Panificação Ideal

Tradição de cara nova

José Rodrigues e Josefa contabilizam ganhos após o ALI

Uma rotina de trabalho que começa às 4:30h da manhã, seis dias por semana. Assim tem sido a vida do panificador José Rodrigues em mais de 30 anos de negócio. Acostumado às atividades tradicionais de uma panificação ele não imaginava que pequenas intervenções poderiam trazer grandes resultados. "Agora mudou tudo, da cabeça da gente ao chão da panificadora", diz ele.

E mudou quando a empresa aderiu ao Projeto Agentes Locais de Inovação-ALI, por meio do qual foram realizadas diversas ações que deram cara nova ao velho negócio. "Antes a gente vendia apenas as coisas básicos de padaria. Agora temos uma quantidade bem maior de produtos de padaria e oferecemos café da manhã completo, com várias opções servidas à quilo e ainda temos uma área para lanches rápidos que funciona durante todo o dia", conta José Rodrigues.

Pelo ALI foi elaborado um projeto arquitetônico de reforma e ampliação que modernizou todas as instalações, do piso ao teto. Freezers novos, balcões quente e frio, equipamentos para a padaria, área para oferta de gêneros alimentícios e espaço para refeições transformaram a empresa. Também foi realizado projeto de identidade visual, com recriação da marca em um design mais moderno que dialoga com o cliente.

As mudanças na aparência foram acompanhadas por outras que modificaram a forma de gerenciar e trouxeram informações e adaptações técnicas que melhoraram os processos e os produtos finais. A empresa participou do Propan-Programa de Apoio à Panificação, que é composto de seis módulos de aprendizado, sendo 84 horas de treinamento em sala de aula e 24 horas de consultoria. Foi durante as ações do programa que a empresa organizou toda produção e treinou os funcionários para ampliar o mix de produtos.

Além disso, a panificadora recebeu consultoria em Boas Práticas de Fabricação, quando foram implantados procedimentos operacionais para cada atividade e os funcionários treinados em manuseio higiênico dos alimentos. "Nós nunca tínhamos feito uma reunião com funcionários, não sabíamos o que eles queriam ou o que pensavam da empresa. Com a consultoria passamos a realizar reuniões de trabalho para analisar as falhas no serviço e criar soluções. Criamos inclusive um sistema de bonificação que gratifica aqueles que foram pontuais durante todo o mês e assim acabamos o problema dos atrasos que nos deixavam loucos no início da manhã", conta Josefa Acácia, esposa e parceira de José Rodrigues na panificadora. Eles também pretendem realizar encontros de lazer com os funcionários.

Para o casal a empresa deu um salto de qualidade significativo. "Uma das coisas que fizeram diferença foi nossa participação em cursos e eventos da área, onde conhecemos equipamentos e produtos diferentes e aprendemos com a experiência de outras pessoas que fizeram sua empresa dar certo", diz Josefa. Foi dela a ideia de ofertar sopas, arroz doce, caruru e bobó de camarão no início da noite, e ela já está organizando a produção para implantar almoço ainda este semestre. "A gente percebe que inovar não é tão difícil e não é coisa só para os grandes. Depois de tudo pronto a gente percebe que os funcionários gostaram, os clientes também e que ficou mais fácil gerenciar, mesmo tendo mais coisas para fazer. Quando o jeito de pensar muda, o resto é fácil", analisa José Rodrigues.

Padaria moderniza a produção e amplia mix de produtos

Comidas típicas no jantar trouxeram mais clientes