



Padaria: Produção e Sobras

Mosaico Planilhas · Comece aqui

Como abrir

Abra o arquivo **padaria-producao-e-sobras.xlsx** no Excel (2010 ou mais novo), no Google Planilhas (Arquivo > Importar > Fazer upload) ou no LibreOffice. A primeira aba, **Comece aqui**, repete este guia.

Você só digita nas células **amarelas**. As brancas calculam sozinhas. A planilha já vem com exemplos para você ver funcionando: apague as linhas de exemplo (só as amarelas) e comece com os seus dados.

Passo a passo

1. Em Configurações, cadastre os produtos e a sobra aceitável (%).
2. Em Produção, lance por dia e produto quanto foi feito, quanto sobrou, o preço e o custo unitário.
3. Veja a coluna Situação: 'Sobrou demais' pede para produzir menos; 'Esgotou' pode ser venda perdida.
4. Use as listas do Painel para ajustar a produção da semana seguinte.
5. No Painel, acompanhe faturamento, lucro bruto e perdas do mês.

O que tem em cada aba

Painel	Faturamento, lucro bruto, sobras e itens problemáticos.
Produção	O que foi feito e o que sobrou, por dia e produto.
Configurações	Produtos, sobra aceitável e meta.

O que você ganha

- Vendido, faturamento e lucro bruto de cada fornada
- Quanto você perde em sobras, em reais
- Itens que sobram demais ou que esgotam cedo
- Gráfico dos produtos que mais faturam

- Visão do ano com faturamento e perdas

Dicas

- No Painel, escolha o mês e o ano no topo: todos os cartões e gráficos mudam juntos.
- Para ajustar listas (categorias, formas de pagamento, nomes), use a aba Configurações: os menus das outras abas se atualizam.
- Faça uma cópia de segurança uma vez por mês (Arquivo > Salvar como).

Dúvidas: WhatsApp (61) 98268-7190 · Mosaico Apps Tecnologia Ltda · CNPJ 69.588.947/0001-61. Uso pessoal ou na sua empresa; não é permitido revender o arquivo.