

Formulário Panificadora

Este formulário foi desenvolvido com o objetivo de compreender melhor a realidade das panificadoras e os principais desafios enfrentados no dia a dia de gestão, produção e atendimento.

A sua colaboração é muito importante. Todas as informações serão utilizadas exclusivamente para fins acadêmicos e tratadas com total confidencialidade.

Identificação

Nome da Panificadora *

Casa Verde

Cidade e Estado *

Anápolis Goiás

Tempo de Fundação *

1 ano e meio

Número de Funcionários *

☒ 1-15.

☐ 16-39.

☐ 40+.

Organização e Processos

Existe algum tipo de padronização ou manual de procedimentos (receitas, atendimento, limpeza, produção)? *

- ☐ Sim, formalizado.
- ☒ Sim, mas de forma informal.
- ☐ Não existe.

Como são definidas as tarefas do dia a dia (produção, atendimento, compras)? *

- ☒ Segue rotina estabelecida.
- ☐ Cada funcionário organiza de sua forma.
- ☐ O proprietário/gerente define diariamente.

Quais são os principais desafios operacionais enfrentados no dia a dia da panificadora? *
(ex.: desperdício, falta de insumos, atrasos, organização de equipe).

O maior desafio é conseguir funcionários para os cargos disponíveis

Custos e Formação de Preço

Como é feita a precificação dos produtos? *

- ☒ Com base nos custos (insumos, mão de obra, despesas fixas).
- ☐ Com base nos preços da concorrência.
- ☐ Intuição/experiência do dono.
- ☐ Outro:

A panificadora possui fichas técnicas de produtos (quantidades, custos e rendimento)? *

☐ Sim.

☒ Não.

Qual é a maior dificuldade para definir preços competitivos? *

☐ Concorrência local.

☒ Alto custo dos insumos.

☐ Falta de controle de gastos.

☐ Baixa demanda.

☐ Outro:

Atendimento e Experiência do Cliente

Como a panificadora coleta feedback dos clientes? *

☒ Conversa direta no balcão.

☐ Redes sociais (WhatsApp, Instagram, etc).

☐ Pesquisa estruturada.

☐ Não coleta.

☐ Outro:

Quais são os atributos mais valorizados pelos clientes, segundo a percepção da panificadora? *

☐ Preço.

☒ Qualidade do Produto.

☐ Variedade.

☒ Atendimento.

☒ Localização/Conveniência.

☐ Outro:

Regras de Negócio e Requisitos

Existem restrições ou políticas internas importantes que guiam as operações? (ex.: só usar determinados fornecedores, manter padrão mínimo de qualidade, não vender produtos após X horas). *

Sempre colocamos produtos novos , mesmo que tenha sobrado do dia anterior.

Caso a panificadora fosse informatizar seus processos, quais seriam as funções prioritárias em um sistema de gestão? *

☐ Controle de estoque.

☐ Cadastros de receitas/Fichas técnicas.

☒ Vendas e Caixa.

☒ Relatórios Financeiros.

☐ Gestão de Clientes (CRM).

☐ Outro:

Futuro e Inovação

A panificadora já adotou ou pensa em adotar novas tecnologias (aplicativos de delivery, sistemas de gestão, automação)? *

- ☐ Já utiliza.
- ☒ Não, mas pretende adotar.
- ☐ Não considera necessário.

Quais são os planos de crescimento para os próximos anos? *

- ☐ Ampliar produção.
- ☒ Oferecer novos produtos.
- ☒ Investir em marketing/digital.
- ☐ Expandir para outros bairros/cidades.
- ☐ Não tem planos de expansão.
- ☐ Outro: _____

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários