HISTÓRIAS de INSPIRAÇÃO

Empreendedores do Estado do Rio de Janeiro

Conheça o caminho de quem fez acontecer

SEBRAE

PADARIA PAI E FILHO

Fermentação e crescimento: do sonho à realidade

Patricia nunca imaginou que abriria uma padaria, mas o desejo de contribuir com a renda fami- liar e acompanhar de perto o crescimento dos filhos a levou a trilhar esse caminho inesperado. O empreendimento surgiu como uma opor- tunidade de trabalhar próximo de casa e ofe- recer uma vida melhor para a família. No início, a empreendedora acumulava todas a funções e seguia um horário de trabalho diferenciado, acompanhando o fluxo das demandas. Além das dificuldades financeiras que enfrentava, ela também percebeu que, se não expandisse o negócio, não atenderia mais à demanda. Para seguir com o negócio, Patricia buscou capacitações, correu riscos e, com orientação especializada, conseguiu fazer a empresa crescer. Hoje, a Padaria Pai e Filho não é apenas um negócio, mas a base que permite que o filho de Patricia siga seu próprio sonho: o de se tornar médico.

Do forno para a mesa dos clientes: o início da trajetória

Buscando aumentar a renda familiar enquanto trabalhava de casa e se mantinha próxima ao filho, Patrícia decidiu produzir e vender bolos caseiros e, para isso, procurou capacitações que pudessem oferecer novos conhecimentos. Ingressar no curso de confeitaria e panificação do Senai, mudando seus planos iniciais e pas- sando a vender suas produções caseiras após os seis meses de formação. Em pouco tempo, negócio surgiu a oportu- nidade de adquirir uma padaria, diferente do sonho que sempre teve de empreender: abrir seu próprio açougue. Para aproveitar a chance, fundou a Padaria Pai e Filho em maio de 2022. Nos primeiros meses do negócio, enfrentou a rotina intensa de um negócio de panificação: se levantava de madrugada para assar os pães e atender aos clientes, que tinham demandas de manhã cedo. Inicialmente, ela mesma assumiu quase todas as funções, desde o preparo até

o atendimento, especialmente nas folgas do padeiro. Essa carga de trabalho, necessária em um primeiro momento, fez com que a economia com funcionários fosse revertida em investi- mentos para a própria padaria. Além disso, o fluxo de caixa era outro desafio constante, pois Patricia precisava de organi- zação para equilibrar os gastos operacionais com as compras de insumos. Após aproximadamente um ano, as limitações do espaço começaram a surgir, e Patricia per- cebeu que precisava expandir seu espaço para atender à crescente demanda. A empreende- dora, no entanto, não tinha recursos para pla- nejar e executar o seu processo de crescimento. Para se capacitar e levar adiante sua ideia, pro- curou o Sebrae, que já acompanhava por meio do programa semanal *Pequenas Empresas & Grandes Negócios*.

Essência que fermenta: o crescimento da Pai e Filho

Para obter orientação especializada, ela se inscreveu no programa Sebraetec de *Design* de Ambientes. Para a empreendedora, era importante manter simplicidade e acolhi- mento mesmo com as mudanças, para que os clientes locais se sentissem pertencentes ao ambiente – seu público é majoritariamente de pessoas trabalhadoras, e seu estabelecimento impacta na comunidade local de forma signi- ficativa. Portanto, o projeto foi desenvolvido respeitando a identidade da padaria e trans- formou o ambiente em um local agradável e funcional, sem perder a essência familiar. Com a orientação da consultoria, Patricia conse- guiu ampliar a loja sem desvirtuar seu estilo acessível, consolidando a padaria como um ponto de encontro ainda mais acolhedor para a comunidade.

Além do Sebraetec, ela também contou com o suporte de uma consultoria financeira, que trouxe uma mudança na forma como Patricia geria o dinheiro da padaria. A consultoria ensinou a importância de manter um caixa orga- nizado e de diferenciar o dinheiro de giro dos investimentos de longo prazo. Ela aprendeu a comprar de forma mais planejada, inclusive a fazer compras a prazo para construir um his- tórico de crédito com fornecedores. Com essa nova estrutura financeira, ela conseguiu equi- librar melhor as contas da padaria e reservar parte do capital para melhorias contínuas. A expansão continuou quando Patricia realizou seu sonho inicial e abriu um açougue em junho de 2024, ao lado da padaria. Essa nova adição trouxe mais diversidade de produtos e atraiu um público ainda maior, consolidando a Padaria Pai e Filho como um ponto de referência local. Ela também começou a investir em *marketing* digital, contratando uma pessoa para ajudá-la a promover o negócio nas redes sociais, especial- mente no Instagram. Essa colaboradora também assumiu o caixa, permitindo que Patricia se con- centrasse em tarefas mais estratégicas.

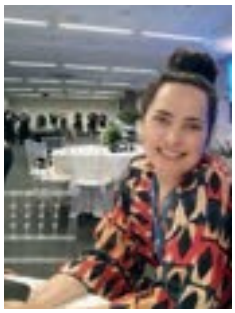
O legado dos sonhos: Padaria Pai e Filho como símbolo de determinação

Por meio das capacitações, Patricia conse- guiu não apenas expandir e modernizar seu negócio, mas também consolidar a padaria como um ponto de referência na comunidade. O ambiente reformado e a qualidade dos pro- dutos frescos atraíram uma clientela fiel, e a diversificação com o açougue trouxe novas oportunidades de crescimento. Durante esse tempo, Patricia fez o negócio da família crescer 990%, com faturamento total de R$ 357.324,99

em 2024. Hoje, a padaria é um empreendimento estável e bem-sucedido, que sustenta a família e viabiliza novas oportunidades. “Quero usar a padaria para que meu filho realize todos os seus sonhos, se eduque e tenha acessos que eu não pude ter”, conta a empresária. Mais do que os resultados financeiros, Patricia celebra o impacto de seu trabalho na vida de sua família e de sua comunidade. A Padaria Pai e Filho não é só um negócio: é um legado que inspira seus filhos a seguirem seus pró- prios caminhos com determinação e coragem, mostrando que, com esforço e dedicação, é possível construir um futuro próspero e cheio de realizações. Para o futuro, a empreendedora sonha em ver a Padaria Pai e Filho como um estabelecimento ainda mais reconhecido na região. Sua meta é que a padaria seja conhecida não apenas pela qualidade dos produtos, mas também como um símbolo de determinação e com- promisso com a comunidade. Para ela, seus clientes merecem o melhor atendimento e os melhores produtos, e ela espera continuar atendendo a eles com maestria.

REDE SOCIAL

Instagram: @paiefilho_padariaeacougue



Roselane Muzy

Roselane Muzy é analista do Sebrae Rio há 23 anos e trabalha na Gerência de Atendimento, atuando no Escritório Regional Serrana I, em Nova Fri- burgo. Formada em Administração, com pós-graduação em Gestão Empre- sarial pela Fundação Getúlio Vargas e MBA Executivo em Micro e Pequena Empresa pela mesma instituição, é especialista em Pequenos Negócios pela FIA. Atua no atendimento aos pequenos negócios, atualmente sendo ges- tora dos projetos de Turismo, Alimentos e Bebidas, Panificação, Agronegó- cios, ESG e Exportação.

Escolheu escrever sobre a Padaria Pai e Filho pela relação consistente com o Sebrae e toda a forte busca por melhoria e aprendizado contínuo dos envolvidos.