



Forte Sistem
Gestão Comercial

Checklist para melhorar a gestão em **Restaurantes** e **Padarias**



ÍNDICE

Introdução	00
Gestão Financeira	00
Gestão Operacional	00
Gestão de Estoque e Compras	00
Gestão de Atendimento	00
Conclusão & Próximos passos	00



Introdução

Um bom restaurante ou padaria precisa de comida boa, mas não é só com isso que ele se sustenta.

A verdadeira receita do sucesso e do lucro está nos bastidores: é preciso uma gestão inteligente em cada etapa da sua operação.

01



Capítulo 1

Gestão Financeira

Gestão Financeira

Controlar as finanças não é só fechar o caixa. É saber exatamente sua margem de lucro e precificar corretamente. **Errar aqui significa trabalhar muito, ver o restaurante cheio e não ver a cor do dinheiro.**

O que você deve ter e avaliar:

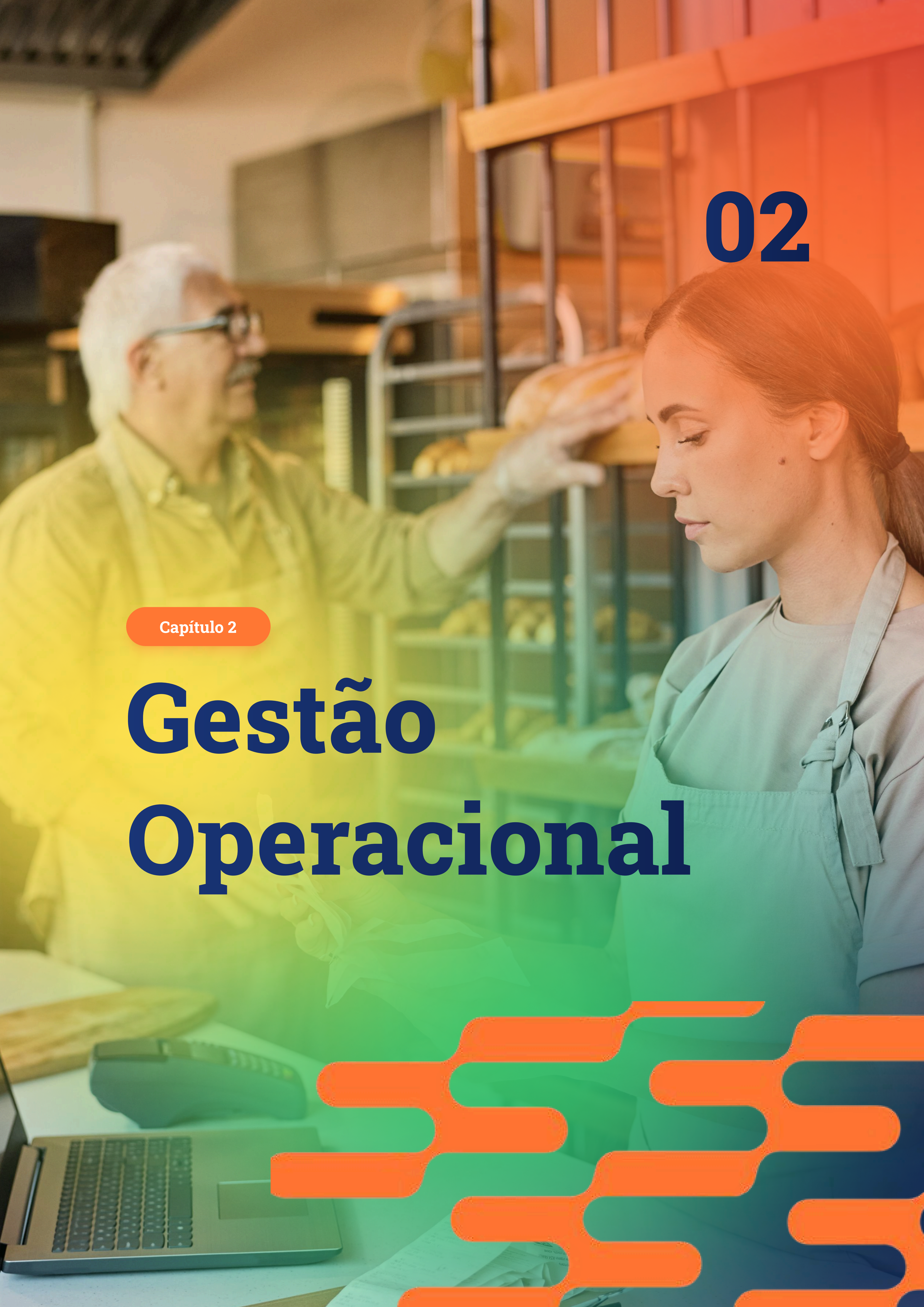
- ✓ Custos fixos e variáveis mapeados e atualizados mensalmente
- ✓ Ficha técnica completa de todos os pratos (incluindo perdas)
- ✓ Preços de venda cobrem os custos e geram a margem de lucro desejada
- ✓ Caixa fechado e conciliado diariamente (sem os furos de fim do dia)
- ✓ Sistema de gestão financeira integrado às vendas



02

Capítulo 2

Gestão Operacional



Gestão Operacional

A operação é o motor do negócio. Sem processos claros, sua equipe se perde, o estresse domina o rush, o atendimento cai e o cliente não volta. **Uma operação fluida garante agilidade e qualidade constantes.**

O que você deve ter e avaliar:

- ✓ Processos claros de abertura e fechamento da loja
- ✓ Equipe bem treinada nas suas funções e no uso do sistema
- ✓ Rotinas de limpeza e higiene definidas e cumpridas
- ✓ Manutenção preventiva de equipamentos (balanças, fornos, geladeiras)
- ✓ Comunicação rápida e eficiente entre salão (ou balcão) e cozinha



03

Capítulo 3

Gestão de Estoque e Compras

Gestão de Estoque e Compras

Dinheiro no estoque é dinheiro parado. Falta de controle gera desperdício de insumos que vencem, compras de emergência caras e furos no caixa que **destroem seu lucro silenciosamente**.

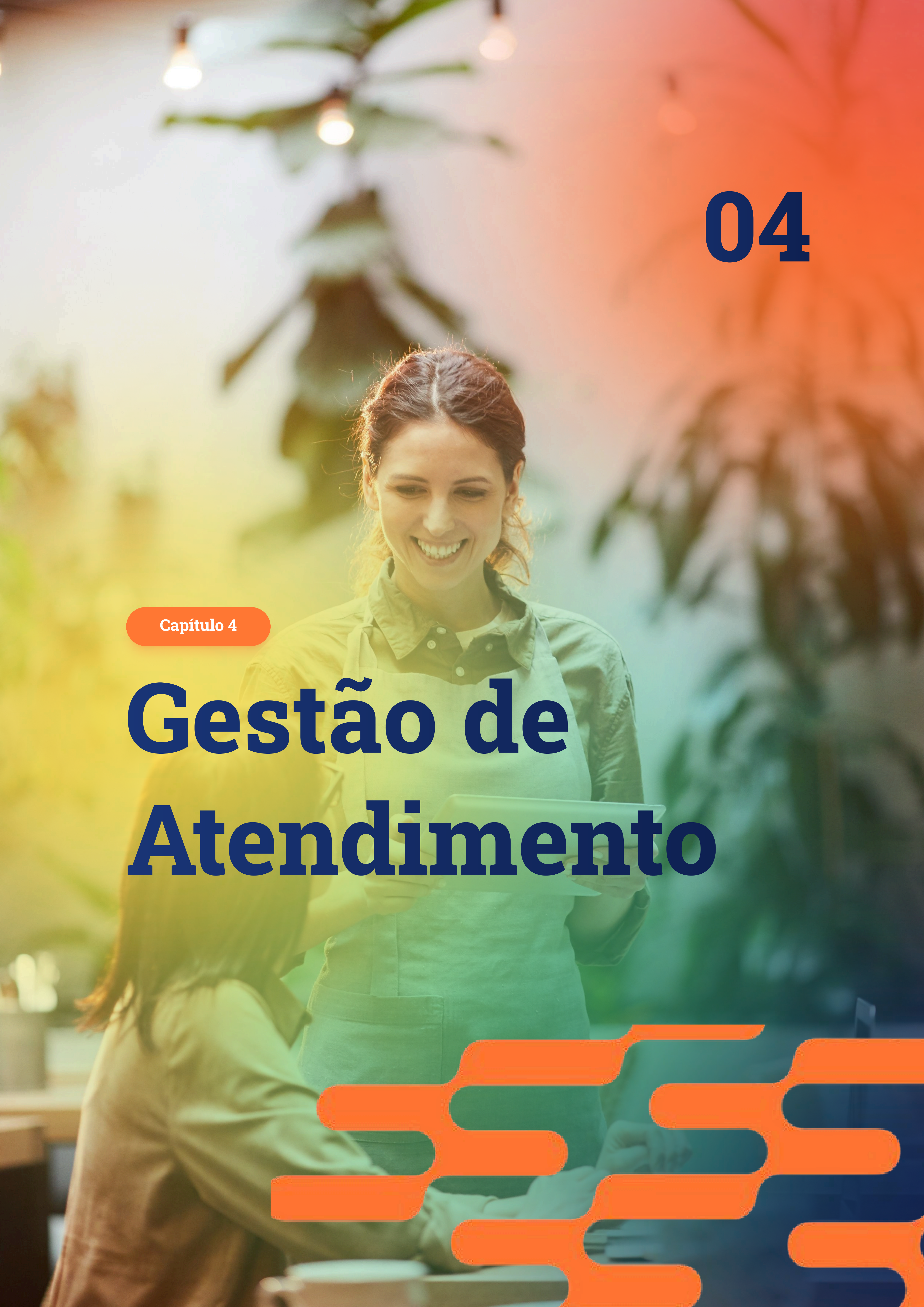
O que você deve ter e avaliar:

- ✓ Inventário físico realizado periodicamente para bater com o sistema
- ✓ Controle rígido de validade e método PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai)
- ✓ Alerta de estoque mínimo configurado para evitar compras emergenciais
- ✓ Baixa automática de insumos integrada com as vendas (ficha técnica)
- ✓ Controle e registro de desperdícios e perdas de produção



Capítulo 4

Gestão de Atendimento



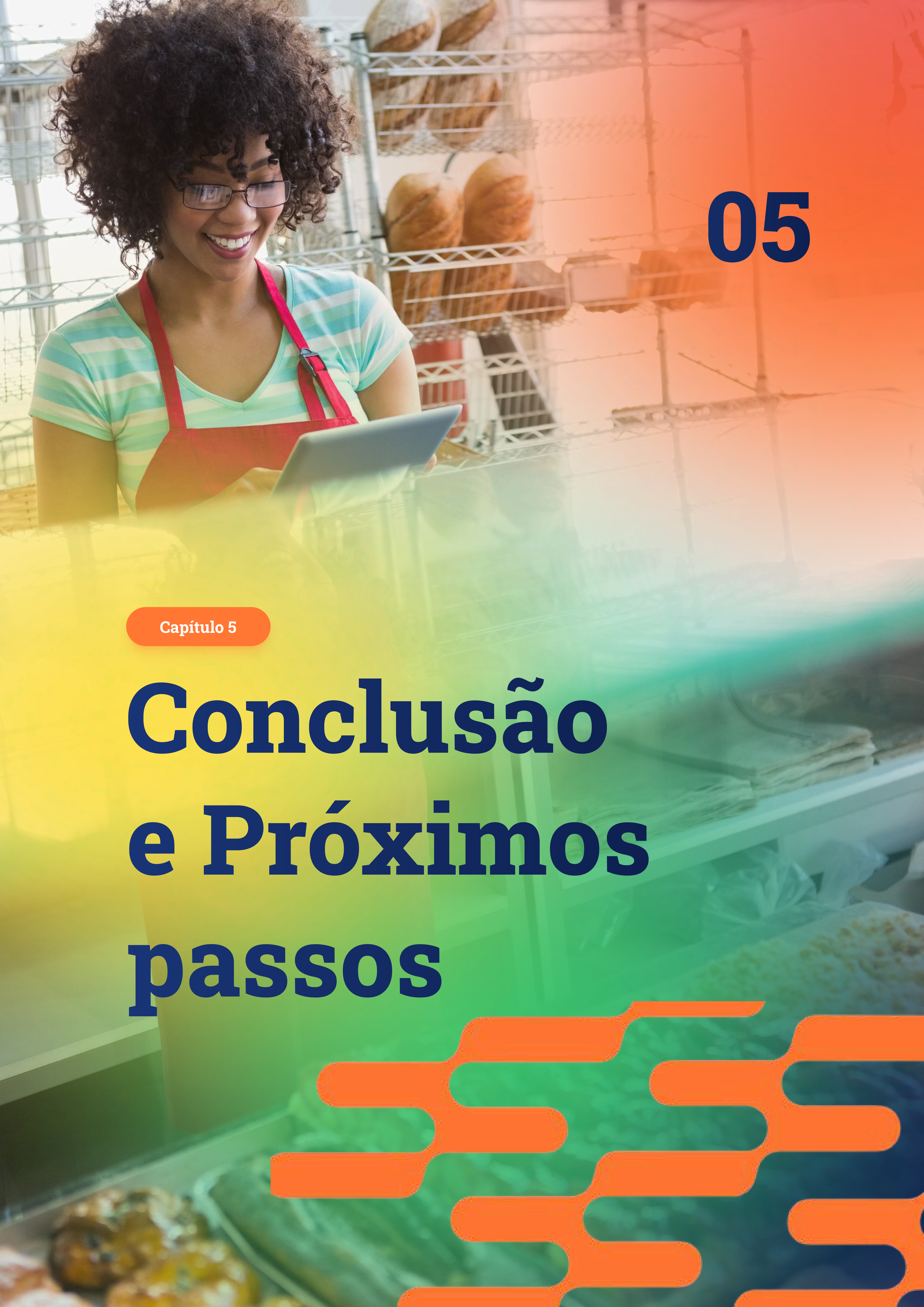
Gestão de Atendimento

O atendimento é a vitrine. Filas demoradas, erros nos pedidos e lentidão no caixa irritam o cliente e fazem você perder vendas. **A agilidade aqui é fundamental para a satisfação e o retorno.**

O que você deve ter e avaliar:

- ✓ Comandas ou PDV ágil para registro rápido e sem erros
- ✓ Sistema não trava nos horários de maior movimento (rush)
- ✓ Leitura rápida de balanças integrada ao caixa (em padarias)
- ✓ Múltiplas formas de pagamento aceitas e de fácil conciliação
- ✓ Tempo de espera do cliente (no pedido e na fila) monitorado





05

Capítulo 5

Conclusão e Próximos passos





Melhorar a gestão é um processo contínuo

Use este checklist regularmente para identificar os gargalos do seu comércio. O próximo passo é abandonar controles manuais, papéis e planilhas e investir em tecnologia para ter o negócio na mão.



Forte Sistem

Gestão Comercial

Tenha uma solução sob medida que cabe no bolso

Conheça a ForteSistem e integre financeiro, estoque, caixa e atendimento com um sistema parceiro, rápido e que não falha.

Fale com um especialista