



Planejamento e Controle da Produção (PCP) na panificação: 4 estratégias inteligentes

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| Introdução | 3 |
| Competitividade no mercado de padarias | 4 |
| Planejamento e Controle da Produção (PCP): o que é? | 6 |
| Quais são os objetivos do PCP?..... | 8 |
| Estratégias do PCP na panificação..... | 12 |
| Práticas de PCP na panificação..... | 15 |
| Reflexo do PCP no financeiro..... | 18 |
| Consequências de negligenciar o PCP..... | 20 |
| Conclusão..... | 22 |
| Sobre o Sebrae..... | 23 |

INTRODUÇÃO

Em um negócio, independentemente do ramo de atuação, é fundamental compreender e aplicar boas práticas para garantir **entregas mais** eficazes e assegurar que os clientes recebam exatamente o que **esperavam**.

O **Planejamento e Controle da Produção (PCP)** é uma dessas práticas. Por meio dessa estratégia, a equipe tem a oportunidade de analisar o que tem funcionado bem nas diferentes etapas do processo, além de contribuir para **resultados financeiros mais atrativos**.

Neste material, explicamos em detalhes o que é o **PCP**, quais são seus **diferenciais** e como ele pode **impactar positivamente** as entregas da sua equipe de profissionais. Continue a leitura para esclarecer suas dúvidas!



Competitividade no mercado de padarias

O ano de **2024** se destacou com o **crescimento de padarias no Brasil**. Para se ter uma ideia, mais de **21 mil novos empreendimentos** foram abertos no país, com cerca de **130 novos CNPJs** sendo registrados diariamente nesse segmento.

Além disso, o setor teve um **crescimento de mais de 7% no faturamento**, e, quando os números são comparados com os últimos anos, houve um aumento expressivo, passando de **19 mil padarias em 2013** para mais de **44 mil no ano de 2024**.

Dessa forma, torna-se **fundamental** que a gestão busque constantemente por **alternativas que impactem de forma positiva os resultados do negócio** e a **satisfação dos clientes**. Somente assim, o seu negócio poderá se destacar no mercado e garantir um **crescimento sustentável**, uma vez que a concorrência tem aumentado de forma significativa.





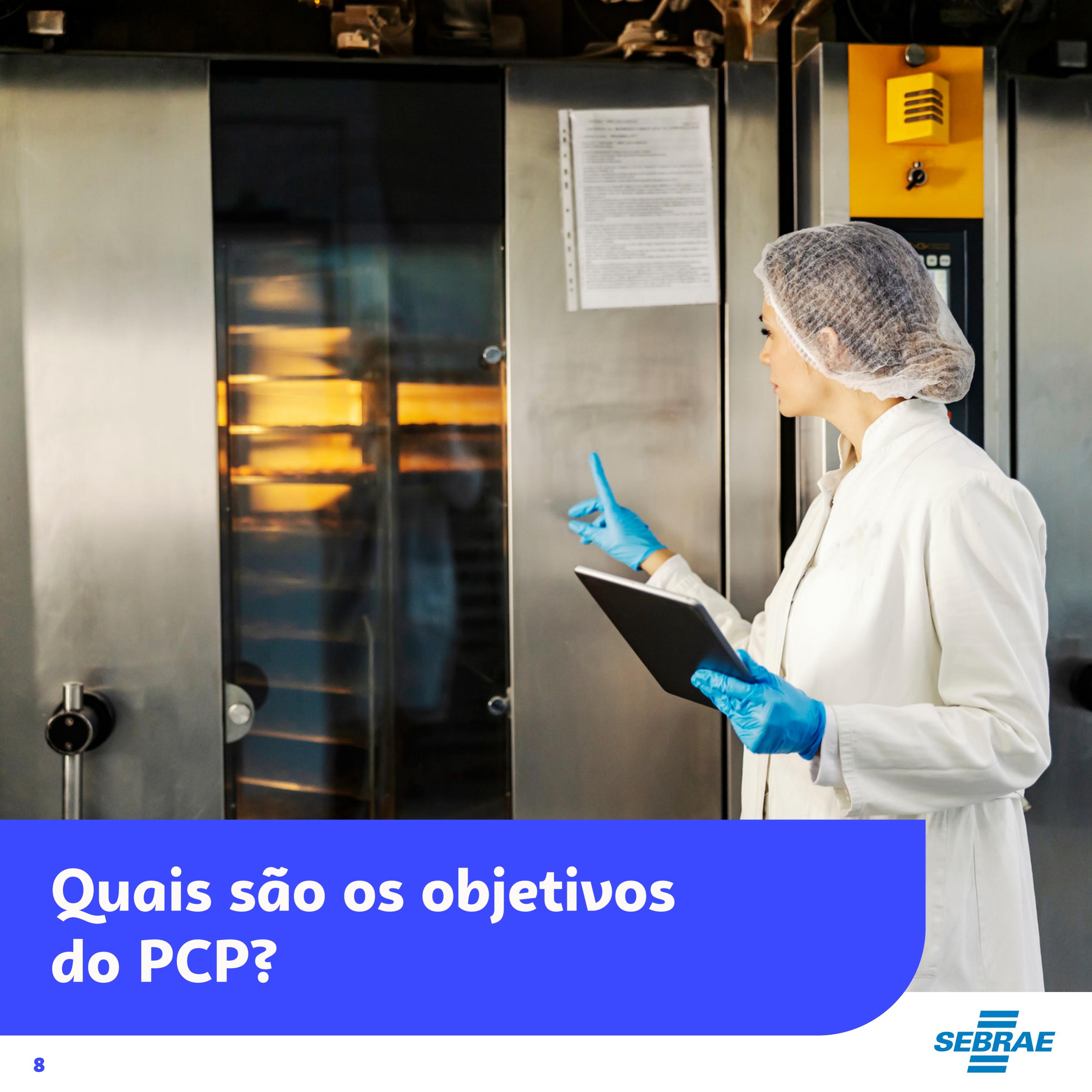
Planejamento e Controle da Produção (PCP): o que é?

Muitos empreendimentos, independentemente de qual seja o ramo de atuação, utilizam o **Planejamento e Controle da Produção (PCP)** para **melhorar seus processos** e garantir **resultados mais efetivos**. Como o próprio nome já sugere, é por meio dessa prática que a **padaria tem a oportunidade de garantir mais qualidade aos produtos e mais produtividade aos profissionais** de seu negócio.

Cada uma das etapas tem como objetivo compreender melhor a linha de produção do empreendimento, além de identificar possíveis gargalos. No **planejamento**, a equipe vai identificar quais são os produtos elaborados e quando eles são feitos. Outro pilar do **PCP** é a **programação**, que tem como objetivo avaliar os **recursos utilizados**, desde as matérias-primas iniciais até a finalização do fluxo de produção.

Por fim, o **controle** vai, principalmente, **monitinar toda a linha de produção** para corrigir desvios no processo, de modo a **reduzir desperdícios** e garantir **resultados mais efetivos** para a padaria.





Quais são os objetivos do PCP?

Agora que você já sabe do que se trata o PCP, chegou o momento de entendermos mais detalhes a respeito de seus objetivos. A seguir, trouxemos alguns dos principais tópicos relacionados ao tema. Confira!

- **Suporte à tomada de decisão**

É importante que qualquer gestão busque por alternativas que ofereçam suporte à tomada de decisão. A partir do momento em que a equipe busca soluções que garantam mais efetividade em suas entregas, consequentemente, conseguem chegar a conclusões baseadas em dados, não em achismos.

No caso de uma padaria, todo o processo da empresa será mais transparente. A equipe vai entender quais são os produtos necessários em cada uma das etapas, terá uma avaliação mais precisa dos fornecedores, além de identificar quais são as falhas mais comuns que ocorrem no processo produtivo para corrigi-las.

Ou seja, **qualquer decisão será tomada depois de uma avaliação completa de todo o processo da padaria**, o que vai impactar diretamente na

redução de desperdícios e em uma gestão mais precisa do negócio.

- **Mais qualidade dos produtos**

Imagine a seguinte situação: um cliente chega à padaria para comprar um bolo piscina com um recheio qualquer. Em um dia, a qualidade do produto atende às necessidades de diferentes pessoas. Mas, no segundo, o volume de doces presente no bolo é muito menor do que nas semanas anteriores. Isso só acontece devido à **falta de padronização do empreendimento**.

Uma vez que há a implementação do Planejamento e Controle da Produção (PCP), a empresa pretende assegurar que **qualquer produto seja fabricado com os mesmos critérios**, o que impacta diretamente nas expectativas dos clientes e na fidelização das pessoas que confiam em seu negócio.

Agora que você já sabe do que se trata o PCP, chegou o momento de entendermos mais detalhes a respeito de seus objetivos. A seguir, trouxemos alguns dos principais tópicos relacionados ao tema. Confira!

- **Suporte à tomada de decisão**

É importante que qualquer gestão busque por alternativas que ofereçam suporte à tomada de decisão. A partir do momento em que a equipe busca soluções que garantam mais efetividade em suas entregas, consequentemente, conseguem chegar a conclusões baseadas em dados, não em achismos.

No caso de uma padaria, todo o processo da empresa será mais transparente. A equipe vai entender quais são os produtos necessários em cada uma das etapas, terá uma avaliação mais precisa dos fornecedores, além de identificar quais são as falhas mais comuns que ocorrem no processo produtivo para corrigi-las.

Ou seja, **qualquer decisão será tomada depois de uma avaliação completa de todo o processo da padaria**, o que vai impactar diretamente na redução de desperdícios e em uma gestão mais

redução de desperdícios e em uma gestão mais precisa do negócio.

- **Mais qualidade dos produtos**

Imagine a seguinte situação: um cliente chega à padaria para comprar um bolo piscina com um recheio qualquer. Em um dia, a qualidade do produto atende às necessidades de diferentes pessoas. Mas, no segundo, o volume de doces presente no bolo é muito menor do que nas semanas anteriores. Isso só acontece devido à **falta de padronização do empreendimento**.

Uma vez que há a implementação do Planejamento e Controle da Produção (PCP), a empresa pretende assegurar que **qualquer produto seja fabricado com os mesmos critérios**, o que impacta diretamente nas expectativas dos clientes e na fidelização das pessoas que confiam em seu negócio.

- **Aumento da produtividade**

Garantir que os profissionais sejam mais produtivos sem que, para isso, haja necessariamente a necessidade de aumentar o vol-

me de trabalho é um desafio para boa parte da gestão.

Quando há a implementação do Planejamento e Controle da Produção (PCP), as atividades serão organizadas para os profissionais poderem trabalhar de forma mais eficaz, sem que haja comprometimento da qualidade dos produtos.

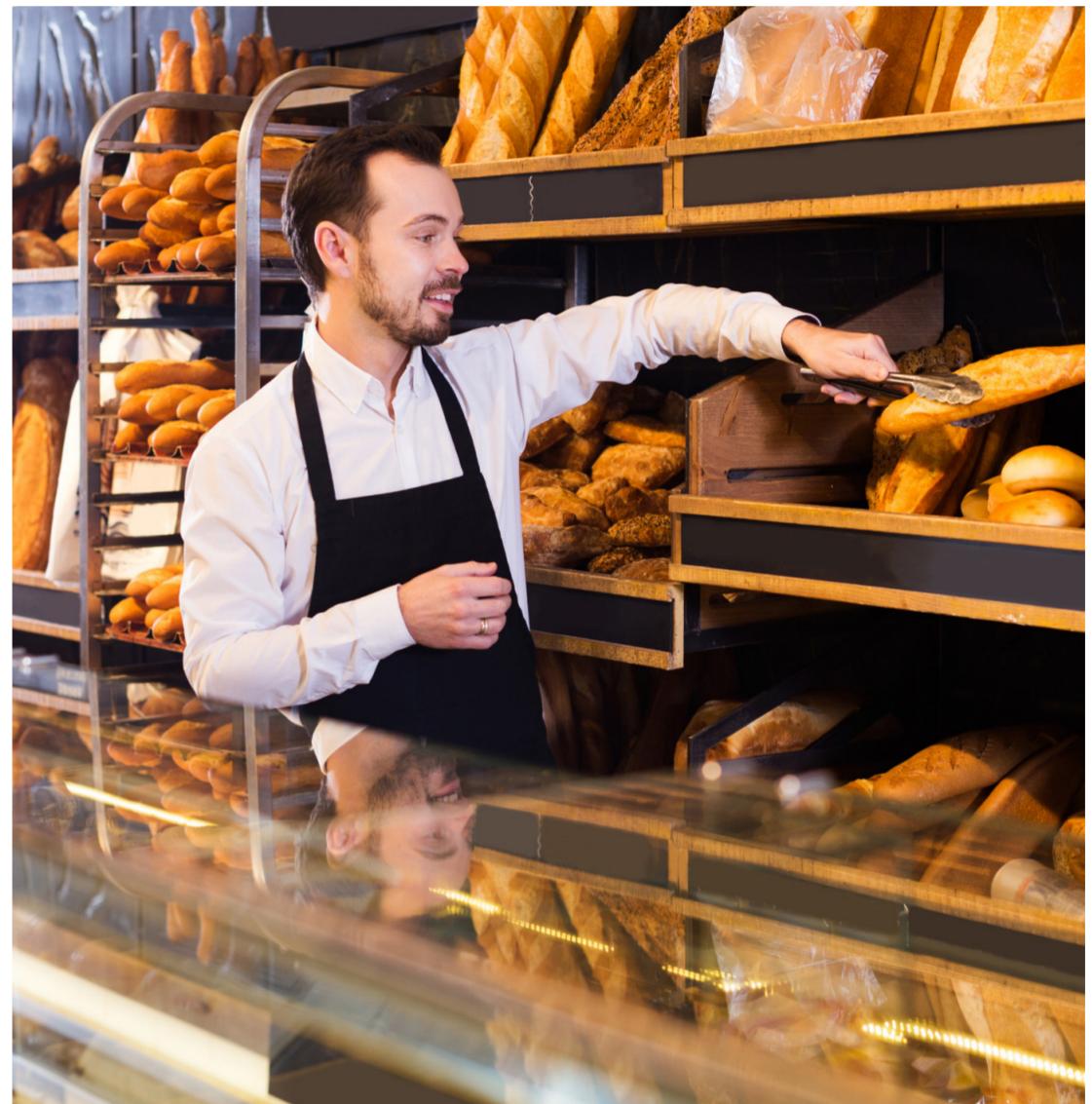
Afinal, a **padronização também vai impactar na forma como os colaboradores atuarão no dia a dia**, com etapas bem definidas, falhas corrigidas e fases bem delimitadas.

- **Atendimento às demandas do mercado**

O Planejamento e Controle da Produção (PCP) ainda garante que **todos os itens estejam disponíveis conforme as necessidades do público**. De nada adianta, por exemplo, contar com uma grande quantidade de itens em estoque se não houver saída. Pelo contrário, isso vai gerar prejuízo pelo fato de os produtos passarem do prazo de validade.

A partir do momento em que há o entendimento exato da saída dos itens, do período do ano em que esses materiais mais se destacam, e da impor-

tância de garantir a disponibilidade de produtos com grande volume de vendas, a padaria consegue operar de forma mais eficiente e evitar perdas desnecessárias.





Estratégias do PCP na panificação

Vamos entender agora como funciona o PCP na panificação. A seguir, selecionamos os principais tópicos a respeito do tema. Confira!

- **Planejamento de produção**

A partir do PCP, a gestão tem a possibilidade de conferir de perto quais são os dados históricos da padaria, de modo que avaliar a sazonalidade das vendas de pães e bolos para projetar a demanda.

Como abordamos em outro tópico, essa é uma importante atividade para quem tenha o intuito de fazer um estudo detalhado da quantidade de estoque necessária para as vendas e avaliar quais são os produtos necessários para diferentes contextos.

Além disso, você vai **definir o mix de produtos**, determinando os produtos que serão fabricados, quais as quantidades necessárias para atender às vendas conforme o histórico definido. Faça também um cronograma detalhado das entregas que precisam ser feitas dentro daquele período.

- **Gestão de estoque**

Esse tópico está diretamente ligado com o ante-

rior. A partir do momento em que há um planejamento mais detalhado a respeito da produção, o estoque vai ser trabalhado segundo a demanda dentro daquele período.

Dessa forma, as chances de faltar ingredientes ou de haver excesso deles devido à falta de controle são reduzidas, **diminuindo desperdícios** e, consequentemente, afetando de forma positiva o faturamento do negócio.

- **Execução da produção**

Não basta apenas ter um planejamento detalhado das quantidades necessárias para a produção. É preciso, ainda, fazer um estudo para a execução estar alinhada aos objetivos do negócio, ao mesmo tempo em que todas as demandas sejam alocadas de forma eficiente para toda a equipe. Dessa forma, cada pessoa terá o entendimento sobre quais são as atividades necessárias para aquele período e as entregas previstas.

O PCP vai ainda **definir quais são os turnos de trabalho**, avaliando a produtividade dos colaboradores e estruturando de tal forma que haja impacto no que é entregue.

Outro ponto que deve ser estruturado nesse cenário está relacionado à padronização mencionada nos tópicos anteriores, pois o processo produtivo será acompanhado mais de perto para que todos os itens saiam de produção de acordo com o que é definido como de qualidade por parte da gestão.

- **Monitoramento e controle**

Monitorar é tão importante quanto planejar. Afinal, é a certeza de que tudo que foi estudado e estruturado realmente está sendo seguido por parte da sua equipe, concorda? Contudo, é crucial que o monitoramento seja baseado em indicadores de desempenho (KPIs), o que permite uma visão clara e objetiva do que está funcionando e do que precisa ser ajustado. Isso evita a armadilha do microgerenciamento, que pode gerar desmotivação pela falta de confiança no trabalho da equipe.

Existe uma diferença entre uma avaliação de que os processos estão sendo seguidos e uma preocupação excessiva sobre o que cada pessoa vem fazendo em seu dia a dia de trabalho. Isso, inclusive, gera desmotivação pela falta de confiança por parte da gestão no trabalho do time.

Ao monitorar com base em KPIs, você tem a opor-

tunidade de verificar se é preciso fazer **algum ajuste de rota para melhores resultados** e entender o que vem dando certo para replicar em outras demandas. Exemplo: suponhamos que a produção de bolos tem se destacado nas últimas semanas devido aos ajustes feitos por parte de seu time. Essas práticas podem ser aplicadas em outras linhas de produção, como pães e doces, promovendo melhoria contínua.

É no monitoramento que **os gargalos serão identificados e as falhas corrigidas** para alcançar um melhor resultado ao final do processo.





Práticas de PCP na panificação

Além das práticas já mencionadas neste material do PCP na panificação, outros pontos devem ser considerados para melhorar o controle da produção e alcançar resultados mais concretos. Confira quais são eles!

- **Produção enxuta**

Muitas vezes, a produção pode ser comprometida por um excesso de etapas, o que impacta no tempo gasto para os produtos serem finalizados e também na produtividade da equipe, que é diretamente afetada por processos que, em muitos casos, podem ser desnecessários.

Por isso, uma prática muito comum no PCP é a avaliação detalhada de todas as atividades realizadas pela equipe na padaria, com o objetivo de identificar etapas que podem ser eliminadas ou ajustadas. Essa análise permite **otimizar o trabalho, aumentando a eficiência operacional** de todo o empreendimento.

- **Planejamento colaborativo**

Contar com uma equipe motivada com o trabalho realizado deve ser uma prioridade para qualquer empresa, independentemente do produto. Ao en-

volver o time em decisões importantes, você promove **um sentimento de pertencimento** entre os profissionais.

Além disso, é fundamental reconhecer que os colaboradores, por estarem diretamente envolvidos no dia a dia da produção, **têm um conhecimento prático valioso** sobre os pontos de melhoria e as etapas necessárias para que um produto de qualidade chegue à mesa dos clientes.

Essa prática pode ser implementada de forma simples: reuniões periódicas com as pessoas envolvidas no processo permitem o alinhamento de expectativas e a solução de gargalos existentes em diferentes etapas, contribuindo para um **ambiente de trabalho mais eficiente e colaborativo**.

- **Entendimento da capacidade produtiva**

Esse tipo de atividade possibilita um entendimento detalhado da capacidade produtiva da padaria. Assim, no caso de um trabalho voltado para encomendas, por exemplo, **, as chances de assumir um volume de demandas maior do que a equipe pode suportar**

são significativamente reduzidas, garantindo que os produtos sejam entregues dentro do prazo e com a qualidade necessária.

Mais uma vez, é importante destacar que essa prática contribui diretamente para a satisfação e fidelização dos clientes, o que se reflete nos resultados financeiros do negócio. Com isso, torna-se possível realizar novos investimentos de maneira planejada, atendendo às necessidades específicas do empreendimento.





Reflexo do PCP no financeiro

O Planejamento e Controle da Produção (PCP) não apenas organiza os processos produtivos, mas também gera impactos significativos na saúde financeira da empresa.

- **Redução de desperdícios:** O PCP permite identificar gargalos e eliminar processos desnecessários, evitando o desperdício de insumos e, consequentemente, diminuindo os custos de produção.
- **Melhoria no fluxo de caixa:** Com um estoque mais enxuto e alinhado à demanda, a padaria reduz a imobilização de capital e otimiza seus recursos financeiros.
- **Prevenção de prejuízos:** Ao entender a capacidade produtiva e planejar com base em dados, a empresa evita superproduções que geram perdas e garantem que os produtos mais lucrativos sejam priorizados.
- **Maior lucratividade:** Processos eficientes, redução de retrabalhos e alocação estratégica de recursos resultam em um aumento direto nas margens de lucro.

Ao conectar o PCP às estratégias financeiras, a padaria consegue alinhar suas operações à sustentabilidade do negócio, permitindo novos investimentos planejados e garantindo a competitividade no mercado.





Consequências de negligenciar o PCP

As consequências de negligenciar o PCP podem ser bem negativas, considerando o fato de que a empresa vai contar com etapas desnecessárias ao longo do processo, bem como será um fator que contribui para o desperdício de alimentos. Outros pontos que podem ser ressaltados e que impactam nesse processo são:

- **profissionais de turnos diferentes** enfrentando demandas excessivas devido ao remanejamento inadequado de atividades por parte da gestão;
- **problemas financeiros** ocasionados pelo investimento equivocado em processos que não tenham sentido para a qualidade dos produtos e serviços;
- **incapacidade de atender às demandas dos clientes**, o que ocasionaria em migração para a concorrência;
- **não identificação dos gargalos**, entre outros.

CONCLUSÃO

Neste conteúdo, você pôde entender um pouco mais sobre o PCP, como ele impacta nas padarias e quais são os principais pontos negativos quando se negligencia essa prática. Como vimos ao longo do material, trata-se de uma estratégia que impacta diretamente os resultados do empreendimento.

Além disso, o PCP contribui para os profissionais estarem mais motivados, com cargas de trabalho divididas de forma mais justa. Ele também garante que as demandas sejam atendidas com mais planejamento, sem a necessidade de horas extras ou de pressão para atender às entregas em períodos sazonais com um volume maior de pedidos.

Gostou de aprender tudo sobre PCP para padarias? Então [**entre em contato conosco**](#) e saiba como podemos alavancar seu negócio!



O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) é uma entidade privada desenvolvida com o intuito de auxiliar os empreendedores na gestão e no crescimento dos negócios. Temos unidades em todo o território nacional e ampla experiência de mercado.

Buscamos construir oportunidades em conjunto, oferecendo capacitações, oficinas, consultorias e diversos serviços para auxiliar empresários a alcançarem prosperidade nos negócios. Atuamos nas frentes de fortalecimento do empreendedorismo e no estímulo à formalização dos negócios, buscando a criação de soluções criativas junto aos empresários.