

ALIMENTOS E BEBIDAS

OPORTUNIDADE

CERVEJARIA ARTESANAL



INVESTIMENTO

R\$ **200** mil

com capital de giro de cerca de 20% a 40% do investimento inicial

DESCRIÇÃO

A fabricação de cervejas com insumos diferenciados e receitas artesanais vem ganhando espaço antes dominado apenas por grandes marcas. As primeiras cervejarias artesanais iniciaram sua trajetória produzindo quase que de forma "caseira", muitas vezes adaptando utensílios de cozinha comuns para cozer e destilar esta bebida tão apreciada pelo brasileiro. Hoje, mesmo utilizando equipamentos modernos disponíveis no mercado, as cervejas artesanais diferenciam-se pelo cuidado na produção artesanal, indo desde os ingredientes básicos selecionados, passando pela diversidade quase infinita de receitas, até o uso de conservantes naturais e embalagens igualmente diferenciadas, que agregam valor e charme ao produto. A demanda por cervejas exclusivas só aumenta, o que faz deste negócio uma oportunidade acertada para quem quer empreender no ramo de alimentos e bebidas.

ESTRUTURA

Área de produção com equipamentos de mosturação, fermentação, engarrafamento e estocagem adequada do produto final. É importante considerar um bom acesso para carga e descarga, podendo acomodar veículos utilitários em função do volume de produção.



ALIMENTOS E BEBIDAS

OPORTUNIDADE

CERVEJARIA ARTESANAL



INVESTIMENTO

R\$ **200** mil

com capital de giro de cerca de 20% a 40% do investimento inicial

PESSOAL

Cozinheiro com especialização em cozimento do malte, dois auxiliares para engarrafamento, auxiliar de limpeza e técnico em vendas, que fará a intermediação, podendo ser o próprio dono.

EQUIPAMENTOS

Para mosturação: fogão a gás de alta pressão, caldeirões de fervura e filtração, termômetro, moinho de cereais, utensílios, etc.; para fermentação: resfriador ou tanque com gelo, borbulhador e balde plástico com torneira; para engarrafamento: escovas, enchedor de garrafas, garrafas, tampinhas.

