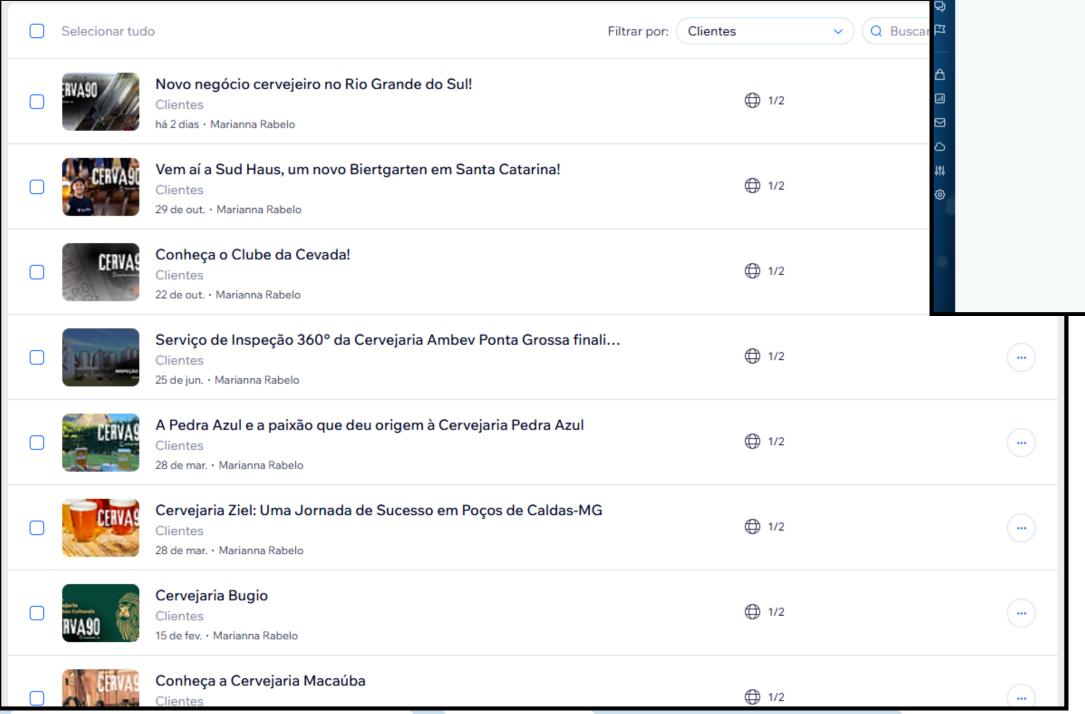


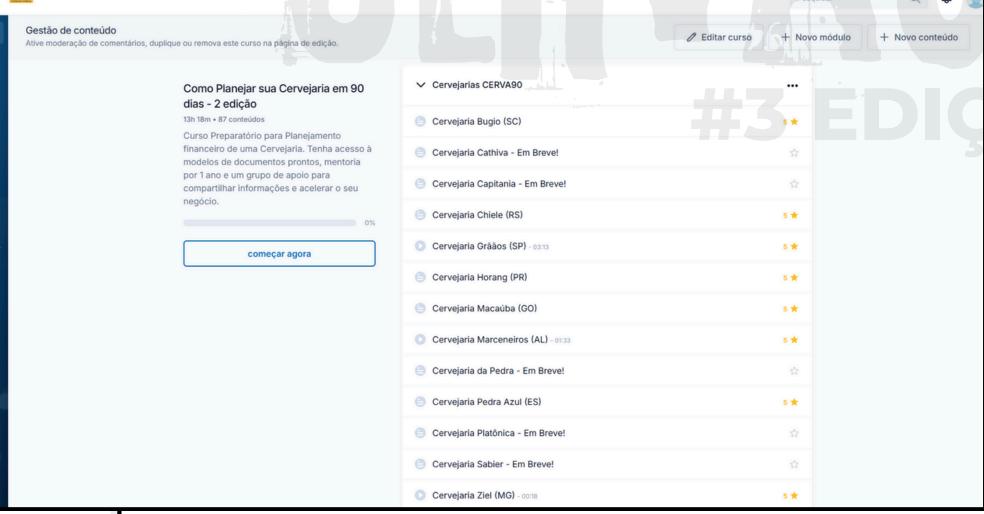




Com grande satisfação, anunciamos a finalização do serviço de **Inspeção** 360° para a unidade da Ambev em Ponta Grossa, Paraná, entregue na semana passada. Este projeto desafiador, com duração de 81 dias, envolveu um plano de ação detalhado de 70 atividades inforizando o atendimento às exigências da







PORTFÓLIO DE CERVEJARIAS CERVA90 NA NOSSA PLATAFORMA DE ESTUDOS

POSTS NO BLOG DA EMPRESA





ANNA LIMA



"A sua equipe é muito boa, a sua didática é muito boa, é realmente começar do zero.. a didática é para quem já esta atuando e pra quem não sabe nada e está começando agora.. e é muito legal mesmo. Eu só tenho a agradecer de estar participando desse projeto.. A troca do grupo, do Cerva90 é maravilhosa. São pessoas do país todo, cada um tem as suas dificuldades, essa troca é muito legal e eu quero levar esse pessoal pro resto da vida. Quero sempre segui-los e estar trocando essas informações."."



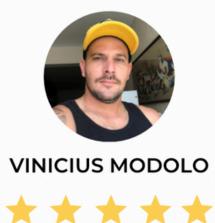
FÁBIO HORN



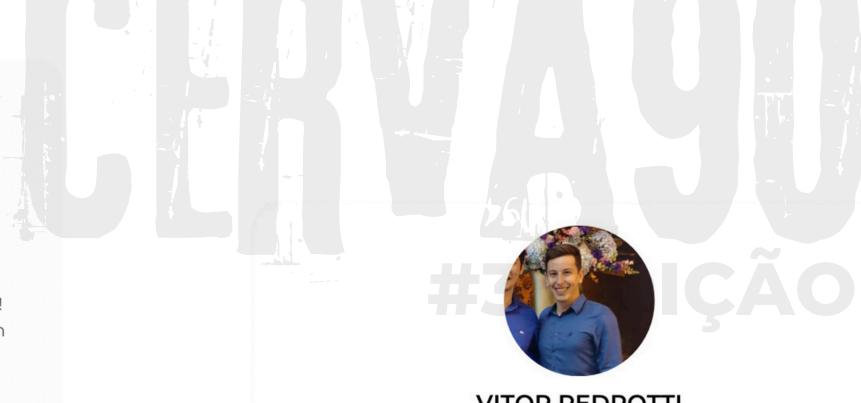
"eu hoje tenho mais segurança sabe.. muito mais segurança.. eu ficava só imaginando. Sei lá, eu tava com a fábrica sem terminar ai eu ficava assim "..eu vou mandar os documentos pro MAPA e ficar esperando o fiscal vir aqui e dizer o que tem que fazer".. nossa nunca que isso ia dar certo! O segredo, como você fala no curso, são vários detalhes pra ajustar.. trouxe muita lucidez pra mim, muita segurança, estar assistindo as aulas. Também terminei várias coisas que precisava na minha fábrica."



"Eu recomendo o #Cerva90. É sério mesmo!! Tem sido um ganho muito grande estar com vocês e reunir com o grupo... Hoje eu me sinto 80% pronto pra fazer uma cervejaria: montar e rodar, né?! .. só pra vc ter uma idéia.. no começo eu tinha muita dúvida sobre como é que eu ia rodar minha cervejaria, o que eu precisava pra ter o MAPA... hoje eu não tenho dúvidas mais... Eu já sei do básico pra eu abrir uma cervejaria e ter meu MAPAzinho e pra aumentar minha produção e do jeito que eu quero.. esses são os ganhos até agora, tem sido muito bom pra mim"



"Tenho só a agradecer. Top demais. Dá um rumo na ideia. Começa desde um plano de negócio até como montar e estruturar, várias dicas, coisas que você não vai ter assim na mão tão fáceis. Eu acho que valeu muito à pena. Foi mega válido. Pra mim valeu cada centavo... só o tempo que você economiza de você ter que sair buscando várias coisas que vocês dão pra gente já valeu 200%. Não tem explicação não, é muito maneiro."



VITOR PEDROTTI



"Tá sendo muito legal e foi bem libertador pra mim logo no início, já nas primeiras 2 ou 3 aulas eu já vi que meu plano estava totalmente furado e que eu ia quebrar se tocasse aquele negócio pra frente... dá uma confiança muito maior!... O Cerva90 é pra todo mundo e quanto mais cedo você começar menor a chance de você errar alguma coisa, ter algum retrabalho ou algum prejuízo que você não calculou antes"



PARCERIA 2020



2023

ALCANCE NACIONAL

MINHA JORNADA



#3 EDIÇÃO

PARA QUEM É?

- AS DIFERENTES PROFISSÕES QUE PODEM ATUAR NO MERCADO (CADEIA DE PRODUÇÃO);
- O QUE NÃO ESTÁ FUNCIONANDO (TEORIA VS PRÁTICA: FALTA GESTÃO E GERENCIAMENTO);
- MINHA OPINIÃO PROFISSIONAL: RELATOS REAIS > PISO ESTOURADO POR EMPILHADEIRA E TUBULAÇÃO



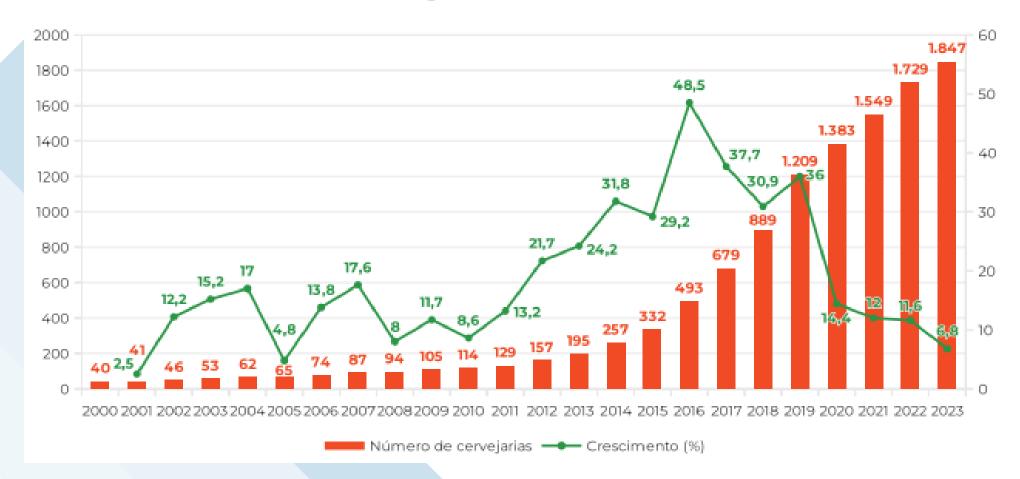
POR ONDE COMEÇAR

• OS SEIS PILARES DA SAÚDE DE UMA CERVEJARIA

VENDAS GESTÃO MÁQUINAS E QUIPAMENTOS ? ?

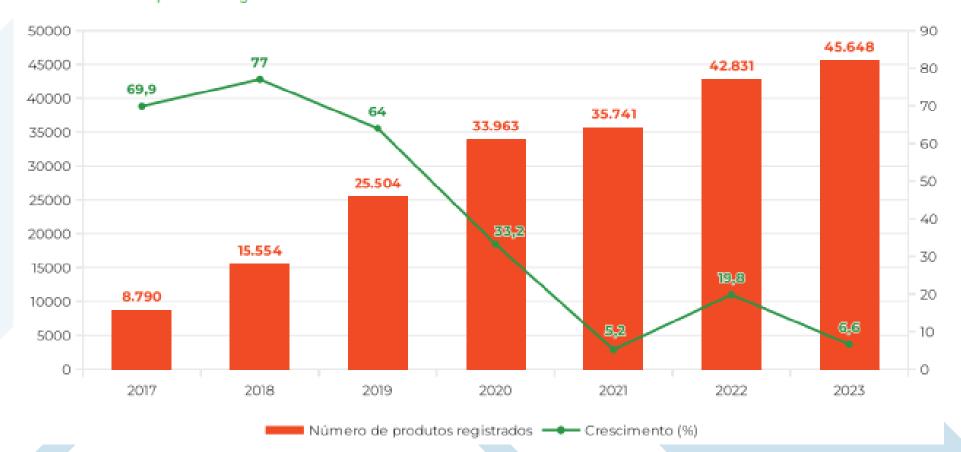
VENDAS

Gráfico 1A: Total de estabelecimentos registrados



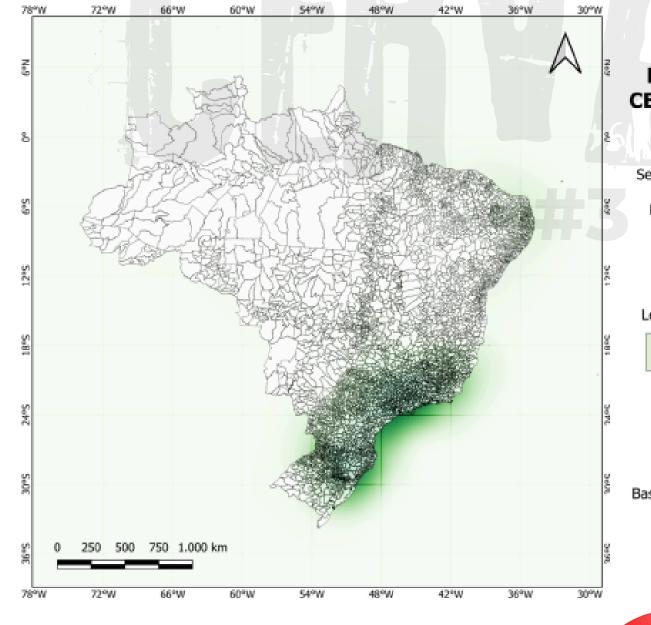
EM NÚMEROS ABSOLUTOS, O CRESCIMENTO ENTRE 2022-2023 FOI O 8º MAIOR AUMENTO DA SÉRIE HISTÓRICA. CONSIDERANDO TODO O PERÍODO ESTUDADO, O CRESCIMENTO RELATIVO DO SETOR ESTÁ ACUMULADO EM 4.517,5 %

Gráfico 5: Total de produtos registrados



A MÉDIA BRASILEIRA É DE 24,7 REGISTROS DE PRODUTOS POR ESTABELECIMENTO.

MAPA DE CALOR



ESPACIALIZAÇÃO DAS CERVEJARIAS NO BRASIL

Secretaria de Defesa Agropecuária-SDA Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal-DIPOV Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas-CGVB

Legenda



Sistema de Coordenadas UTM DATUM SIRGAS 2000 EPSG 4674 Base Cartográfica Malha Municipal IBGE

OPORTUNIDADE!!!

Gráfico 7: Total de marcas por Unidade da Federação

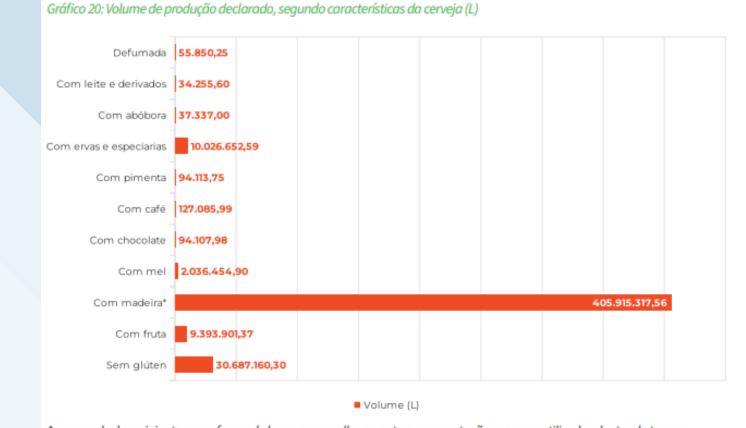


Total de marcas — Média de marcas por estabelecimento

TODOS OS DADOS DESTE SLIDE FORAM COPIADOS DO ANUÁRIO DA CERVEJA 2023, MAPA

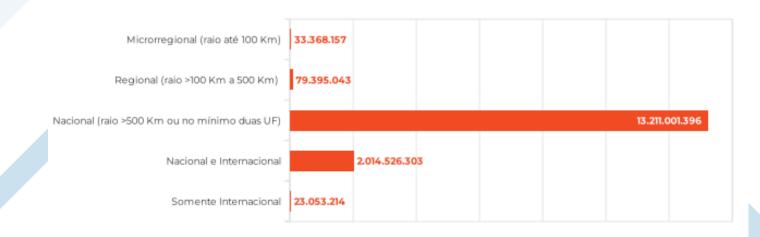
Gráfico 18: Volume de produção declarado, segundo o tipo de fermentação (L)





* na parede do recipiente ou na forma de lasca, maravalha ou outras apresentações a serem utilizadas dentro do tanque

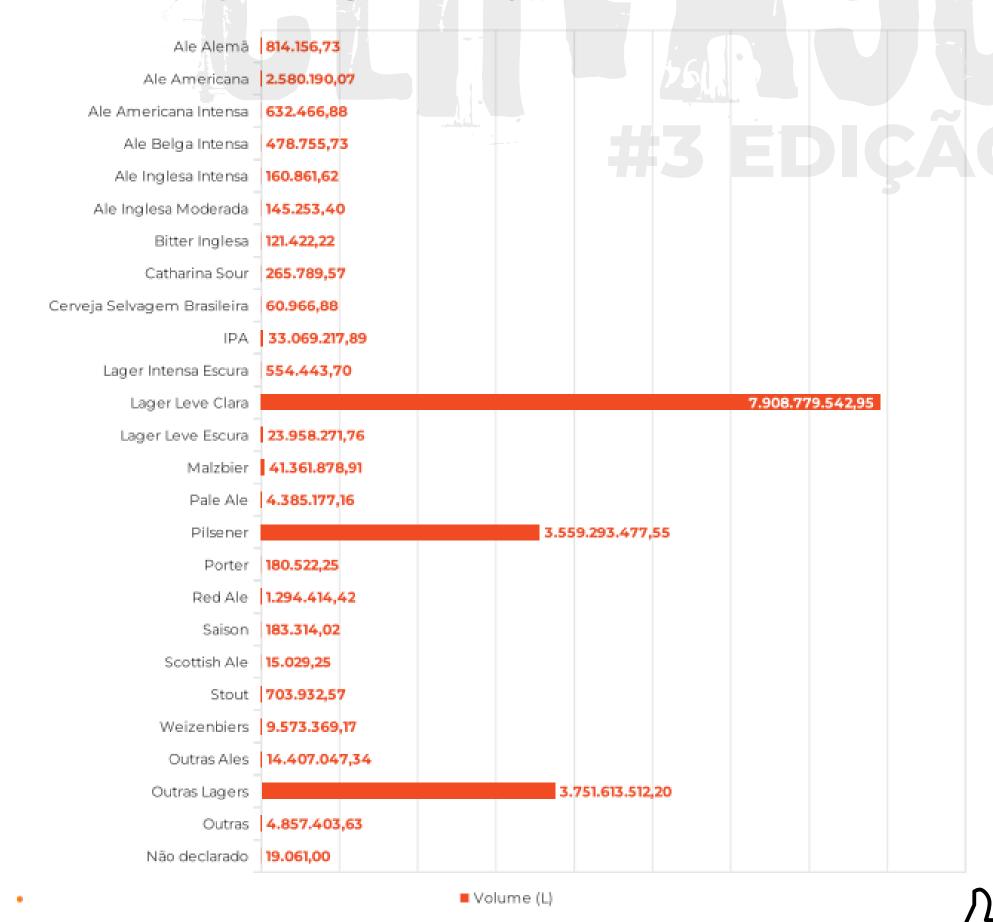
Gráfico 21: Volume de produção declarado, segundo abrangência de comercialização da cerveja (L)



■ Volume (L)

O ESTILO DE CERVEJA LAGER LEVE CLARA CORRESPONDE A 51,4% DO VOLUME DE PRODUÇÃO DE CERVEJA BRASILEIRO DECLARADO EM 2023.

Gráfico 19: Volume de produção declarado, segundo o estilo de cerveja (L)



TODOS OS DADOS DESTE SLIDE FORAM COPIADOS DO ANUÁRIO DA CERVEJA 2023, MAPA

4 "P"S DO MERCADO: PROMOÇÃO, PRAÇA, PRODUTO E PREÇO

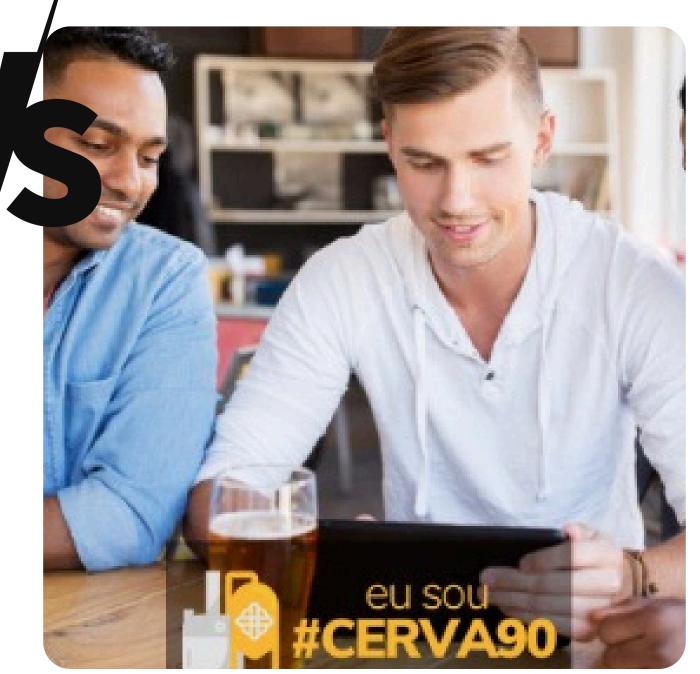


VENDAS

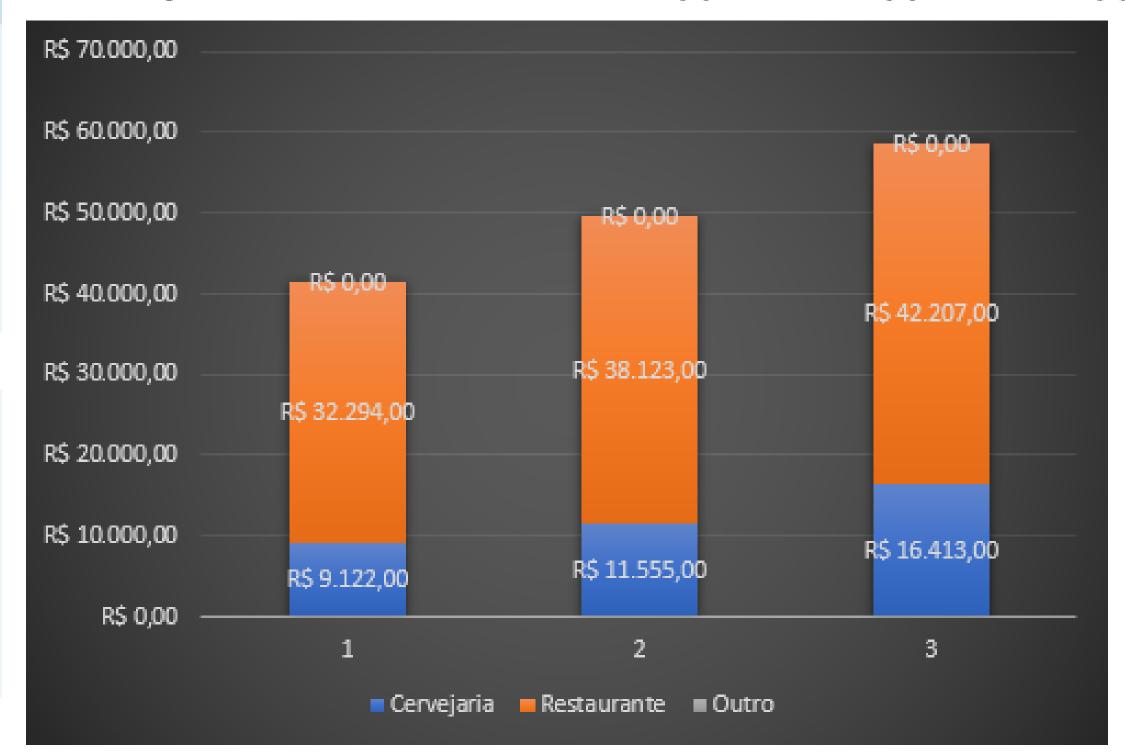






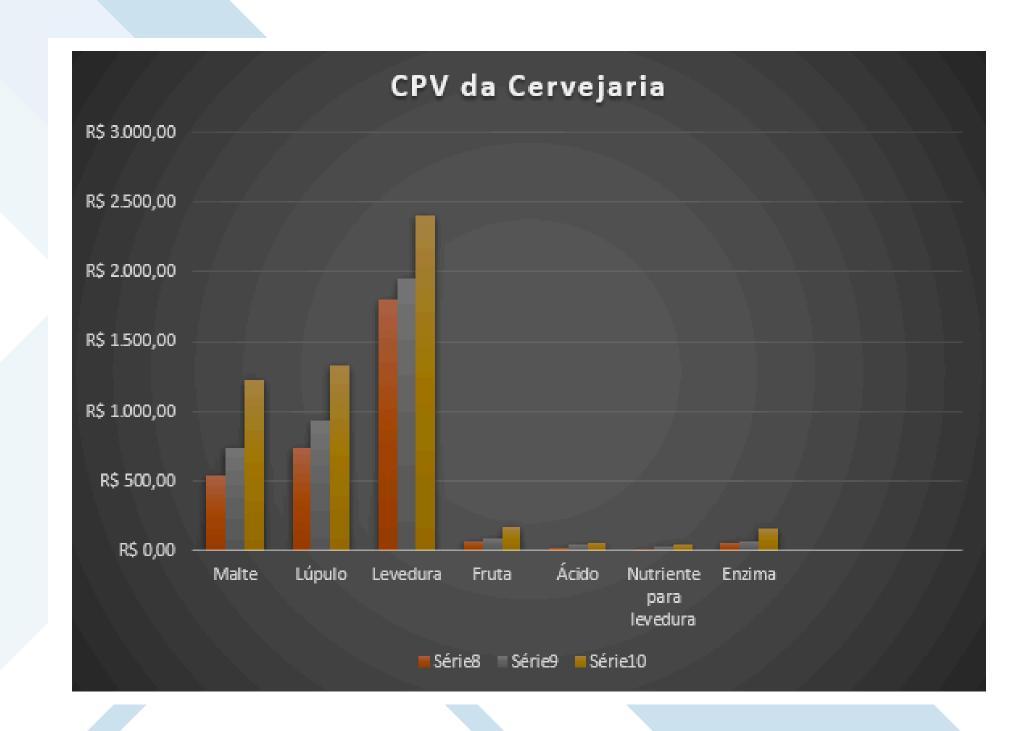


COMPOSIÇÃO DE RECEITAS DOS MESES AGOSTO(1), SETEMBRO (2) E OUTUBRO (3)

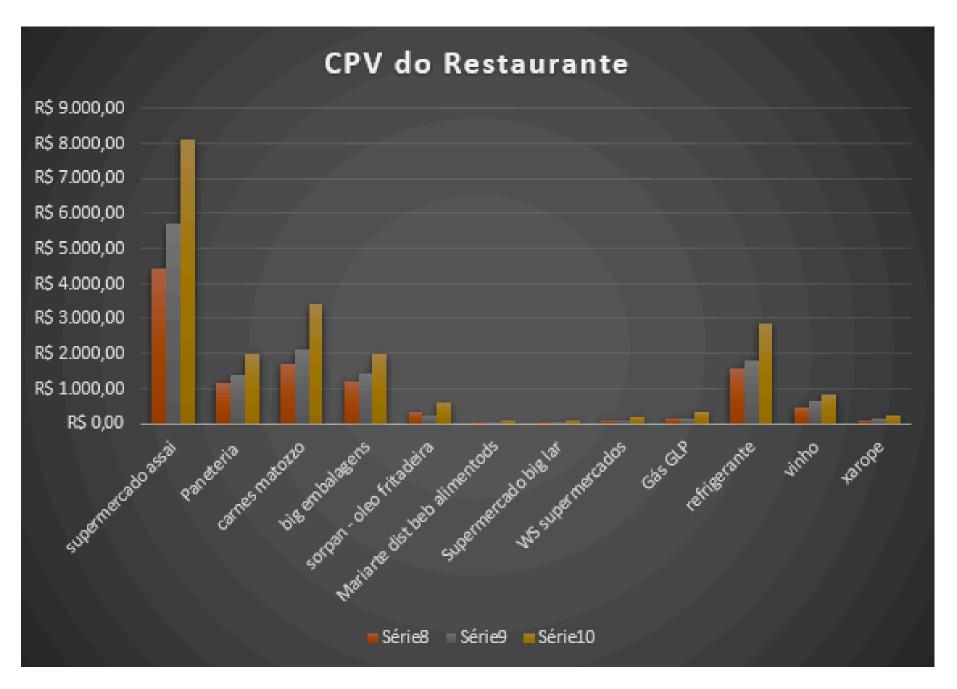




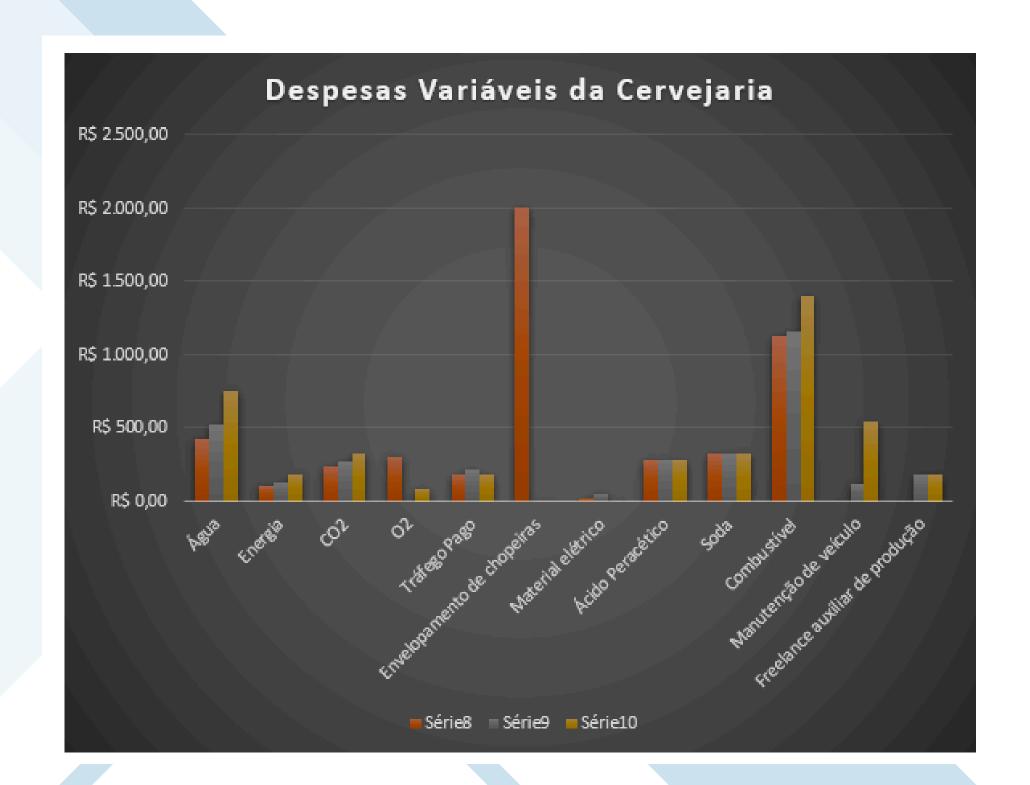




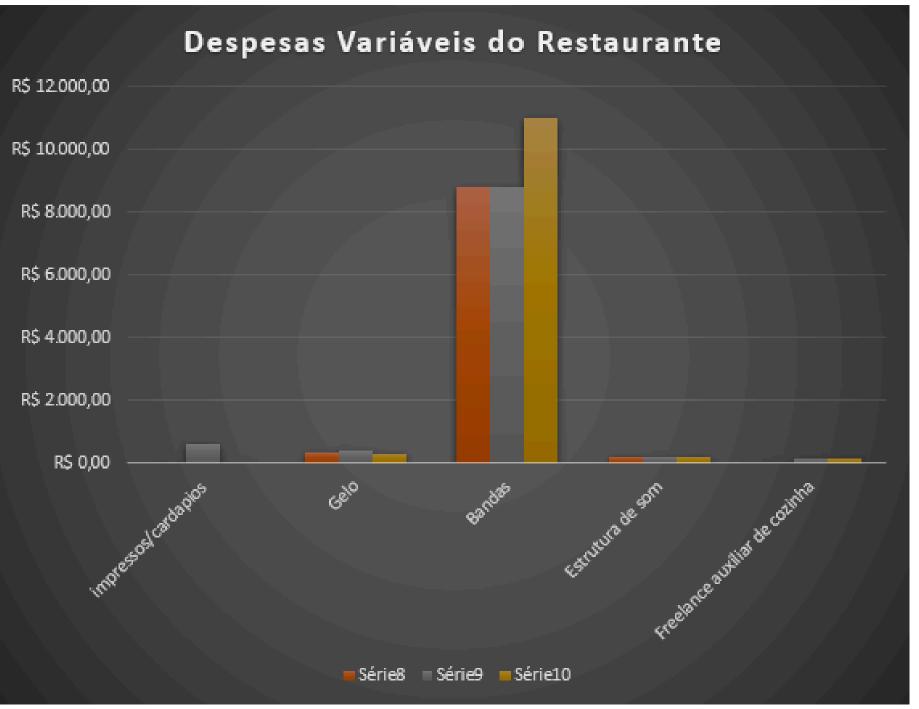














PERDA DE EXTRATO E UM SISTEMA ÚNICO DE GESTÃO





PRODUÇÃO ARTESANAL
PRODUÇÃO INDUSTRIAL

BOMBA



Produção Caseira

Produção Industrial

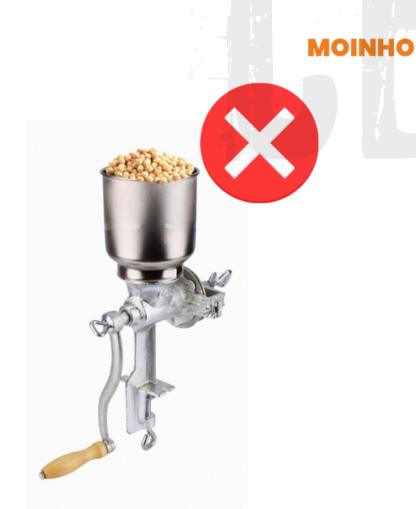
MANGUEIRA ATÓXICA





Produção Caseira

Produção Industrial







Produção Industrial

TROCADOR DE CALOR







Produção Industrial



RECOMENDAÇÕES GERAIS Material de uso alimentício

Interior em Inox 304 ou 316

Soldas sanitárias

Interior liso

Próprio para o uso

Sistema frio: Projeto

Sistema de frio: Manual

Equipamentos e acessórios obrigatórios:

- Geladeira ou freezer para estoque de insumos refrigerados;
- Moinho;
- Brassagem (SetUp pode ser: bi-bloco, tribloco, quadribloco, elétrica, à gás, vapor, etc.);
- Caldeira ou gerador de vapor para brassagem com aquecimento à vapor;
- Trocador de calor;
- Fermentadores;
- Banco de frio para fermentadores: chiller + reservatório;
- Lavadora de barril;
- Barris de inox ou pet;
- Manifold (para envase de barris);
- Envasadora de garrafas e/ou latas (manual, semi-automática ou automática);
- Pallets de pet;
- Cilindros de CO2 e O2 e anexos;
- Pessoas: EPl's, uniformes, toucas e máscaras descartáveis.

H3 EDIÇÃO

O "MÍNIMO OBRIGATÓRIO" É SUFICIENTE?



• ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS LEGAIS E FORNECEDORES







NA PRÓXIMA AULA

VOCÊ VAI CONHECER CASOS REAIS DE OUTRAS CERVEJARIAS E ENTENDER QUAIS SITUAÇÕES GERAM RETRABALHO, PREJUÍZOS E INVESTIMENTOS NÃO PLANEJADOS NA JORNADA DE ABRIR UMA CERVEJARIA. ALÉM DISSO, VOCÊ VAI DESCOBRIR QUAIS OS OUTROS 3 PILARES DE UMA CERVEJARIA DE SUCESSO!