

PESQUISA

# PERFIL PROFISSIONAL PIZZA E PANORAMA DO MERCADO



# SOBRE A PESQUISA

Pesquisa realizada visando identificar três fatores:

- Capacitação e conhecimento de mercado dos empresários da pizza
- Sabores mais vendidos, conceitos e atendimento as dietas restritivas
- Desafios do setor e nível de otimismo para 2023

Pesquisa realizada pela APUBRA - Associação Pizzarias Unidas do Brasil

Local: Fispal Food Service

Período: 13 a 16 de junho

Amostragem: 203 pizzarias

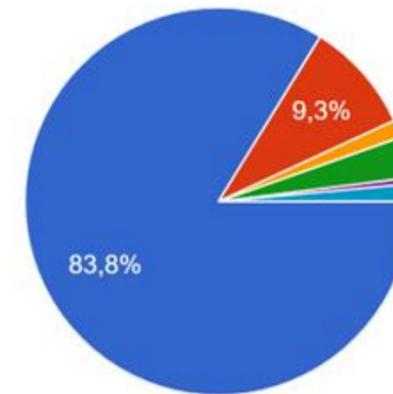


A professional chef in a white uniform is holding a pizza with toppings like tomatoes, basil, and meat. The background shows a kitchen with stainless steel equipment and acoustic panels. A graphic overlay on the left features a red target icon and a white box with an orange border containing the text.

**PROFISSIONAL  
EM FOCO**



Qual sua ocupação na pizzeria?



- Proprietário(a)/Sócio(a)
- Gestor (Gerente/Coordenador(a)/ Supervisor(a))
- Chef pizzaiolo / chef de cozinha
- Pizzaiolo(a)
- Auxiliar
- Outros

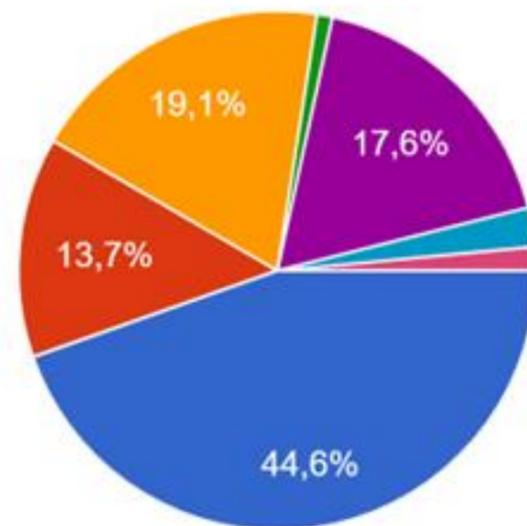
93,14%  
dos profissionais  
que responderam a  
pesquisa são  
proprietários, sócios ou  
gestores de pizzeria

Perfil:  
Ávidos por  
conhecimento e  
inovação

# 64% DOS PROFISSIONAIS POSSUEM CURSO SUPERIOR COMPLETO OU ESPECIALIZAÇÃO

Qual sua escolaridade?

204 respostas

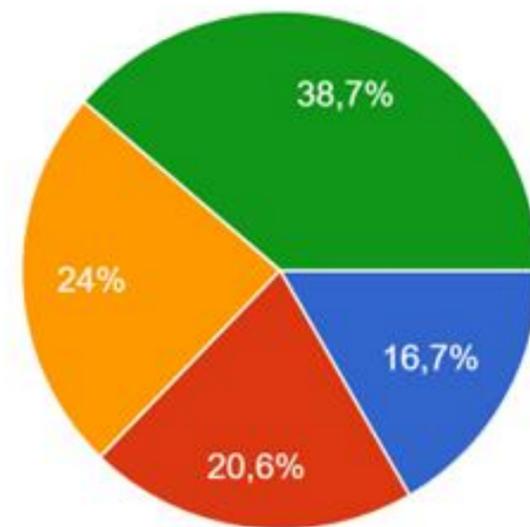


- Superior completo
- Superior incompleto
- Pós graduação completa
- Pós graduação incompleta
- Ensino médio / técnico completo
- Ensino médio / técnico incompleto
- Primeiro grau completo
- Primeiro grau incompleto

# 62,7% POSSUEM MAIS DE 5 ANOS DE EXPERIÊNCIA NO MERCADO

Há quanto tempo atua nessa área?

204 respostas

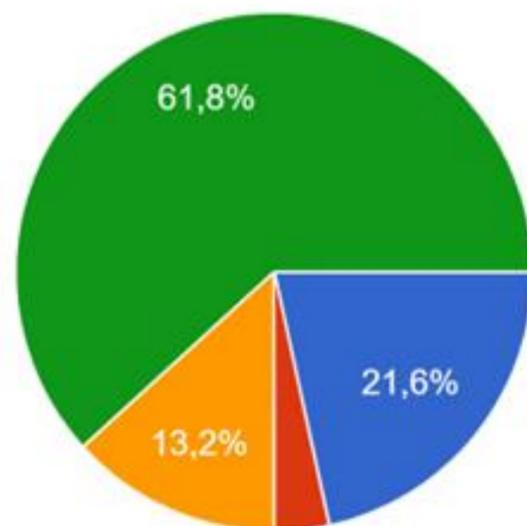


- Há menos de 2 anos
- Entre 2 e 5 anos
- Entre 5 e 10 anos
- Há mais de 10 anos

# APENAS 3,43% ERAM PIZZAIOLOS QUE DECIDIRAM EMPREENDER NA ÁREA

Antes da sua ocupação atual, qual era sua atuação

204 respostas



- Sempre fui proprietário(a)/sócio(a) de pizzaria
- Era pizzaiolo e decidi abrir meu próprio negócio
- Trabalhava em outra área, mas sempre no food service
- Trabalhava em outro setor, diferente do food service

# CONSIDERAÇÕES

A pesquisa evidencia que a maioria dos profissionais atuantes no mercado de pizzeria, em especial os líderes, tem elevado nível de escolaridade (superior completo ou pós graduação) e bom tempo de experiência (acima de 5 anos). Sendo assim, para os novos entrantes no setor é fundamental investir em qualificação. Cursos superiores tais como administração, gestão de pequenos negócios e gastronomia podem fazer a diferença.

Como não existe um curso superior direcionado para a Gestão de Pizzaria, a orientação também é investir na capacitação constante por meio de cursos específicos e de curta duração. Esses ajudarão a tratar dos principais desafios do setor, tais como controle financeiro, planejamento estratégico, gestão de pessoas e técnicas de massa.

A pesquisa também evidenciou que a maioria dos profissionais atuantes vieram de outros segmentos diferentes do food service. Essa falta de conhecimento do mercado pode ser um grande problema no começo do negócio e até impactar no crescimento ou sobrevivência da empresa.

Para esses casos, a recomendação vai além da qualificação. O ideal é que esse profissional busque se fortalecer com grupos de apoio, associações e mentorias, por exemplo.

Como a pesquisa foi realizada dentro da feira Fispal, também entendemos que o perfil dos participantes já é diferenciado, com inclinação para novos conhecimentos e inovação. Uma realidade que pode não refletir o perfil de todos os empresários do setor.

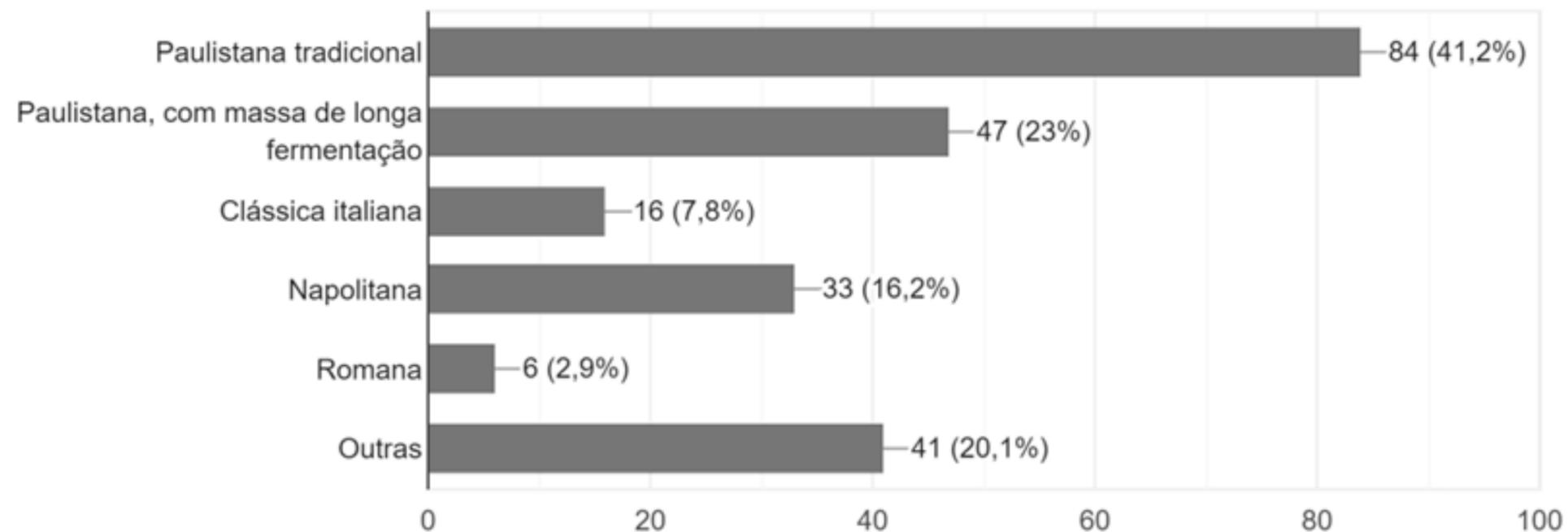
# PIZZA EM FOCO



# 63% DAS PIZZARIAS OFERECEM PIZZA PAULISTANA. DESTAS, 37% JÁ ADERIRAM A MASSAS DE LONGA FERMENTAÇÃO

Qual estilo de pizza você vende na pizzeria?

204 respostas

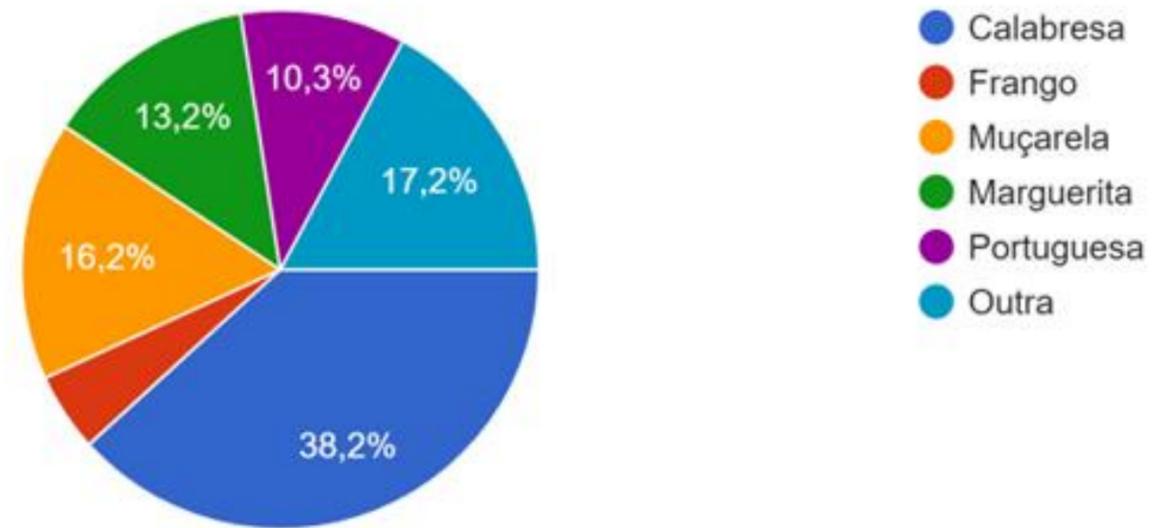


<b>Italianas</b>	<b>5%</b>
<b>Napolitanas</b>	<b>13%</b>
<b>Paulistanas</b>	<b>58%</b>
<b>Mistas (paulistas/italianas)</b>	<b>4%</b>
<b>Romana</b>	<b>1%</b>
<b>Outras</b>	<b>18%</b>

# A CALABRESA PERMANECE O SABOR MAIS PEDIDO PELO CONSUMIDOR, SEGUIDO DE MUÇARELA E MARGHERITA

Qual o sabor de pizza mais consumido na sua pizzeria?

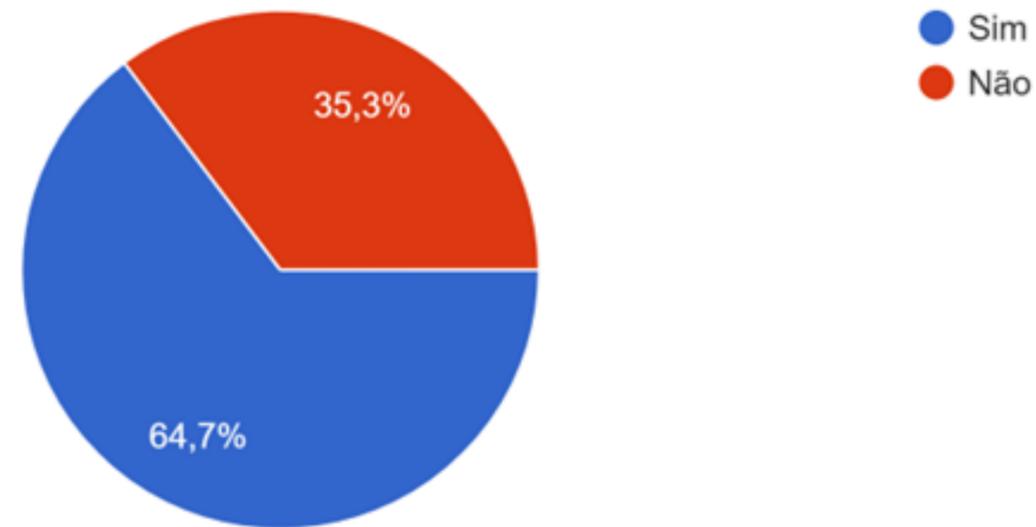
204 respostas



# A MAIORIA DAS PIZZARIAS ESTÃO PREOCUPADAS EM ATENDER O CONSUMIDOR ADEPTOS A DIETAS RESTRITIVAS

Na pizzaria, vocês oferecem alguma pizza especial para dietas restritivas?  
(Vegana/Vegetariana/Sem Glúten/Lactose/Integral)

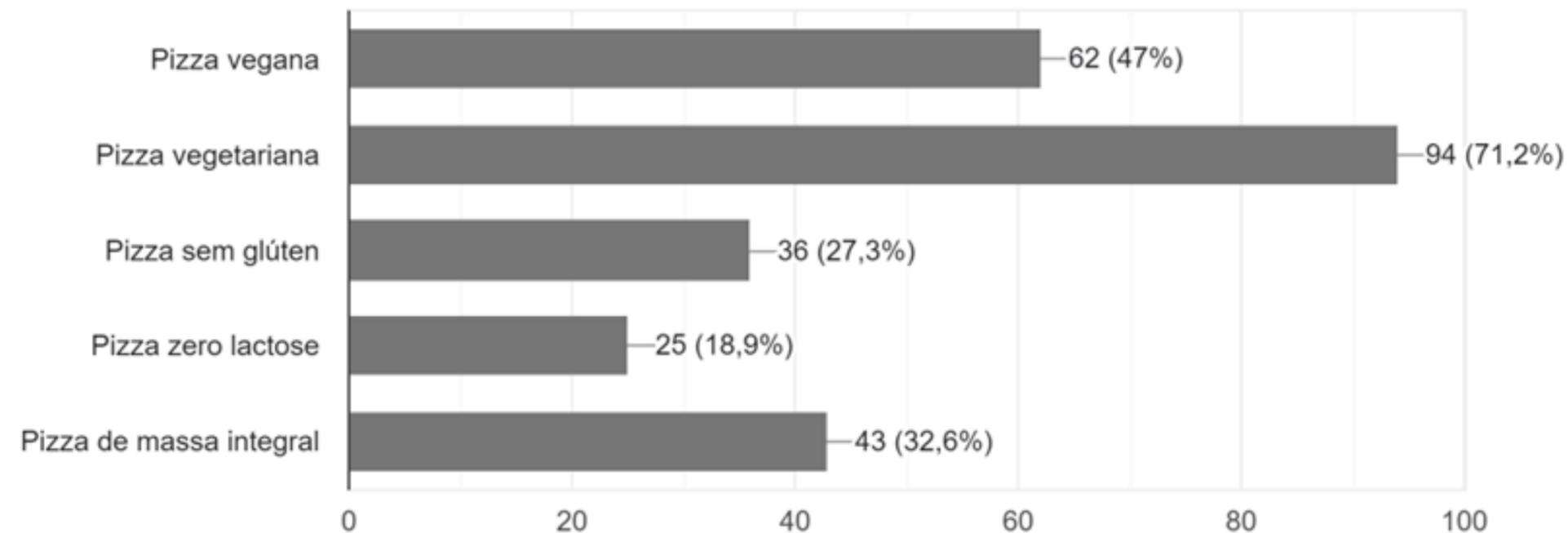
204 respostas



# 55% DAS PIZZARIAS OFERECEM PIZZAS VEGETARIANAS E/OU VEGANAS

Sinalize a seguir as pizzas de dieta restritiva, das quais você oferece na pizzeria

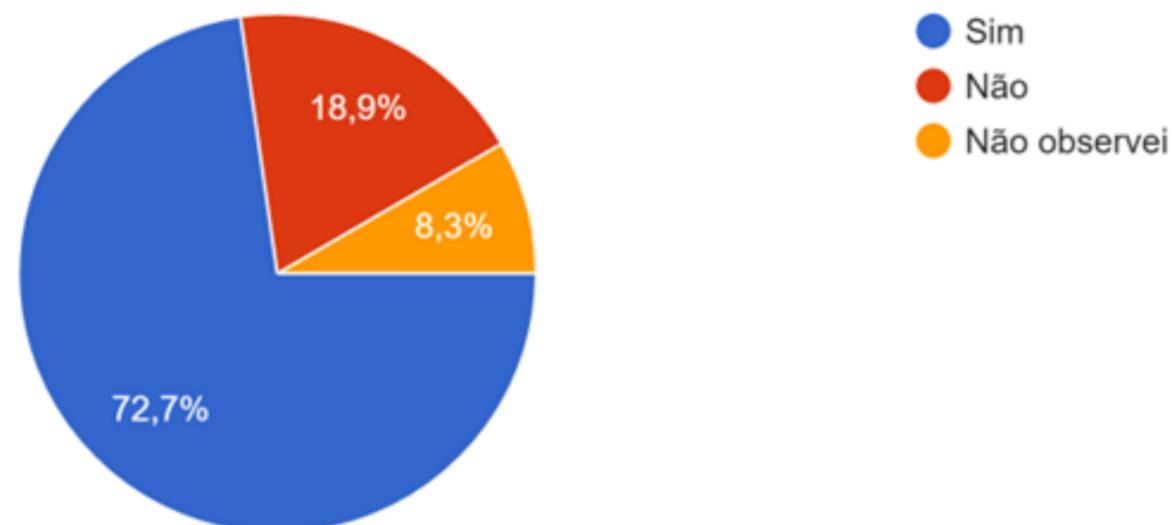
132 respostas



# O CRESCIMENTO DE PEDIDOS DE PIZZAS ESPECIAIS FOI CONSTATADO POR 72,7% DAS PIZZARIAS

Observou um aumento nesse tipo de pedido, nos últimos anos

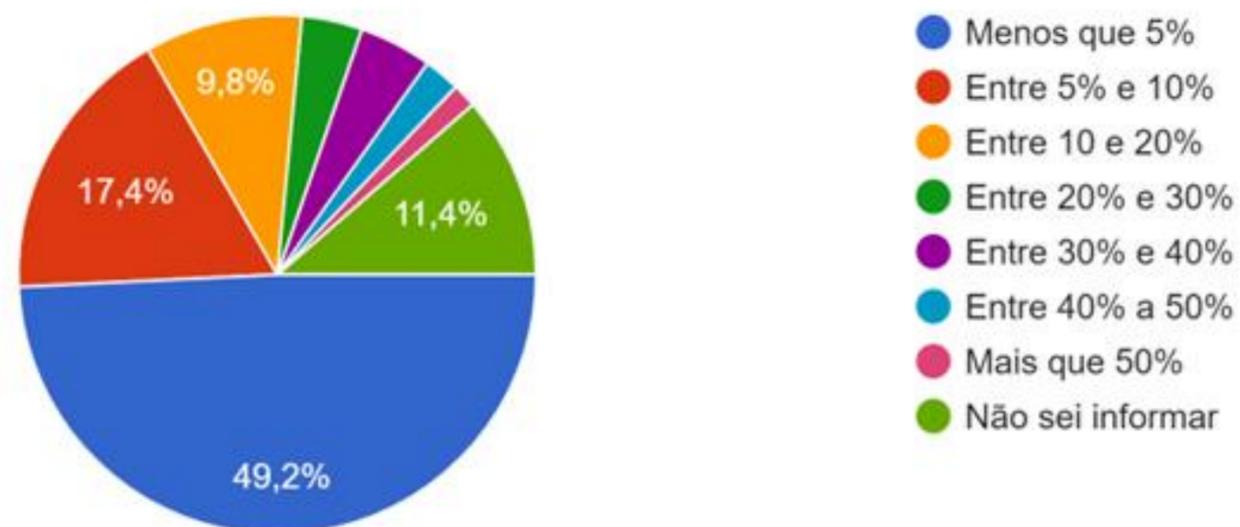
132 respostas



# APESAR DO CRESCIMENTO, AS PIZZAS ESPECIAIS AINDA REPRESENTAM MENOS DE 10% DO FATURAMENTO PARA 66,6% DAS PIZZARIAS

Qual percentual de contribuição esse produto tem sobre o seu faturamento

132 respostas



# CONSIDERAÇÕES

Nós últimos anos, observamos que as pizzas com conceito Italiano estão em crescimento no Brasil, tais como as Napolitanas e Romanas. No entanto, a pesquisa demonstrou que a pizza paulistana permanece no topo do ranking. Apesar dessa posição, os empresários dessa linha de atuação não param de buscar a evolução de seus produtos, por isso, muitos já adotaram o conceito de massa de longa fermentação (23%). Desta forma, buscam extrair o melhor das técnicas italianas sem perder a criatividade e diversidade de sabores que são tão característicos da pizza paulistana.

Um exemplo desse movimento são as pizzarias chamadas de “Neonapolitanas”, que se inspiram nos conceitos de Nápoles, mas não seguem a risca todas as regras impostas para produção da pizza napolitana, considerada patrimônio cultural pela Unesco e controlada pela AVPN – Associação Verace Pizza Napoletana.

A pesquisa também validou os cinco sabores mais vendidos pelas pizzarias, que são elas calabresa, muçarela, margherita, portuguesa e frango. Esses sabores também foram confirmados pelo Ifood.

Em relação as pizzas especiais, foi evidenciado que as demandas por pizzas especiais estão aumentando, mas as pizzarias ainda estão muito concentradas em oferecer opções Vegetarianas e Vegas. Nesse campo o mercado ainda tem muito o que explorar e crescer, mas esta ação está diretamente ligada a qualidade dos insumos.

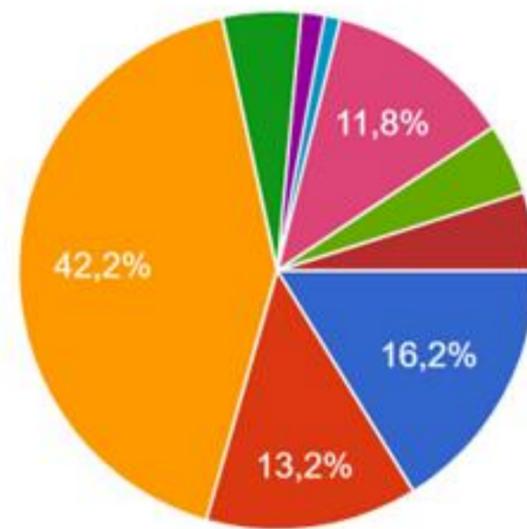


**NEGÓCIO EM  
FOCO**

# CONTRATAÇÃO DE MÃO DE OBRA É O MAIOR DESAFIO DAS PIZZARIAS, SEGUIDO DE CRESCIMENTO E GESTÃO.

Qual o maior desafio enfrentado hoje na sua pizzeria?

204 respostas

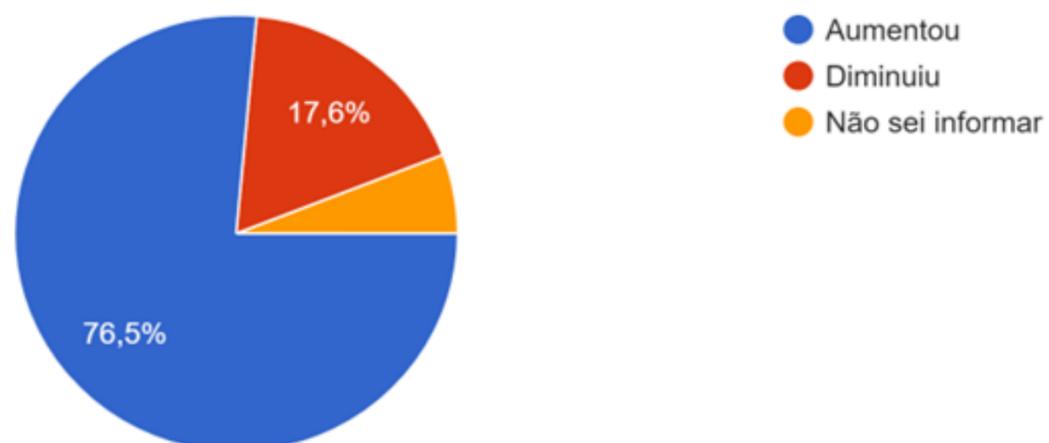


- Crescimento
- Gestão
- Contratação de mão de obra
- Manter a equipe
- Concorrência
- Negociação com fornecedores
- Constante aumento dos preços
- Marketing
- Outros

# APESAR DAS INCERTEZAS DO MERCADO, AS PIZZARIAS APRESENTARAM AUMENTO NO FATURAMENTO E NO NÍVEL DE CONFIANÇA

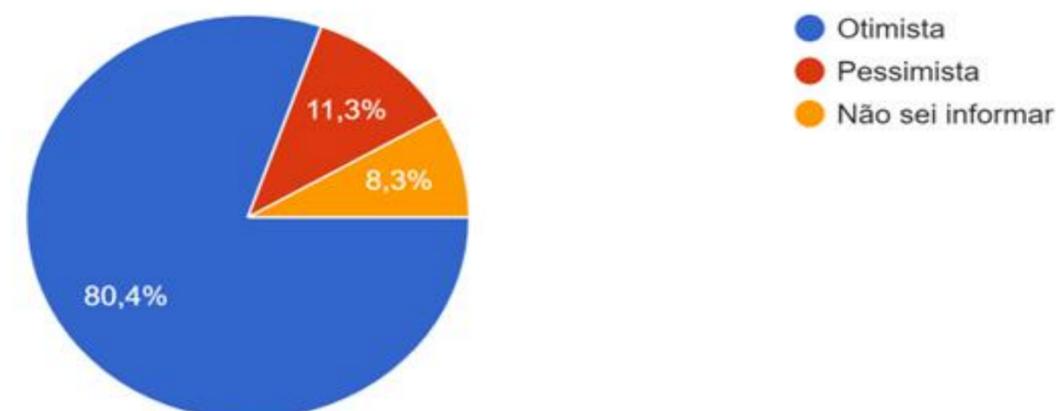
Fazendo um comparativo entre 2021 e 2022, com o primeiro semestre de 2023, você considera que o faturamento da pizzeria aumentou ou diminuiu?

204 respostas



Por fim, como está o seu índice de confiança com o mercado para 2023

204 respostas



# CONSIDERAÇÕES

A pesquisa confirma o maior desafio do setor: Contratação de mão de obra.

Apesar do mercado da pizza oferecer muitas oportunidades, há anos vem sofrendo com a dificuldade na captação de novos talentos.

Nesse ponto, fica evidente uma necessidade conjunta de promover ações de conscientização e capacitação de recursos humanos.

A Apubra já iniciou algumas medidas nesse sentido, o que pretende intensificar para os próximos meses.

O lado positivo é que o empresário da pizza conseguiu iniciar 2023 com boas projeções, aumento no faturamento e otimismo.

# PALAVRA DO PRESIDENTE

Essa pesquisa apontou caminhos muito importantes, que permite fazer uma breve análise desde os profissionais envolvidos até os conceitos de pizza.

Para a Apubra fica evidente que investir na capacitação dos profissionais e em ações para captação de mão de obra são os assuntos mais urgentes do setor. Por isso, todos os nossos esforços estarão focados nesse desafio.

Para o mercado chamo a atenção para as tendências e oportunidades apresentadas, em especial as massas de longa fermentação e o aumento na procura por pizzas especiais, com destaque para as veganas.

Nossa pesquisa anterior apontou que o número de pizzarias aumentou quase 500% nos últimos 10 anos. Acredito que aqueles que souberem investir em qualificação profissional e melhoria do produto tem mais condições de se manter competitivo e crescer.

Gustavo Cardamoni  
Presidente  
Apubra



# FALE CONOSCO

**APUBRA - ASSOCIAÇÃO PIZZARIAS UNIDAS DO BRASIL**

(11) 3666-9955

(11) 93801-5337

R. Antônio Carlos, 582 Conj 5A

Consolação

São Paulo - SP

[www.apubra.org](http://www.apubra.org)



**OBRIGADO!**



**APUBRA**  
ASSOCIAÇÃO PIZZARIAS  
UNIDAS DO BRASIL