

E-BOOK ESPECIAL
Como profissionalizar
a minha cerveja:

Modelo
Cervejaria
Cigana

Um tutorial completo
pra você finalmente
lançar a sua cerveja!



CERVEJARIA

COGUMELO

Se você faz cerveja em casa e pensa em vender seu produto de forma legalizada, este texto é o que você procurava.

Este tutorial irá te mostrar os passos necessários para que você possa vender de forma legalizada sua cerveja sem investir milhões em uma fábrica própria.

O hobby de fazer cerveja em casa disparou no Brasil na década passada. Passamos de algumas centenas de cervejeiros caseiros para dezenas de milhares em poucos anos. O aumento do número de apreciadores e conhecedores de cerveja caseira, propiciou a troca de ideias e experiências, criando uma comunidade muito forte e engajada. Confrarias regionais, associações nacionais, congressos, feiras e eventos de rua também foram fundamentais para fomentar discussões, opiniões e avaliações de cervejas diferentes. Todo este caldeirão de ideias ajudou a cerveja caseira a crescer não só em números, mas também em qualidade.

Produzindo cervejas cada vez mais bem elaboradas e com bom grau de repetição maior, mesmo em “panelinhas” de 20, 40 e até 100L, muitos cervejeiros caseiros começaram a lançar voos mais altos construindo fábrica e iniciando a produção em escala. Estes passaram de cervejeiros para empresários industriais. Esta certamente não é uma transição fácil. Ao mesmo tempo que veem seus sonhos de ter a própria cerveja sendo vendida em bares e restaurantes aos poucos começam a ser soterrados para burocracia: governo, sindicatos, órgãos de classe, agência reguladora, vigia do bairro... Não é incomum achar empresários desgostosos por não conseguir mais se dedicar àquilo que ama: fazer cerveja. Outro ponto que frustra muitos futuros empresários, é o custo para se montar uma fábrica. Uma planta muito pequena não gera retorno quando formalizada. Uma fábrica média exige milhões em investimento. As linhas de crédito para investimento são muito pouco atrativas e os fornecedores muitas vezes não cumprem prazos ou especificações... **Tem que ter coragem para empreender.**



É neste cenário de cervejeiros sedentos para se lançarem ao mercado e as adversidades do nosso cenário nacional que começa a surgir uma terceira via, a Cervejaria Cigana.

Cervejaria Cigana? O que é isso?

Cervejaria Cigana, ou cerveja cigana, é a terceirização da produção de cerveja. O cervejeiro caseiro consegue formalizar seu negócio, registrar sua marca, mas a produção é terceirizada para uma fábrica já existente e em operação. Neste modelo a empresa Cigana (ou o Cervejeiro Cigano) se mantém focada no desenvolvimento da receita, marketing da marca e comercialização do produto, enquanto a fábrica contratada se preocupa com as enormes burocracias de uma indústria, como a qualidade e reprodutibilidade do processo e com a busca e negociação de fornecedores. Resumindo então: uma cervejaria cigana não tem uma fábrica própria. Ela aluga outra fábrica para fabricar seus rótulos com suas receitas. Ou seja, é uma produção terceirizada, algo muito comum na indústria de bebidas e alimentos. Este modelo de fabricação de cerveja ficou muito popular no Brasil nos últimos anos e fez crescer, e muito, o número de rótulos de cervejas e microcervejarias.

Provavelmente a última boa cerveja que você tomou seja uma cerveja cigana.

Produção Cigana também é interessante para quem já possui uma fábrica própria, mas quer produzir um produto fora das características de sua fábrica. Por exemplo, uma cervejaria de grande porte pode terceirizar a produção de um pequeno lote de uma Russian Imperial Stout envelhecida em madeira. E o outro extremo seria uma nanocervejaria terceirizar a produção de 2.000L de uma receita específica para um evento. As possibilidades são muitas.



Custo de ser Cigano. É mais barato?

Terceirizar a produção de cerveja é mais barato que ter a própria fábrica de cerveja? A resposta depende de quanto capital você tem para investir, do tempo que você espera ter o retorno do investimento, e de qual o nível de escala que você está buscando. Em outras palavras: Se você possui acesso a capital próprio e vai focar a produção em poucos rótulos para ter ganho de escala, tanto no processo quanto nos insumos, provavelmente é mais vantajoso ter a sua fábrica. Os demais cenários vão depender de muita simulação financeira e do seu propósito de vida.

Como exemplo de custos, segue uma visão geral de custo de implantação de uma fábrica própria versus uma fábrica cigana:

Uma fábrica completa de cerveja (com sistema automático de brassagem, tanques de fermentação, envasadora de latas ou garrafas, adequações prediais, sistemas de ar comprimido, linhas de CO2, câmara fria e etc, etc, etc..) que tenha capacidade de produzir 15 mil litros de cerveja por mês requer um investimento que pode ultrapassar a casa de 1 milhão de reais. E soma-se a isso toda a infraestrutura necessária para a manutenção e operação dela o que gera um custo fixo mensal que pode chegar a 30 mil reais por mês. O retorno para um investimento desse porte pode chegar em até 10 anos. Já se pensarmos uma operação terceirizada tudo dependerá do volume mínimo de produção ofertada pela fábrica que acolherá a cervejaria cigana. Como exemplo, a Cervejaria Cogumelo (que é uma fábrica dedicada exclusivamente a cervejarias ciganas) oferece volumes mínimos de brassagem de 500 litros.

O investimento em fabricar 500 Litros de uma cerveja bem simples, uma Pale Ale, por exemplo, girará em torno de R\$ 5 mil reais (incluindo aí todos os registros, insumos e serviços de envase). Já se o volume de produção for de 2000 litros estamos falando de R\$ 15 mil reais. O valor de investimento é muito menor do que começar uma planta própria, o que dá um fôlego para fazer testes até ter sua operação própria. Outra grande vantagem do modelo cigano é o custo de manutenção mensal da empresa que pode ser até 15 vezes menor do que de uma operação própria. Tanto no modelo próprio como no cigano existem outros custos que devem ser considerados, como criação de marca, ter um bom sistema de distribuição das cervejas, uma boa gestão de marketing para tornar sua marca conhecida e até alguns equipamentos (como barris de inox para transportar o chope).

Mas mesmo considerando todos estes pontos, a operação Cigana é um bom viabilizador do negócio para quem quer ter uma marca própria de cerveja.



Além dos custos mencionados acima, é preciso considerar o maior custo de todos para a fabricação de cerveja, os impostos.

Eles são os vilões para produção de cerveja (em qualquer modelo de produção).

Os impostos sobre bebidas alcoólicas exigem um livro a parte. Uma mesma cerveja pode sair da fábrica tributada em 6% ou em até 70%. Estes números dependem do regime tributário da fábrica, das características tributárias do cigano e do tipo de operação descrita na Nota Fiscal. Nesta área é fundamental estudar um pouco sobre ICMS-ST, a famosa “Substituição Tributária”.

E aqui é fundamental a assessoria de um bom escritório de contabilidade.

Em resumo as principais vantagens de operar uma cervejaria Cigana, são:

- 1.** Zero investimento em ativo imobilizado;
- 2.** Zero custo de manutenção;
- 3.** Menor risco de investimento;
- 4.** Testar o modelo de negócio ou um produto específico;
- 5.** Retorno de investimento no curto prazo;
- 6.** Rapidez para lançar a marca no mercado;

“OK, você venceu, vou virar Cigano, onde assino?”

Calma! Preparamos um checklist de itens para você pensar, calcular, compilar e aí sim ligar para nós já sabendo de tudo.



Abaixo elencamos o que achamos mais importante para você transformar seu hobby em uma marca de cerveja:

1. Invista em um bom profissional de marketing para criar sua marca (branding) e seus rótulos. Por melhor que seu produto seja, é o rótulo e a identidade visual dele que o consumidor verá primeiro, ou vai nos dizer que você nunca escolheu uma cerveja só pelo rótulo? Não economize nessa etapa, pois ela é parte importante e fundamental de seu sucesso. **Nossa indicação de um excelente profissional**

que é especialista no ramo de cerveja é o designer Alan Martins do estúdio Cromique (<http://www.cromique.com>);

2. Registre sua marca no INPI (Instituto Nacional de Marcas e Patentes). Isso irá te proteger contra o uso indevido de sua marca por terceiros. Existem diversos tutoriais na internet que podem te ajudar com isso, mas se achar complicado procure um escritório de Marcas e Patentes.

Nós indicamos a Icamp Marcas e Patentes (<https://www.icamp.com.br/>);

3. Faça também o registro de sua marca nas principais redes sociais como Facebook e Instagram.

E não esqueça de fazer o registro do domínio do seu site. Isso tudo antes de fazer a divulgação da sua marca!

4. Pense no seu modelo de negócio. Elabore um plano de negócios se quiser fazer o trabalho direitinho. Pense, você trabalhará somente com venda direta? Fará a distribuição para bares e restaurantes e qual proporção? Venda em chope ou também em lata? E garrafas? Qual o valor de venda estimado? O lucro cabe neste valor? Precisar de estoque? O ponto precisa ser bom? A nossa experiência diz que a sua lucratividade é maior se você vender direto ao seu consumidor final, por exemplo, em modelos de Tap Room.

5. Procure uma boa contabilidade para registrar oficialmente sua empresa. Como se fala popularmente: “abrir o CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica)”. Sem um CNPJ você não pode vender oficialmente sua cerveja para bares, restaurantes, supermercados, consumidor, etc. É o contador que irá te ajudar com toda a parte fiscal e contábil da sua empresa. Estude bem os possíveis CNAEs (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) para evitar fazer uma alteração contratual em pouco tempo. Para muitos casos um único CNAE de comércio varejista de bebida enquadrado no regime tributário do SIMPLES já resolve. **Nossa sugestão de uma contabilidade de alto desempenho é a Bortolloto** (<https://bortolottocontabilidade.com.br/>). **Eles possuem bares e cervejarias no portfólio e podem prestar consultoria na parte de planejamento tributário antes do início de sua operação.**

6. Agora que você já tem uma empresa “aberta” e com sua marca já criada e registrada é hora de procurar uma cervejaria que execute sua cerveja e te ajude na distribuição da sua cerveja. Existem várias cervejarias no mercado que fazem produções para marcas terceiras e a dica que damos nesse momento é: pesquise sobre a fábrica. Veja as marcas que ela já produziu. Converse com os clientes dela. E sobretudo não deixe de visitar a fábrica, ver seus processos, a tecnologia empregada, limpeza, certificações e a capacitação dos cervejeiros que trabalham nela. É a sua cerveja que está em jogo e o barato pode ser muito caro numa escolha mal feita. Não tenha pressa nessa etapa, pois é aqui que seu sucesso começa a ser desenhado. **Procure uma fábrica que de fato vai te incubar e te ajudar a**

concretizar seu projeto. Nossa recomendação é a Cervejaria Cogumelo (<https://www.cervejariacogumelo.com.br>).





UMA CERVEJARIA PRA CHAMAR DE SUA

A Cervejaria Cogumelo faz parte do Grupo Lamas e é um dos projetos mais complexos que a Lamas já administrou. A Cogumelo é uma fábrica de bebidas artesanais focada em produção terceirizada. Ele nasceu para atender exclusivamente marcas ciganas. Tem uma capacidade instalada capaz de produzir 35 mil litros de cerveja por mês e foi planejada para chegar a 60 mil litros por mês. Apesar da grande capacidade fabril a Cervejaria Cogumelo oferece um volume mínimo de produção de apenas 500L, o que é perfeito para cervejeiros que desejam entrar no mercado, mas sem o risco de altos investimentos.

Como a Cervejaria Cogumelo é uma verdadeira incubadora de novas cervejarias, ela oferece uma gama de serviços e vantagens para seus clientes, como:

- Indicação de profissionais para toda cadeia cervejeira;
- Assessoria técnica para adaptar ou criar receita de cerveja (ou outra bebida);
- Execução da cerveja de ponta a ponta. Desde a seleção dos fornecedores de insumos até o produto acabado em latas, garrafas ou barris;
- Armazenamento refrigerado ou seco de suas cervejas;
- Indicação de empresas de distribuição de cervejas;
- E o mais importante: uma forte rede de networking para alavancar sua marca.

SAIBA MAIS:



Faça já o seu
orçamento:
(19) 3257-0469

CERVEJARIA
COGUMELO

LAMAS CORP.



www.cervejariacogumelo.com.br

GERVEJARIA
COGUMELO®

www.cervejariacogumelo.com.br

Precisou de ajuda ou quer mais informações?
escreva para fale@cervejariacogumelo.com.br



© Copyright 2020, Cervejaria Cogumelo / Printed in Brazil
<www.cervejariacogumelo.com.br>

Permite-se a reprodução desta publicação, em parte ou no todo, sem alteração do conteúdo, desde que citada a fonte e sem fins comerciais.