

## 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

1. Nome da panificadora: Panificadora Fundiaria

2. Cidade e Estado: Anápolis - Goiás

3. Tempo de Fundação: 7 anos

4. Quantos funcionários trabalham atualmente? (Marque apenas uma opção)  
 1 - 15.

16 - 39.

40+.

### Organização e Processos

5. Existe algum tipo de padronização ou manual de procedimentos (receitas, atendimento, limpeza, produção)? (Marque apenas uma opção)

Sim, formalizado.

Sim, mas de forma informal.

Não existe.

6. Como são definidas as tarefas do dia a dia (produção, atendimento, compras)? (Marque apenas uma opção)

Segue rotina estabelecida.

Cada funcionário organiza de sua forma.

O proprietário/gerente define diariamente.

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

*Com certeza a organização de equipas, assim como a falta de funcionários.*

### Custos e Formação de Preço

8. Como é feita a precificação dos produtos? (Marque apenas uma opção)

Com base nos custos (insumos, mão de obra, despesas fixas).

Com base nos preços da concorrência.

Intuição/experiência do dono.

Outros: \_\_\_\_\_

9. A panificadora possui fichas técnicas de produtos (quantidades, custos e rendimento)? (Marque apenas uma opção)

Sim.

Não.

10. Qual é a maior dificuldade para definir preços competitivos? (Marque todas que se aplicam)

Concorrência local.

Alto custo dos insumos.

Falta de controle de gastos.

Baixa demanda.

Outros: \_\_\_\_\_

### Atendimento e Experiência do Cliente

11. Como a panificadora coleta feedback dos clientes? (Marque todas que se aplicam)

Conversa direta no balcão.

Redes sociais (WhatsApp, Instagram, etc).

- Pesquisas estruturadas.  
 Não coleta.  
 Outros: \_\_\_\_\_.

12. Quais são os atributos mais valorizados pelos clientes, segundo a percepção da panificadora? (Marque todas que se aplicam)

- Preço.  
 Qualidade do produto.  
 Variedade.  
 Atendimento.  
 Localização/Conveniência.

Outros: \_\_\_\_\_.

#### Regras de Negócio e Requisitos

13. 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).

*Ex: Os produtos Congelados que vendemos é de  
uma marca específica.  
E não vendemos outros, à não ser ela.*

14. Caso a panificadora fosse informatizar seus processos, quais seriam as funções prioritárias em um sistema de gestão? Que tipo de apoio/recurso você julga necessário para melhorar a gestão financeira da panificadora? (Marque todas que se aplicam)

- Controle de estoque.  
 Cadastros de receitas/Fichas técnicas.  
 Vendas e Caixa.  
 Relatórios Financeiros.  
 Gestão de Clientes (CRM).

Outros: \_\_\_\_\_.

## Futuro e Inovação

15. A panificadora já adotou ou pensa em adotar novas tecnologias (aplicativos de delivery, sistemas de gestão, automação)? (Marque apenas uma opção)

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

16. Quais são os planos de crescimento para os próximos anos? (Marque todas que se aplicam.)

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

Outros: \_\_\_\_\_.

Confirmo que respondi este questionário de forma verdadeira, representando minha panificadora.

Jane Carla G. Santos  
Assinatura

07 de Dezembro de 2025.