

A SUA PARTICIPAÇÃO FAZ TODA A DIFERENÇA

O Mapa de Oportunidades de Ribas do Rio Pardo foi desenvolvido com a participação de representantes da sociedade local, com consultores especializados e a parceria do Sebrae/MS. Aqui você confere as tendências de negócios que podem renovar o mercado e os seus resultados.



EMPREENDA COM INOVAÇÃO
FALE COM O SEBRAE:
0800 570 0800 | MS.SEBRAE.COM.BR

FALE COM A PREFEITURA:
Sala do Empreendedor: xxxxxx
xxxxxx

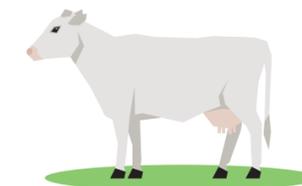


RIBAS DO RIO PARDO SINALIZADORES DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

PERFIL DO MUNICÍPIO



24.258 habitantes
(2018/IBGE)



Pecuária aumentou 17,49% entre 2010 e 2016

- 16º IDH de MS
- 24º maior PIB per capita de MS
- 213% de aumento no número de empresas - 2000 a 2016

COMPORTAMENTO DE COMPRA E CONSUMO



Supermercado **69% compram na cidade**



Artigos pessoais **71% compram na cidade**



Compras online **51% compram online**

(principalmente roupas, calçados e eletroeletrônicos)

- Medicamentos: 82% encontram o que precisam no município
- Almoço durante a semana: 84% almoçam em casa ou levam para o trabalho
- Almoço aos finais de semana: 32% comem fora uma ou duas vezes por mês
- Jantar: 37% comem fora uma ou duas vezes por mês

ÂNCORAS E REFERÊNCIAS ECONÔMICAS

- Florestal
- Pecuária
- Agricultura
- Funcionalismo público
- Comércio e serviços

CONDIÇÕES GEOGRÁFICAS, RECURSOS REGIONAIS E NATURAIS

- Território vasto
- Abundância de água
- Rota de passagem para outros estados
- Agroindústrias de outras regiões demandam matérias-primas locais

TENDÊNCIAS DE NEGÓCIOS

AGRICULTURA FAMILIAR

Ribas do Rio Pardo conta com extenso território e expressiva população rural. Há diversas oportunidades para os pequenos negócios na agricultura e pecuária. Para isso, além de cultivar, é importante oferecer produtos que atendam às atuais necessidades e hábitos dos consumidores, desenvolvendo novas ideias e ampliando os canais de comercialização dentro e fora do município.

VEGETAIS ORGÂNICOS

A preocupação com a origem dos alimentos, a aplicação de substâncias químicas no cultivo e os impactos ambientais da atividade agropecuária vêm aumentando a demanda pelos orgânicos. Muitas pessoas aceitam pagar mais caro por esses vegetais em razão de seu apelo mais saudável e natural.

Mas atenção: é importante obter o selo de certificação de orgânicos para valorizar seus produtos.

VARIEDADE NA HORTA

Além dos vegetais tradicionais, ofereça também aos seus clientes opções de folhagens e legumes com formatos, cores e sabores variados, como: aipo, salsa, rúcula selvagem, radicchio, tomilho, entre outros.

FLORES COMESTÍVEIS

Há espécies de flores que são comestíveis, sendo utilizadas para deixar pratos visualmente atrativos e mais saborosos. Informe-se sobre os tipos que

podem ser cultivados e atenção especial ao processo de produção, que deve ser controlado e livre de substâncias químicas.

TRANSFORME OS VEGETAIS

É possível desenvolver produtos a partir dos ingredientes orgânicos que você ou seus parceiros produzem. Com valor agregado, estes alimentos proporcionam praticidade ao consumidor e são muito valorizados no mercado por seus sabores diferenciados. Confira alguns exemplos abaixo.

Molhos e pastas: molhos de pimenta, pasta de alho, pasta de pequi, pasta de amendoim, tempero pronto natural.

Geleias: maracujá, goiaba, morango ou ainda sabores agridoces como de pimenta ou com sementes de mostarda.

Alimentos descascados: mandioca, abóbora e outros alimentos mais difíceis de se descascar, podendo ainda ser pré-cozidos e congelados.

Conservas: jurubeba, pequi, legumes ou ainda com misturas de ingredientes e temperos.

Biscoitos: amanteigados ou à base de polvilho; por serem produtos secos, têm grande durabilidade.

DICA: Profissionalize sua produção, com embalagens e rótulos contendo informações nutricionais, datas de fabricação e validade, além de uma marca própria para valorizar seu nome no mercado.

PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Diversifique sua produção cultivando também alimentos de origem animal. Pode ser tanto as carnes dos animais como produtos derivados. Queijos, manteiga e salames são algumas opções. Confira a seguir outras ideias.

SUINOCULTURA

O cultivo de suínos é uma das atividades de manejo de pequenos animais com melhor margem de lucro. Além da carne, é possível comercializar derivados como linguiça, banha de porco e carne de lata.



PISCICULTURA

Outra alternativa na produção de alimentos de origem animal são os peixes. Há crescente demanda no mercado pela tilápia, assim como procura contínua por pintado e pacu. O peixe pode ser comercializado em peixarias, assim como oferecido limpo e cortado em filés ou postas para o consumidor final ou diretamente para restaurantes e bares.

CAGE FREE E OVOS ORGÂNICOS

No cultivo de aves, uma tendência é o "cage free", ou seja, galinhas criadas fora de gaiolas, livres para ciscar. A espécie caipira dá origem a ovos muito

apreciados pelo sabor, cor e textura. Os ovos podem ainda ser orgânicos, quando cultivados de forma natural, sem adição de substâncias químicas ou transgênicas e obedecendo aos princípios socioambientais.

ASSINATURA DE ORGÂNICOS

Uma das barreiras no consumo de orgânicos ainda é a dificuldade no acesso a esses produtos. Aposte na entrega em domicílio, montando kits semanais de frutas, hortaliças, farinhas, carnes, ovos, manteiga e queijos para famílias. Você pode receber os pedidos por telefone ou redes sociais como Whatsapp.

ERVAS PARA CHÁS, ÓLEOS E PLANTAS MEDICINAIS

Junte o conhecimento popular com as descobertas científicas para cultivar ou extrair da natureza cascas, folhas, sementes e óleos com alegado poder medicinal. Há também pessoas que consomem ervas para chás e infusões em apenas razão de seus sabores. Selecione e coloque em embalagens adequadas e em peso padronizado para a venda.

Fique atento! Informe-se sobre a legislação para a produção e comercialização de plantas medicinais.

FRUTAS EXÓTICAS

Algumas frutas menos convencionais e que se adaptam ao clima da região como pitaia, lichia, cherimoya e outras podem ser melhor exploradas comercialmente como "produto premium" com maior valor de venda.

Separe algumas frutas para oferecer degustação às pessoas mais resistentes ao produto.

POLPA DE FRUTAS

Evite perdas no seu pomar! Congele as frutas sob a forma de polpas. Elas duram vários meses e permitem ao consumidor ter esses sabores fora da estação. Utilize também frutas do Cerrado e do Pantanal muito apreciadas como guavira, cajá, bocaiúva e outras.



Vá mais longe! Organize-se com outros fruticultores para a produção de polpas pasteurizadas e embaladas, comercializando em outras regiões.

PARADA TEMÁTICA NA VIA

O fluxo de veículos ao longo da rodovia traz oportunidades de negócios para a agricultura familiar. Crie pontos de parada para comercialização de produtos da fazenda. São mais de 3 mil veículos que passam pela rodovia diariamente! Também é possível oferecer serviços de conveniência e outros produtos locais.



QUER SABER MAIS SOBRE O PLANO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO?

www.sebraecidadeempreendedora.com.br

MUNICÍPIO PREPARADO GERA EMPREGO, RENDA E NOVAS OPORTUNIDADES DE DESENVOLVIMENTO

RIBAS DO RIO PARDO
PREFEITURA



CIDADE EMPREENDEDORA



SEBRAE



Caderno Município em Números
RIBAS DO RIO PARDO

