



Workshop "natalino"

2023

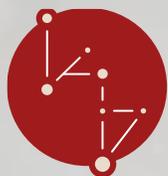
amipao[®]
Sindicato e
Associação
Mineira da
Indústria de
Panificação

SENAI

natal 2023

Embalagens

Um dos desafios dos eventos sazonais na panificação.



L • A • B
consultoria
e treinamento

Maria Izabel Cançado

(31) 98766-7760



Workshop "natalino"

uma ideia - vários produtos

- SUGESTÃO DE PRODUTOS E EMBALAGENS;
- DICAS DE DECORAÇÃO, CAMPANHA E DIVULGAÇÃO;
- CRIE DESEJO COM FOTOS E VÍDEOS.

COM IZABEL CANÇADO E RITA GONÇALVES

07/11/2023 às 14h
Senai Lagoinha

INSCRIÇÕES LIMITADAS
Faça sua inscrição pelo
telefone 3282-7559



amipão
Sindicato e
Associação
Mineira da
Indústria de
Panificação

SENAI

Embalagens

As embalagens tem duas funções básicas na operação do varejo:

1 Encantar o cliente

- Diferencial competitivo;
- Diferencial agregador;
- Desejo;
- Consumo.



Embalagens

As embalagens tem duas funções básicas na operação do varejo:

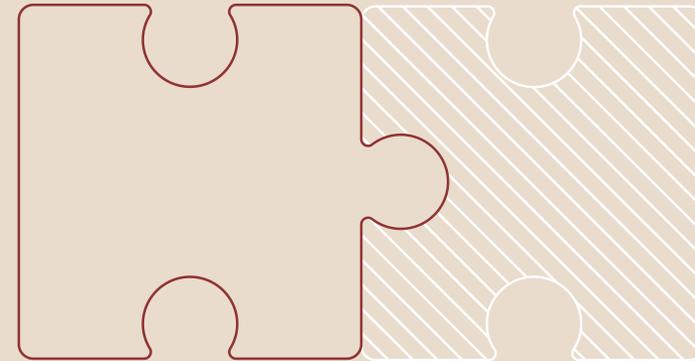
2 Praticidade e logística

- Proteção do produto;
- Aumento da validade;
- Praticidade na reposição e uso;
- Armazenamento.



Embalagens

O desafio é encontrar o elo entre
o encantamento e a logística



Praticidade
e logística

Encantar
o cliente



Embalagens

Encantamento

+

Praticidade e Logística



Embalagens

Encantamento

+

Praticidade e Logística



Embalagens

Encantamento

+

Praticidade e Logística



Embalagens

Encantamento

+

Praticidade e Logística



Embalagens

Encantamento

+

Praticidade e Logística



Embalagens

Encantamento

+

Praticidade e Logística



Embalagens

Encantamento

+

Praticidade e Logística



02/03

Natal

Natal é época de festas, de reuniões, encontros e presentes.



Natal

Ótimo momento para transformar produtos de panificação em experiências deliciosas.

Abuse das tendências

- Produtos com gotas de chocolate e/ou glacê;
- Produtos com frutas secas e/ou castanhas;
- Produtos tradicionais embalados para presente ou remetendo a natal.



Natal

Bolo piscina de cenoura decorado como guirlanda!



Natal

Pães de mel decorados
com as cores VERDE,
VERMELHO E BRANCO



Natal

Biscoitinhos amanteigados,
gingibre e maisena
embalados para presente.



Natal

Pote de cookies
para presente!



Natal

O tradicional
com toque especial



Natal

O tradicional
com toque especial



Natal

O tradicional
com toque especial



Natal

O tradicional
com toque especial



Natal

Lembre-se de reforçar a marca!

O cliente precisa lembrar de você

- Coloque selo de qualidade
- Coloque plaquinhas de 'De: / Para:' com sua marca
- Se faça presente na experiência



03/03

Custos



Custos

As **embalagens** representam em média de **2 a 6% do faturamento bruto** de uma padaria, indicador que deve ser **controladas de perto**.



Custos

Todos os produtos que são vendidos em uma mesma embalagem, ou seja, quando a embalagem é inerente a existência do produto, **essa embalagem tem que ser custeada junto ao custo da receita** - (na ficha técnica do produto).

Desta forma o custo da embalagem dilui na precificação do produto e **viabiliza sua comercialização!**



Custos

Custos de produção:

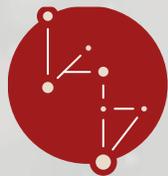
A **terceirização** de alguns produtos pode ser uma ótima sugestão para não perder a euforia e a magia do clima das festas de fim de ano, sem ter que aumentar o mix de produção própria.



Obrigada

Maria Izabel Cançado

(31) 98766-7760



L • A • B
e consultoria
e treinamento

amipao[®]
Sindicato e
Associação
Mineira da
Indústria de
Panificação





WORKSHOP DE NATAL

CAMPANHA



CAMPANHA





CAMPANHA

- . Escolha uma palavra **TEMA** ou um **DESEJO**
- . Envolve a **EQUIPE**
- . Conte uma **HISTÓRIA** diferente de superação, da equipe, de um cliente especial ou produto
- . Qual a simbologia do natal para você e sua marca?









Decoração loja





Exposição





Exposição





Exposição





Decoração loja





Vitrine





Vitrine





Decoração loja

- .Aconchego, espaço...
- .Bilhetes;
- . Espaços instagramáveis.
- . Uniforme ou camisa com frase...





EXPERIÊNCIAS

Na padaria



Vitrine





Ações loja

- . Campanhas Solidárias, Árvore do afeto ou desejos;
- . Concursos, desafios, Cupom escondido
- . Hora da neve, dia do Chá com Noel





Atendimento único

- . **Conhecer** os produtos e a campanha
- . **Oferecer** combinações (este panetone fica uma delícia com sorvete)
- . **Gentileza**



Não esquecer:

- . Placas de preço e promoção (sinalizar valores de forma clara)
- . Ruptura
- . Organização da loja

Pensar no estilo. Cada imagem gera uma sensação



© Maras Wunderland



Criar desejo com fatias, colheradas...



Incluir pessoas e mãos



Incluir movimento, ação



Momentos da produção, bastidores



Sair do lugar comum, surpresa



A importância dos ângulos

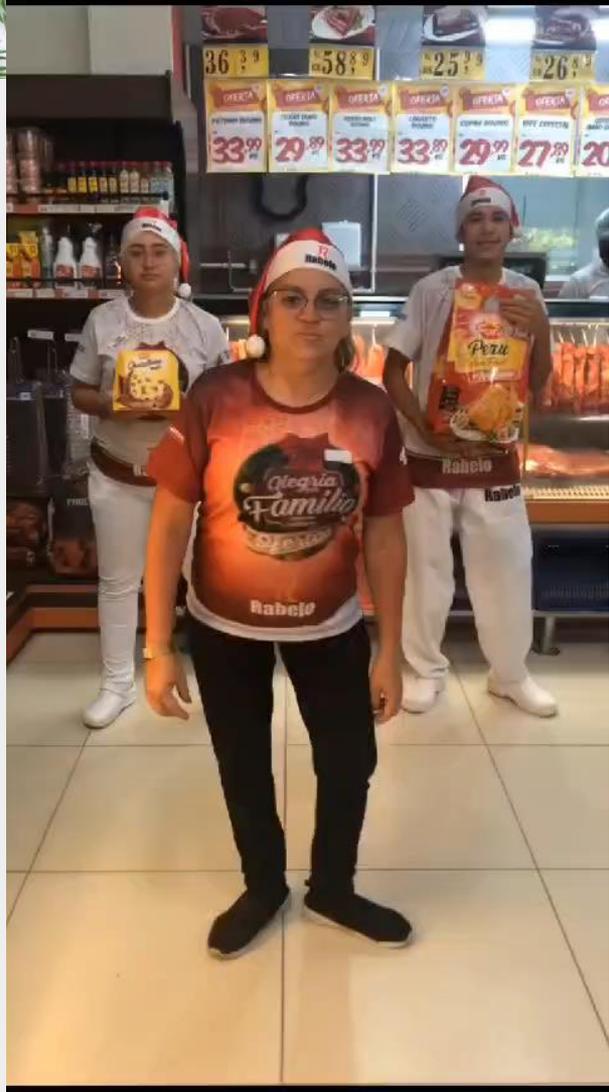


Venda o momento de consumo



Conte histórias, da receita, da família





INSTAGRAM

Ranking do Engajamento no post



O FUNIL DE VENDAS

DESCOBERTA

não conheço
sua padaria

o que fazer
para se destacar?

CRIAR DESEJO

gosto da
sua padaria

o que fazer
para comprar e
pedir?

VISITA

compro

como fazer
para continuar
cliente? e comprar
mais?

RETORNO E
INDICAÇÃO

fã

como criar
experiências
para manter?



Ações de **DESCOBERTA/ ATRAÇÃO**

- . Quais serão os canais de venda? Integrar
- . Atualizar **Google** - atualizar fotos e horários
- . Script do **Whatsapp**. Criar Catálogo e informações, status, não deixar de responder, usar recursos das tags do Whatsapp Business (solicitou orçamento, fez encomenda, encomenda dia 24...Entregue)

- . **ação influenciadores** - definir
- . incentivar o conteúdo **UGC** - criado pelo cliente
- . Fazer fotos e vídeos **saborosos**
- . Fazer **Anúncios** - qual os melhores anúncios? Impulsionar



Liste o que você vende e seus benefícios

Conteúdo de lançamento que Gere **expectativa**

. Faça as fotos e vídeos. Lembre-se de toda a composição das imagens está criando o **posicionamento** que você quer



Ações de DESEJO/ CONEXÃO



DESPERTE OS 5 SENTIDOS

Faça vídeos deliciosos com caldas, mostrando recheios, partindo doces, finalizando montagens...

Mostre a decoração da loja, sua equipe, os bastidores da campanhas, os pedidos saindo no delivery. Use **palavras saborosas**.

. Faça degustações na loja e delivery

Use músicas em alta que combinem com A sua marca. Crie Playlists.

Humanize com mãos segurando e abrindo





Ações de DESEJO/ CONEXÃO



DESPERTE A EMOÇÃO

- . Faça vídeos que tragam surpresa, alegria, diversão, surpresa.
- . Quebre o padrão com fotos diferentes





Ações de DESEJO/ CONEXÃO



CONTE HISTÓRIAS

Fotos que contam histórias junto com as legendas

#tbt de outros anos, histórias da sua família com o natal evocando emoções. Se tiver um produto no contexto, melhor ainda.



Ações de DESEJO/ CONEXÃO

CRIE IDENTIFICAÇÃO

- . Como os clientes e equipe se comportam no natal: tipos de clientes no fim de ano, equipe,
- . Como cada pessoa consome seu produto. Ex: aquela pessoa que come panetone no café da manhã até no jantar.
- . Como as pessoas se sentem nesta época?



Ações de DESEJO/ CONEXÃO

CRIE CONTEÚDOS ÚTEIS



- . Crie conteúdos **úteis** que as pessoas possam salvar e compartilhar;
- . harmonizações, dicas de decoração, quantidades
- . **Ensine seu cliente:** como consumir, como decorar a mesa, como combinar, (use vídeos, carrossel, lives)





Use os stories para conectar

Calendário do advento cada dia um Produto diferente

Escolha o seu preferido de natal

Use todas as figurinhas de interação

Se for usar o link, deixe para o último storie da sequência.

Faça sequências saborosas

Gifs: santa, december, christmas lights, hohoho



Ações de VENDAS

Não se esquecer: Preço no post, informações claras, direct, biografia vendedora. Integração . Use # da sua cidade e do seu Produto
#panetonepadariax
#panetonebh

- . usar gatilhos escassez, urgência
 - . **ação influenciadores**
 - . incentivar o conteúdo **UGC** - criado pelo cliente
 - . Fazer fotos e vídeos **saborosos**
 - . Fazer **Anúncios** - qual os melhores anúncios?
- Impulsionar

Faltam 2 dias para o

FIM DAS ENCOMENDAS!



BIOGRAFIA VENDEDORA

. Pense como se fosse a FACHADA da Sua LOJA

LOGO NO TEMA

. DEIXE CLARO SEU DIFERENCIAL EM UMA FRASE, PROPOSTA ÚNICA DE VALOR;

. USE EMOJIS;

. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
ENDEREÇO
E CONTATOS;

. CHAMADA PARA AÇÃO E UM LINK PARA SITE, ENCOMENDAS NO WHATSAPP

DESTAQUES
Com cardápio, opções, presentes, Conteúdos clientes, depoimentos



INSTAZAP





Ações de fidelização

- . Pós vendas
- . Programa de indicação



← Insights ⓘ

Últimos 7 dias ▾ 5 out - 11 out

Visão geral

Você ganhou mais 30 seguidores em comparação com 28 set - 4 out.

Contas alcançadas	8.537	>
	-27,5%	>
Contas com engajamento	547	>
	-52,3%	>
Total de seguidores	36,1 mil	>
	+0%	>

Conteúdo que você compartilhou [Ver tudo](#)



← Conteúdo

Tudo Últimos 6 meses ⚙️

Contas alcançadas

 <p>1,8 milhões</p>	 <p>37,8 mil</p>	 <p>33,1 mil</p>
 <p>15,1 mil</p>	 <p>13,6 mil</p>	 <p>12,8 mil</p>
		

E COMO COMEÇAR COM OS ANÚNCIOS?

- . Descobrir bons posts (engajamento e seguidores)
- . Impulsionar;
- . Escolher objetivo;
- . Impulsionar para 5 km da sua loja;
- . Acompanhar as métricas.

Até a Próxima!

Muito obrigada pela oportunidade de estar aqui com
você!! Amooo



@padariadesucesso

 **PADARIA DESUCESSO**

amipao[®]
Sindicato e
Associação
Mineira da
Indústria de
Panificação



RECEITAS

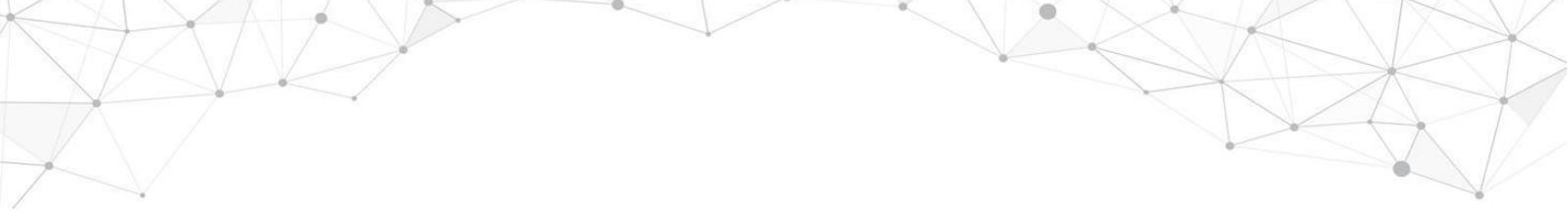
amipao®
Sindicato e
Associação
Mineira da
Indústria de
Panificação

FIEMG

 **PADARIA DESUCESSO**



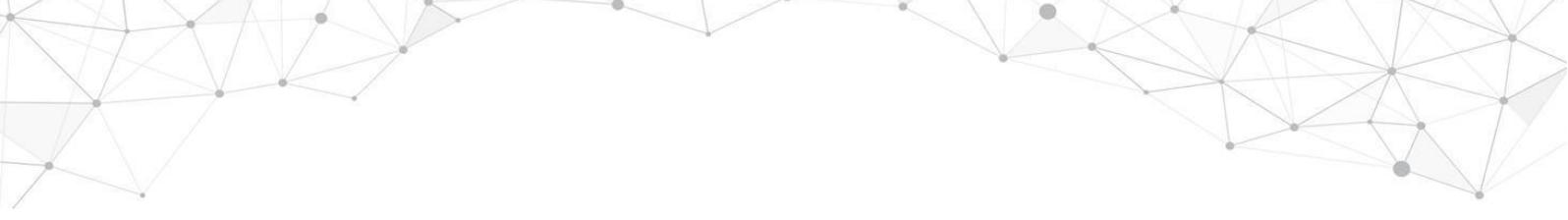
L · A · B
e
consultoria
treinamento



Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais - FIEMG

FORMULAÇÃO WORKSHOP AMIPÃO

Belo Horizonte
2023



Presidente da FIEMG

Flávio Roscoe Nogueira

Gestor do SENAI DR/MG

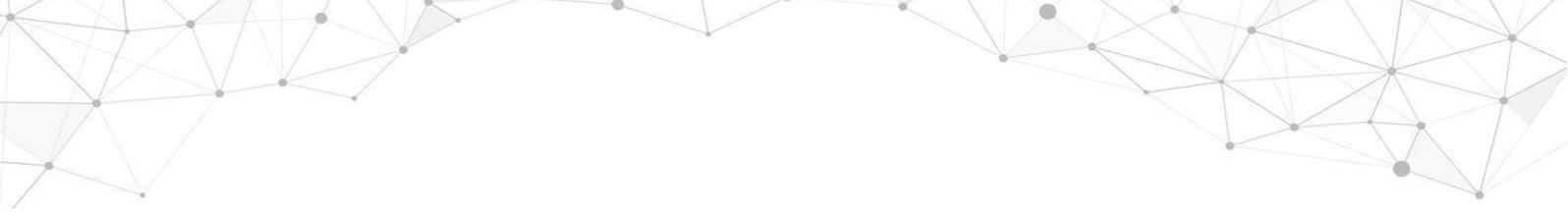
Teodomiro Diniz Camargos

Diretor Regional do DR/SENAI

Christiano Paulo de Mattos Leal

Gerente de Educação e Tecnologia

Ricardo Aloysio e Silva

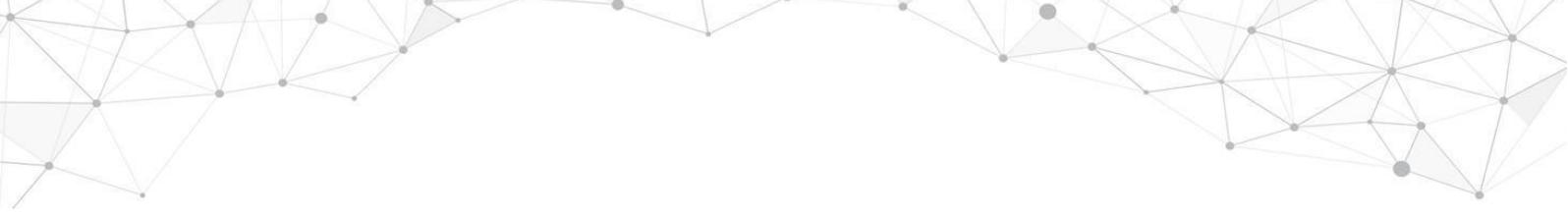


Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais - FIEMG
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI
Departamento Regional de Minas Gerais
SENAI Belo Horizonte - CFP Américo Renê Giannetti

FORMULAÇÕES WORKSHOP AMIPÃO

Autores:
Natiele Cristina Rodrigues Panza

Belo Horizonte
2023



©2023. SENAI. Departamento Regional de Minas Gerais

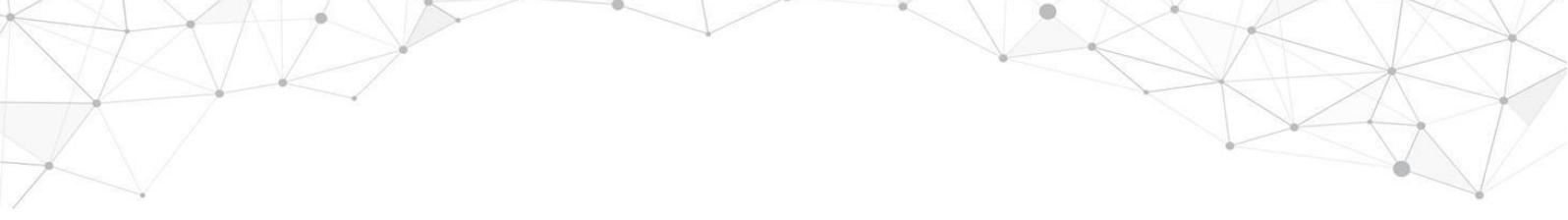
SENAI/MG
SENAI Belo Horizonte - CFP Américo Renê Giannetti

Ficha Catalográfica

SENAI
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Minas Gerais

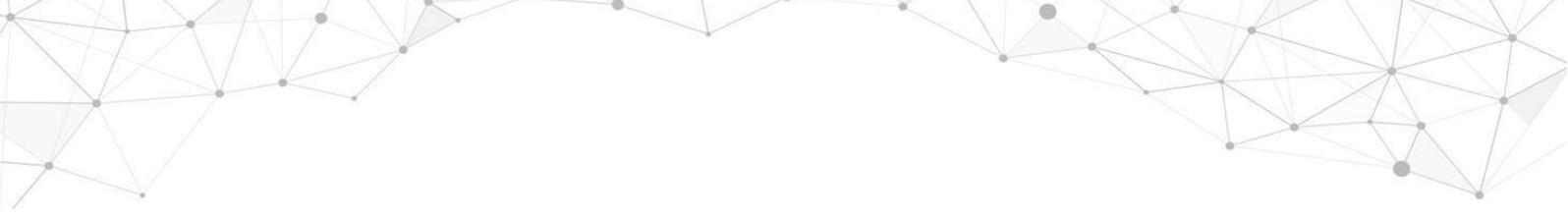
Bairro Funcionários
30110-916 – Belo Horizonte
Minas Gerais

FIEMG
Av. do Contorno, 4456



SUMÁRIO

BRIOCHE	7
Massa	7
Batimento	7
Saborização das massas	8
Dobras / 1ª Fermentação	8
Divisão e pré-modelagem	8
Modelagem	9
Finalização	9
Assamento	9



PREFÁCIO

“Muda a forma de trabalhar, agir, sentir, pensar na chamada sociedade do conhecimento”.

Peter Drucker

O ingresso na sociedade da informação exige mudanças profundas em todos os perfis profissionais, especialmente naqueles diretamente envolvidos na produção, coleta, disseminação e uso da informação.

“O SENAI, maior rede privada de educação profissional do país, sabe disso, e, consciente do seu papel formativo, educa o trabalhador sob a égide do conceito da competência: formar o profissional com responsabilidade no processo produtivo, com iniciativa na resolução de problemas, com conhecimentos técnicos aprofundados, flexibilidade e criatividade, empreendedorismo e consciência da necessidade de educação continuada.”

Vivemos numa sociedade da informação. O conhecimento, na sua área tecnológica, amplia-se e se multiplica a cada dia. Uma constante atualização se faz necessária. Para o SENAI, cuidar do seu acervo bibliográfico, da sua infovia, da conexão de suas escolas à rede mundial de informações – internet- é tão importante quanto zelar pela produção de material didático.

Isto porque, nos embates diários, instrutores e alunos, nas diversas oficinas e laboratórios do SENAI, fazem com que as informações, contidas nos materiais didáticos, tomem sentido e se concretizem em múltiplos conhecimentos.

O SENAI deseja, por meio dos diversos materiais didáticos, aguçar a sua curiosidade, responder às suas demandas de informações e construir links entre os diversos conhecimentos, tão importantes para sua formação continuada!

Gerência de Educação Profissional

BRIOCHE

Massa

INGREDIENTES	%	QUANTIDADE EM GRAMAS
Farinha de trigo	100	
Fermento biológico instantâneo para massa doce	1,6	
Sal	1,8	
Açúcar refinado	15	
Levain líquido	10	
Mel	5	
Ovos	35	
Manteiga sem sal	30	
Leite integral	20	
TOTAL		

Batimento

- Misturar os ingredientes secos (farinha, fermento biológico, sal e metade do açúcar);
- Adicionar o levain, os ovos e o leite;
- Sovar até quase o ponto de véu e acrescentar o restante do açúcar;
- Bater até atingir o ponto de véu;
- Adicionar toda a manteiga (pomada);
- Bater até que a manteiga esteja totalmente incorporada e a massa esteja lisa novamente.

Observação: Todos os ingredientes gelados são essenciais para que a massa não saia muito quente da masseira.

Saborização das massas

Saborizar a massa de acordo com o produto desejado:

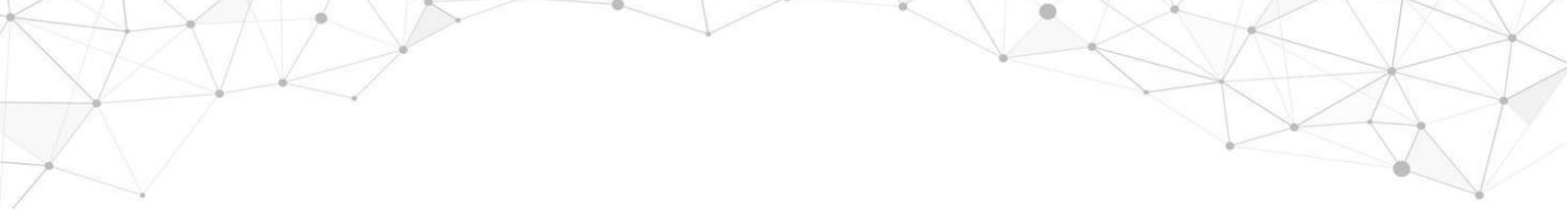
- **Guirlanda:**
 - Chocolate: 15%
 - Licor de laranja: 5%
 - Casquinha de laranja cristalizada: 15%
- **Panetone:**
 - Mel para extrato 5%
 - Raspas de laranja 3%
 - Extrato de baunilha 1%
 - Casca de laranja 25%
 - Uva passa branca 25%
- **Pão de pasta de avelã**
 - Cacau em pó 4%
 - Chocolate meio amargo 20%

Dobras / 1ª Fermentação

- Acondicionar a massa em uma caixa com tampa;
- Deixar descansar (TA) por 30 minutos e fazer uma dobra;
- Deixar a descansar (TA) por aproximadamente 90 minutos.

Divisão e pré-modelagem

- Dividir a massa:
 - Guirlanda: 300g;
 - Panetone: 500g;
 - Chocolate: 250g (125g cada peça para utilização de forma de bolo inglês);
 - Salgado 80g.
- Bolear, acondicionar na assadeira e cobrir com plástico filme;
- Deixar na geladeira até o dia seguinte ou no mínimo por 1 hora.



Modelagem

- Modelar de acordo com o desejado.

Finalização

- Finalizar de acordo com o desejado.

Assamento

- Forno de lastro
Teto: 180° C/ Lastro: 180°C
20-25 minutos

Obs: o tempo e a temperatura de assamento podem variar de acordo com o peso e o tamanho do pão.

RECHEIOS

Creme para guirlanda		
Ingrediente	%	Gramas
Chocolate branco (puro)	41.4	205
Chantilly (gelado)	58.6	290
Raspas de laranja	1	5
Total	101	500

Cobertura guirlanda		
Ingrediente	%	Gramas
Amêndoa laminada	100	500
Açúcar impalpável	100	500
Frutas	100	500
Total	300	1500

Crumble pão de chocolate		
Ingrediente	%	Gramas
Farinha de trigo	100	182
Açúcar	60	109
Manteiga	60	109
Total	220	400

Recheio pão de chocolate		
Ingrediente	%	Gramas
Pasta de avelã	100	400
Total	100	400

Cobertura panetone		
Ingrediente	%	Gramas
Açúcar de confeitiro	100	278
Farinha de trigo	80	222
Açúcar impalpável	80	222
Farinha de amêndoa	33	92
Clara de ovos	67	186
Amêndoa inteira	-	400
Açúcar perolado	-	300
Total	180	500

Recheio brioche salgado		
Ingrediente	%	Gramas
Cream cheese	68	536
Creme de leite fresco	32	252
Queijo brie	30	236
File mignon defumado	30	236
Sal	Q.S	
Total	160	1260

Decoração brioche salgado		
Ingrediente	%	Gramas
Farinha de amêndoa	100	294
Manjericão	2	6
Total	102	300