



QUESTIONÁRIO

Configure a sua oficina de Padaria e Pastelaria

Responda a algumas perguntas sobre o seu projeto de padaria — tipo, formandos, infraestrutura, produtos e quantidades.

A nossa equipa usa as suas respostas para preparar uma proposta personalizada e sem compromisso.

Como funciona

1. Assinale uma resposta ☐ — ou várias ☐ quando forem possíveis várias respostas — e preencha as linhas.
2. As perguntas marcadas com  só se aplicam se tiver dado a resposta aí indicada.
3. Entregue a folha preenchida no nosso stand — ou envie uma fotografia ou digitalização para **sales@dmhamburg.de**.

O que perguntamos

- | | |
|---|---|
|  Os seus dados de contacto |  Infraestruturas adicionais |
|  Tipo de oficina de padaria & pastelaria |  Produção |
|  Número de formandos |  Informações sobre o projeto |
|  Infraestrutura técnica & planeamento do local | |



Prefere responder online?

Digitalize o código QR com o telemóvel — o configurador abre de imediato.

dmhamburg.com/pt/tvet-departments/bakery-pastry/configurator

Os seus dados de contacto

Para preparar uma proposta, pedimos-lhe os seus dados de contacto.

TRATAMENTO	
☐ Sr. ☐ Sra.	
NOME PRÓPRIO	APELIDO
TÍTULO E FUNÇÃO	
INSTITUIÇÃO A QUE SE DESTINA A PROPOSTA	
CIDADE	PAÍS
E-MAIL	TELEFONE / TELEMÓVEL

Utilizamos os seus dados apenas para preparar a sua proposta. Política de Privacidade: dmhamburg.com/pt/privacy

1 PASSO 1 DE 6 Tipo de oficina de padaria & pastelaria

Para que se destina a sua padaria?

Padaria planeada como

- ☐ Padaria de produção com formação
Produz para venda e forma aprendizes ao mesmo tempo.
- ☐ Padaria-escola com produção limitada
Foco na formação; produção em pequena escala.
- ☐ Padaria de produção sem formação
Apenas produção comercial — o passo «Formandos» é ignorado.

2 PASSO 2 DE 6 Número de formandos

Salte este passo se escolheu: "Padaria de produção sem formação"

Quantos formandos prevê?

Número previsto de formandos

- ☐ 15–24
- ☐ 24–35
- ☐ Mais de 35

↳ Se "Mais de 35":

Número previsto

A padaria vai funcionar por turnos (p. ex. 2 × 8 horas)?

- ☐ Sim
- ☐ Não

Está previsto um aumento do número de formandos num futuro próximo?

- ☐ Sim
- ☐ Não

Infraestrutura técnica & planeamento do local

A seguinte infraestrutura está assegurada no local?

Está garantido no local um fornecimento de energia fiável 24/7? **INDISPENSÁVEL** ☐ Sim ☐ Não

Tem interesse em energias renováveis como fonte de energia adicional? ☐ Sim ☐ Não

Está garantido no local um abastecimento fiável de água tratada 24/7? **INDISPENSÁVEL** ☐ Sim ☐ Não

Existe no local climatização parcial ou total das salas? **RECOMENDADO** ☐ Sim ☐ Não

Existe no local um sistema de ventilação (renovação de ar) total ou parcialmente regulável? **RECOMENDADO** ☐ Sim ☐ Não

Existem no local edifícios para todo o projeto da padaria? ☐ Sim ☐ Não

Se "Não": Se ainda não estiver prevista uma construção local, a DMH oferece em alternativa uma solução de construção pré-fabricada. Para isso, são necessárias as seguintes informações:

↳ Se "Não":

1) Finalidade do(s) edifício(s)

↳ Se "Não":

2) Dimensões do(s) edifício(s)

Planeamento geral do processo e do edifício

Com base nos parâmetros que selecionou, a Didaktik Manufaktur Hamburg pode elaborar um planeamento sem compromisso do conceito global do seu projeto, incluindo o fluxo de produção, as instalações técnicas recomendadas e, se aplicável, o conceito dos espaços.

Deseja receber um conceito de planeamento deste tipo? ☐ Sim ☐ Não

↳ Se "Sim":

Já existe um edifício destinado ao projeto? ☐ Sim ☐ Não

Se "Sim": Para isso, é necessária uma planta tão exata quanto possível do edifício existente.

Se "Não": Para isso, são necessárias a área de construção disponível e as suas dimensões.

↳ Se "Sim":

Carregue a planta do edifício existente (opcional)

📎 Anexe os documentos quando nos enviar esta folha por e-mail (sales@dmhamburg.de) — ou entregue uma cópia no nosso stand.

Detalhes

Infraestruturas adicionais

Estão previstas as seguintes infraestruturas adicionais?

Teoria e sala de aula

A teoria de base da profissão faz parte da formação? **RECOMENDADO** ☐ Sim ☐ Não

↳ Se "Sim":

Existe equipamento adequado para a sala de aula? ☐ Sim ☐ Não

↳ Se "Sim":

Deseja kits de experimentação básicos para as aulas teóricas? ☐ Sim ☐ Não

Laboratório

Está previsto um laboratório básico, p. ex. para controlo de qualidade? **RECOMENDADO** ☐ Sim ☐ Não

↳ Se "Sim":

Existe equipamento de laboratório adequado, incluindo mobiliário? ☐ Sim ☐ Não

Loja e café

Está previsto um ponto de venda (loja) para a padaria? **RECOMENDADO** ☐ Sim ☐ Não

Recomendado para um aumento direto das receitas.

↳ Se "Sim":

A loja deve incluir um café-padaria com snacks quentes, bebidas frescas, etc.? ☐ Sim ☐ Não

↳ Se "Sim":

Devemos propor o equipamento interior e exterior completo? ☐ Sim ☐ Não

Entregas

Está prevista uma solução de entregas aos clientes com veículos próprios? **RECOMENDADO** ☐ Sim ☐ Não

↳ Se "Sim":

Deseja uma proposta para isso? ☐ Sim ☐ Não

5 PASSO 5 DE 6 Produção

O que deve ser produzido e em que quantidades?

Escolha os produtos finais e a quantidade diária prevista por categoria.

Com base nisso dimensionamos fornos, câmaras de fermentação, amassadeiras e refrigeração e alinhamos o fluxo de materiais.

Pão

Produtos

Várias respostas possíveis.

- ☐ Baguete, pãezinhos, pão de trigo, pão misto
- ☐ Pão integral e de cereais
- ☐ Brioche, pão de leite, pão doce levedado
- ☐ Outros

↳ Se "Outros":

Outros produtos ou pedidos especiais

Quantidade diária (total)

☐ 100–250 unidades

☐ 250–600 unidades

☐ Mais de 600

↳ Se "Mais de 600":

Quantidade pretendida por dia

Viennoiserie

Produtos

Várias respostas possíveis.

☐ Croissant

☐ Caracol de passas

☐ Brioche

☐ Torta de chocolate

☐ Brioche suíço

☐ Outros

☐ Croissant de chocolate

☐ Pastel de maçã

☐ Palmier

☐ Folhado de alperce

☐ Bolos inglês

↳ Se "Outros":

Outros produtos ou pedidos especiais

Quantidade diária (total)

☐ 100–200 unidades

☐ 200–400 unidades

☐ Mais de 400

↳ Se "Mais de 400":

Quantidade pretendida por dia

Pastelaria

Produtos

Várias respostas possíveis.

☐ Bolos de camadas

☐ Cheesecakes e bolos de fruta

☐ Éclair, macaron, mil-folhas

☐ Outros

☐ Bolos de natas e creme

☐ Bolos de festa e entremets

☐ Bolo Ópera, bolo Saint-Honoré

↳ Se "Outros":

Outros produtos ou pedidos especiais

Quantidade diária (total)

☐ 10–20 unidades

☐ 20–40 unidades

☐ Mais de 40

↳ Se "Mais de 40":

Quantidade pretendida por dia

Embalagem e rotulagem

Planeia uma solução de embalagem e rotulagem para os produtos escolhidos?

☐ Sim

☐ Não

↳ Se "Sim":

Apenas para parte da produção? Indique quais produtos:

6

PASSO 6 DE 6

Informações sobre o projeto

O que se sabe sobre o projeto?

Porque é importante para nós

Consoante quem financia um projeto, existem muitas vezes prioridades específicas — nem sempre visíveis à primeira vista. Com a nossa experiência junto dessas instituições, consideramo-las desde o início. Conhecer o orçamento ajuda-nos a respeitar o enquadramento disponível. Seja um pequeno subprojeto ou um projeto chave na mão: quanto mais soubermos antecipadamente, melhor podemos adaptar a nossa proposta.

O projeto já tem financiamento?

☐ Sim

☐ Não

☐ Desconhecido

Que instituição financia o projeto?

Quando deve o projeto ser realizado?

Existe um orçamento definido?

Trata-se de um projeto novo ou em curso?

☐ Projeto novo

☐ Projeto em curso

O seu pedido é um pedido orçamental (budgetary request)?

☐ Sim

☐ Não

Uma estimativa de preço para planeamento ou financiamento, ainda não uma encomenda firme.

Existe um prazo (entrega da proposta, realização ou financiamento)?

Outras informações relevantes

Há mais alguma coisa que nos queira dizer ou perguntar?

Obrigado! Entregue esta folha à nossa equipa — ou envie-a para sales@dmhamburg.de.

RESERVADO À DMH

FEIRA / EVENTO

DATA

ATENDIDO POR

NOTAS