

PADARIAS CASH AND CARRY – TONIN SUPERACATADO

O projeto, das padarias de autosserviço, está sendo implantado em todas as filiais da rede Tonin Superatacado. Com o objetivo de captar novos clientes e aumentar o lucro da empresa, este novo setor apresenta um diferencial no conceito cash and carry. E surge como uma grande oportunidade de negócio visando um aumento da demanda, satisfação dos clientes e ampliando a diversidade de produtos da loja. A rede já possui padarias de alta qualidade em suas unidades de varejo, e agora vem trazendo esse novo setor para as filiais dos atacarejos. As seções de padarias, segundo a revista supermercado moderno, são as que mais contribuem percentualmente para a margem bruta das empresas do ramo supermercadistas. Este fato ocorre devido à falta de comparação de preço dos produtos oferecidos. O cliente não memoriza os valores do produto como acontece com setores de alto giro e produtos da cesta básica. Em função disso, é possível aplicar percentuais de lucros maiores, mas a empresa deve se atentar ao perfil dos clientes, embora ele não compare os preços, os novos perfis e desejos dos consumidores servirão de guia para o desenvolvimento do setor de panificação. O desejo por praticidade, originalidade e modernidade está ligado à vontade de evitar a mesmice e a rotina. Segundo as instituições, isso significa que de forma geral, essas pessoas querem alimentos em edições limitadas e de curta duração. Estabelecendo uma oportunidade para o novo negócio de panificação no autosserviço, onde o cliente escolhe o produto desejado. O Projeto foi executado nas filiais de Ribeirão Preto e as atividades relacionadas envolvem colaboradores de diversos setores, principalmente dos frios. As etapas para a conclusão do projeto e o funcionamento pleno da padaria foram desenvolvidas junto de uma equipe muito competente e também em parceria com a empresa GOLDPAO, que fornece toda a matéria prima, desde o “filãozinho” até os pães mais elaborados. O mix da padaria é bem variado, com pães do tipo australiano, veneza, brioche, broas de fubá (caxambu), pão de queijo, “forrozinhos”, chipas e torradas.