



ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade “

13 – Conceitos de um negócio de panificação referência

O mercado da indústria de alimentação vive um cenário complexo. O consumidor atual não é o mesmo, demonstrando comportamentos variados no ponto de venda das lojas. As mudanças de interesse do consumidor têm provocado alterações ainda mais diretas na indústria.

Procurando alternativas para manter sua alimentação, a população mostra interesse cada vez maior por determinados perfis de estabelecimento. Os

negócios se tornam mais diversificados e aumentam a competitividade para se tornar mais atrativos à clientela. Para não pagar o aumento dos produtos e ver sua renda diminuir, o consumidor está controlando melhor seus gastos. As pessoas estão mais atentas aos preços dos produtos, controlam mais seus gastos e pensam mais no ato de compra.

Nossas empresas de panificação apresentam um modelo que varia muito em relação a outros lugares



ARTIGOS TÉCNICOS

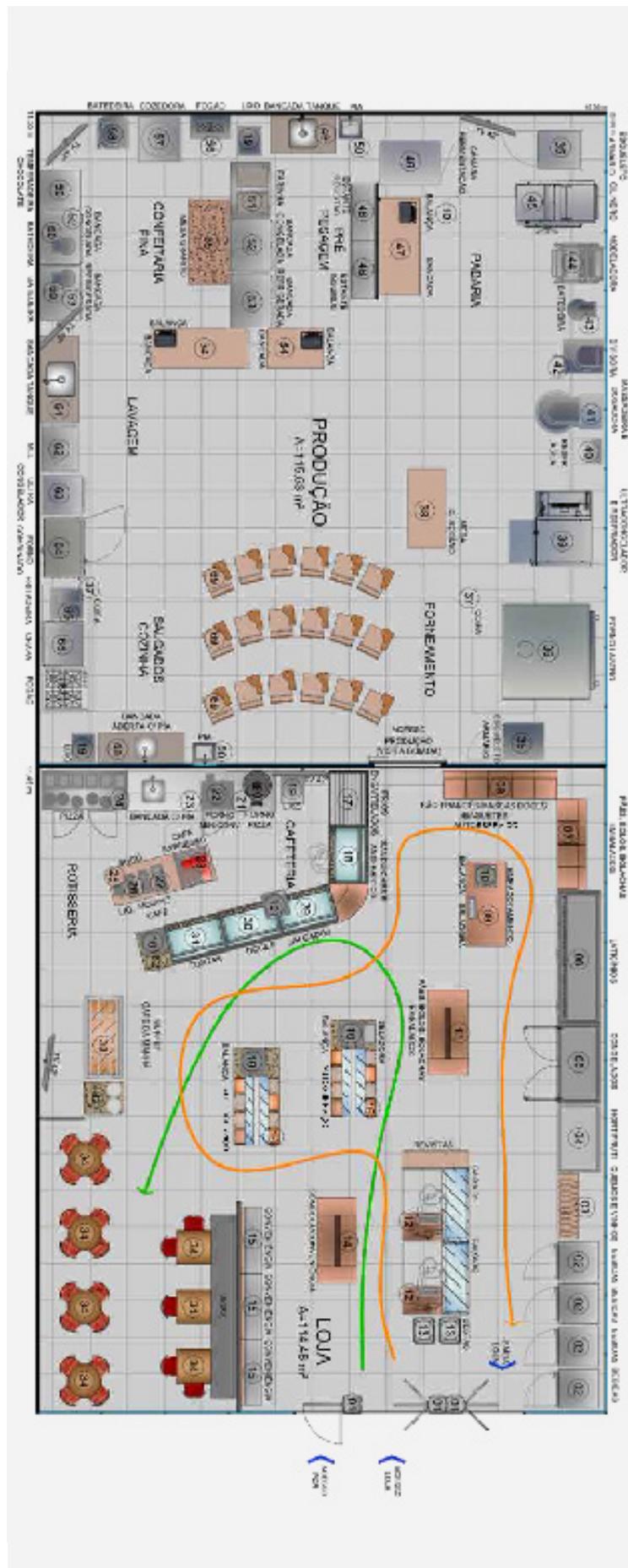
Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade”

no mundo que mantém o padrão tradicional de vendas, limitando-se, muitas vezes, à oferta somente de pães. A Padaria Conceito representa este novo modelo para o setor de panificação e confeitaria. O modelo visa organizar as empresas e definir os setores, de modo a facilitar e diversificar a produção, facilitando assim a administração do negócio e a comercialização para o consumidor final.

Este novo perfil de panificação é focado numa amplitude de produtos e serviços que visam atender a toda diversidade de demanda que o consumidor atual apresenta. Com atenção especial ao foodservice, a padaria inclui aspectos como um amplo mix de produtos, que aliam conveniência e frescor, além do cuidado com a apresentação e investimentos em diversos segmentos de serviços no ponto de venda.

O modelo de Padaria Conceito foi consolidado pelo convênio de cooperação técnica para o segmento da panificação e confeitaria firmado entre ABIP, ITPC e SEBRAE. O objetivo foi convergir experiências anteriores e apresentar esse modelo para que os pequenos negócios possam ter acesso a tecnologias e formatos de atuação inovadores e que reúnam a diversidade de produtos e serviços atualmente desenvolvidos dentro do setor. Esse material pode ser usado como base por entidades como os Sebrae/UF, associações e sindicatos quando da realização de feiras e eventos em que seja importante mostrar ao empresário tendências e iniciativas que podem fazer a diferença no seu dia a dia.

O intuito é disseminar para os empresários esse conceito da padaria brasileira como forma de facilitar o desenvolvimento de seu negócio de acordo com as exigências e demandas do consumidor moderno que busca na padaria um espaço para compras. O espaço também oferece aos pequenos negócios que tenham acesso à tecnologias e formatos de atuação inovadores e que reúnam a diversidade de produtos e serviços atualmente desenvolvidos dentro do setor. Além do ambiente de loja, os participantes tem acesso às inovações em todas as fases da produção, gestão, asseio, até a entrega do pão ao cliente.



Pontos de atenção para o negócio:

A Padaria Conceito tem sido utilizada em feiras e eventos ligados ao pequeno negócio como forma de apresentar o potencial da Panificação e Confeitaria brasileira, além de mostrar as correlações que podem ser feitas com outros setores.

O convênio ABIP/ITPC/SEBRAE produziu o Guia “Estratégias de Aplicação da Padaria Conceito”, um material de referência que tem como objetivo apresentar orientações de organização e realização desse modelo em eventos explicitando possíveis variações de tamanho e formato, de maneira que os visitantes consigam visualizar (independente do tamanho do espaço) toda a conceituação que a embasa, além de evitar distorções na sua realização.

Propõe-se que a Padaria Conceito possa ser apresentada nos seguintes formatos:

- Montagem de uma Padaria Conceito em tamanho real;
- Trilha do Conhecimento;
- Vídeo e Palestra.

A Montagem de uma Padaria Conceito em Tamanho Real é a mais complexa. Trata-se da montagem de uma padaria em tamanho real com apresentação da área de vendas, incluindo a variação de oferta de produtos e serviços que são oferecidos hoje pelas padarias, como lanches, cafeteria, restaurante, área de refeições e outros de acordo com o espaço destinado à exposição. O importante é que nesse espaço seja apresentada a diversidade de possibilidades que representam a panificação brasileira atualmente.

A trilha do conhecimento é interessante para as situações em que não for possível a montagem

de uma unidade em tamanho real, seja pela condição de espaço físico ou da estrutura de equipamentos, móveis e outros itens disponíveis para ilustrar o ambiente. Ela pode ser concebida em vários modelos variando a metragem do espaço total e os setores apresentados. No primeiro é apresentada a área de vendas da padaria, com espaço para recepção, circulação dos visitantes, salas temáticas, espaço para armazenamento de estoque (matéria-prima, material de distribuição ou outro) e área de convivência com mesas e cadeiras para contatos e atendimentos.

Em outra versão não há a área de vendas da padaria. O stand apresenta um espaço para recepção, circulação dos visitantes, salas temáticas e área de convivência com mesas e cadeiras para contatos e atendimentos. Quando o espaço for mais restrito desenvolve-se um modelo com espaço para recepção dos visitantes com mesas e cadeiras para atendimento e uma área de loja com espaço para acondicionar produtos de produção própria e uma mesa promocional, além de balcão de exposição de salgados e tortas e uma área de empacotamento e elaboração de lanches, máquina de café expresso e freezer de sorvetes.

O uso de vídeo e palestra para demonstração da Padaria Conceito é para situações em que o espaço destinado para sua apresentação for bastante limitado.

Esse material pode ser utilizado como fonte de referência para análise e estudo da aplicação de um novo perfil de negócio dentro das padarias brasileiras. Os empresários podem usá-lo como estudo para inovação de novos serviços em suas empresas.