



EXEMPLO ILUSTRATIVO - DADOS FICTÍCIOS

Padaria Exemplo

Padaria | Ribeirão Preto/SP

Preparado para Pessoa de exemplo | 19/10/2026 | Método 2.0

O diagnóstico de Padaria Exemplo reúne os custos declarados e o volume estimado de unidades vendáveis. O próximo passo é validar os registros e testar uma melhoria na operação.

Produto analisado: Pão francês · exemplo fictício | Peso declarado: 50 g. Valores atribuídos a este produto e ao mesmo mês, conforme os dados informados.

Custo por unidade efetivamente vendida

R\$ 0,79

Custos mensais atribuídos

R\$ 18.580,82

Vendas mensais estimadas

23.400 un.

Receita bruta estimada

R\$ 25.740,00

Resultado operacional atribuído

R\$ 4.842,58

Margem sobre receita bruta

18,81%

Resultado e margem são cenários dos custos atribuídos ao produto, sem auditoria. Não representam automaticamente o lucro de toda a empresa.

Qualidade dos dados

100% dos campos operacionais básicos preenchidos. Este percentual não mede a completude de todas as fichas, rateios ou pesquisas.

Os campos básicos estão preenchidos. Valide os registros e as premissas antes de decidir.

EXEMPLO ILUSTRATIVO - DADOS FICTÍCIOS

Do volume ao custo do produto

Produção, rejeições e vendas têm papéis diferentes no cálculo. Unidades vendáveis ainda podem permanecer em estoque ou não ser vendidas.

Dado da operação	Valor
Modelo / dias de operação no mês	Produção própria / 26 dias
Produção / vendas médias por dia	1.000 / 900 un.
Produção mensal estimada	26.000 un.
Rejeição de produção / unidades rejeitadas	3% / 780 un.
Unidades vendáveis estimadas	25.220 un.
Unidades vendidas no mês	23.400 un.
Diferença vendáveis menos vendas	1.820 un.

A diferença entre vendáveis e vendas requer conciliação de estoques, sobras, doações e compras complementares. Não é classificada automaticamente como desperdício.

Custos mensais considerados

Grupo de custo	Valor mensal	Origem / critério
Insumos / compra	R\$ 7.969,52	Ficha técnica x produção mensal
Embalagens	R\$ 702,00	Embalagem por unidade x vendas mensais
Equipe + encargos	R\$ 7.200,00	Folha completa x participação do produto
Energia	R\$ 1.509,30	Consumo dos equipamentos x tarifa selecionada
Demais custos	R\$ 1.200,00	Demais custos atribuídos; sem repetir os grupos acima

Total atribuído: R\$ 18.580,82. Custo por unidade vendável: R\$ 0,7367. Custo por unidade vendida: R\$ 0,7941.

Custos ausentes ficam pendentes. Custo por venda usa vendas efetivas; custo por vendável usa o volume após as rejeições. Zero só vale quando informado.

EXEMPLO ILUSTRATIVO - DADOS FICTÍCIOS

O que entra em cada lote

A ficha técnica substitui o custo mensal informado de insumos. A embalagem é considerada separadamente, por unidade vendida.

Parâmetro	Valor
Produto / peso por unidade	Pão francês · exemplo fictício / 50 g
Origem do custo de materiais	Ficha técnica informada
Rendimento do lote antes das rejeições	1.000 un.
Custo dos ingredientes por lote	R\$ 306,5200
Materiais por unidade produzida	R\$ 0,3065
Insumos estimados no mês	R\$ 7.969,52
Embalagem por unidade vendida	R\$ 0,0300
Embalagens consideradas no mês	R\$ 702,00

Ingredientes declarados

Ingrediente	Quantidade (kg)	Preço / kg	Custo no lote
Farinha · valor fictício	35	R\$ 8,0000	R\$ 280,0000
Fermento · valor fictício	0,5	R\$ 24,0000	R\$ 12,0000
Sal · valor fictício	0,7	R\$ 3,0000	R\$ 2,1000
Melhorador · valor fictício	0,3	R\$ 40,0000	R\$ 12,0000
Água · valor fictício	21	R\$ 0,0200	R\$ 0,4200

Use unidades compatíveis e peso medido. Neste método, o rendimento do lote deve ser informado antes das rejeições aplicadas à produção. Não informe rendimento já descontado e aplique a mesma perda novamente. A perda de água no forno não equivale a descarte.

Para compra ou congelados, registre o custo de aquisição do produto. A comparação entre modelos exige cotação real, mesmo peso, qualidade, volume e custos de armazenamento e finalização.

EXEMPLO ILUSTRATIVO - DADOS FICTÍCIOS

Recursos que sustentam a operação

Equipamentos e folha substituem os respectivos custos mensais quando esse método é selecionado. Os dois caminhos não são somados.

Energia

Parâmetro	Valor / origem
Método de custo	Consumo por equipamento
Valor da conta / consumo faturado	R\$ 4.500,00 / 4.000 kWh
Tarifa efetiva ou referência	R\$ 1,1250 / kWh
Origem da tarifa	Conta real: valor informado ÷ kWh faturados
Consumo atribuído no mês	1.341,6 kWh
Custo mensal considerado	R\$ 1.509,30
Parcela variável da energia	75%

Equipamentos declarados

Equipamento	kW	h/dia	Dias	Uso médio	Rateio produto
Forno · exemplo fictício	12	8	26	60%	75%
Conservação · exemplo fictício	2	24	26	35%	50%

Uso médio representa o ciclo de funcionamento; rateio é a parcela atribuída ao produto. Potência nominal não significa consumo contínuo. Use medição sempre que possível.

EXEMPLO ILUSTRATIVO - DADOS FICTÍCIOS

Equipe e capacidade declaradas

Parâmetro	Valor
Funcionários totais / na produção	10 / 3
Horas de abertura / produção por dia	14 h / 8 h
Método de mão de obra	Folha completa × participação do produto
Folha completa / participação atribuída	R\$ 18.000,00 / 40%
Mão de obra considerada no mês	R\$ 7.200,00
Horas-pessoa mensais declaradas	624 h
Vendas por hora-pessoa declarada	37,5 un./h

A produtividade usa vendas do produto e horas declaradas da equipe de produção. Não dimensiona o quadro de funcionários; é necessário medir tarefas, tempo ativo, mix e capacidade. Tempo liberado não equivale automaticamente a economia de caixa.

EXEMPLO ILUSTRATIVO - DADOS FICTÍCIOS

0 preço no volume informado

Cenários calculados com os custos atribuídos e o volume de vendas declarado. Não são recomendação automática de preço nem garantia de resultado.

Premissa sobre as vendas / custos	Percentual ou valor
Preço praticado por unidade	R\$ 1,1000
Tributos / taxas de cartão / outras taxas	6% / 2% / 1%
Deduções totais sobre receita bruta	9%
Margem desejada sobre receita bruta	20%
Parcela variável dos demais custos	30%

Preço para cobrir os custos atribuídos	Preço para a margem desejada
R\$ 0,8726	R\$ 1,1184
Contribuição por unidade vendida	Equilíbrio indicativo no mês
R\$ 0,5667	14.855 un.

Indicador mensal / unitário	Resultado
Receita após deduções declaradas	R\$ 23.423,40
Resultado operacional atribuído	R\$ 4.842,58
Margem realizada sobre receita bruta	18,81%
Custo variável por unidade vendida	R\$ 0,4343
Custos fixos mensais atribuídos	R\$ 8.417,33

Equilíbrio exige contribuição positiva. Dado ausente não é zero. Deduções + margem devem somar menos de 100%. Margem sobre receita bruta é diferente de markup sobre custo.

EXEMPLO ILUSTRATIVO - DADOS FICTÍCIOS

Variedade com leitura de resultado

O mix é analisado separadamente do produto principal. Os valores dos produtos cadastrados não são somados novamente aos custos do diagnóstico.

Abrangência do mix	Valor
SKUs totais declarados / itens cadastrados	35 / 4
Categorias cadastradas	4
Receita dos itens cadastrados	R\$ 13.620,00
Participação do item de maior receita	37%

Resultado por item do mix

Produto / categoria	Receita	Contribuição	% receita / ABC	Perda
Pão de queijo · exemplo / Salgados	R\$ 5.040,00	R\$ 2.606,40	37% / A	4%
Café · exemplo / Bebidas	R\$ 3.150,00	R\$ 2.056,50	23,13% / A	2%
Croissant · exemplo / Panificação	R\$ 2.730,00	R\$ 1.308,30	20,04% / A	5%
Sonho · exemplo / Confeitaria	R\$ 2.700,00	R\$ 1.317,00	19,82% / B	6%

Dados declarados para o mix

Produto	Vendas/mês	Preço/un.	Custo variável/un.
Pão de queijo · exemplo	1.800	R\$ 2,8000	R\$ 1,1000
Croissant · exemplo	420	R\$ 6,5000	R\$ 2,8000
Sonho · exemplo	600	R\$ 4,5000	R\$ 1,9000
Café · exemplo	900	R\$ 3,5000	R\$ 0,9000

A análise considera somente os produtos cadastrados. Curva ABC por faturamento (80% / 95%), sem recomendação automática de exclusão.

EXEMPLO ILUSTRATIVO - DADOS FICTÍCIOS

A contribuição do mix utiliza as mesmas deduções percentuais informadas na precificação. Reveja o cálculo quando produtos ou canais tiverem taxas diferentes. Mais variedade não significa automaticamente mais margem.

Pesquisa local de preço do pão

Dado	Valor / fonte
Preço próprio convertido para kg	R\$ 22,00
Preço observado na pesquisa local / kg	R\$ 20,00
Diferença do preço próprio sobre a amostra	10%
Local pesquisado	Ribeirão Preto
Data da observação	19/10/2026
Fonte informada pelo responsável	Referência inteiramente fictícia para demonstrar a comparação. Não houve pesquisa de preços.

Pesquisa local declarada, sem validação independente. Uma amostra não representa a média regional. Compare produto, peso, qualidade, canal e data equivalentes. O preço próprio por kg usa o peso real informado; nenhum peso padrão foi presumido.

EXEMPLO ILUSTRATIVO - DADOS FICTÍCIOS

Onde concentrar a atenção

Os sinais abaixo surgem das respostas e da consistência dos dados. Não constituem classificação setorial da padaria.

Prática de gestão	Resposta declarada
Fichas técnicas	Adotada
Estoque e inventário	Adotada
Registro de perdas	Não adotada
Planejamento da produção	Adotada
Controle financeiro	Adotada
Treinamento e padronização	Não informado

Alertas e limites específicos

- Produtividade por hora considera a equipe de produção e suas horas declaradas. Não é referência para dimensionar pessoal sem medir as tarefas e o mix.

Ações sugeridas pelos dados

- A diferença entre unidades vendáveis e vendas não é automaticamente desperdício: registre sobras, doações e variação de estoque.
- Pese o rendimento real da receita. A ficha técnica substitui o custo mensal de insumos informado; não é somada a ele.
- Valide o consumo estimado com medição. A potência nominal não implica funcionamento contínuo; compressores e resistências alternam ciclos.
- Implante registro de perdas por produto e horário, com responsável e revisão semanal.

EXEMPLO ILUSTRATIVO - DADOS FICTÍCIOS

Seu próximo mês, com direção

Escolha responsáveis e acompanhe as medidas no mesmo produto, período e unidade. Um piloto só deve ser ampliado depois de conferir seus efeitos.

Prioridades da operação

- 1. A diferença entre unidades vendáveis e vendas não é automaticamente desperdício: registre sobras, doações e variação de estoque.
- 2. Separe insumos, equipe, energia e demais custos do produto analisado. Revise o custo com o mesmo período e volume.
- 3. Valide a perda declarada com contagem física; separe rejeição na produção de sobra comercial e ajuste estoques.
- 4. Compare alternativas de produção própria, compra ou congelados apenas com cotações reais, mesmo peso, qualidade, volume e todos os custos de finalização.

Dias 1-7 | Medir a operação

Registre produção, vendas, rejeições, sobras, horas de equipe e custos do mesmo produto.

Responsável: _____ Revisão: ____ / ____ / _____

Dias 8-14 | Testar uma melhoria

Escolha uma ação prioritária e teste em escala pequena, mantendo peso, qualidade e condições comparáveis.

Responsável: _____ Revisão: ____ / ____ / _____

Dias 15-21 | Comparar os resultados

Compare custo, descarte, disponibilidade e aceitação. Separe economia real de caixa de tempo liberado da equipe.

Responsável: _____ Revisão: ____ / ____ / _____

Dias 22-30 | Ajustar e decidir

Revise as premissas com os dados coletados e defina a próxima ação com responsável e prazo.

Responsável: _____ Revisão: ____ / ____ / _____

Este diagnóstico usa dados fictícios para demonstrar o portal. Nenhum cadastro, cotação ou autorização de contato foi realizado.

EXEMPLO ILUSTRATIVO - DADOS FICTÍCIOS

Como interpretar este diagnóstico

Os cálculos são determinísticos e utilizam os dados declarados. Referências externas apoiam o método ou fornecem dados específicos; não representam auditoria nem endosso institucional.

Fórmulas aplicadas

Ficha técnica

Custo do lote = soma(quantidade em kg × preço de compra/kg). Custo unitário = custo do lote ÷ rendimento antes das rejeições.

Energia

kWh = soma(kW × horas/dia × dias × uso médio% × participação do produto%). Custo = kWh × R\$/kWh.

Rateio da equipe

Custo de equipe = folha completa com encargos e benefícios × participação atribuída ao produto.

Custo por venda

Custos mensais atribuídos ÷ unidades efetivamente vendidas. Sobras e rejeições não são descontadas duas vezes.

Preço no volume informado

Preço mínimo = custo por venda ÷ (1 - deduções%). Preço para margem = custo por venda ÷ (1 - deduções% - margem desejada%).

Contribuição e equilíbrio

Contribuição/un. = preço × (1 - deduções%) - custo variável/un. Equilíbrio indicativo = custos fixos atribuídos ÷ contribuição positiva/un.

Resultado atribuído

Resultado = vendas × preço × (1 - deduções%) - custos atribuídos. Margem sobre receita bruta; não é lucro auditado do negócio.

Premissas e limites

- Valores informados pelo responsável; não auditados. Médias diárias multiplicadas pelos dias de operação declarados.
- O percentual de perda informado é tratado como rejeição de produção. Sobras comerciais e variações de estoque exigem medição separada.

EXEMPLO ILUSTRATIVO - DADOS FICTÍCIOS

- O custo usa somente itens atribuídos ao mesmo produto, peso e mês. Ficha técnica, equipamentos e folha substituem seus totais mensais, sem dupla contagem. Na ficha técnica, embalagem é calculada separadamente.
- Receita representa vendas brutas estimadas, sem descontos, devoluções ou tributos. Não representa lucro nem margem de contribuição.
- Não há cotação Gold Pão, benchmark setorial ou promessa de economia neste cálculo. Tempo liberado da equipe não é economia de caixa automática.
- Preço para margem e equilíbrio são cenários no volume informado. Não são recomendação automática de preço, garantia de lucro ou avaliação contábil/fiscal.
- Referências externas e pesquisa local são identificadas por origem e data. A conta real de energia prevalece sobre uma tarifa regulatória parcial quando selecionada.

Fontes e referências**ANEEL · Tarifas de aplicação das distribuidoras · dados abertos ODbl**

<https://dadosabertos.aneel.gov.br/dataset/tarifas-distribuidoras-energia-eletrica>

Sebrae · Fichas técnicas para alimentação

<https://ms.loja.sebrae.com.br/elaboracao-de-fichas-para-o-setor-de-alimentacao-10-prod-77100>

Sebrae / ABIP / ITPC · Estudo de produtividade na panificação (referência metodológica, sem importar benchmarks históricos)

[https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/e470a1ae7639c5cadd7612436bd58a8/\\$File/9967.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/e470a1ae7639c5cadd7612436bd58a8/$File/9967.pdf)

SENAI-SP · Precificação de panificação e confeitaria

<https://www.sp.senai.br/curso/precificacao-de-produtos-de-panificacao-e-confeitaria/105783>

Os links permitem conferir o material original. Referências metodológicas não foram utilizadas para preencher custos, perdas, preços de mercado ou margens desconhecidas. A pesquisa local é informada pelo responsável.

Relatório gerado em 19/10/2026, 09:00:00 | Versão 2.0 | Exemplo fictício.