



JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 8
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 839

o verão CHEGOU



DivoMix

É tempo de turbinar o cardápio da padaria com opções leves e saudáveis, tais como sucos diferentes, smoothies, wraps e muito mais [PÁG. 7]

PADOCARIA SP-2021

SAIBA MAIS SOBRE AS 4 PADARIAS ASSOCIADAS AO SAMPAPÃO VENCEDORAS DO PADOCARIA SP-2021 [PÁGS. DE 9 A 13]

Fotos: TADEU SAKAGAWA



ESCOLA IDPC

A ESCOLA IDPC AINDA MAIS PERTO DE VOCÊ

JÁ ESTÁ DISPONÍVEL A NOVA PLATAFORMA DE ENSINO À DISTÂNCIA DO SAMPAPÃO [PÁG. 14]

NOVAS DIRETORIAS

CONFIRA OS MELHORES MOMENTOS DAS POSSES DAS NOVAS GESTÕES DO SAMPAPÃO E DA FUNDIPAN [PÁGS. 4 e 5]



Tadeu Sakagawa

TENDÊNCIAS 2022

“INOVAÇÃO” É A PALAVRA-CHAVE QUE VAI GUIAR O SUCESSO DAS PADARIAS NO ANO QUE JÁ COMEÇOU [PÁG. 6]



Tate & Lyle

EMBALAGENS INSTAGRAMÁVEIS

INVISTA E CAPRICHE NO VISUAL DELAS PARA GARANTIR A PRESENÇA DA MARCA DA SUA PADARIA NAS REDES SOCIAIS [PÁG. 8]



Freepik

E MAIS!

MENSAGENS DOS LEITORES • FIQUE LIGADO!
AGENDA DE CURSOS • VOCÊ SABIA? • GOURMET
MEIOS DE PAGAMENTO • ECONOMIA DE ENERGIA
JURÍDICO CÍVEL • PASSATEMPOS • GUIA DE FORNECEDORES

Amigos panificadores,

Com alegria, temos recebido muitas mensagens de leitores do JORNAL SAMPAPÃO, nos enviando dicas, sugestões, elogios e críticas também, que são muito importantes para nosso processo de melhoria constante. Todas elas estão sendo analisadas para que possamos aperfeiçoar nossa relação com vocês. Por favor, continuem interagindo com a gente por meio dos nossos canais de comunicação. Afinal, como sempre gostamos de enfatizar, este é um jornal **feito POR panificadores, PARA panificadores. Então, FALE COM A GENTE!**

Por carta: Rua Santo Amaro, 313
Centro – São Paulo/SP – CEP 01315-001

Por telefone: 11 3291-3700
(Peça para falar com o Marketing)

Por e-mail: jornal@sindipan.org.br

CURSOS IN LOCO

P Gostaria de saber se a Escola IDPC realiza cursos *in loco* nas padarias – como o de Hambúrgueres Gourmet –, o que seria bastante prático, porque evitaria que os funcionários se ausentassem dos estabelecimentos por períodos muito longos, e tivessem que se deslocar até o SAMPAPÃO, cumprindo, às vezes, também longos trajetos.

CLAUDIA ANTONIETA DE OLIVEIRA GUILHERME – PANETERIA CONCEIÇÃO – SÃO PAULO/SP

R Depende do curso, Cláudia. Para os cursos práticos, como o de Atendimento ao Cliente, por exemplo, isso é possível. Porém, para os cursos básicos que, além de exigir a existência de um lugar adequado para sua realização dentro da padaria sem atrapalhar a produção da casa – como se sabe, nem sempre disponível –, exigem também a cobrança de custos adicionais em relação aos valores cobrados nos cursos realizados na escola, destinados a cobrir o deslocamento do professor/técnico e, ainda, o transporte de utensílios até o local. E isso, é claro, poderia deixar os cursos *in loco* inviáveis para o panificador, razão pela qual a Escola IDPC opta por não realizá-los.

CURSO DE GEPAD

P Tenho interesse em participar do Curso de GEPAD da Escola IDPC. Mas como minha padaria fica em Osasco – portanto, um pouco distante do SAMPAPÃO –, quero saber se a escola tem disponível uma versão online dele.

ANTONIO MORAES DE AZEVEDO – PADARIA FLORA – OSASCO/SP

R Que legal, Antonio! Temos uma boa notícia para você: o Curso de GEPAD foi incluído na plataforma de EAD da Escola IDPC, que já está no ar. Então, é só você entrar em contato com a Secretaria da escola pelo telefone (11) 3113-0166, ou pelo e-mail secretaria@fundipan.org.br, e fazer sua inscrição.

DIRETORIAS



SINDICATO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA CARGOS EFETIVOS:

PRESIDENTE:

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

MEMBROS EFETIVOS:

Armênio Soares Ferreira – 1º Vice-Presidente
Luis Severiano Pereira Ferreira – 2º Vice-Presidente
Valdeir Antonio de Jesus – Diretor Administrativo
Carlos Gonçalves Teixeira – Diretor Administrativo Adjunto
Delcino Pedro dos Santos – Diretor Financeiro
José Ricardo de Caires – Diretor Financeiro Adjunto
Marcelo da Costa Fernandes – Diretor Social
José Marcos Reis – Diretor Técnico
Manoel Alves Rodrigues Pereira – Diretor de Patrimônio
Wagner Vale Ferreira – Diretor de Marketing
Noé Coutinho Rodrigues – Diretor Cultural

SUPLENTES DE DIRETORIA:

Alfredo Carreira dos Santos, Fabio Roberto Mota
Andreia Roldão Perestrelo, Rodrigo Sant'Anna Lopes Chaluppe
Simone Casselhas Gianini, Leandro Carmona Moreira
Fabio Vasques, Waldomiro Gomes da Rocha
Milton Guedes de Oliveira, Jefferson Costa
Vitor Francisco Soares Lopes Mendes, Renato Mendes de Brito
João Diogo, Kleber D'Oliveira
Custódio dos Santos Rodrigues do Vale, Antonio Portugal da Silva
Flávio Costa de Almeida Leite e Jair Marchini

CONSELHO CONSULTIVO:

José Augusto Caseiro e Jaime Gomes Pereira



ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA CARGOS EFETIVOS:

PRESIDENTE:

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

MEMBROS EFETIVOS:

Carlos Elias Gonçalves Perregil – 1º Vice-Presidente
Julio Cesar Dinis – 2º Vice-Presidente
José Borges Pereira – Diretor Administrativo
Hermínio Alonso Bernardo – Diretor Administrativo Adjunto
Eduardo Augusto Bravo Gamboa – Diretor Financeiro
Antonio Manuel Teixeira Martins – Diretor Financeiro Adjunto
João Lucas Dias Gonçalves – Diretor Social
Matheus Silvério Bernardo – Diretor Técnico
Antonio Válder de Almeida Ribeiro – Diretor de Patrimônio
Fabio de Oliveira Moreira – Diretor de Marketing
Rogério Shimura – Diretor Cultural

SUPLENTES DE DIRETORIA:

Said Aurabi, Antonio Baltazar Rodrigues do Vale
Luciano Antonio Halada de Carvalho, Eduardo José Manuel Machado
Alessandra Rodrigues de Carvalho, Maurício Boro dos Santos
Rubens Casselhas Junior, José Edilson Gomes dos Santos
Carlos Alberto Cardoso Pedro, João Der Torossian Junior
Manoel José Vaz Saraiva, Paulo Augusto Brito da Silva

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Antonio Carlos Stagliano, Alisson Fernando Silva Lopes
Benedito Francisco Senise

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Ronaldo Amaro Macarrão, Andreia Caetano Duarte
Pedro Paulo Sobrinho

CONSELHO CONSULTIVO:

Antero José Pereira, Marcos Torrini



FUNDIRIPAN

FUNDAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2021-2025

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves – Presidente
Carlos Elias Gonçalves Perregil – Vice-Presidente

MEMBROS DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Armênio Soares Ferreira
José Augusto Caseiro
Manoel Alves Rodrigues Pereira
Luis Severiano Pereira Ferreira
Julio Cesar Dinis
Wagner Vale Ferreira
José Marcos Reis
Alfredo Carreira dos Santos
Delcino Pedro dos Santos

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS EFETIVOS:

Antero José Pereira
João Lucas Dias Gonçalves
Eduardo Augusto Bravo Gamboa
Valnei Vargas Origuella
Cristian Mattar Saigh
Paulo Alfonso Meneguelli
Luis Evanildo Tenório Farias

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS SUPLENTE:

Noé Coutinho Rodrigues
José Ricardo de Caires
Carlos Gonçalves Teixeira
Valdeir Antônio de Jesus
Eduardo José Manuel Machado
José Borges Pereira
Fábio Roberto Mota

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Pedro Paulo Sobrinho
Antonio Portugal da Silva
Jair Marchini

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Ronaldo Amaro Macarrão
João Diogo
Custódio dos Santos Rodrigues Vale

DIRETORIA EXECUTIVA:

Rodrigo Santanna Lopes Chaluppe – Diretor Executivo
Carlos Gonçalves Teixeira – Tesoureiro
Marcelo da Costa Fernandes – Secretário



IDPC

INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA EXECUTIVA:

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves – Presidente
Armênio Soares Ferreira – Vice-Presidente
Delcino Pedro dos Santos – Diretor Financeiro
Julio Cesar Dinis – Secretário
Eduardo Augusto Bravo Gamboa – Suplente

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Jair Marchini
Pedro Paulo Sobrinho
Marcelo da Costa Fernandes

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Manoel Alves Rodrigues Pereira
Custódio dos Santos Rodrigues do Vale
João Diogo

DEPARTAMENTO JURÍDICO ÁREA TRABALHISTA

ATENDIMENTO: de segunda a sexta-feira, das 16h00 às 18h00
Dr. Marcelo Ramos de Andrade – Chefe de Departamento

Dra. Míriam Liviero – Advogada
Dr. José Carlos Rister Jr. – Advogado

DEPARTAMENTO JURÍDICO CÍVEL, CRIMINAL E TRIBUTÁRIO

Escritório Mesquita Pereira, Marcelino, Almeida, Esteves Advogados Associados S/C

ATENDIMENTO: de segunda a sexta-feira, das 9h00 às 17h00

Dr. Paulo Roberto Esteves – Coordenador
Dr. Julio Cezar Nabas Ribeiro – Advogado
Dr. Gustavo de Almeida Ramos – Advogado

HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO:
Irineu Carlos Martins

MEDICINA DO TRABALHO:

Aso-Clin – Assessoria em Saúde Ocupacional e Clínicas – Dr. Amauri Mesquita

CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO:
Dr. Armênio Soares Ferreira Jr. e Dra. Angela Lullo Ferreira

ASSESSORIA DE IMPRENSA:
Dorotéia Fragata

REGISTRO DE MARCAS E PATENTES:

Focus Marcas e Patentes – Osvaldo Pelosi

ESTAMOS JUNTOS, PARA O QUE DER E VIER!

O ano de 2022 começou em clima de incertezas. Apesar do avanço da vacinação, a disseminação da variante Ômicron da pandemia da COVID-19 traz preocupação para a sociedade, incluindo, naturalmente, os empresários da panificação. Mas, particularmente, confio no bom senso das autoridades, e se as necessárias providências de controle forem corretamente tomadas, acredito que, já no mês de fevereiro, vamos começar trabalhando com saúde e paz. Fico muito feliz em ter a oportunidade de, pela primeira vez, fazer uso deste espaço no JORNAL SAMPAPÃO para transmitir a vocês uma mensagem de otimismo em relação ao futuro, que há de ser bastante alvissareiro. Tenho em mim essa certeza por-



Sei que que assumir a Presidência do SAMPAPÃO é um grande desafio. Mas estou certo de que, juntos, conseguiremos vencê-lo.



que sinto que a valorosa classe dos panificadores de São Paulo, como fruto do trabalho de todos os meus antecessores na Presidência do SAMPAPÃO – com os quais tive o privilégio de aprender muito daquilo que sei hoje –, ganhou musculatura, e está cada vez mais forte e mais unida. Desde os meus primeiros passos na panificação, sempre valorizei o trabalho conjunto. Sempre fui um homem de equi-

pe, e simplesmente uma parte dela. Assim, costumo dizer que, quando venço, não sou apenas eu quem vence. De certa forma, apenas concluo o trabalho de um grupo enorme de pessoas. Recordo aqui a frase do saudoso Ayrton Senna – gênio das pistas, reconhecido por todos como um dos maiores pilotos da história –, que humildemente sempre admitia a importância de seu time, deixando muito claro que ninguém faz nada sozinho. É exatamente assim que penso e que procuro agir em todos os dias de minha vida. Ao lado das novas Diretorias e dos colaboradores do SAMPAPÃO, ciente de todas as dores da nossa classe empresarial e, sobretudo, da imensa responsabilidade assumida, es-



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
Presidente do SAMPAPÃO

tou aqui para servir, para ouvir os panificadores e para encontrar soluções viáveis para atendê-los. Pretendo que esta seja a marca da nossa gestão, que ora se inicia. Sei que esse é um grande desafio. Mas, estou certo de que, juntos, conseguiremos vencê-lo.

Muito obrigado!

FIQUE LIGADO!

NOVO COMITÊ PERMANENTE DA UIBC

No mais recente Congresso da União Internacional de Panificação e Confeitaria (UIBC), juntamente com a eleição do novo presidente da entidade, Günther Koerffer, foram eleitos os novos vice-presidentes, Dominique Anract, da França – que também presidirá o novo Conselho da União –; Gerhard Schenk e Michael Wippler (ambos da Alemanha); Troy Kao (de Taiwan); Yuri Katsnelson (da Rússia); RUI MANUEL RODRIGUES GONÇALVES (do Brasil); Eduardo Villar (da Espanha) e, ainda, como tesoureiro, Silvan Hotz (da Suíça).



GALERIA DE PRESIDENTES

Em cerimônia oficial realizada no SAMPAPÃO, foi incluída à “Galeria de Presidentes” das entidades a foto de Antero José Pereira, que deixou o cargo no final de 2021, após de 16 anos seguidos no cargo. O descerramento do quadro foi feito no Museu da Panificação, dedicado à preservação da memória do setor, na presença do novo presidente Rui Manuel Rodrigues Gonçalves (foto) e de vários convidados.



EXPEDIENTE

JORNAL SAMPAPÃO • Veículo oficial de comunicação com os associados do SAMPAPÃO, sigla que congrega o Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo (SINDIPAN-SP), a Associação dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo (AIPAN-SP), a Fundação do Desenvolvimento da Indústria de Panificação e Confeitaria (FUNDIPAN) e o Instituto do Desenvolvimento de Panificação e Confeitaria (IDPC).

Sede: Rua Santo Amaro, 313 – Centro – São Paulo/SP – CEP 01315-001 • **Fone:** 11 3291-3700 • **Site:** www.sindipan.org.br • **e-mail:** jornal@sindipan.org.br

Presidente: Rui Manuel Rodrigues Gonçalves • **Conselho Editorial:** Alisson Fernando Silva Lopes, Andreia Roldão Perestrelo, Antonio Manuel Teixeira Martins, Antonio Saú Rodriguez, Dorotéia Fragata, Eduardo Machado, Fábio de Oliveira Moreira, Herminio Alonso Bernardo, Marcus Frediani, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves e Wagner Vale Ferreira.

Jornalista Responsável: Marcus Frediani | MTb Nº 13.953/SP • **Assistente de Redação:** Marta Frediani • **Revisão e Fotos:** Tadeu Sakagawa • **Edição de Arte:** Nove Editorial
Gráfica: ReferênciaGráfica • **Periodicidade:** Bimestral • **Tiragem:** 1.500 exemplares

Os artigos publicados neste jornal não são de responsabilidade de seus editores, não refletindo necessariamente a opinião destes.

COM GARRA E COM VONTADE

A cerimônia de posse das novas Diretorias do SAMPAPÃO foi realizada no Palácio dos Bandeirantes, sede do Governo do Estado de São Paulo, em clima de gran-

de confraternização e com maciça participação dos convidados. O evento foi prestigiado por grande número de autoridades e personalidades ligadas ao setor.

Fotos: Roberto Silva



PERSONALIDADES. Da esq. para a dir., com Rui e Antero, José Maria Fernandez e Günther Koerffer, respectivamente, o secretário-geral e presidente da UIBC; Alvaro Pena, presidente da CIPU e representante da CIPAN; e Paulo Meneguelli, presidente da ABIP.



ANTERO PEREIRA. Sentimento de dever cumprido, e votos de sucesso à atuação das novas Diretorias do SAMPAPÃO.



AGRADECIMENTO. Na cerimônia de posse das novas Diretorias do SAMPAPÃO, Rui entregou uma placa de homenagem ao ex-presidente Antero.



DISPOSIÇÃO TOTAL. Novos diretores do SAMPAPÃO prontos para encarar todos os desafios para o bem da panificação paulistana.



RUI GONÇALVES. "Parafraseando Peter Drucker, não há como prever o futuro, mas podemos criá-lo."

"Foram 16 anos de muitas lutas e desafios vencidos ao lado e com o inestimável apoio dos membros de minhas Diretorias. Deixo esta Presidência com serenidade e com o sentimento do dever cumprido, e com a certeza de que deixo a grande responsabilidade desse cargo nas mãos de uma pessoa de extrema competência, meu querido amigo Rui Manuel Rodrigues Gonçalves. Estou seguro de que ele, junto aos novos direto-

res do SAMPAPÃO, não só dará continuidade ao trabalho de unir sempre e cada vez mais nossa valorosa categoria. Por isso, desejo a todos, de coração, muito sucesso", destacou o ex-presidente Antero José Pereira em seu pronunciamento.

"Tenho confiança na empreitada que iniciamos agora, porque tenho Diretorias e colaboradores que me dão segurança no êxito de um trabalho em equipe. Pretendo que a principal marca de minha gestão seja ouvir os panificadores e atendê-los no limite das possibilidades do SAMPAPÃO. E, além desse olhar para o presente, é importante também olhar para o futuro. Sei que vivemos momentos difíceis, mas sou um otimista. E, como já dizia Peter Drucker, o 'Pai da Administração Moderna': 'Não podemos prever o futuro, mas podemos criá-lo'", enfatizou na ocasião o novo presidente Rui Gonçalves, sob aplausos da plateia.

Compromisso Assumido

Fotos: Tadeu Sakagawa



DESTAQUE. Rui Gonçalves entregando o diploma ao ex-presidente e, agora, membro efetivo do Conselho Consultivo da Fundipan, Antero Pereira.

Quem também está com nova Diretoria é a Fundação do Desenvolvimento da Indústria de Panificação e Confeitaria (Fundipan), criadora e mantenedora do Instituto do Desenvolvimento de Panificação e Confeitaria (IDPC) e da Escola IDPC. Os novos diretores para a gestão do quadriênio 2021-2025 foram apresentados aos associados e diplomados em sessão solene realizada no auditório das entidades, com o compromisso de dar continuidade ao excelente trabalho promovido pela unidade de ensino do SAMPAPÃO ao longo de seus 21 anos de atividades, período no qual já formou e treinou mais de 25 mil alunos.

Mais do que isso, como explica o novo presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, a proposta do novo grupo vai além: "A nova gestão apresenta uma mescla de diretores veteranos com diretores novos. E isso vai proporcionar a conjunção virtuosa entre a experiência e inovação, uma vez que a bagagem dos primeiros vai se somar à garra dos mais jovens, que estão chegando com tudo para trabalhar. A Fundipan, o IDPC e a Escola IDPC são as

joias do SAMPAPÃO, que serão cuidadas com muita atenção e carinho pelos novos diretores", enfatizou na ocasião. E essa visão é compartilhada

“
A COMPOSIÇÃO DA NOVA
GESTÃO APRESENTA UMA
MESCLA DE DIRETORES
VETERANOS COM
DIRETORES NOVOS.
”



SANGUE NOVO. Rodrigo Chaluppe, novo diretor executivo da Fundipan, concedendo entrevista à TV SAMPAPÃO.

pelo novo diretor executivo da Escola IDPC, Rodrigo Santana Lopes Chaluppe: "Estamos assumindo esse compromisso com muito orgulho e satisfação, unidos e sinergicamente alinhados

com a proposta de ela continuar levando a panificação paulistana e paulista sempre ao mais alto patamar", destacou, ciente da grande responsabilidade que seus pares têm diante de si.



UNIDOS. Grupo de novos diretores da Fundipan e do IDPC que marcaram presença na cerimônia de posse.



MESA DA POSSE. Rui passando a mensagem de muito trabalho no presente e confiança no futuro.

SE LIGUE NO MOVIMENTO!

Todo mundo sabe que a COVID-19, além de deixar os clientes ainda mais exigentes, mudou os hábitos dos consumidores, aguçando entre eles a necessidade absoluta de cuidar melhor da saúde. E os panificadores devem prestar bastante atenção nela em 2022. É o que deixa claro o relatório da Tate & Lyle – fornecedora global de soluções e ingredientes para o mercado de alimentos–, divulgado, agora, no começo de janeiro, preconizando que a inovação constante é a melhor forma de as padarias se darem bem em 2022. Confira algumas delas!

REDUÇÃO DE AÇÚCAR

Se os consumidores andam também cada vez mais à procura de opções para se tornar e permanecer saudáveis, uma recomendação para a manutenção da saudabilidade é reduzir a quantidade de açúcar em suas dietas. Mas, atenção: a exigência fundamental aqui é reduzir o açúcar, porém mantendo a boa experiência de sabor.

CONVENIÊNCIA

Digitalmente conectados, ocupados e estressados, os consumidores não têm tempo a perder. Por isso, buscam cada vez mais facilidade, eficiência e recompensa instantânea dos produtos que compram nas padarias. Então, alinhar a essa proposta soluções convenientes é a saída. Sim, isso pode ser complicado. Mas lembre-se que a equipe técnica da Escola IDPC do SAMPAPÃO está aí ao seu lado para ajudar você a tirar de letra esse desafio.



SNACKS SAUDÁVEIS

Snacks não são apenas aqueles salgadinhos comidos na pressa do dia a dia para substituir uma refeição. Seu conceito é estendido como uma refeição pequena ou ligeira. Não tem mistério: *snacks* saudáveis são produtos que contêm frutos secos, frutas naturais ou desidratadas e, ainda, biscoitos integrais, por exemplo. Portanto, inclua-os ainda mais nas receitas de seus produtos de fabricação própria de sua padaria.

ATENÇÃO REDOBRADA.
Definitivamente, o tempos mudaram. E os hábitos dos consumidores também.



Tate & Lyle

SAÚDE INTESTINAL

No mundo inteiro, as pessoas ainda não estão ingerindo a quantidade ideal diária de fibras. As fibras ajudam a apoiar a saúde intestinal, e os consumidores estão interessados em tirar proveito disso. Assim, um número cada vez maior de pessoas está à procura desses produtos, para usufruir desse benefício. Quem aí já falou em pães feitos com maior quantidade de farinha integral e fibras, já entendeu a mensagem.



PLANT-BASED Se as pessoas estão focadas em saúde e sustentabilidade, naturalmente vão optar por produtos que são melhores para elas e, na medida do possível, para o planeta. Em outras palavras, serão cada vez mais atraídas por alimentos à base de plantas, devido aos resultados positivos que elas proporcionam de uma só tacada à saúde e à redução do impacto ambiental.

-AÇÚCAR + SAÚDE



Entre na vibe do Verão

Apesar de a variante Ômicron andar fazendo das suas, as pessoas estão relativamente mais tranquilas. Agora, com a chegada do Verão e alguma distensão das restrições ainda importantes contra a pandemia, as pessoas estão passando mais tempo na rua, e, consequentemente, consumindo mais alimentos fora do lar. Seguem, então, algumas dicas para você entrar nessa *vibe*.



SMOOTHIES. Refrescantes, oferecem combinações praticamente infinitas.



SUCOS. Exóticos ou não, eles são apostas certas para combater o calor do Verão.

SUCOS EXÓTICOS

Uma boa pedida é o panificador investir na diversificação de seu cardápio de sucos naturais, que podem ser produzidos com frutas *in natura* da estação, além de variantes exóticas, tais como pitáia, seriguela, *physalis* e uvaia, para despertar o interesse dos clientes, sempre interessados em inovações. Isso, é claro, sem esquecer das versões “verdes” e “detox”, bastante procuradas pela galera *fitness*. Mas, independentemente do uso de frutas *in natura* ou de polpas, é importante lembrar que a preparação dos sucos deve ser feita seguindo alguns procedimentos básicos, visando à padronização, o que, de uma só tacada,

garante rapidez no serviço e a eliminação de desperdícios. Dessa forma, o ideal é servi-los sempre sem açúcar, disponibilizando para os clientes sachês de açúcar e adoçante, para que eles os adoçam a seu gosto.

SMOOTHIES NUTRITIVOS

Outra tendência que vem forte para o Verão 2022 são os *smoothies*, que são aquelas bebidas refrescantes feitas à base de frutas, legumes ou vegetais combinados, que podem vir ou não adicionadas de leite, iogurte, suco, chá, leite de coco, leite de amêndoas, sorvete, leite condensado, e enriquecidos com grãos, como chia, linhaça, quinoa e amaranto, dentro de uma proposta de variedade praticamente infinita. Frescas, saborosas, saudáveis e nu-

tritivas, essas bebidas são a cara da estação mais quente do ano. E o mais bacana é que, servidas bem geladas, podem ser saboreadas tanto como uma espécie de refeição quanto como uma sobremesa.

LANCHES DIFERENTES

Com os termômetros marcando temperaturas cada vez mais elevadas, as vendas de sanduíches também tendem a disparar. A dica aqui é buscar alternativas mais saudáveis para os clientes das padarias. “Inovar”, então, é a palavra-chave. Assim, além dos tradicionais e super gostosos sanduíches com queijo e peito de peru e peito de frango, ofereça a eles tapiocas e crepiocas, sanduíches em camadas cremosos de forno,

bolos salgados incrementados com frango ou atum desfiados, abacate, azeitonas e *champignons* – e, ainda, *wraps* recheados com queijo prato, alface, cenoura ralada e requeijão, incrementados com molhos geladinhos ou até mesmo frutas e geleias.



POKES. Preparação rápida, leve e rica em nutrientes, que ainda ajuda seus clientes a emagrecerem.

COMIDAS JAPONESAS E CIA.

O Verão tem a cara delas. Portanto, se você ainda não tem *sushis*, *sashimis* e os havaianos *pokes* no cardápio de sua padaria, introduza-os rapidinho. E anote a dica do panificador Antonio Domingos Louro, da Padaria La Ville, de Aldeia da Serra, Barueri/SP: contratar um funcionário fixo para preparar essas delícias sai muito mais barato do que pagar a diária de um *sushiman*.

WRAPS. Saborosos, podem ser incrementados com molhos gelados e até frutas e geleias.



Lunchbox

A hora e a vez das embalagens instagramáveis

O enorme crescimento dos serviços de *delivery* nos últimos tempos, turbinou o conceito de “Embalagens Instagramáveis”. Sim, agora além de serem seguras para o transporte, as embalagens dos produtos de entrega passaram a ser fotografadas com o celular e postadas nas redes sociais – em especial, no Instagram – pelos clientes das padarias. Por isso, elas ganharam novas funções, como “conversar” com o consumidor, estabelecer empatia com a marca, esclarecer mais sobre o produto adquirido, estreitar relacionamentos e, ainda, iniciar o processo da próxima venda.

E a boa notícia é que cada vez mais panificadores estão entendendo o recado, e colocando em prática esse conceito, caprichando não só no visual de

MARIA PHILÓ. Quem não ficaria contente em receber um presente destes em casa?



Maria Philó



Tadeu Sakagawa

CEPAM. As mensagens de carinho já vêm impressas nas caixas.

suas embalagens de *delivery*, como também passando, através delas, mensagens de conforto e carinho para os clientes, mostrando que as padarias têm carinho e se preocupam com o bem-estar deles.

CASES DE SUCESSO

“Além de serem bonitas e padronizadas, nossas embalagens são entregues aos clientes com mensagens de estímulo, impressas nelas mesmas ou até em cartões de agradecimento por eles terem nos esco-



Freepik

surpreendê-los sempre, adoramos inovar com o uso de embalagens diferenciadas para nossos itens de venda, tais como caixas de cartão ou acrílico, sempre personalizadas com a nossa marca”, pontua, por sua

lhido”, destaca Luis Severiano Pereira Ferreira, proprietário da Villa Grano.

“Criamos caixas de entrega de *kits* bonitas e personalizadas, envoltas em papel celofane e fechadas com um vistoso laço, para passar aos nossos clientes a mensagem de conforto e alegria de que esse momento difícil da COVID vai passar”, reforça Artur Ferreira Pinto, dono da Panificadora Estrela do Butantã.

“Os clientes da nossa padaria são muito ligados em novidades. Assim, para encantá-los e



Villa Grano

VILLA GRANO. Além de seguras para o transporte dos alimentos, as embalagens são super instagramáveis.

vez, Paulo Augusto Brito, sócio da Padaria Maria Philó.

Então, fica a dica: invista e capriche no visual das embalagens instagramáveis do seu *delivery*, porque, elas mostram o carinho que você tem por seus clientes e, com toda a certeza, vão elevar e difundir o conceito de sua marca no Instagram e nas outras redes sociais.



Tadeu Sakagawa

ESTRELA DO BUTANTÃ. Lindas caixas dos kits personalizados fazem sucesso entre os clientes.

CONCURSO ELEGE AS PADARIAS DO CORAÇÃO DOS PAULISTANOS

Com o apoio do SAMPAPÃO, da Seara, Assaí e da Movida, a primeira edição do concurso Padocaria SP-2021 – iniciativa da Nossa plataforma de *lifestyle* do UOL –, criado para revelar e valorizar as melhores padarias de Sampa e seus profissionais, foi um grande sucesso! A entrega dos prêmios, aconteceu no auditório do SAMPAPÃO, com a presença maciça dos panificadores finalistas. O concurso foi realizado por meio de votação popular nas categorias “Pão na Chapa”, “Sanduba”, “Time de Chapeiros”, “Serviço de Frios”, “Doce”, “Café”, “Pãozinho” e “Melhor Padaria da Cidade”. No total, 750 endereços de todas as regiões de São Paulo foram lembrados, com a expressiva apuração de 63 mil votos do público.

“A eleição por zonas da cidade permitiu lançar luz sobre as ‘padocas’ que, por sua excelência, viraram referência em cada região da capital. Porém, mais do que isso, ela veio a confirmar mais uma vez a paixão que os paulistanos têm pelas padarias”, registrou na ocasião o gastrônomo Eduardo Maya, curador do concurso Padocaria SP. “A padaria é patrimônio paulistano, e é comum que cada um de nós tenha sua padaria do coração. Então, com o concurso, nosso objetivo foi celebrar essa conexão”, acrescentou o jornalista gastronômico Miguel Icassatti, organizador do evento. Esse sentimento também foi enfatizado por Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, o novo presidente do SAMPAPÃO: “Esse foi o primeiro projeto da nova gestão das enti-

dades, que chegou às nossas Diretorias por meio da Seara, ganhando aprovação imediata. E ficou provado que, com a lembrança das 750 padarias – que, no entanto, representam apenas 15% das padarias de São Paulo –, qualquer uma delas estava apta a ganhar, não tem esse negócio

de que uma é maior ou menor: todas são iguais e têm o seu lugar e seus diferenciais no gosto do público”, pontuou na ocasião. E Rui antecipou também algumas das novidades da edição 2022 do Padocaria SP: 1) A categoria “Melhor Sanduba” será substituída pela categoria “Melhor Frango

de Padaria”. 2) Será incluída uma nova categoria na premiação: “Melhor Padaria de Guarulhos”. 3) No segundo domingo de setembro, dia 10, está prevista a realização do evento “Tudo de Pão”, aberto ao público, data em que também serão reveladas as campeãs do concurso.

CONHEÇA AS CAMPEÃS DO PADOCARIA SP-2021!

Fotos: Tadeu Sakagawa



CECI
Melhor Café | Melhor Time de Chapeiros | Melhor Serviço de Frios



FIORELLA
Melhor Padaria da Zona Sul



CEPAM
Melhor Padaria da Cidade de São Paulo | Melhor Padaria da Zona Leste | Melhor Pão na Chapa | Melhor Sanduba | Melhor Doce



GALERIA DOS PÃES
Melhor Padaria do Centro



ESTADO LUSO
Melhor Padaria da Zona Norte | Melhor Pãozinho

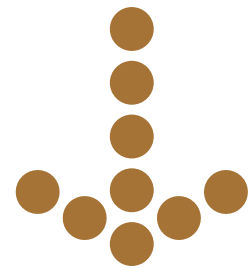


MERCI
Melhor Padaria da Zona Oeste

Com muita história no bairro



GUSTAVO. Muito feliz em receber o reconhecimento do voto popular.



GOSTOSURAS.
Sempre quentinhos e saborosos, o café e o pão na chapa arrasam.



Fotos: Tadeu Sakagawa

100% arábica desenvolvido pela Café do Centro. E todas elas vêm com um bônus especial: se o cliente quiser, o leite sem lactose entra na xícara no lugar do convencional.

Já a equipe campeã de chapeiros é composta por seis colaboradores, que, entre outros talentos, são “feras” em derreter queijos, lambuzar as finas fatias de pernil com molho, montar hambúrgueres e fazer pães na chapa, elaborados conforme o gosto do cliente.

Por sua vez, a oferta do serviço

de frios tem números impressionantes: são nada menos do que 215 opções de queijos e embutidos, entre elas presuntos crus portugueses, italianos e espanhóis. As três máquinas revisadas semanalmente fatiam 4.300 quilos de frios por mês. Na bandeja, as fatias são cobertas por plástico e embaladas em um papel apropriado que protege do calor no transporte e do excesso de frio da geladeira.

Tradicionalíssima no Planalto Paulista, localizado na Zona Sul de São Paulo, a Panificadora Ceci chegou ao comando de Gustavo Guimarães Fernandes e sua mãe, Fátima, seis anos atrás. Mas a fama e a qualidade dos seus serviços vêm de longa data: a panificadora foi fundada por portugueses em 1964, e alguns dos 170 funcionários atuais têm mais de três décadas de casa. No concurso Padocaria SP-21, a padaria conquistou três importantes prêmios: “Melhor Café”, “Melhor Time de Chapeiros” e “Melhor Serviço de Frios” da capital paulista.

“Foi emocionante receber o reconhecimento por um trabalho árduo no dia a dia, que exige

muita dedicação e envolve o esforço, também diário, de motivar e incentivar nossos colaboradores a dar o melhor de si. Ficamos muito felizes, uma vez que vencemos com o voto popular, o que comprova que a Ceci tem uma história no bairro, porque nossos clientes moram ou trabalham por aqui, sendo que muitos deles vêm para a padaria mais de uma vez por dia”, comemora Gustavo.

SABOROSOS DIFERENCIAIS

Na Ceci, tanto as bebidas tradicionais – como a média e o pingado – quanto o *espresso*, o *cappuccino* e o *mocaccino* extraídos da máquina, são preparados a partir do *blend* de grãos



TRADIÇÃO. Fundada em 1964, a padaria é uma das mais famosas do Planalto Paulista.



Talvez muitos clientes nem tenham percebido esse detalhe, mas a Galeria dos Pães, da Rua Estados Unidos, no bairro dos Jardins, não tem portas. E nem precisa delas, porque ela não fecha nunca. Aberta 24 horas desde a sua inauguração, no dia 29 de julho de 1999, essa padaria de administração familiar e criadora de tendências é a precursora do conceito das megapadarias, atendendo a um público diversificado, que vai desde notívagos de toda a cidade, além de gente que trabalha na região e os moradores da vizinhança. Nesse sentido, em constante aperfeiçoamento, foi a responsável pelo lançamento das famosas sopas na noite, dos grandes bufês de café da manhã com *champagne*, e dos almoços extremamente concorridos, além de ser uma das primeiras tam-

INOVAÇÃO NA VEIA

A Galeria dos Pães é muito mais do que uma padaria. Ela, como o próprio nome já diz, é uma verdadeira galeria, na qual se pratica a arte de fazer e vender delícias, a partir de uma diversificada oferta de produtos e serviços. A ideia de ampliá-la, inicialmente motivada pela necessidade de competir com os supermercados, que passaram a vender pães a preços mais baratos do que os da padaria, foi dos irmãos Oswaldo (falecido em 2008) e Milton Guedes de Oliveira, também donos da Den-gosa Pães e Doces, da Rua Dr. Melo Alves, no Jardim Paulista. “Sempre trabalhamos essa questão de sermos diferentes, procurando manter a proposta clássica da padaria, mas sempre buscando inovações. As-

RAPHAEL.
Gratidão pelo reconhecimento do serviço prestado pela padaria à comunidade.



bém a oferecer o sanduíche de metro aos seus clientes, o que acabou por transformá-la em um tradicional ponto de encontro gastronômico e, sem dúvida, uma das padarias mais adoradas da cidade. Assim, com esse histórico de sucesso que se prolonga até hoje, parece muito natural que ela tenha sido escolhida a “Melhor Padaria do Centro” da capital paulista no concurso Padocaria SP-2021

sim, comercializamos hoje 20 mil SKUS, uma lista enorme de produtos, em um espaço de pouco mais de 800m². Então, o que nos deixa muito felizes ao receber esse prêmio é que ele representa o reconhecimento desse nosso esforço constante de aperfeiçoar sempre mais o atendimento que prestamos à comunidade”, pontua, agradecido, Raphael Lahoz, diretor executivo da Galeria dos Pães.

SEMPRE FAZENDO DIFERENTE

TEM DE TUDO. Oferta ampla e diversificada de mais de 20 mil SKUS em um espaço de pouco mais de 800m².



Fotos: Tadeu Salogayva



CAPRICO. Vitrines organizadas e repletas de delícias são também a marca registrada da casa.

O dia a dia na Estado Luso Pães e Doces, na Vila Pauliceia, Zona Norte de São Paulo, é sempre muito agitado. O entra-e-sai de clientes que vêm atrás desde um simples café, ou de um lanche ou refeição servidos nas mesas, como também das delícias da casa, tais como frios, queijos, vinhos, itens de mercearia e recei-

prêmio de “Melhor Padaria da Zona Norte”.

“Ficamos surpresos e, ao mesmo tempo, bastante contentes ao lançamento do Padocaria, porque a panificação paulista precisava muito dele, uma vez que os prêmios de gastronomia sempre privilegiavam só o trabalho de bares, botecos e restau-

RENAN. Forno a lenha e pão francês sempre fresquinho e crocante garantiram a conquista.



Fotos: Tadeu Salegrava

O Campeão Francês da Campeã da Zona Norte

tas típicas de padaria (sonhos, carolinas e tortinhas de morango, que dividem espaço com musses de tigela), entre muitas outras coisas, é uma constante. Mas, sem dúvida, o grande destaque da casa fundada em 1965 – e, desde o fim dos anos 1980, sob o comando da família de Renan Botelho Alves – é o seu pão francês. Tanto é assim, que no voto popular do concurso Padocaria SP-2021, ele foi eleito o “Melhor Pãozinho” da cidade, em uma tabelinha virtuosa, que incluiu também a conquista do

rantes. E isso, de certa forma, era algo incompreensível, pois deixava em segundo plano a importância que as padarias paulistanas, com seu modelo único de operação no mundo, têm para os moradores da cidade. E conquistar essas distinções foi muito gratificante para nós”, sublinha Renan.

FORNO A LENHA

Três padeiros – entre eles Antonio Alves, o “Tonhão”, na função há mais de três décadas – se revezam ao longo de 24 horas



para que a massa do melhor pãozinho da cidade esteja sempre fresquinha. Ele tem a casquinha crocante e dourada e é feito com água, sal, fermento e um *blend* de três farinhas. Diariamente, saem nada menos do que 6 mil unidades de pão francês do forno a lenha da Estado Luso, aceso ininterruptamente, e



que consome 30 m³ de eucalipto de reflorestamento por mês. Mas, para alegria dos clientes, a oferta de pães na Estado Luso é bem ampla, incluindo a rosca de berinjela com provolone e o *pangoccirole*, um pão típico da região da Puglia, na Itália, elaborado por fermentação natural, e que leva farinha de sêmola e chocolate meio amargo em sua formulação.



ACONCHEGANTE. Relativamente pequena, os espaços da casa são otimizados a partir de um layout bastante funcional.





Fotos: Tadeu Sakagawa

A MELHOR PADARIA DE SAMPA

Mesmo para clientes assíduos dessa padaria, não dá para não se impressionar com o tamanho da CEPAM, da Vila Prudente, Zona Leste de São Paulo. Ao cruzar a porta de entrada, o olhar se perde pelos 2.100m² do salão. Isso sem contar os outros 1.900m² destinados aos bastidores da panificadora e, acima, mais dois andares de produção da marca Village, que pertence aos mesmos donos, e três amplos estacionamentos com serviço gratuito de manobrista. A área de mesas acomoda 510 pessoas sentadas, mas, dependendo do horário, tantas cadeiras não são suficientes e pode ter fila de espera, um movimento que já começa nas primeiras horas do dia.

As razões do sucesso da casa são inúmeras: vitrines recheadas de pães, doces e outras delícias bem familiares ao paladar



do paulistano, bufê de café da manhã, suco de milho, carolinas de doce de leite, chocolate e avelã e sonhos de baunilha e chocolate... A casa mantém um cardápio extenso, que lista de tudo: sanduíches, porções, pizzas, *temakis* e pratos que vão de um simples PF a receitas refinadas com bacalhau, além de muitas sobremesas. E essa variedade se repete nas gôndolas

menos do que 110 opções de sanduíches, de todos os tipos, incluindo opções vegetarianas. A de "Melhor Doce", graças às suas delícias, tais como quindins, tortinhas de morango e limão, bomba de chocolate, *strudels* e minissinhos, entre tantas outras, com versões zero



JOÃO DIOGO.
Muito feliz com a conquista do prêmio, que veio como presente para comemorar os 53 anos da CEPAM.

e expositores, onde podem ser encontrados mais de 11.200 produtos à venda, incluindo todos os clássicos de padaria e uma gigantesca oferta de pães. Só do francês, saem dos fornos 16 mil unidades por dia.

TUDO AO GOSTO DO CLIENTE

Eleita pelo Padocaria SP-2021 a "Melhor Padaria de São Paulo" e, ainda, a "Melhor Padaria da Zona Leste" da cidade, também conquistou o prêmio máximo em mais três categorias, fazendo dela a mais premiada da competição. A de "Melhor Sanduba", por incluir em seu menu nada

açúcar. E a de "Melhor Pão na Chapa", entregue rapidamente nas mesas em sua versão tradicional, ou customizada ao gosto do cliente, como aquela com uma camada de queijo e casca douradinha.

"Foi uma satisfação muito grande receber todos esses prêmios, um reconhecimento fantástico pelo de nosso trabalho de 53 anos na casa, fundada em 1968, ocupando apenas 60m² na esquina da Rua Ibitirama com a dos Ciclames. Estou emocionado e estou muito, muito feliz!", comemora João Diogo, sócio-proprietário da CEPAM.

Agora, o IDPC está mais perto de você!

À DISTÂNCIA DE UM CLIQUE. Na plataforma de EAD da Escola IDPC você pode acessar os melhores conteúdos de formação no setor de panificação e confeitaria.

Já está disponível a nova plataforma de Ensino à Distância da Escola IDPC, do SAMPAPÃO. Nela, você pode acessar os melhores conteúdos de formação no setor, entre eles os de Pães e Pizzas de Fermentação Natural, o de Salgados de Vitrine, e, ainda, o de Gerenciamento de Padarias (GEPAD).

“A Escola IDPC em seus mais de 20 anos de formação já qualificou mais de 25.000 alunos em seus cursos básicos e o Curso Técnico em Panificação. Agora,

com o avanço das tecnologias digitais e para mais bem atender às demandas de tempo e disponibilidade dos alunos, estamos dando sequência com os nossos cursos de EAD, nos quais eles poderão estudar do seu jeito e no lugar que preferirem, com toda a liberdade e comodidade”, explica Monise Pinheiro, coordenadora técnica da Escola IDPC. “E, ao término dos cursos, todos receberão um certificado da escola, para valorizar ainda mais o seu currículo”, complementa.

CONFIRA O PASSO A PASSO DE COMO SE INSCREVER NOS CURSOS DE EAD DA ESCOLA IDPC!

1. Acesse **idpc.com.br**.
2. Escolha o curso desejado.
3. Na página do curso, clique em **“Comprar”**.
4. Caso seja associado ao SAMPAPÃO, envie um e-mail para **ead@idpc.org.br**, solicitando o desconto.
5. Aguarde para receber a confirmação por e-mail. **(Importante: Não é possível aplicar o desconto se a compra for realizada como “Não Associado”).**
6. Caso não seja associado ao SAMPAPÃO, siga direto para o preenchimento de dados.
7. Preencha por completo o formulário, e você será direcionado à página de **“Finalização da Compra”**.
8. Após a confirmação dos dados cadastrais e pagamento, o curso será liberado pela equipe da Escola IDPC, e você poderá visualizá-lo na **“Área do Aluno”**.

Ficou alguma dúvida ou precisa de mais algum esclarecimento? Então, entre em contato com a Escola IDPC pelo WhasApp **(11) 98658-4519**. Esperamos por você!



AGENDA DE CURSOS IDPC – FEVEREIRO 2022



Curso	Data	Dias	Horário
Pães para Lanche (08h) – NOVO!	01/02 e 02/02	Ter. e Qua.	08h30 às 12h30
Bolos Secos (12h)	02/02 a 04/02	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Massa, Recheios e Coberturas (09h)	02/02 a 04/02	Qua. a Sex.	09h00 às 12h00
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	02/02 e 03/02	Qua. e Qui.	15h30 às 19h30
Pães de Páscoa (12h)	02/02 a 04/02	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Burguer Gourmet (08h)	03/02 e 04/02	Qui. e Sex.	08h30 às 12h30
Macarons (08h)	03/02 e 04/02	Qui. e Sex.	15h30 às 19h30
Tábua de Frios (04h)	04/fev	Sex.	09h00 às 13h00
Pizza (16h)	08/02 a 11/02	Ter. a Qui.	08h30 às 12h30
Atendimento ao Cliente (08h)	08/02 e 09/02	Ter. e Qua.	08h30 às 12h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	08/02 e 09/02	Ter. e Qua.	08h30 às 12h30
Fermentação Natural (16h)	08/02 a 11/02	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30
Tortas Tradicionais (08h)	08/02 a 09/02	Ter. e Qua.	15h30 às 19h30
Chapeiro (09h) – NOVO!	09/02 a 11/02	Qua. a Sex.	09h30 às 12h30
Técnica da Glaçagem (09h)	09/02 a 11/02	Qua. a Sex.	09h00 às 12h00
Pães para Lanche (08h) – NOVO!	10/02 e 11/02	Qui. e Sex.	08h30 às 12h30
Burguer Gourmet (08h)	10/02 e 11/02	Qui. e Sex.	15h30 às 19h30
Comunicação de Sucesso (12h) – NOVO!	14/02 a 16/02	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Fermentação Natural (16h)	15/02 a 18/02	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30

Curso	Data	Dias	Horário
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	15/02 e 16/02	Ter. e Qua.	15h30 às 19h30
Massa, Recheios e Coberturas (09h)	16/02 a 18/02	Qua. a Sex.	09h00 às 12h00
Tábua de Frios (04h)	16/fev	Qua.	09h00 às 13h00
Tortas Tradicionais (08h)	16/02 e 17/02	Qua. e Qui.	15h30 às 19h30
Festival de Pães Doces (12h)	16/02 a 18/02	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	16/02 a 18/02	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Chapeiro (09h) – NOVO!	16/02 a 18/02	Qua. a Sex.	15h30 às 18h30
Burguer Gourmet (08h)	17/02 e 18/02	Qui. e Sex.	09h00 às 13h00
Noções em Panificação (80h)	21/02 a 23/03	Seg. a Sex.	15h30 às 19h00
Fermentação Natural (16h)	21/02 a 24/03	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Atendimento ao Cliente (08h)	22/02 e 23/02	Ter. e Qua.	15h30 às 19h30
Festival de Pães Doces (12h)	23/02 a 25/02	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Macarons (08h)	23/02 e 24/02	Qua. e Qui.	09h00 às 13h00
Chapeiro (09h) – NOVO!	23/02 a 25/02	Qua. a Sex.	09h30 às 12h30
Pães de Páscoa (12h)	23/02 a 25/02	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	23/02 e 24/02	Qua. e Qui.	15h30 às 19h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	28/02 e 01/03	Seg. e Ter.	08h30 às 12h30

OBSERVAÇÕES:

As datas e horários poderão sofrer alterações.
As turmas poderão ser canceladas, caso não tenham o número mínimo de alunos.
Garanta sua vaga, ligue já e coloque seu nome na lista de reserva.

CONTATO:

Informações e inscrições: Secretaria – I.D.P.C.
Endereço: R. Santo Amaro, 313 – Bela Vista – Centro – Telefone: (11) 3113-0166
E-mail: secretaria@fundipan.org.br – Site: www.sindipan.org.br

Escola IDPC

@escola idpc

(11) 98658-4519

VOCE SABIA?

DICAS SIMPLES PARA O DIA A DIA DA SUA PADARIA, QUE SE VOCÊ AINDA NÃO SABE, PRECISA SABER!



QUE, no Verão, a maioria dos insetos tem seu metabolismo aumentado exatamente pelas altas temperaturas e, por isso, se alimentam e, conseqüentemente, se reproduzem mais? Assim, além de redobrar os cuidados com a limpeza dos ambientes da padaria, é muito importante que a dedetização, que já é necessária o ano inteiro na casa, seja reforçada nessa estação do ano.

QUE, como estamos com bandeira vermelha na tarifa de energia, é importantíssimo consultar os horários de pico da sua região, estabelecer suas metas de economia e dar atenção especial à vedação das borrachas das portas das geladeiras e à limpeza de condensadores?



QUE, o uso de redutores adaptados nas roscas das torneiras ajuda (e muito!) na economia de água na padaria? Eles custam muito barato e, em alguns casos, conseguem gerar até 40% de redução no consumo.



QUE, no Verão, a limpeza constante e regular de ralos, calhas e canaletas é especialmente fundamental, não só para evitar entupimentos e vazamentos, como também para evitar transtornos nos telhados e a multiplicação de moscas e pombos?



Segundo os historiadores, o pão de batata tem até “certidão de nascimento”, comprovando que ele foi criado no dia 14 de janeiro de 1790, quando, em função do caos provocado pela Revolução Francesa – período de grande escassez de alimentos –, o parlamento contratou o cientista francês Antoine-Augustin Parmentier, e o autorizou a trabalhar em uma fórmula alternativa, na qual o tubérculo passou a substituir uma porção da farinha de trigo ou de centeio normais. E as receitas desses pães leves e arejados deram muito certo, atravessando os tempos e ganhando variações, como uma iguaria sempre e cada vez mais popular, e cujo consumo é super adequado no Verão. Confira nestas páginas duas sugestões de pão de batata criadas pela Escola IDPC!



PÃES QUE SÃO A CARA DO VERÃO

Pão de Batata Doce Roxa

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes, inclusive a água.
2. Colocar os ingredientes da massa na masseira.
3. Misturar por 10 minutos na velocidade lenta (1).
4. Sovar por 5 minutos na velocidade rápida (2), ou até formar o ponto de véu.
5. Aplicar duas dobras com intervalos de 30 minutos.
6. Dividir em peças de 650g cada e fazer o *pre-shaping* por 30 minutos.
7. Modelar e dispor nos *bannetons*.
8. Levar para refrigeração 4°C a 8°C por no mínimo 12 horas.
9. Verificar a fermentação e aplicar os cortes.
10. Fomear com vapor de 230°C a 240°C por 40 minutos.

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	100	2.000
Água	50	1.000
Batata Doce Roxa Cozida e Amassada	40	800
Fermento Natural	30	600
Sal Refinado	2.2	44

Rendimento: 7 unidades com 500g cada.

Informação Nutricional
Porção com 50g (1 Fatia)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 114kCal = 479kJ	6
Carboidratos 21g	7
Proteínas 5g	7
Gorduras Totais 0,8g	1
Gorduras Saturadas 0g	0
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 2,5g	10
Sódio 120mg	5

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, BATATA DOCE ROXA COZIDA, FERMENTO NATURAL E SAL REFINADO.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. CONTÉM GLÚTEN.

Pão de Batata Doce Laranja



Rendimento: 7 unidades com 50g cada.

Informação Nutricional
Porção com 50g (1 Fatia)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 95kCal = 399kJ	5
Carboidratos 20g	7
Proteínas 2,8g	4
Gorduras Totais 0g	1
Gorduras Saturadas 0g	0
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 1,3g	5
Sódio 119mg	5

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, BATATA DOCE LARANJA COZIDA, FERMENTO NATURAL E SAL REFINADO.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. CONTÉM GLÚTEN.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes, inclusive a água.
2. Colocar os ingredientes da massa na masseira.
3. Misturar por 10 minutos na velocidade lenta (1).
4. Sovar por 5 minutos na velocidade rápida (2), ou até formar o ponto de véu.
5. Aplicar duas dobras com intervalos de 30 minutos.
6. Dividir em peças de 650g e fazer o *pre-shaping* por 30 minutos.
7. Modelar e dispor nos *bannetons*.
8. Levar para refrigeração 4°C a 8°C por no mínimo 12 horas.
9. Verificar a fermentação e aplicar os cortes.
10. Fomear com vapor de 230°C a 240°C por 40 minutos.

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	100	2.000
Água	50	1.000
Batata Doce Laranja Cozida e Amassada	40	800
Fermento Natural	30	600
Sal	2,2	44

PRODUÇÃO DAS RECEITAS

Equipe Técnica do IDPC. Fotos: Escola IDPC

SEM CONTATO É MELHOR

Evolução dos tempos ou reflexo da COVID-19? Ou as duas coisas juntas? Uma pesquisa que acaba de ser divulgada pelo Instituto Locomotiva, empresa especializada em análises de dados e comportamento do consumidor, mostra que o pagamento sem contato ou por aproximação nas padarias, restaurantes, bares e *fastfoods*, entre outros varejos de alimentos, vem crescendo exponencialmente ao longo dos últimos meses.

O estudo que ouviu responsáveis pela gestão de estabelecimentos comerciais em todo o Brasil, revelou que oito em cada dez deles – mais precisamente, 81% dos entrevistados – usam mais esta

forma de pagamento hoje do que no início da pandemia. E, mais do que isso, a pesquisa também apurou que 40% dos donos de estabelecimentos comerciais acreditam que a adoção de pagamentos do tipo *contactless* aumentou

diretamente suas vendas, sendo que 98% deles pretendem manter essa modalidade.

A principal razão para o comércio adotar pagamentos sem contato ou por aproximação foi a preocupação com a saúde, mas hoje a demanda é dos clientes,

afirmam os comerciantes. Tanto que 54% dos gestores que participaram do levantamento contam que os próprios clientes solicitam esse tipo de pagamento. Paralelamente, outras formas de pagamento que cresceram durante a pandemia foram o uso do QRCode e dos *links* de cobrança: hoje, 70% dos comerciantes entrevistados fazem uso do QRCode e 29% enviam *links* de pagamento.

Então, fica mais do que provado que as tecnologias sem contato facilitam e melhoram ainda mais a experiência de compra, tanto dos comerciantes quanto dos consumidores, principalmente em função da lucratividade para uns, e da praticidade e comodidade para outros. E você aí em sua padaria, tem sentido essa evolução?



PESQUISA. Oito em cada dez operadores de varejos de alimentos usam mais o pagamento *contactless* hoje do que no início da pandemia.

ECONOMIA DE ENERGIA

Economize energia na sua padaria



ATENÇÃO! Opte sempre por fornos de padaria que tenham a certificação do Inmetro.

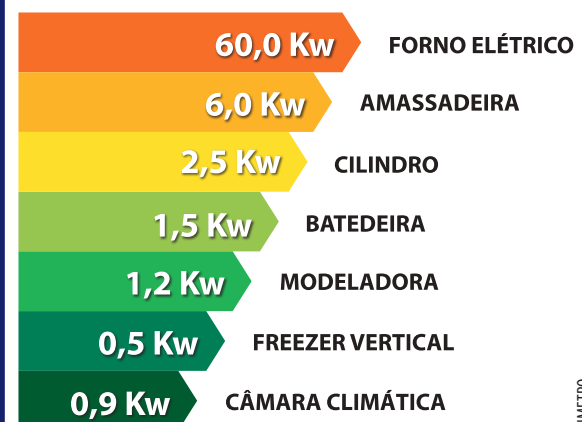
Economizar energia na padaria é uma necessidade absoluta, que faz bem não só para a gestão do negócio do panificador, como também para o meio ambiente. E você sabia que pode economizar muito mudando de hábitos? Isso mesmo: para economizar energia no seu estabelecimento, você só precisa ter boa vontade e conscientização. Ou seja, seu bolso agradece, e o planeta também!

VEJA O QUE VOCÊ PODE FAZER PARA REDUZIR SEU CONSUMO DE ELETRICIDADE:

- ⚡ Desligue luzes internas no período noturno, e **aproveite a luz do dia**. Se possível, use **lâmpadas de LED** em sua iluminação, que são muito mais econômicas.
- ⚡ Faça o **degelo dos freezers** mais constantemente. E **regule a temperatura** deles no mínimo necessário.
- ⚡ É importante lembrar que os **freezers e congeladores não podem ser desligados** para economizar energia na padaria no período noturno por dois motivos: tal atitude de ligar e desligar constantemente pode danificar o equipamento. Além disso, o ato de desligar a refrigeração pode fazer com que os alimentos estraguem rapidamente.
- ⚡ O INMETRO etiqueta os fornos elétricos para orientar os proprietários de padaria

e restaurante a optarem pelos melhores produtos que ajudem a economizar energia na padaria. Portanto, **opte sempre por fornos de padaria** que tenham essa certificação.

QUANTO CONSUME CADA EQUIPAMENTO



INMETRO

PROIBIÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO GRATUITA OU VENDA DE SACOLAS PLÁSTICAS

POR JULIO CEZAR NABAS RIBEIRO*



Stockfree

EM ANÁLISE. Se aprovado, o Projeto de Lei nº 760/2021, nenhuma espécie de sacola plástica poderá ser utilizada na cidade de São Paulo.

Temas ambientais representam atualmente grande parte das pautas legislativas em todo o planeta. Não é diferente na Câmara Municipal de São Paulo, Casa Legislativa que vem se debruçando frequentemente sobre a análise deles. E um dos assuntos mais polêmicos nesse âmbito é sobre a utilização das

sacolas plásticas pelos estabelecimentos sediados na capital. A normatização mais recente foi instituída na gestão do ex-prefeito Fernando Haddad. Agora, a discussão sobre a utilização das sacolas plásticas volta ao centro das atenções em razão do Projeto de Lei nº 760/2021, apresentado na Câ-

mara pelo vereador Xexéu Trípoli. Tal projeto foi apresentado no último dia 10 de novembro, e trata da proibição da distribuição gratuita ou venda de sacolas plásticas a consumidores em todos os estabelecimentos comerciais do município de São Paulo. Se aprovado, nenhuma espécie de sacola plástica poderá ser utilizada na cidade de São Paulo. Somente haverá permissão para a utilização de sacolas reutilizáveis, elaboradas com material proveniente de outro material que não seja o plástico. No dia 24 de novembro, o Projeto de Lei recebeu parecer favorável da Comissão de Constituição e Justiça da Câmara dos Vereadores no que diz respeito à sua legalidade. Agora, antes de ser analisado pelo Plenário da Câmara e colocado em votação,

ele deverá ser analisado pelas Comissões de Política Urbana, Trânsito/Transporte e Atividade Econômica e Finanças. O SAMPAPÃO continuará acompanhando a tramitação do Projeto de Lei nº 760/2021, e irá conversar com as lideranças dos partidos e da Câmara Municipal sobre o tema. Mais informações podem ser obtidas junto ao Departamento Jurídico Cível do SAMPAPÃO.



***JULIO CEZAR NABAS RIBEIRO**, (OAB/SP 258.757) é advogado associado da MPMAE Sociedade de Advogados, escritório responsável pelo Departamento Jurídico Cível, Criminal, Tributário do SAMPAPÃO.

SOLUÇÃO EM PLANEJADOS



CARVALHO
AMBIENTES PLANEJADOS

Fundada em janeiro de 1998 com sede em Campinas / SP a Carvalho Expositores Comerciais têm hoje 2.100 m² de pátio industrial e possui os mais diversos equipamentos de ponta para a viabilização de projetos na área de marcenaria comercial. Contamos hoje em média com 70 funcionários fixos e geramos atividades comerciais junto a mais de 80 fornecedores. Com softwares atualizados voltados ao desenvolvimento de projetos em 3D junto aos arquitetos de nossos clientes, projetamos executamos e instalamos em todo o território nacional.

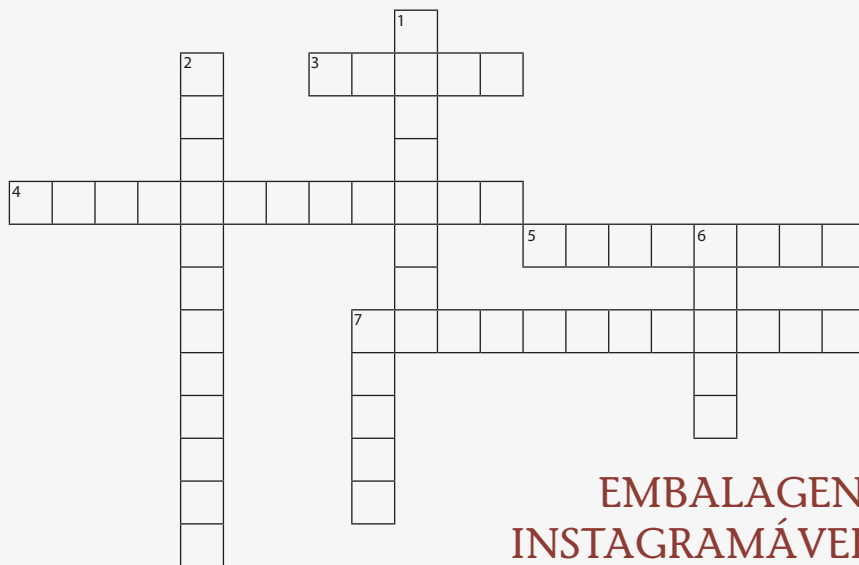
Claudio Giannico
Representação Comercial
claudio@gretailconsulting.com.br
11 95069-2332



Rua Barra do Turvo, 76 - Jd Itatinga Campinas -SP - 13052-455
Tel: 19 3265-8784

www.carvalhoambientes.com.br

CRUZADINHAS DO PÃO

EMBALAGENS
INSTAGRAMÁVEIS

Uma tendência que vem ganhando
mais espaço nas redes sociais.

HORIZONTAIS

- Atributo a ser enfatizado nas embalagens para representar a “cara” da padaria.
- O que as embalagens precisam ser para que seu descarte não prejudique o meio ambiente.
- Serviço nas padarias que turbinou as postagens no Instagram durante a pandemia.
- Ato do cliente que aumenta o envolvimento do público com o seu conteúdo nas redes sociais.

VERTICAIS

- Uma das principais finalidades das embalagens de alimentos, principalmente no *delivery*.
- Espaço na Web no qual as fotos e mensagens são postadas. (2 palavras, sem espaços)
- Tipo de agregação que gera conexão com o cliente da padaria por meio das embalagens.
- Critério importante que deve ser analisado na escolha das embalagens.

SOLUÇÕES...

CAÇA-PALAVRAS
VERÃO NAS PADARIAS

OHNHDAGREALARDPÁTHANEF
 ãEBNUHIERNNIDDDGÇTSNCCI
 ÇUTCROLWTHOANDRAFYAROO
 ALEOENREOOATSAHVRSIMH
 VIPEHAOHETTITTHOYLSHOU
 OHATPFSCEUUPSSENTIFAAD
 NEOSCUZAEMNDMFYIRDREE
 IOHETREWXCXHOAATEDEHIRE
 LSPHORNLTOOOHEETNUAAGIW
 KSBCCSSEVTINITAIIFOERA
 DPGNNEHUHEUPCHVTOASRDT
 YSTABIFICDIHEADITRKT CN
 E LELHHEANO OHARARSINDAT
 F UOEYSIODSSCPECHEUMTRT

CREPIOCAS • DETOX • FITNESS • INOVAÇÃO •
 LANCHES • PITAIA • SMOOTHIES • SUCOS • WRAPS

GUIA DE FORNECEDORES

MANTENEDORES DO SAMPAPÃO

AB Brasil – Fone: (11) 3038-1800	Ireks do Brasil – Fone: (42) 3625-8448
Anaconda Industrial e Agrícola de Cereais Fone: (11) 3769-1200	Kibon – Fone: (11) 3703-7675
Aurora Alimentos Fone: (11) 3048-2288	Moinho Pacífico Indústria e Comércio Fone: (11) 3914-0475
Bunge Alimentos – Fone: (11) 3914-0000	Moinho Santa Clara Fone: (11) 4223-4277
Correcta Indústria e Comércio Fone: (11) 3718-6400	Ocrim Produtos Alimentícios Fone: (11) 3718-6300
Emulzint Zeelandia Fone: (11) 2152-6800	Seara – Fone: (11) 3144-4000
Estrella Galicia Brasil Fone: (11) 2368-5876	Souza Cruz – Fones: (21) 3747-4300 (21) 3747-4899 (21) 3849-9000/9899

IMPORTANTE: O SAMPAPÃO não se responsabiliza pelos serviços prestados pelos fornecedores listados nesta seção do JORNAL SAMPAPÃO.

“JUNTE-SE
A NÓS!”

FALE COM A GENTE!

Você é muito importante para nós! Por isso, interaja com o JORNAL SAMPAPÃO – um jornal feito por panificadores, para panificadores –, enviando-nos comentários e sugestões. E participe dos eventos e atividades do SAMPAPÃO, porque unidos somos mais fortes!!!

ACESSO
DIRETO

Aponte a câmera de seu celular para os QR CODES ao lado e navegue pelos canais online do SAMPAPÃO!



SITE DO
SAMPAPÃO &
ESCOLA IDPC



TV SAMPAPÃO
NO YOUTUBE



SAMPAPÃO
NO FACEBOOK



SAMPAPÃO
NO INSTAGRAM



ESCOLA IDPC
NO FACEBOOK



ESCOLA IDPC
NO INSTAGRAM