



Padaria Conceito - Conceituação



**Amplo mix de produtos, alia
conveniência e produtos frescos,
assados à frente do cliente**



Buffet de café da manhã

Cafeteria

Foodservice

Chocolataria



Legumes



Pizzas



**Sopas e
caldos**

Frutas

Confeitaria

Happy hour



**Almoço
a quilo**

Pães



Lanchonete

Adega

Restaurante, entre outros.

estratégias de aplicação da
PADARIA CONCEITO

Padaria Conceito - Conceituação



Embalagens especiais



Maior valor agregado aos produtos



Congelamento



Iluminação diferenciada

Balcões

Máquinas e equipamentos

Centrais de produção



Formato inovador de *layout*

Padaria Conceito - Conceituação

- ✓ O modelo de negócio da padaria brasileira tem sido apresentado em feiras e eventos internacionais.
- ✓ Modelo brasileiro varia em relação a outros lugares do mundo, que mantém o modelo tradicional de vendas, limitando-se, muitas vezes, a oferta somente de pães.



Perfil de Mercado

- ✓ Década de 90: dificuldades do mercado.
- ✓ Busca por novos formatos de negócio.
- ✓ Combinação de variedade de produtos e novos serviços compõem o novo perfil da padaria brasileira.
- ✓ Utilização de melhores equipamentos.
- ✓ Melhor design, layout, mobiliário
- ✓ Mais tecnologia aplicada à fabricação e comercialização e gerenciamento.
- ✓ Adaptação às mudanças no comportamento do consumidor.
- ✓ Evolução da cadeia da panificação.

Perfil de Mercado – Tipos de Padaria

Loja Tradicional



Loja Máster



Loja Gourmet



Loja Express



Loja Especializada, Confeitaria ou Boutique de Pães



Loja Quiosque



Perfil de Mercado – O que há na padaria



E muito mais!!!

estratégias de aplicação da
PADARIA CONCEITO



Padaria Conceito – Modelos de Formato

✓ Estrutura pessoal necessária:

- a) 01 a 02 pessoas na recepção e cadastramento dos visitantes;
- b) 02 pessoas na área de vendas simulando o atendimento e explicar o funcionamento da operação de vendas: atendimento, marketing, etc.;
- c) 02 pessoas na área de produção capacitadas para fabricar os produtos que serão oferecidos na área de vendas. Esse número pode ser acrescido por técnicos das empresas fornecedoras que estabelecerem parcerias na Padaria Conceito;
- d) 06 profissionais especializados do setor de panificação que serão divididos entre área de vendas e área de produção – 03 em cada para condução das visitas guiadas.

Roteiro de visitas:

- ✓ Duas etapas: área de vendas e área de produção.
- ✓ Tempo estimado: 30 minutos.

Padaria Conceito – Modelos de Formato

✓ Trilha do Conhecimento – 180m²



)RQ□H□ODQ□D□DL□D6□DQGIUHDP□HODERUDGDSRU

DIÓGENES ARQUITETOS



Padaria Conceito – Modelos de Formato

✓ Estrutura de pessoal necessário:

a) 01 a 02 pessoas na recepção e cadastramento dos visitantes;

b) Modelos 1 (230m²) e Modelo 2 (180m²): 02 pessoas simulando o atendimento e explicando o funcionamento da operação de vendas: atendimento, marketing, etc.

c) 05 profissionais especializados do setor de panificação que serão divididos entre as salas temáticas. Esses profissionais receberão os visitantes dando explicações a respeito do tema referido na sala e sobre as ferramentas aplicadas em uma Padaria Conceito.

Padaria Conceito – Modelos de Formato

✓ Visitação:

Etapa 1: Na área de vendas ou na área de convivência apresentação de uma padaria conceito, considerando a evolução da panificação nacional e o cenário atual da panificação (opção para uso de vídeo).

Etapa 2: Sala 1 - Área de Mercado: Marketing e Operação de Loja: explicações sobre a área de mercado, ferramentas aplicadas no atendimento ao cliente, funcionamento da loja, marketing e posicionamento de mercado, dentre outras. Uso de fotos ou projeções.

Etapa 3: Sala 2 – Processos Produtivos: explicações sobre as ferramentas importantes da área de produção, processos realizados na área de produção. Uso de fotos, projeções ou dinâmicas.

Etapa 4: Sala 3 – Regulamentação: falas sobre sustentabilidade, Boas Práticas de Fabricação (BPF), questões regulamentares da atividade de panificação, dentre outras questões referentes à regulamentação. Uso de fotos, ilustrações ou dinâmicas.

Padaria Conceito – Modelos de Formato

✓ Visitação (continuação):

Etapa 5: Sala 4 – Administrativo-Financeiro: ferramentas referentes a essa área dentro de uma empresa de panificação, como os indicadores, controle do custo de mercadoria vendida, apuração do resultado operacional, dentre outras. Projeções, ilustrações podem ser utilizadas .

Etapa 6: Sala 5 – Pessoas: última etapa, aborda as pessoas envolvidas com a padaria. Foco nas ferramentas relacionadas à gestão estratégica das pessoas, estrutura administrativa, contratação de pessoal, integração da equipe, dentre outras. Interatividade com os participantes.

Duração total: média de 1 hora. Ao sair, o visitante pode receber apostila, folder, informativos ou outro material oferecidos pelas entidades responsáveis pela Trilha do Conhecimento. A visita termina no espaço de convivência no qual os visitantes poderão ser abordados por fornecedores parceiros com apresentação e degustação de produtos.

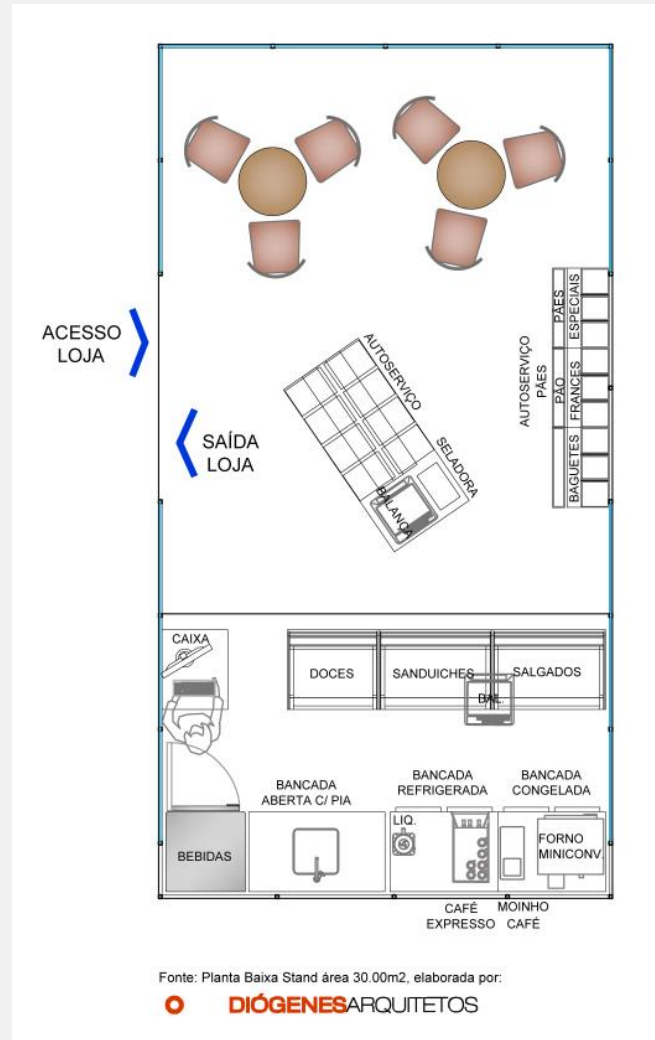
Padaria Conceito – Modelos de Formato

✓ Estrutura de pessoal necessária:

- a) 01 ou 02 pessoas na recepção e cadastramento de visitantes;
- b) 02 pessoas simulando o atendimento e explicando o funcionamento da operação de vendas: atendimento, marketing, etc.
- c) 03 profissionais especializados do setor de panificação que serão divididos entre as salas temáticas. Esses profissionais receberão os visitantes dando explicações a respeito do tema referido na sala e sobre as ferramentas aplicadas em uma Padaria Conceito.

Padaria Conceito – Modelos de Formato

✓ Vídeo e palestra



Padaria Conceito – Modelos de Formato

✓ Estrutura de pessoal necessária:

a) 01 ou 02 pessoas na recepção e cadastramento de visitantes;

b) 01 pessoa para proferir uma palestra didática sobre Padaria Conceito.

Essa palestra abordará as ferramentas utilizadas em cada área da padaria: Marketing e Operação de Loja, Processos Produtivos, Regulamentação, Administrativo/Financeiro e Pessoas.

✓ Visitação:

Realização de palestra com duração aproximada de 40 minutos e no encerramento haverá pode haver material disponível para distribuição: folders, folhetos, informativos e outros.

Cartilha para aplicação da Padaria Conceito



Material será disponibilizado virtualmente pelo convênio ABIP/ITPC/SEBRAE

