

A PANIFICAÇÃO E A INTERNET MUDARAM A MINHA VIDA

Por Paulo Dourado

Se hoje eu estou aqui, é porque há alguns anos a panificação entrou no meu caminho e salvou a minha vida. Alguns anos depois, outro fator foi decisivo: eu ouvi o meu filho me aconselhando e gravei o primeiro vídeo para a internet.

Minha história com a panificação começa quando eu ainda era um menino, morando em Uberlândia. Uma padaria me acolheu no momento de maior dificuldade, com um salário digno, amor e a profissão que me seguiria pelo resto da vida. Foi um amor platônico, que se transformou num casamento duradouro.

Mas como um bom casamento, tem seus desafios. O setor da panificação sofre com a falta de mão de obra especializada, padronização na produção e falta de gestão.

Eu vi com os meus próprios olhos, milhares de padarias Brasil afora, enfrentarem os mesmos problemas. Donos tocando os seus negócios, como faziam dez anos atrás. Não tem controle dos dados da sua empresa, muitas vezes não usam nem um sistema. Divulgando-as como antigamente, ou nem mesmo divulgando e esperando os clientes virem, por livre e espontânea vontade. Essa época de venda passiva ficou para atrás.

Eu fui forjado na internet e vejo milhares de empresas desperdiçarem uma ferramenta tão valiosa todos os dias. Não tem nem uma rede social, ou tem, com uma foto que não desperta o desejo de compra. Não tem verba destinada para anúncios nas redes sociais, mas desperdiçam um monte de dinheiro em produtos que são descartados porque não foram vendidos. Eu não estou aqui para dar lição nenhuma, apenas falar um pouco do meio em que eu vivo e dos fatores que me levaram ao sucesso e mostrar como eles podem mudar a sua vida também.

Agora vou entrar nos dois últimos pontos que tirei o sossego dos donos de padarias e como algumas

soluções para resolver esse problema: a falta de mão de obra especializada e a falta de padronização dos produtos. Primeiro, não adianta contratar pagando bom salário e achar que tudo estará resolvido. Você vai ter que treinar esse funcionário e dar as condições para que ele cresça. A falta de padronização pode ser corrigida com a utilização de maquinários e a montagem de uma linha de produção, quando possível. Se não for o momento de investir assim, o ideal é adquirir esses produtos prontos de uma fábrica especializada como é o caso dos nossos amigos da **Xodó Pães** e fazer a revenda. É uma solução simples e elegante, que vai entregar ao seu cliente um produto padrão e de alta qualidade.

Bom, o meu tempo aqui nessa edição da revista é curto e eu quis fazer uma introdução a vocês sobre a minha visão da padaria moderna. Eu aguardo vocês na próxima edição para aprofundarmos ainda mais e crescermos juntos. •



Paulo Dourado é panificador e criador do @padariasemsegredos, no Instagram e YouTube