



UNIFEOB  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO  
OCTÁVIO BASTOS  
ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE  
**Processos Gerenciais**

**PROJETO INTEGRADO**  
BRAINSTORMING EMPRESARIAL  
**Padaria Belo Paladar**

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO, 2021



UNIFEOB

CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO  
OCTÁVIO BASTOS

ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE

**Processos Gerenciais**

**PROJETO INTEGRADO**

**BRAINSTORMING EMPRESARIAL**

**Padaria Bom Paladar**

MÓDULO GESTÃO EMPREENDEDORA

GESTÃO EMPREENDEDORA - PROF. DANILO MORAIS DOVAL

ADMINISTRAÇÃO ESTRATÉGICA - PROF. LUIZ FERNANDO  
PANCINE

Estudantes:

Luis Gustavo Afonso Junior , RA 1012021100680

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO, 2021

# SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>3</b>
<b>2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA</b>	<b>4</b>
<b>3. PROJETO INTEGRADO</b>	<b>5</b>
3.1 GESTÃO EMPREENDEDORA	5
3.1.1 PERFIL DO EMPREENDEDOR	5
3.1.2 FONTES DE CAPITAL	6
3.1.3 PROPOSTA DE UM NOVO EMPREENDIMENTO	6
3.2 ADMINISTRAÇÃO ESTRATÉGICA	7
3.2.1 A ESTRATÉGIA EMPRESARIAL	7
3.2.2 MISSÃO, VISÃO E VALORES	8
3.2.3 MISSÃO, VISÃO E VALORES PARA O NOVO NEGÓCIO	8
<b>4. CONCLUSÃO</b>	<b>9</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>10</b>

# 1. INTRODUÇÃO

A padaria Bom Paladar vem com o intuito de oferecer aos moradores da região Jardim dos Estados uma padaria nos arredores de suas casas onde eles podem contar com atendimento qualificado e variedade de produtos, visando entregar produtos frescos todos os dias aos clientes. Também temos o comprometimento em entregar qualidade para que cada cliente se delicie e volte todos os dias para ter a experiência e sabor que apenas a Padaria Bom Paladar consegue entregar.

## **2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA**

A padaria Bom Paladar se situa no bairro Jardim dos Estados; Poços de Caldas; MG Nossa padaria onde nos comprometemos com cada cliente trazendo excelência em sabor, ótimo atendimento, produtos frescos, ambiente agradável onde cada integrante de uma família de bem seja bem recepcionado.

Nossos pães, roscas, salgados e doces são de fabricação própria sendo feito em uma sala atrás da área de atendimento, contamos com uma estrutura com amplos maquinários de fabricação desde: batedeiras, cilindros, amassadeiras, formas até fornos fritadeiras entre outros. Para que chegue qualidade e requinte aos nossos clientes.

A padaria Bom Paladar tem um balcão na esquerda onde temos 4 cadeiras com uma distância de um metro entre elas onde clientes podem tomar seu café comer seu salgado com tranquilidade paz sem se preocupar em ficar perto demais do outro. atrás desse balcão possuímos uma cafeteira que moem os grãos torrados na hora pois deixa um agradável aroma de café muito agradável no ar dando uma boa experiência nessa hora tão importante.

Possuímos balcões de vidro no centro com aproximadamente 2 metros com 3 divisões em andar e 3 laterais onde colocamos nosso produto populares em baixo e os de valor agregados mais em cima, possuímos uma balcão de frios de mesmo tamanho onde colocamos doces frios como bolos, quindim, pudim, rocamboles, presunto, mussarela, pequenos sucos e refrigerantes também seguindo a mesma política embaixo produtos mais populares em cima mais agregado, possuímos uma geladeira emprestada da coca-cola onde colocamos refrigerantes maiores e alguns produto da coca-cola.

Nosso estabelecimento é amplo com um balcão para os pagamento onde temos as balas, doces, cigarro entre outros do lado direito. Nossas paredes são de tom bege com molduras marrom. temos 3 quadros atrás do balão com imagens de trigo, uns pães caseiros e baguetes e o terceiro de um bolo de chocolate.

Com base na ideia do dono, essa padaria tem 3 padeiros e 4 auxiliares sendo um padeiro de manhã entrando 4 da manhã saindo as 10, para pães, roscas, biscoitos, um padeiro e

confeiteiro para bolo, roscas, rocambole, bombinhas, canudos etc, que entre as 10 saia as 16. Um padeiro para a tarde que entre as 13 e saia às 19. 2 auxiliares de padaria onde eles auxiliam os padeiros um para manhã(5 às 11) e um para tarde(12 às 18 e dois assistente de balcão (das 7:00 às 13:00 e 13:00 às 19:00) onde ficaria para receber pagamentos e o proprietário no horário das 8:00 às 19:00 horas.abriremos de segunda a sábado das 7 às 19 domingos até o meio dia

O local da padaria é alugado por 1200 ao mês; Temos 3 padeiros com salário a 1600; 4 auxiliares com salário a 1100 e a contadora com dispensa média de 600 reais ao mês. E um carro do dono para auxiliar na entrega e serviços da empresa como ir buscar possíveis parceiros e clientes. Essas seriam os gastos mensais sem os custos de produtos e afins

Na entrada do estabelecimento tem um toldo marrom em cima das 2 portas de estabelecimento tem um letreiro escrito: Padaria Bom Paladar onde fazemos seus dias muito mais saborosos.

Nossos maiores concorrente são as grandes padarias da cidades situadas no centro da cidade cerca de 4 km da gente, onde os habitantes deste bairro tinham o costume de comprar; um mercado que está a 1 km do nosso estabelecimento onde vende produtos alimentícios, não vendem produtos de padarias porém um mercado que revende produtos produzidos por fábricas ou pequenos negócios não chega a ser um concorrente porém por venderem produtos alimentícios acredito que algumas pessoas que morem mais perto do mercado pode buscar tipo bebida ou bolacha invés de ir comprar nossos produtos.

## **3. PROJETO INTEGRADO**

### **3.1 GESTÃO EMPREENDEDORA**

#### **3.1.1 PERFIL DO EMPREENDEDOR**

O empreendedor e proprietário se considera uma pessoa comunicativa, determinada, criativa, incentivadora, proativo e persistente .ele não entende muito da

parte de padaria, porém reconhece um produto bom de um produto ruim como consumidor que sempre foi e não como padeiro. ele se compromete em fiscalizar cada produto comercializado em sua loja para que a mesma seja associada a qualidade e saúde.

tbn

### **3.1.2 FONTES DE CAPITAL**

Parte do investimento para esse negócio seria uma quantia de 12 mil reais que ganhou de acerto do último emprego. o resto buscaria com o banco BNDS uma quantia de 60 mil reais pagas no prazo de 48 vezes com juros de 12% ao ano com a casa própria como garantia, as parcelas ficariam 1700 ao mês

60 mil seria para colocar a padaria em funcionamento, 45 mil com maquinários balcões, 10 mil com reformas do estabelecimento e 5 mil com licenciamento alvará, vigilância sanitária. o restante do dinheiro seria para capital de giro

### **3.1.3 PROPOSTA DE UM NOVO EMPREENDIMENTO**

A proposta da padaria Bom Paladar é trazer uma padaria ao bairro Jardim dos Estados para comodidade e qualidade de vida de seus moradores. Oferecendo pães, rosas e doces sempre feitos com amor, qualidade e saúde que é tão importante para nós. sempre buscando entregar um produto com frescor trabalhamos com os melhores fornecedores para ter ingredientes de qualidade e produtos cada vez melhores a preços razoáveis dentro da média de mercado. Com um atendimento diferenciado onde clientes se sintam em um ambiente agradável e familiar. Buscamos mostrar a qualidade de nossos produtos a nossos clientes oferecemos uma página virtual em redes sociais onde todos os dias postaremos informações “curiosidades” sobre nossos produtos para que nossos clientes sejam informados e nunca se esqueçam que nesse bairro possui a melhor padaria de toda a região

Temos como foco oferecer produtos de padaria a cada família do nossos arredores e possíveis aliados buscando a fidelidade e cada cliente



## **3.2 ADMINISTRAÇÃO ESTRATÉGICA**

Como estratégia, o empreendedor busca focar na área de padarias buscando a fidelidade de nossos clientes com sabores e aparência inconfundível(Como nossos pães franceses terão 2 cortes na diagonal no meio ao invés de 1 na vertical) pois nossos produtos devem estar relacionados a qualidade e a nosso nome. Com valores na média da cidade oferecemos um atendimento com excelência em um ambiente seguro e agradável

### **3.2.1 A ESTRATÉGIA EMPRESARIAL**

Focando no atendimento ao balcão temos como estratégia a boa relação entre vendedor e cliente sempre buscando chamar o cliente por seu nome quando lembrado ou perguntando quando não souber, visando em um atendimento acolhedor nossos atendentes são treinados para melhor atender os clientes perguntando se estão bem e mantendo uma conversa para mantermos um ambiente acolhedor onde queiram voltar.

O empreendedor visa como estratégia buscar parcerias firmando contratos informais com alguns condomínios, hotéis, e pequenas empresas; para todos os dias fornecer um café da manhã de qualidade para funcionários, hóspedes e moradores, a um preço um pouco mais em conta agregando a estadias dos hotéis e a preocupação das empresa com os funcionários e trazendo comodidade a alguns condomínios que aceitar tal contrato, e também o comprometimento de entregar a essas parcerias o produto requerido no local a um frete relativamente baixo na hora e local estipulado

Também temos como estratégia a inovação buscando estimular a mentalidade criativa de nossos padeiros e auxiliares vamos incentivar a criação de novos produtos (como uma rosca com massa diferente ou pão recheado diferente), onde se dentro da

qualidade da empresa iremos trazer esse produto ao cliente divulgar em nossas redes sociais e se gerar algum lucro a empresa recompensaremos o funcionário

### **3.2.2 MISSÃO, VISÃO E VALORES**

Doce Sonho Padaria

Missão: oferecer a melhor qualidade em nossos produtos e um bom atendimento. Trazer novidades aos nossos clientes, sempre atentos às necessidades e tendências de panificadoras e confeitarias

Visão: ser referência em panificadoras na região, pela qualidade e sabor de nossos produtos

Valores: - qualidades de nossos produtos - variedades de opções - sabor inesquecível - conforto para nossos clientes

### **3.2.3 MISSÃO, VISÃO E VALORES PARA O NOVO NEGÓCIO**

Padaria Bom Paladar

Missão: oferecer aos nossos clientes produtos variados de qualidade com sabor de frescor que atenda os paladares mais sofisticados, com atendimento amigável e educado para que nossos clientes se sintam em ambiente seguro e prazeroso

Visão: ser a melhor e mais ampla padaria de todas as cidades, sendo referência em sabor, qualidade e saúde trazendo ampla variedade para os mais distintos clientes

Valor: oferecer produtos de qualidade com frescor e atendimentos com excelência

## 4. CONCLUSÃO

Para ser empreendedor e montar o próprio negócio precisamos de dedicação, foco e acima de tudo coragem. As maiores barreiras são um bom plano de ação(o que fazer , onde e como atuar), as fontes de capital, não é fácil buscar aprovação de bancos. coragem porque você está criando algo novo que pode dar errado e dar muitos problemas. Porém e se der certo? e se eu conseguir levar meus sonhos e da minha empresa eu gerar uma fonte de renda para minha família onde eu gosto do que faço e faço porque amo ai você vai entender a sensação de verdadeiro sucesso nos negócios

As barreiras de entrada são infinitas desde local para se estabelecer, onde comprar maquinários, já que produtos profissionais além de mais caros são difíceis de se encontrar. Arrumar bons fornecedores a preços justos com qualidade é um problema, mãos de obra qualificada e dedicada, pois minha experiência de vida muitos profissionais bons não tem compromissos com a empresa seja por falta de motivação ou problemas pessoais, um bom empreendedor sabe lidar com próprios problemas porém dedicar-se um pouco aos funcionários pode trazer grandes benefícios a empresa.

Também é preciso atualizar o sumário, isso pode ser feito automaticamente, basta clicar sobre ele e em seguida no botão que aparecerá à esquerda: “Atualizar sumário”.

## REFERÊNCIAS

Visão missão e valores foi retirado do site da padaria doce sonho padaria  
<https://docesonhopadaria.com.br/sobre-nos.php>.