

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