

Plano Estratégico do Empreendimento Social Padaria do Bem Escola de Panificação da Accabem

Ao planejar um projeto de padaria que também sirva como escola técnica de panificação, é importante considerar uma série de cuidados para garantir o sucesso e a eficiência do empreendimento. Aqui estão alguns dos principais cuidados a serem considerados:

1. Localização: Escolha um local estratégico que seja facilmente acessível para os alunos e clientes. Considere fatores como proximidade de áreas residenciais, facilidade de estacionamento e acesso a transporte público.

2. Infraestrutura adequada: Certifique-se de que o espaço disponível seja suficiente para acomodar tanto a padaria quanto as instalações da escola técnica. Isso inclui áreas para aulas teóricas, laboratórios de panificação, espaço de produção de pães e outros produtos, área de armazenamento, entre outros.

3. Equipamentos e utensílios: Adquira equipamentos e utensílios de qualidade para a padaria e a escola técnica. Isso inclui fornos, batedeiras, balanças, bancadas de trabalho, utensílios de panificação, entre outros. Certifique-se de que os equipamentos atendam às necessidades tanto da produção comercial quanto das atividades de ensino.

4. Equipe qualificada: Contrate profissionais experientes tanto para a padaria quanto para a escola técnica. Garanta que os instrutores tenham conhecimento sólido em panificação e sejam capazes de transmitir esse conhecimento aos alunos. Além disso, contrate padeiros e funcionários qualificados para a produção comercial.

5. Currículo e programas de ensino: Desenvolva um currículo abrangente e estruturado para a escola técnica. Isso deve incluir aulas teóricas e práticas que abordem todos os aspectos da panificação, desde técnicas básicas até especializações. Certifique-se de que o programa atenda às necessidades e expectativas dos alunos e do setor de panificação.

6. Licenças e regulamentações: Verifique as licenças e regulamentações necessárias para operar tanto a padaria quanto a escola técnica. Isso pode incluir licenças sanitárias, alvarás de funcionamento, autorizações

educacionais, entre outros. Esteja em conformidade com todas as normas e regulamentos locais.

7. Marketing e divulgação: Desenvolva estratégias de marketing eficazes para promover tanto a padaria quanto a escola técnica. Isso pode incluir a criação de um site, presença nas redes sociais, participação em eventos do setor, parcerias com outras empresas locais, entre outras ações.

8. Gestão financeira: Estabeleça um plano de negócios sólido e uma gestão financeira eficiente. Isso inclui a definição de preços adequados para os produtos da padaria e para os cursos da escola técnica, controle de custos, gestão de estoque, entre outros aspectos financeiros.

9. Avaliação contínua: Realize avaliações regulares do desempenho tanto da padaria quanto da escola técnica. Isso pode incluir pesquisas de satisfação dos clientes e alunos, análise de resultados financeiros, revisão do currículo e programas de ensino, entre outros. Utilize essas avaliações para identificar áreas de melhoria e implementar ações corretivas. Esses são apenas alguns dos principais cuidados a serem considerados ao planejar um projeto de padaria que também sirva como escola técnica de panificação. Cada empreendimento é único e pode exigir cuidados adicionais específicos, portanto, é importante realizar uma análise detalhada e buscar orientação especializada, se necessário.

Análise FOFA



FORÇAS		FRAQUEZAS	
Entusiasmo dos membros pelo projeto	• Quais as suas melhores atividades?	Falta de recursos financeiros	• A mão-de-obra é capacitada?
Bom planejamento (PM Solutions)	• Quais seus melhores recursos?	Rotatividade de voluntários	• Existem lacunas de treinamento?
Diretoria dando suporte necessário	• Qual sua maior vantagem competitiva?	Falta de feedback nas comunicações	• Por que a concorrência foi escolhida?
Parceria com o PMI-BA, Lojas Mercy	• Qual o nível de engajamento dos clientes?	Falta de participação integrada da equipe	• Por que meu engajamento não funciona?
Apelo Social com a Escola para comunidade			
OPORTUNIDADES		AMEAÇAS	
Obter participação de Empresas para doações de Equipamentos (ex. Progás/Braesi)	Estão ligadas ao ambiente externo da empresa (de forma positiva), funciona de acordo com o seu negócio e por isso não é possível ter controle sobre elas.	Doações insuficientes	Assim como oportunidades, as ameaças estão também ligadas ao ambiente externo, só que de forma negativa. Elas precisam de mais cuidado, pois pode afetar tanto no planejamento quanto no resultado.
Otimizar custos da obra		Rotatividade voluntários PMI-BA	
	• Mudança no mercado;	Problemas Burocráticos com prefeitura	• Concorrência;
	• Mudança na economia;	Demora na execução pode comprometer as doações.	• Mudança no mercado;
	• Investimentos;		• Perda de mão de obra importante;
			• Mudanças de Leis e regulamentos;

Plano de Ação:

- Seguir uma metodologia Híbrida (Tradicional/Ágil) de projeto (apoio PMI-Ba)
- Formar equipe e fazer o planejamento, escopo, orçamento e cronograma
- Análise dos riscos com planos de mitigação
- Acompanhar oportunidades de Editais e buscar parceiros para captação de recursos
- Design e Publicação de um site padariadobem.info para facilitar divulgação e captação de recursos