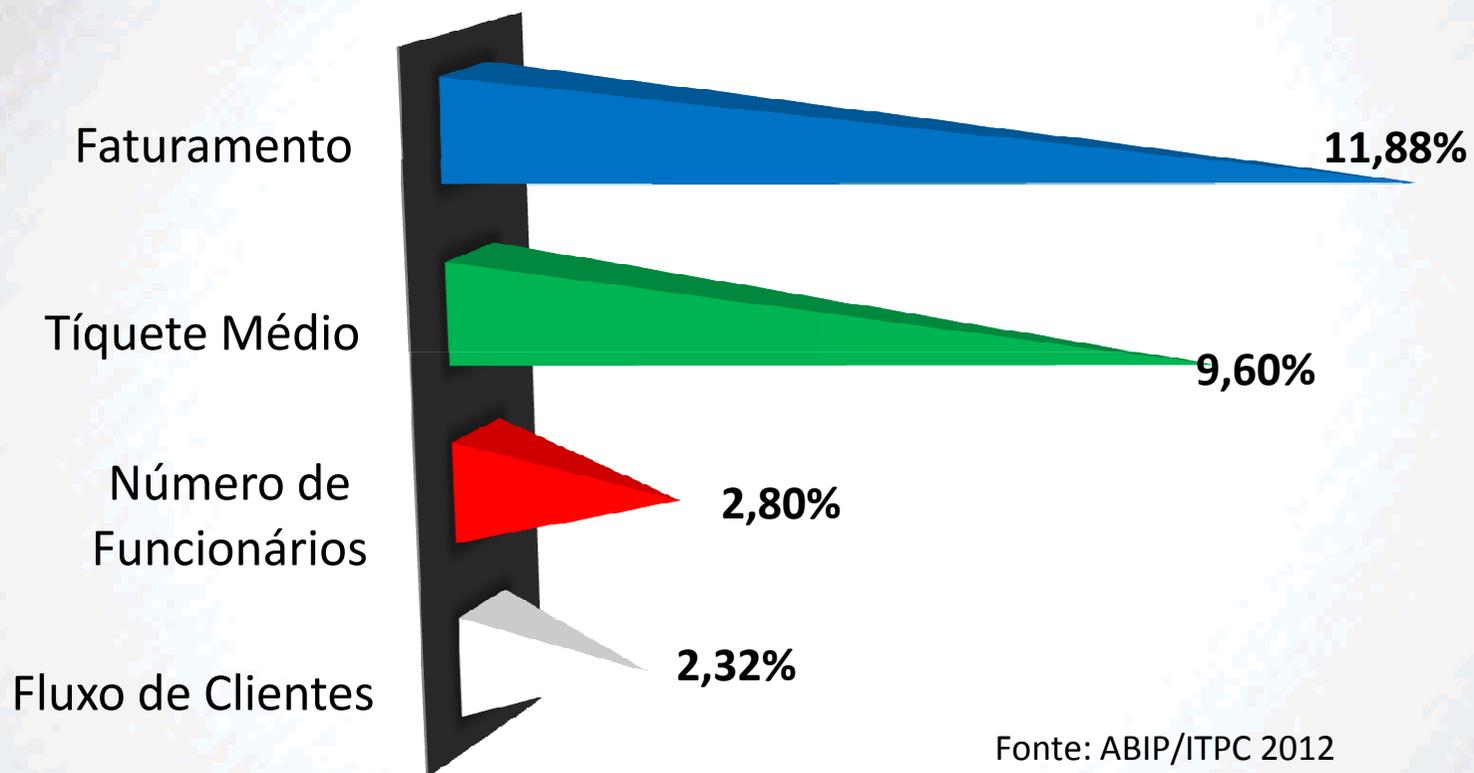




# A Importância da Inovação para Ampliar a Produtividade na Panificação e Confeitaria

# Desempenho do setor de Panificação e Confeitaria 2011

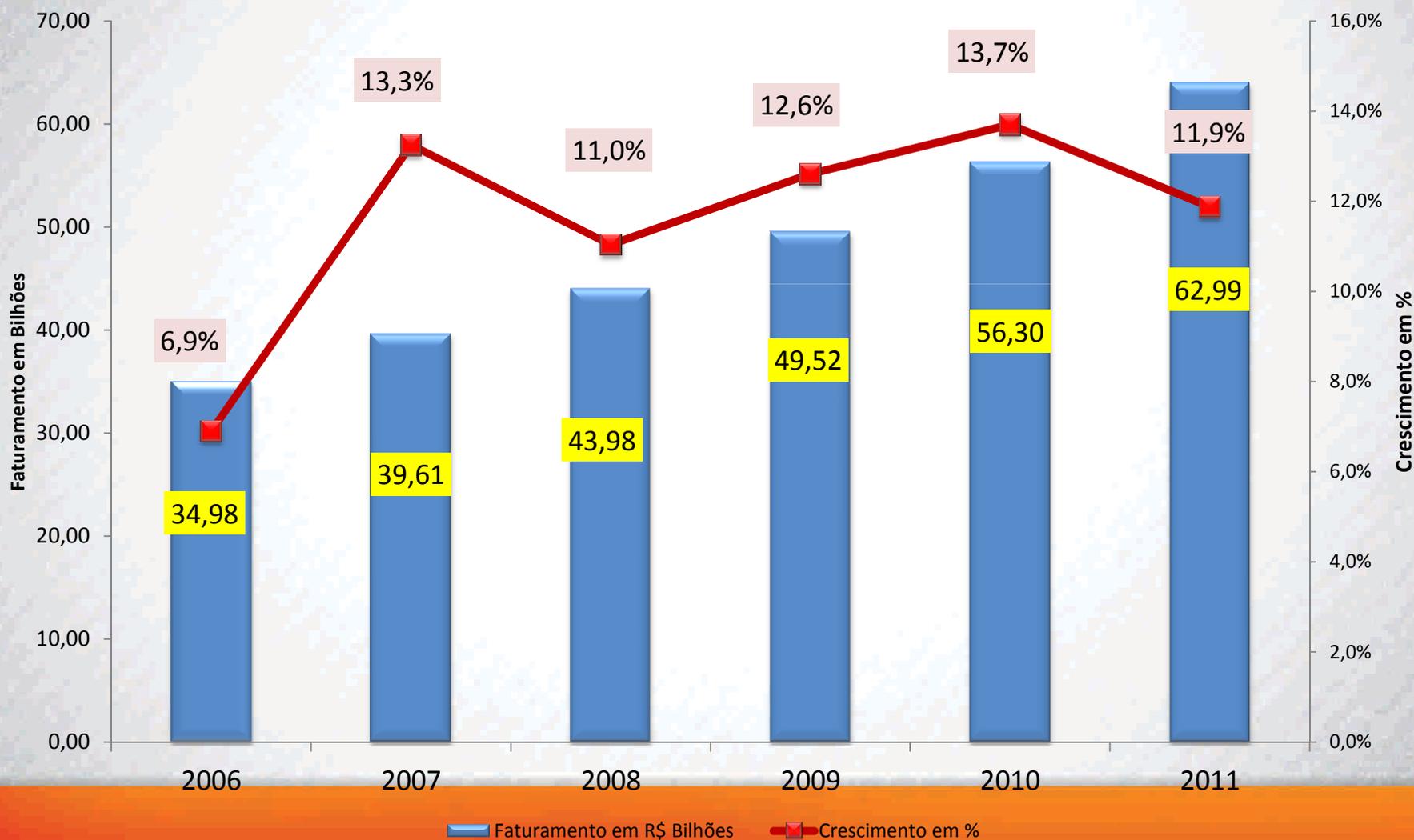


Fonte: ABIP/ITPC 2012

# Desempenho do setor de Panificação e Confeitaria 2011



## Setor de Panificação - Evolução Faturamento 2011



# Comportamento do consumidor moderno



- ✓ Consumidor bem informado sobre leis, produtos, etc
- ✓ Maior facilidade de comparação
- ✓ Empresas devem oferecer soluções para diferentes momentos de compra, transformando as questões do consumidor moderno em oportunidades de negócio



# Comportamento do consumidor moderno

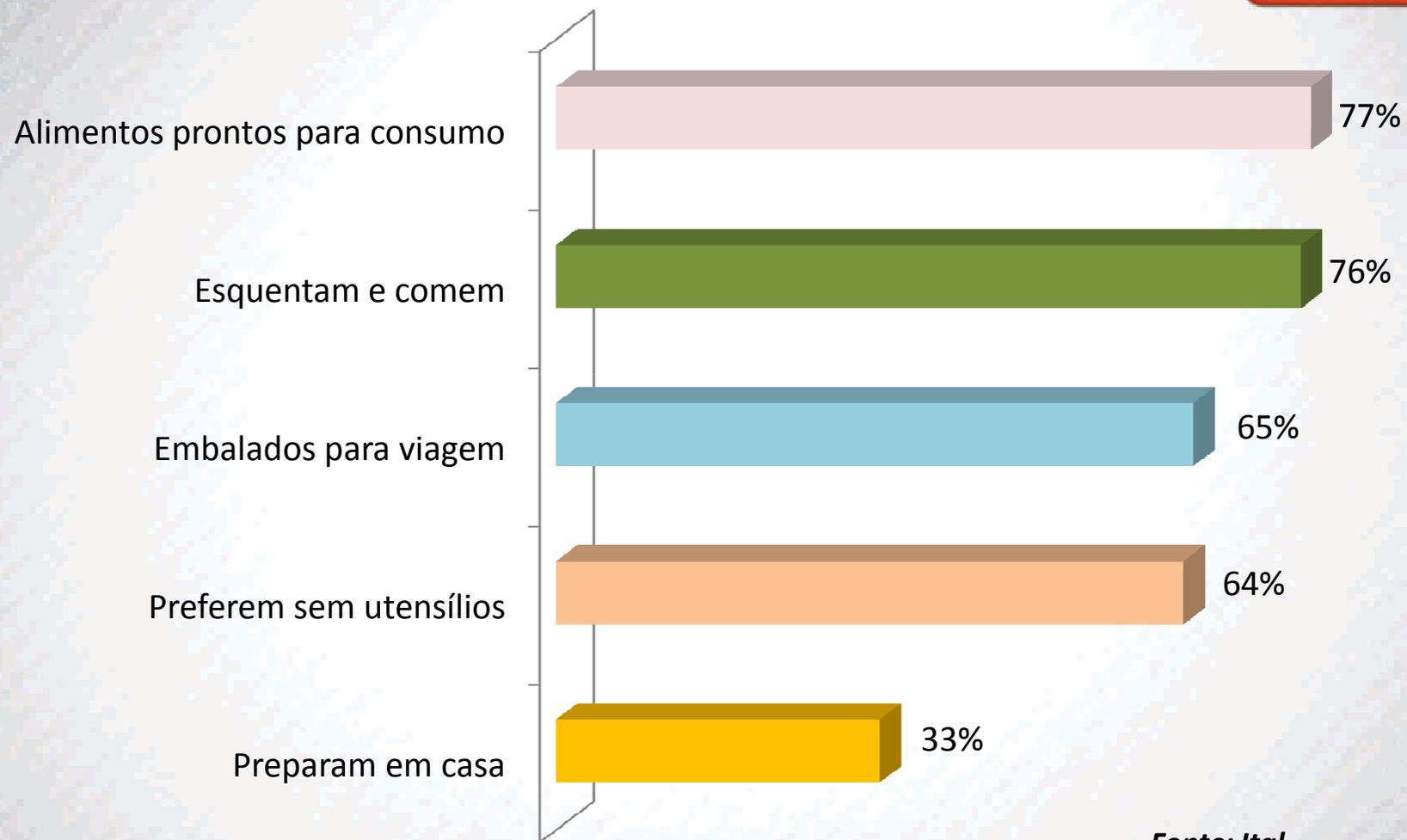


# Necessidades do consumidor moderno



- ✓ Mobilidade: necessidade de maior tempo hábil e no lugar necessário
- ✓ Qualidade: o cliente não está disposto a abrir mão dela, empresas buscam formas de adicioná-la aos produtos sem cobrar mais
- ✓ Frescor e natureza: produtos frescos, preparados à frente do cliente
- ✓ Compromisso: saúde, qualidade de vida, preservação da natureza

# Comportamento do consumidor moderno



Fonte: Ital

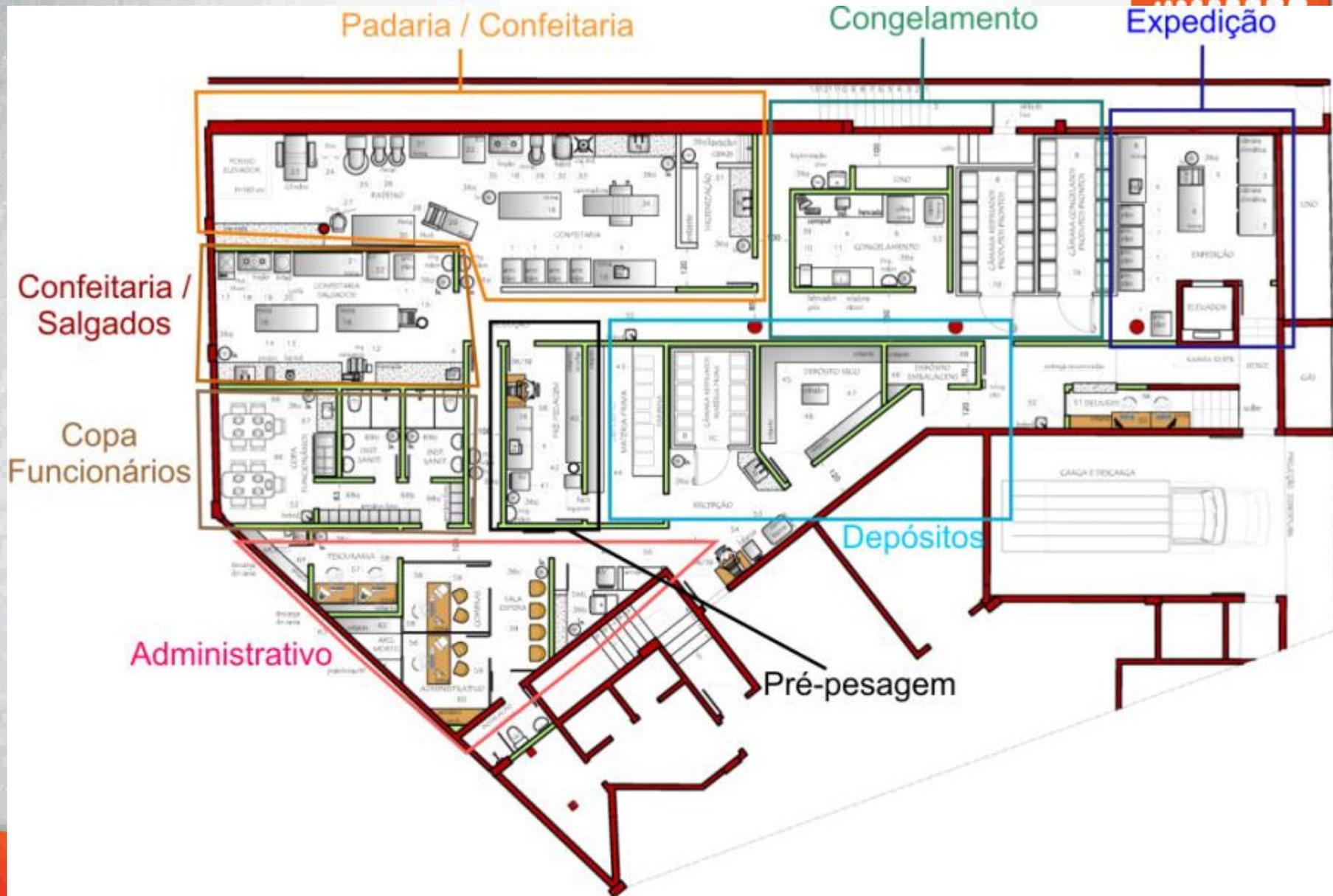
# Inovação – *Food service*



- ✓ As padarias representam 36% do faturamento do setor de *food service*
- ✓ Novos serviços com pessoal especializado em nutrição, *chefs* de cozinha, garçons e baristas
- ✓ *Food service* é o principal fator de crescimento das padarias



# Inovação em layout



# Setor de Pães Especiais e Salgados



# Introduzindo Tecnologia - Salgados





# Setor de Confeitaria



## 9 – Ferramentas para redução do impacto dos custos



*Elevação de produtividade sem a exigência de um especialista - Confeitaria*



# Setor de Pão Francês



# Inovação – Equipamentos



- ✓ Otimização da produção
- ✓ Elevação da produtividade
- ✓ Maior segurança na operação



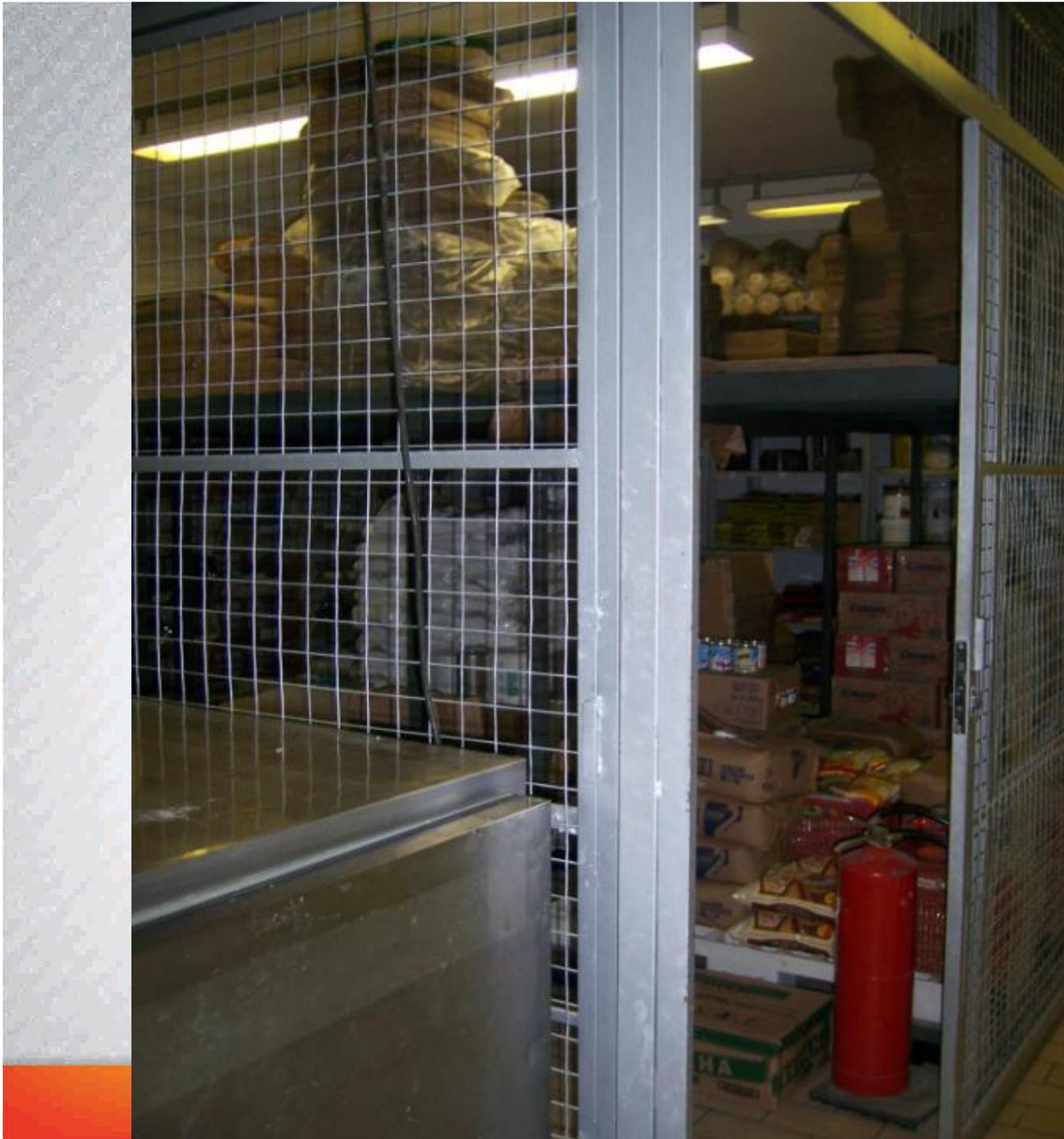


# Pré- pesagem





## Estoque





## Câmara de Congelados







# Expedição



# Ferramentas para redução do impacto dos custos



## *Inteligência no Planejamento de cardápio*

Envolve:

1 – Análise do esforço X margem de contribuição por quilo produzido X tempo de produção

Exemplo:

Classificação do produto	Produto	Produção / hora	Produção / dia	Margem Contribuição por quilo	Produção Mês	Produção / mês (26 dias)	
A	Pão francês	12,5 kg	100 kg	R\$ 7,00	700 kg	R\$ 18.200	100%
D	Torta de maçã	0,5 kg	4 kg	R\$ 28,00	112 kg	R\$ 2.912	16%

2 – Estruturação do cardápio

- ✓ Produtos tipo A: 50%
- ✓ Produtos tipo B: 20%
- ✓ Produtos tipo C: 20%
- ✓ Produtos tipo D: 10%

# Inovação na exposição e venda dos produtos



# Inovação em layout







2: loja



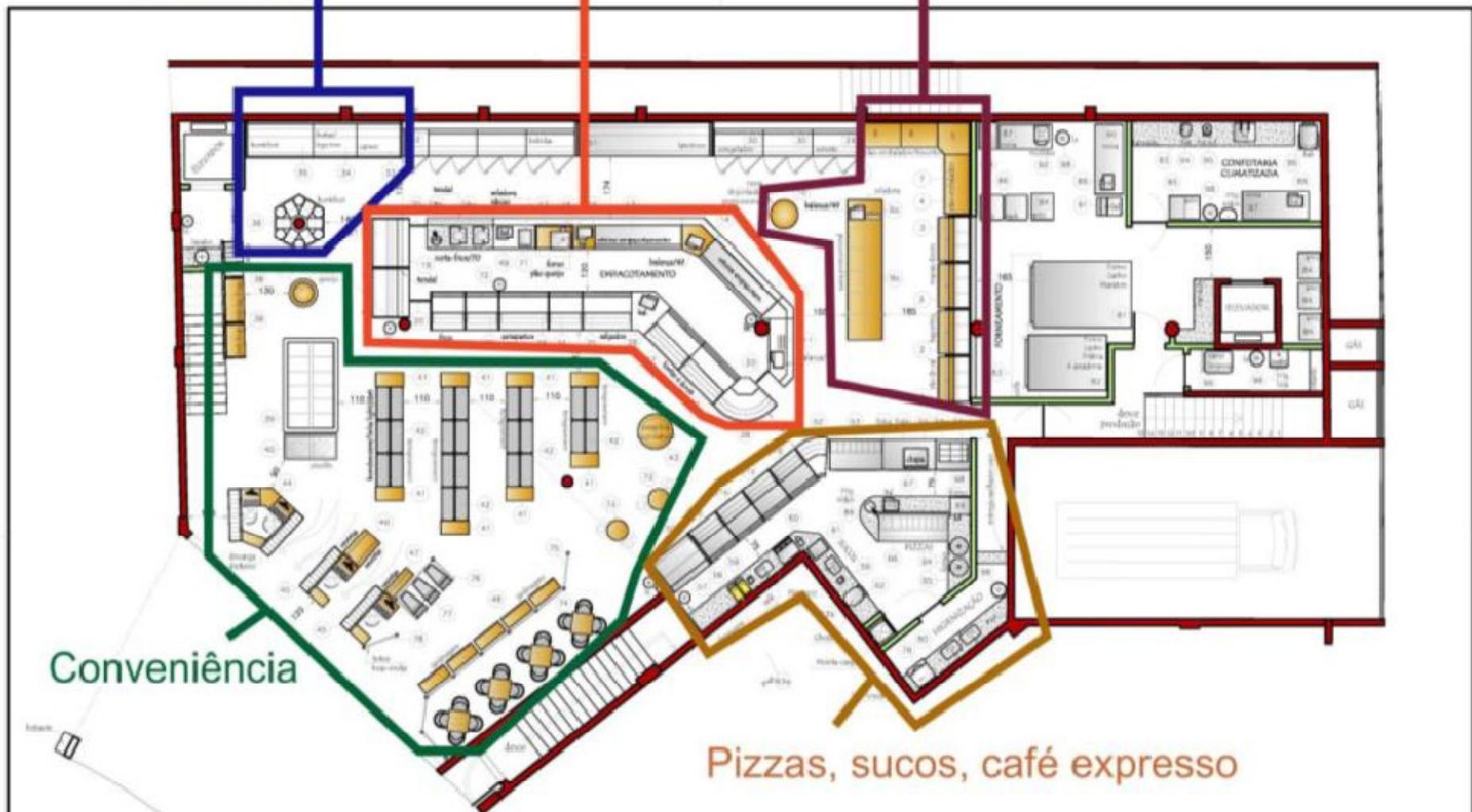
# Inovação em layout



Frios, Antepastos,  
Salgados, Tortas e Doces,  
Empacotamento

Hortifruti

Pães









# Inovação – Produtos



- ✓ Diversificação de mix
- ✓ Ampliação do valor agregado na produção
- ✓ Melhor padrão de qualidade e acabamento
- ✓ Uso de embalagens personalizadas



“O futuro que queremos depende de maturidade emocional e competência técnica das pessoas envolvidas, assim como da visão clara de que o futuro é construído dia a dia”



**Márcio Rodrigues**

*ITPC*

*Telefone: (31) 2101-9999  
Rua Espírito Santo, 1204 – 16º andar – Centro  
Belo Horizonte (MG)  
Cep: 30.160-031*

*[www.institutoitpc.org.br](http://www.institutoitpc.org.br)  
[itpc@institutoitpc.org.br](mailto:itpc@institutoitpc.org.br)*