

Há mais de 20 anos, os irmãos Igor e **Diogo Pessamilio** decidiram juntar suas experiências no setor de panificação e confeitaria para fundar a Dois P's Projetos e Soluções. Com o lema “enxergamos a necessidade, entregamos estrutura”, talvez eles nem imaginassem o impacto que seus layouts trariam para padarias de todo o país ao longo do tempo.

A capacidade de ajudar negócios a venderem mais, atenderem melhor e operarem com inteligência não está apenas no sangue, mas vem de um segredo muito simples: aproveitar cada metro para transformar padarias comuns em espaços que conectem empreendedores e clientes com um propósito claro.

Cerca de 900 projetos depois, Diogo revela à Amipão algumas fórmulas, dicas e perspectivas acumuladas em sua trajetória sobre como transformar a realidade de uma padaria através do design. Ou melhor, como ele mesmo diz, sobre como repensar cada negócio.

Como o design de interiores pode influenciar o comportamento de compra do cliente?

Eu acredito que todo o design de interiores influencia o comportamento de compra do cliente através da sensorização. Quando você deixa o ambiente mais agradável e confortável, o cliente acaba permanecendo mais tempo na loja, principalmente no segmento de alimentação, em que ele está sentado consumindo. Uma comunicação visual assertiva, que indique adequadamente cada setor da loja, faz com que os clientes acabem consumindo mais produtos ou não indiretamente.

O que diferencia uma padaria comum de uma padaria com conceito bem definido?

A personalidade do gestor que criará essa loja-conceito. Quando você coloca uma identidade dentro de um ambiente, levando em conta as características do proprietário, você consegue diferenciar de uma padaria comum. Isso engloba cores, nomes e logomarca, que formam o DNA do negócio. O conceito pode se apresentar de várias formas, conceitos e modelos, mas a identidade de cada padaria vai torná-la única dentro do segmento em que ela atua.

De que forma um bom layout pode aumentar o faturamento de uma padaria?

Muita gente pensa que o layout é um gasto desnecessário, mas o layout é determinante para o aumento de faturamento do negócio. Quando um projeto é bem pensado, ele faz com que os clientes que já compram na sua loja comprem ainda mais. O papel do bom layout não é necessariamente atrair novos clientes, basta fazer os que já entram comprarem mais. Ao entender que cada loja tem sua característica própria, o design permite otimizar o tempo de trabalho e agilizar a produtividade, fazendo com que as vendas cresçam.



Quais são as principais tendências atuais em layout e ambientação de padarias?

Eu posso falar três palavras sobre as principais tendências atuais que eu vejo hoje: praticidade, tecnologia e proximidade. Praticidade porque hoje tudo está muito corrido, todo mundo está com muita pressa. Então, um negócio que traz agilidade para os clientes vai estar dentro da tendência. Outra coisa que eu observo é que a padaria que não está trazendo tecnologia para dentro do negócio, está ficando para trás. Para se diferenciar, a padaria tem que trazer mais tecnologia, mas sem perder aquela essência de proximidade. É preciso sempre ter gente dentro da padaria, porque gente compra de gente. É importante ressaltar que tendências sempre mudam muito rápido, mas uma loja que traz essas três vai perdurar por muito mais tempo e estar sempre atendendo novos clientes.

ANTES MESMO DE PENSAR EM LAYOUT, UM CONCEITO INICIAL QUE EU DARIA É: NÃO ABRA UMA PADARIA PENSANDO QUE É UM INVESTIMENTO. A PADARIA PRECISA DE DEDICAÇÃO E MUITO TRABALHO PARA SER TRANSFORMADA EM UM NEGÓCIO DE SUCESSO.

Quais são os erros mais comuns que você vê em projetos de padarias?

São vários, mas vou citar três erros comuns que vejo em projetos nesse Brasil todo. O primeiro deles é fazer um projeto genérico. É um erro muito grave pegar ideias genéricas e tentar adaptar em qualquer loja de qualquer cidade. Cada loja tem uma característica própria. Um segundo erro que acontece muito é fazer um projeto pensando apenas na estética. Não adianta nada você ter uma loja bonita, mas que não seja funcional e não te dê retorno no seu investimento. O terceiro erro é fazer o projeto pensando apenas nos seus ideais. Você tem que desenvolver pensando sempre nas possibilidades que a loja pode oferecer, no público que ela atende e onde ela está inserida. Projetar é mais complexo do que muita gente pensa. Tem muita gente que acha que é uma coisa simples de se fazer e acaba caindo nesses três erros que citei.

Qual é o seu ponto de partida na hora de projetar um ambiente?

O primeiro passo é conhecer profundamente aquele ambiente. É preciso analisar o que está dando certo no estabelecimento, o que não está legal no fluxo, quais produtos estão vendendo e quais não estão. Em outras palavras, entender o que dá certo hoje para

poder pensar como funciona lá na frente. A segunda coisa importante é entender qual público aquele ponto vai entender. É um público mais jovem ou mais velho? É um público mais família ou mais solteiros? Tudo isso vai influenciar diretamente no modo de desenvolver o layout daquela loja.

Que conselhos você daria a quem está abrindo uma padaria e quer investir em um layout de impacto?

Antes mesmo de pensar em layout, um conceito inicial que eu daria é: não abra uma padaria pensando que é um investimento. A padaria precisa de dedicação e muito trabalho para ser transformada em um negócio de sucesso. Além disso, estude. Sobre o segmento, sobre a loja que você quer abrir, sobre o público que está ao seu redor e sobre gestão. Diante disso, garanto que um layout funcional será determinante para as vendas da sua loja. Você pode abrir uma padaria vendendo um valor, mas, dependendo do layout, você pode fazer três vezes mais. Para chegar lá, busque profissionais qualificados para desenvolver os projetos da sua loja e que entendam que ele precisa ser criado de forma particular. Não adianta trazer layouts de outros lugares e tentar adaptar, porque sua realidade vai ser totalmente diferente. Portanto, busque alguém que respeite essa particularidade. •

