



JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 1 / Nº 7
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 838

SUCCESSÃO NAS ENTIDADES



Tadeu Sakagawa

Antero Pereira deixa a presidência do SAMPAPÃO, e Rui Gonçalves assume o cargo no comando de novas diretorias [PÁGS. DE 4 A 9]

DIA MUNDIAL DO PÃO

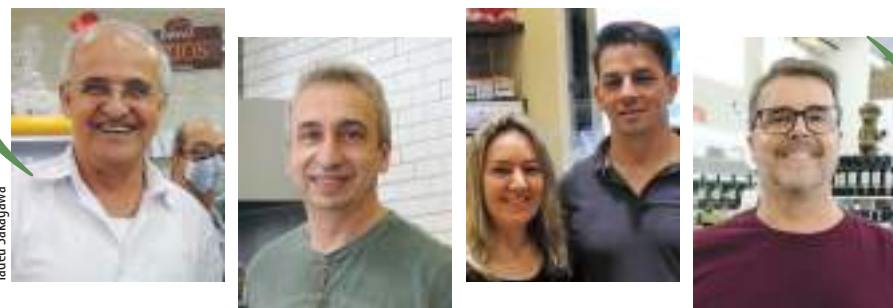
SAMPAPÃO COMEMORA A DATA COM GRANDE DISTRIBUIÇÃO DE PÃES NA AV. PAULISTA [PÁG. 10]



Tadeu Sakagawa

PADARIAS EM DESTAQUE

INOVAÇÃO, CRIATIVIDADE E ATUALIZAÇÃO: DIFERENCIAIS QUE FAZEM O SUCESSO DE 4 ASSOCIADAS DO SAMPAPÃO [PÁGS. DE 12 A 15]



Tadeu Sakagawa



SAMPAPÃO

ESCOLA IDPC
CURSOS DE PANETONE E 2 RECEITAS DO PRODUTO PARA VOCÊ VENDER MUITO EM SUA PADARIA [PÁGS. DE 16 A 19]

DECORAÇÃO DE NATAL

DICAS E IDEIAS PARA VOCÊ COMEÇAR DESDE JÁ A PLANEJAR O VISUAL DA SUA LOJA PARA A DATA [PÁG. 20]



Freepik

FIPAN 2022

SEGUEM A TODO VAPOR OS PREPARATIVOS PARA A FEIRA PRESENCIAL E PARA O CONGRESSO FIPAN [PÁG. 22]



FIPAN

E MAIS!

JURÍDICO CÍVEL • JURÍDICO TRABALHISTA • PASSATEMPOS



Amigos panificadores,

É com muita alegria que chegamos à sexta edição do JORNAL SAMPAPÃO, principalmente em função do carinho e do apoio que vocês têm nos dedicado. Continuem a utilizar nossos canais de comunicação e atendimento, enviando-nos suas opiniões, informações, críticas e sugestões de reportagens. Como você sabe, este é um jornal feito POR panificadores, PARA panificadores.

Então, sua participação é muito importante para nós. 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

CURSO DE CHAPEIRO

P Todo panificador sabe o desafio que é encontrar mão de obra qualificada. E um dos profissionais mais difíceis de encontrar é um bom chapeiro. Gostaria de sugerir que a Escola IDPC criasse um curso específico para treinar mais pessoas a exercer esse importante serviço na copa da padaria, o que, por outro lado, também representaria uma ótima oportunidade para os alunos, uma vez que o salário de um chapeiro costuma ser muito bom.

FABIANA RODRIGUES DE CARVALHO – PADARIA SAN REMO – SÃO PAULO/SP

R Temos uma boa notícia para compartilhar com você, Fabiana: a Escola IDPC informa que o Curso de Chapeiro está em finalização e provavelmente será colocado à disposição dos alunos já a partir de novembro. Faltam apenas alguns testes e ajustes, OK?!

SISTEMA DE INFORMAÇÃO

P Aprecio muito e reconheço a importância do trabalho da Escola IDPC na formação de profissionais altamente qualificados. Contudo, nem sempre é fácil encaminhar colaboradores da padaria para participar de seus cursos, entre outros motivos, por problemas relacionados à conciliação de horários e, às vezes, porque isso exige locomoção dos funcionários por longos trajetos. Sugiro, então, que a escola crie um sistema para, de um lado, informar regularmente os panificadores associados ao SAMPAPÃO a disponibilidade desses profissionais, e, de outro, os alunos sobre a existência de vagas abertas nas padarias.

DANIEL MATIAS – PADARIA VILLA PETRA – SÃO PAULO/SP

R Daniel, já existe em funcionamento um sistema por meio do qual a Escola IDPC faz a ponte entre os alunos formados do Curso Técnico em Panificação – uma mão de obra totalmente qualificada – e os panificadores para apresentá-los às padarias: basta entrar em contato com a Alessandra, coordenadora de estágios da escola pelo telefone (11) 3113-0166. Já sobre a disponibilidade de funcionários qualificados dos cursos básicos, a Escola IDPC está apresentando projetos para a Diretoria do SAMPAPÃO para viabilizar a oferta de mais esse serviço.

DIRETORIAS



SINDICATO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2021-2025

PRESIDENTE: Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

1º VICE-PRESIDENTE: Armênio Soares Ferreira

2º VICE-PRESIDENTE: Luis Severiano Pereira Ferreira

DIRETOR ADMINISTRATIVO: Valdeir Antonio de Jesus

DIRETOR ADMINISTRATIVO ADJUNTO: Carlos Gonçalves Teixeira

DIRETOR FINANCEIRO: Delcino Pedro dos Santos

DIRETOR FINANCEIRO ADJUNTO: José Ricardo de Caires

DIRETOR SOCIAL: Marcelo da Costa Fernandes

DIRETOR TÉCNICO: José Marcos Reis

DIRETOR DE PATRIMÔNIO: Manoel Alves Rodrigues Pereira

DIRETOR DE MARKETING: Wagner Vale Ferreira

DIRETOR CULTURAL: Noé Coutinho Rodrigues

SUPLENTE 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, Antônio 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

PRESIDENTE: Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

1º VICE-PRESIDENTE: Carlos Elias Perregil

2º VICE-PRESIDENTE: Júlio Cesar Dinis

DIRETOR ADMINISTRATIVO: José Borges Pereira

DIRETOR ADMINISTRATIVO ADJUNTO: Herminio Alonso Bernardo

DIRETOR FINANCEIRO: Eduardo Augusto Bravo Gamboa

DIRETOR FINANCEIRO ADJUNTO: Antônio Manuel Teixeira Martins

DIRETOR SOCIAL: João Lucas Dias Gonçalves

DIRETOR TÉCNICO: Matheus Silvério Bernardo

DIRETOR DE PATRIMÔNIO: Antônio Valter de Almeida Ribeiro

DIRETOR DE MARKETING: Fabio de Oliveira Moreira

DIRETOR CULTURAL: Rogério Shimura

SUPLENTE 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 e Paulo Augusto Brito da Silva

CONSELHO MEMBROS EFETIVOS: Antonio Carlos Stagliano, Alisson Fernando Silva Lopes e Benedito Francisco Senise

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE: Ronaldo Amaro Macarrão, Andreia Caetano Duarte, Pedro Paulo Sobrinho

CONSELHO CONSULTIVO: Antero José Pereira e Marcos Torrini



FUNDIPAN

FUNDAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2017-2021

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO PRESIDENTE: Antero José Pereira

VICE PRESIDENTE DO CONSELHO

DE ADMINISTRAÇÃO: Carlos Elias Gonçalves Perregil

CONSELHO ADMINISTRATIVO – MEMBROS EFETIVOS

Armênio Soares Ferreira, José Augusto Caseiro, Manoel Alves Rodrigues Pereira, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, Julio Cesar Dinis, Fernando Paiva Castro e Azevedo, Rubens Casselhas *In Memoriam*, Alfredo Carreira dos Santos e Delcino Pedro dos Santos

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS EFETIVOS

José Ricardo de Caires, João Lucas Dias Gonçalves, Eduardo Augusto Bravo Gamboa, Christian Mattar Saigh, João Diogo, Luiz Martins e Luis Evanildo Tenório de Farias

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS SUPLENTE:

Manuel Rodrigues Antunes Leal, José de Pinho dos Santos, Carlos Gonçalves Teixeira, Valdeir Antônio de Jesus, Eduardo José Manuel Machado, Luis Severiano Pereira Ferreira e Fábio Roberto Mota

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

André dos Santos Teixeira, Manuel de Oliveira Martins e Jair Marchini

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Antonio Rodrigues Ferreira, José Borges Pereira e Custódio dos Santos Rodrigues Vale

DIRETORIA EXECUTIVA

DIRETOR EXECUTIVO: Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

TESOUREIRO: Carlos Gonçalves Teixeira

SECRETÁRIO: Marcelo da Costa Fernandes



IDPC

INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2017-2021

PRESIDENTE DA DIRETORIA EXECUTIVA:

Antero José Pereira

VICE PRESIDENTE DA DIRETORIA EXECUTIVA:

Manoel Alves Rodrigues Pereira

DIRETOR FINANCEIRO: Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

SUPLENTE DIRETOR FINANCEIRO:

Eduardo Augusto Bravo Gamboa

DIRETOR NOMEADO: Maurício Boro

SECRETÁRIO: Júlio César Dinis

CONSELHO FISCAL – MEMBROS EFETIVOS:

Antonio Rodrigues Ferreira, Marcelo da Costa Fernandes e Pedro Paulo Sobrinho

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Manuel Rodrigues Antunes Leal, Custódio dos Santos Rodrigues Vale e João Diogo

CONSELHO GESTOR: Alfredo Carreira dos Santos,

André dos Santos Teixeira, Antonio Valter de Almeida Ribeiro, Antero José Pereira, Armênio Soares Ferreira, Carlos Elias Gonçalves Perregil, Carlos Gonçalves Teixeira, Eduardo Augusto Bravo Gamboa, José Augusto Caseiro, José Borges Pereira, José Ricardo Augusto de Caires, Julio Cesar Dinis, Luis Carlos de Souza, Manoel Alves Rodrigues Pereira, Manuel de Oliveira Martins e Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

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 à 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



MUITO OBRIGADO!

GRATIDÃO. Embora assim escrita em negrito e em letras maiúsculas, essa palavra, sozinha, está longe de conseguir expressar toda a alegria e as muitas outras emoções que foram uma constante em minha vida nos últimos 16 anos nos quais tive a honra de ocupar a Presidência do SAMPAPÃO, uma etapa que, agora, se encerra para mim.

Sem dúvida, essa também foi uma experiência desafiadora desde o início, quando recebi a incumbência de substituir o tão querido e saudoso Frederico Maia, no cargo, homem de envergadura moral e competência profissional gigantescas, cujo último mandato, por triste obra do destino, ele não conseguiu concluir. Contudo, os frutos da convivência e os ensinamentos de sua figura humana fantástica permaneceram sempre vivos em mim, a guiar os meus passos e



Ninguém pode ser feliz e fazer nada sozinho. Por isso, meu obrigado a todos aqueles que me acompanharam nessa jornada.



a tornar mais suave o meu caminho ao abraçar tão imensa responsabilidade.

Deixo a Presidência das entidades com serenidade e com o sentimento do dever cumprido, na certeza de que sempre dei o melhor de mim para honrar o compromisso que assumi com a classe panificadora de São Paulo e, porque não dizer, do Brasil, da América Latina e do mundo, que também tive a satisfação e o orgulho de representar ao longo de todo esse período.

E tal certeza também se amplia, se estende e se evidencia quando sinto que estou deixando a responsabilidade dessa importante função nas mãos de uma pessoa dedicada, honesta e de extrema competência, meu querido amigo Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, que, à frente de suas novas Diretorias, saberão não só dar continuidade ao trabalho que humildemente desempenhei juntamente com meus pares, no sentido de unir sempre e cada vez mais nossa valorosa categoria, como também de implementar inovações e encarar com disposição e vigor máximos todos os desafios que virão nessa jornada que se inicia, que, desejo de coração, seja também longa, gloriosa e de muito sucesso.

E como ninguém pode ser feliz e fazer nada sozinho, faço questão absoluta de deixar aqui o meu



Antero José Pereira
Presidente do SAMPAPÃO

agradecimento fraterno a todos aqueles que me acompanharam ao longo de minha trajetória da Presidência do SAMPAPÃO, diretores, funcionários, fornecedores, autoridades, personalidades da indústria, do comércio e das mais diversas entidades, e aos parceiros de todas as horas, a quem tenho a felicidade, a honra e o orgulho de chamar de **AMIGOS**, em negrito e em letras maiúsculas.

E vamos em frente!

**FIQUE
LIGADO!**

VISITA À SEARA

Em setembro, liderada pelo agora novo presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, uma comitiva de panificadores e diretores das entidades esteve em visita à sede paulista da Seara, onde foi recepcionada por Wesley Batista Filho, presidente da empresa pertencente à JBS. O objetivo do encontro foi discutir futuros projetos de parceria em propaganda e marketing entre a empresa e o SAMPAPÃO, em benefício da panificação de São Paulo. Boas novidades a caminho!

Liderada por Rui Gonçalves, a comitiva do SAMPAPÃO em visita à Seara, foi recepcionada pelo presidente da empresa, Wesley Batista Filho (de regata preta, ao lado dir. de Rui), e por sua equipe de colaboradores.



Seara

**EXPE
DIENTE**

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: Antero José Pereira • **Conselho Editorial:** Andreia Roldão Perestrelo, Antonio Carlos Stagliano, Antonio Manuel Teixeira Martins, Antonio Saú Rodriguez, Herminio Alonso Bernardo, Mauricio Boro, 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

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

GRATIDÃO É A PALAVRA

Após 16 anos de mandatos consecutivos, Antero José Pereira está deixando o cargo de presidente do SAMPAPÃO. E, segundo ele, é uma despedida alegre, feita com a sensação do dever cumprido no comando das entidades de São Paulo, em defesa dos interesses e pleitos da panificação.

“Foi um período longo, repleto de memórias e lembranças de momentos felizes que tive o prazer de dividir com amigos sempre fiéis, mas também de muitas lutas, nas quais tive a sorte de poder contar com o apoio sempre presente dos combativos membros de nossas sucessivas Diretorias, e, claro, de muitas vitórias que tive o prazer de compartilhar não só com eles, como também com autoridades da esfera pública, personalidades do setor e, ainda, com todos os panificadores de nossa extensa base territorial, a quem gostaria de agradecer, de coração, a confiança em mim depositada”, registra, emocionado. Nascido em uma família de panificadores em Gebelim, no norte de Portugal, ele chegou ao Brasil aos 14 anos, em 1968, e logo foi trabalhar no ramo. Sua entrada como sócio no então Sindipan/AIPAN-SP aconteceu em 1981. Sempre ativo e dedicado, desde então passou alternadamente a participar de todas as comissões de trabalho e, praticamente, todos os cargos nas entidades, adquirir experiência e grande bagagem de conhecimentos na vida sindical. E mesmo antes de assumir a Presidência delas, em



Fotos: SAMPAPÃO

Lançamento do selo dos Correios, alusivo aos 100 Anos da AIPAN.



Ao lado dos amigos fiéis, o ex-deputado Arnaldo Faria de Sá, e o ex-vereador Toninho Paiva.



Com o ex-presidente Michel Temer, em Brasília.



Foto: Tadeu Salagawa

Com o sentimento do dever cumprido na Presidência, vai agora para o Conselho Consultivo do SAMPAPÃO.



Com o ex-governador de São Paulo e amigo de longa data, Geraldo Alckmin.



Na recepção ao presidente de Portugal, Marcelo Rebelo de Sousa, no Palácio dos Bandeirantes.

2005, já vinha sendo preparado pelo próprio Frederico Maia para substituí-lo no cargo, o que deveria ter acontecido apenas no início do ano seguinte, não fosse o falecimento prematuro deste último. Mas Antero confessa que seu primeiro desafio foi exatamente substituir Frederico. “Embora eu me sentisse bastante preparado, porque sempre estava ao lado dele, no primeiro momento, não foi fácil sentir tamanha responsabilidade sobre meus ombros. Como meu antecessor era um ícone da articulação sindical, muito querido pelos panificadores, tive que enfrentar algumas



Em reunião com o saudoso Bruno Covas, na Prefeitura de São Paulo.

resistências à minha chegada à Presidência. Mas eu encarei a parada, vencendo todas elas gradualmente, conquistando a confiança dos meus pares”, explica.

GRANDES REALIZAÇÕES

Falar de todos os avanços e feitos realizados ao longo dos 16 anos da gestão continuada de Antero José Pereira na Presidência das entidades seria tema para um livro, daqueles bem volumosos. Mesmo assim, alguns registros são indispensáveis. Um dos primeiros, foi trazer para a capital paulista a primeira edição do Congresso Brasileiro da Indústria de Panificação e Confeitaria realizada no estado. Outro foi promover aqui duas edições do Congresso Mundial da União Internacional de Panificação e Confeitaria (UIBC), na qual até os dias de hoje ainda exerce o cargo de vice-presidente, ajudando a difundir a bem conceituada imagem da padaria brasileira e de seus profissionais no âmbito global.

Adicionalmente, coordenou, por oito anos, diversas ações e eventos como presidente da Confederação Interamericana da Indústria do Pão (CIPAN). Internamente, distinguiu-se também por ocupar a Vice-presidência da Associação

Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), e também a função de diretor da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo. Em defesa das reivindicações da categoria, notabilizou-se também – ao lado de Paulo Skaf, presidente da FIESP, e do um grande amigo da panificação, o ex-deputado federal Arnaldo Faria de Sá – na luta contra a tentativa da adição da farinha de mandioca à receita do pão francês e pela venda do pão francês por quilo. Na área tributária, ao lado de suas Diretorias, teve participação decisiva na obtenção de conquistas importantes, tais como a retirada do ICMS sobre o pão, a redução do ICMS de todos os produtos utilizados em padarias e, ainda, a autorização para que 95% das padarias ingressassem no regime do Simples.



NASCIDO EM UMA FAMÍLIA DE PANIFICADORES EM GEBELIM, NO NORTE DE PORTUGAL, ANTERO JOSÉ PEREIRA CHEGOU AO BRASIL AOS 14 ANOS, EM 1968, E LOGO FOI TRABALHAR NO RAMO.



Comemorando o Aniversário de São Paulo, com o Bolo do Mercado.



Ao lado do vice-presidente do SAMPAPÃO Carlos Perregil, na entrega do título da UIBC de “Melhor Panificador do Ano” a Rogério Shimura, na Rússia.



Na posse do presidente da AIPESP, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, e de suas Diretorias.

Fotos: SAMPAPÃO



Em posse de Diretorias do SAMPAPÃO, realizada na FIESP.

Fotos: SAMPAPÃO



Durante o Congresso Internacional da UIBC, realizado em São Paulo, recepcionando a Diretoria daquela entidade.



Entregando pães à população na Av. Paulista, em uma das comemorações do Dia Mundial do Pão.

INICIATIVAS DE PESO

Já na área da qualificação profissional, Antero foi, junto com Frederico Maia, um dos principais articulistas da criação da Escola IDPC, hoje referência entre as melhores unidades de ensino do setor no planeta. Na comunicação, em sua gestão foram criados o Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo, para evidenciar o trabalho da Imprensa, além de diversas campanhas de mídia, entre as quais a mais recente foi a intitulada “Pão é na Padaria”, para incentivar o aumento do consumo desse alimento entre a população. Ainda nesse sentido, coordenou diversas campanhas para estimular o comércio de produtos nas panificadoras, tais como a intitulada “Na padaria tem desconto todo dia”, que continua fazendo o maior sucesso entre clientes e panificadores. No âmbito da sustentabilidade, Antero também teve participação marcante na promoção de ações como a campanha da “Sacola Vai-e-Volta”, para diminuição do uso de sacolas plásticas, ambas coordenadas pelo Comitê Feminino do SAMPAPÃO, também criado em um de seus mandatos. Suas gestões também foram marcadas por diversas iniciativas de responsabilidade social. Assim, junto com os diretores Manuel Gato e Luís Gomes da



Na FIPAN, durante a recepção à comitiva da Rota do Azeite, evento que contou com a presença do saudoso Roberto Leal.

Silva, teve participação ativa na comissão para aquisição do terreno no qual seria construído o Clube de Campo CERIPAN, em Ibiúna, no qual coordenou por 25 anos a Festa da Primavera, assim como fez com as comemorações do Jantar do Panificador, do Dia Mundial do Pão, e, mais recentemente, da Corrida do Trigo. E se destacou ainda como comandante da organização de



Em 2002, com Frederico Maia, autoridades e diretores das entidades na inauguração da Escola IDPC.



Recebendo homenagem na FIESP, ao lado do presidente Paulo Skaf, e da ex-senadora Marta Suplicy.



Junto com Frederico Maia, em reunião com o ministro da Educação Paulo Renato Souza, lançando o projeto da Escola IDPC.

diversos eventos em datas marcantes das entidades de panificação, tais como o da comemoração dos “100 Anos da AIPAN”, em 2015.

Capítulo especial na trajetória de Antero na Presidência do SAMPAPÃO merece também destaque sua atuação em prol da promoção de diversas FIPANs. A feira evoluiu em todos os sentidos durante as suas gestões no cargo, saindo de eventos realizados



Compartilhando a homenagem à Imprensa durante um dos muitos Prêmios SAMPAPÃO de Jornalismo.



Em uma das Festas da Primavera que coordenou por 25 anos, no Clube de Campo CERIPAN.



Comemorando o pódio dos vencedores da Corrida do Trigo, diante do painel de realizadores e patrocinadores da prova.

em pequenos espaços de exposição, para ganhar sua enorme projeção atual, ocupando vários pavilhões do Expo Center Norte, que voltará em edição presencial em 2022, com expectativas de grandes negócios, trazendo consigo a promoção do 2º Congresso FIPAN.

QUE VENHA O FUTURO

Mas quem pensa que a despedida de Antero José Pereira da Presidência do SAMPAPÃO, significa sua aposentadoria, está muito enganado. Ele promete permanecer na “ativa”, embora em ritmo um pouco mais lento e confortável, como membro do Conselho Consultivo das entidades, à disposição de seu novo presidente, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, e de suas novas Diretorias.

“A experiência nos diz que nesta vida ninguém é insubstituível. Por isso, enxergo a minha sucessão com muita tranquilidade, como um processo natural. Afinal, sempre chega a hora de darmos lugar aos mais jovens, às novas ideias e às novas propostas, ainda mais em face ao cenário atual de profundas mudanças, ao qual a panificação terá, obrigatoriamente, que se adaptar para enfrentar os novos desafios. Tenho total confiança no Rui, um profissional competentíssimo, uma pessoa honesta e verdadeira. Sei que, mais do que simplesmente dar continuidade ao meu trabalho, ele está apto para encarar todos os desafios do futuro, sempre com responsabilidade e muita força de vontade. Desejo todo sucesso a ele e às novas Diretorias do SAMPAPÃO nessa jornada que ora se inicia”, finaliza o agora ex-presidente.



Com diversas autoridades, à frente de um dos muitos Jantares do Panificador promovidos sob sua coordenação.



Muito feliz durante a inauguração de uma das feiras FIPAN.

SAMPAPÃO tem novas diretorias



O processo eleitoral transcorreu com chapa única, encabeçada por Rui Manuel Rodrigues Gonçalves (no detalhe).



Fotos: Ana Azevedo/AZM Comunicação

Em clima de grande união, no dia 21 de setembro, foi realizada a eleição para composição das novas Diretorias do Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo (SINDIPAN-SP) e da Associação dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo (AIPAN-SP) para a quadriênio 2021/2025.

O processo eleitoral transcorreu com chapa única, encabeçada por Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, o que deixou espaço aberto para a unidade e a harmonia necessárias para a garantia do desempenho positivo do novo grupo de representantes das entidades. Por sua vez, a posse solene foi realizada no dia 29 de outubro de 2021, e será tema de uma reportagem especial na próxima edição do JORNAL SAMPAPÃO.

Após o processo eleitoral, promovido com muita tranquilidade, uma reunião contando com a participação maciça dos novos diretores teve lugar no auditório do prédio-sede do SAMPAPÃO. Nela, ciente da responsabilidade e da envergadura do compromisso assumidos, o novo presidente do SINDIPAN/AIPAN-SP, Rui Gonçalves, agradeceu a confiança

PARABÉNS ÀS NOVAS DIRETORIAS E VOTOS DE MUITO SUCESSO EM SUA GESTÃO, QUE SE INICIA NO DIA 1º DE NOVEMBRO DE 2021. A LUTA VAI CONTINUAR, COM A FORÇA E A DETERMINAÇÃO DE TODA UMA CLASSE!

nele depositada, e conclamou todos a contribuírem com o seu melhor para atenderem a todos os pleitos e reivindicações da categoria dos panificadores paulistas, em busca, sempre, da obtenção dos mais satisfatórios e relevantes resultados. “Temos muito trabalho pela frente. E tenho certeza absoluta de que poderei sempre contar com o apoio de cada um de vocês para, juntos, alcançarmos nos-

sois mais elevados objetivos. Então, sigamos lado a lado na direção da vitória, sobrepujar todos os desafios!”, concluiu Rui, ganhando, como retribuição, um forte e bastante significativo aplauso da plateia. Parabéns às novas Diretorias e votos de muito sucesso em sua gestão, que se iniciou no dia 1º de novembro de 2021. A luta vai continuar, com a força e a determinação de toda uma classe!



Após a eleição, foi realizada uma reunião com a participação maciça dos novos diretores no auditório do prédio-sede do SAMPAPÃO.

Prestes a completar 49 anos no mercado de panificação, e 39 na vida sindical, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, o novo presidente do SAMPAPÃO, destaca nesta entrevista a importância da união para o desenvolvimento da categoria, e fala a respeito da plataforma de sua gestão, que se inicia no dia 1º de novembro. Confira!

JORNAL SAMPAPÃO: Rui, como você avalia os principais desafios da panificação hoje em dia e no futuro?

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves: Vivemos um momento de grandes transformações, notadamente acentuadas por quase dois anos pelos impactos da pandemia, que, felizmente, vem sendo deixada para trás. Por conta disso, torna-se claro que o futuro exige mudanças na forma de pensar o negócio de padaria, em face às incógnitas do que será o chamado “Novo Normal”. Nesse sentido, um desafio imediato será, sem dúvida, reaproximar os clientes de nossas casas – porque, além de eles terem se afastado um pouco delas em função da COVID, seus hábitos e exigências mudaram muito –, mostrando que estamos mudando para nos adaptarmos à realidade desses novos tempos.

E como os panificadores devem fazer isso?

Mostrando que eles estão mudando e evoluindo também, entre outras coisas, cuidando das instalações, do visual e da higiene de suas padarias, implementando o uso da tecnologia e das ferramentas digitais na gestão do negócio, tais como sua presença nas redes sociais, modernizando

seus equipamentos, aperfeiçoando o atendimento e investindo no treinamento de suas equipes (a Escola IDPC, referência mundial de ensino profissional no setor, que está aí para ajudar), inovando e melhorando a variedade, a apresentação e as embalagens de seus produtos, aproveitando todas as oportunidades e abraçando a sua vocação industrial, lembrando que todo panificador, antes de tudo, é um empresário de panificação. E fundamental também será atualizar seus conhecimentos por meio da participação em eventos e feiras, tais como a nossa FIPAN, que vai voltar com força total em sua versão presencial em 2022... Enfim,

há muito trabalho a ser feito. E o SAMPAPÃO continuará ao lado de seus associados para ajudá-los a viabilizar todas essas propostas. Afinal, quem me conhece sabe que minha filosofia de trabalho é: “já que tem que ser feito, vamos sempre fazer o melhor possível”. E, é claro, nossas novas Diretorias estão perfeitamente afinadas com esse propósito também.

Qual foi o critério que você utilizou para selecionar o quadro de diretores de sua gestão?

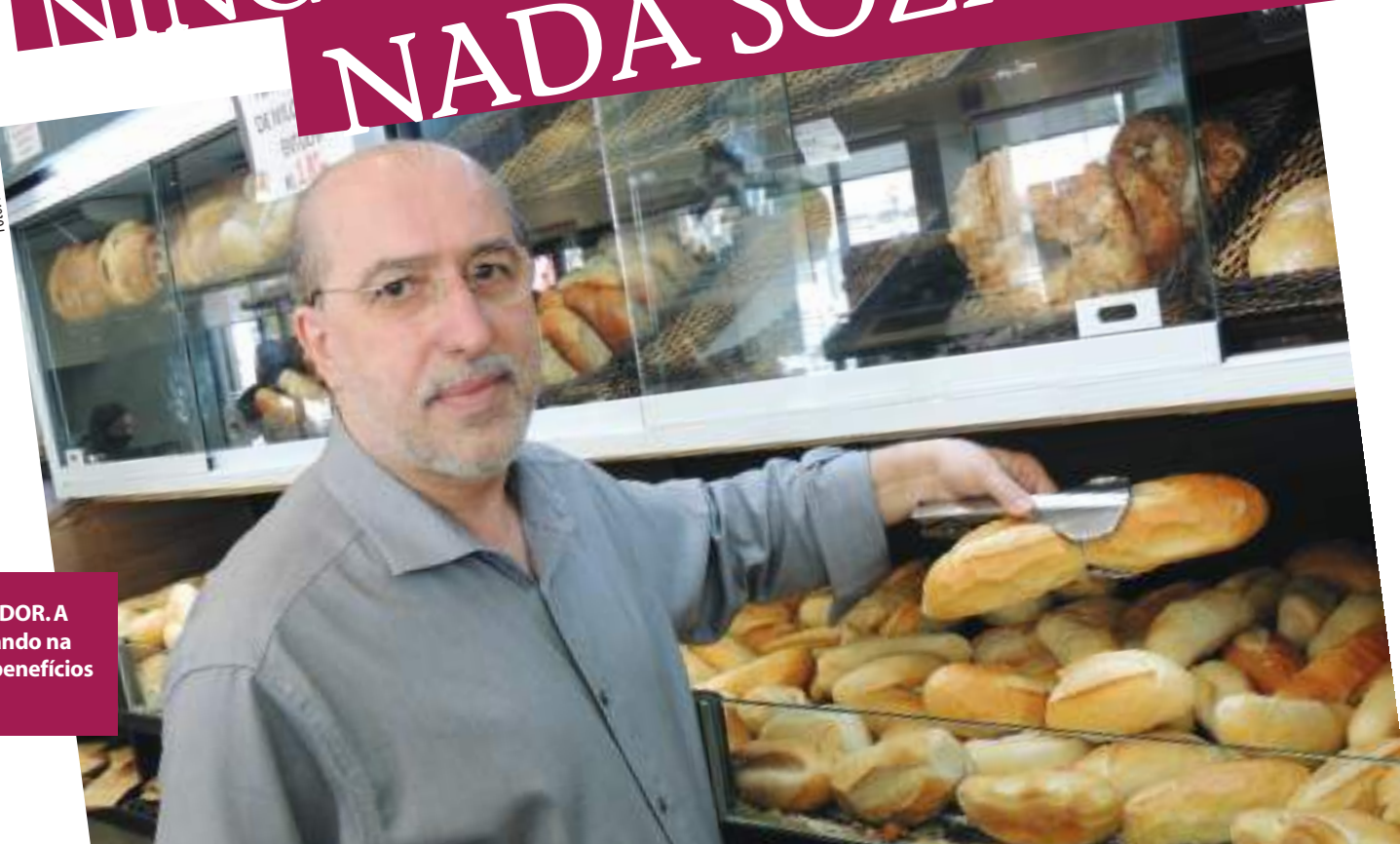
Tive o cuidado de escolhê-los a dedo, conversando individualmente com cada um deles para apresentar e discutir minhas ideias

BOM TRÂNSITO POLÍTICO.
O novo presidente do SAMPAPÃO mantém boas relações com autoridades de todas as vertentes partidárias, o que é excelente para o futuro das entidades.

e enfatizar o tamanho do compromisso e da responsabilidade envolvidos no trabalho. E eles se mostraram totalmente receptivos e dispostos a encará-los ao meu lado, o que me deixa totalmente seguro para desenvolvê-lo ao lado deles. Afinal, ninguém faz nada sozinho. Assim, juntos nesta gestão que ora se inicia, não prometemos nada. Mas nos comprometemos a trabalhar duro, com muito empenho e dedicação, para promover a união da categoria, e continuar a levar sempre a panificação de São Paulo ao seu mais elevado patamar.

NINGUÉM FAZ NADA SOZINHO

Foto: Ana Azevedo



ACIMA DE TUDO, UM PANIFICADOR. A vivência de quase 50 anos atuando na panificação, sem dúvida trará benefícios para a gestão de Rui.



Fotos: Tadeu Sakagawa / Ana Azevedo / Roberto Silva

Em 2020, a festa não aconteceu como de costume, por conta da pandemia da COVID-19. Mas, no dia 15 de outubro deste ano, seguindo todos os protocolos de hi-

“Nossa comemoração não aconteceu no ano passado devido à pandemia. Este ano, no entanto, tivemos a oportunidade de voltar a realizá-la, seguindo todos os



Uma data para se FESTEJAR

giene e segurança, o SAMPAPÃO voltou a realizar a grande comemoração do Dia Mundial do Pão – cuja data oficial é dia 16 de outubro –, com sua tradicional distribuição de pães na Av. Paulista, em frente ao prédio da FIESP. No total, foram distribuídos ali mais de 20.000 pães franceses, doados pelas padarias associadas às entidades de panificação de São Paulo, em kits contendo ainda sucos, oferecidos pela FEMSA, e patês, gentilmente ofertados pela Seara.

protocolos de segurança exigidos pelas autoridades sanitárias, tais como uso de máscara, álcool em gel e distanciamento social, assim como a utilização de luvas no preparo dos kits entregues à população”, explicou Antero José Pereira, presidente do SAMPAPÃO.

Na ocasião, o novo presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, destacou a relevância da data, oficialmente comemorada no dia 16 de outubro: “O consumo do pão é muito

importante para complementar a alimentação e garantir que as pessoas tenham um dia feliz. Por conta disso, a comemoração do

Dia Mundial do Pão é uma oportunidade ímpar para divulgação do pão, como um dos melhores produtos do mundo”, sublinhou.



Durante a já tradicional comemoração do Dia Mundial do Pão na Av. Paulista, foram distribuídos, no total, mais de 20.000 pães franceses, doados pelas padarias associadas às entidades de panificação de São Paulo, integrando kits, que continham ainda sucos, oferecidos pela FEMSA, e patês, gentilmente ofertados pela Seara.



Foto: Gladstone Campos/Seara

MAIS DO QUE LEVE, Levíssimo

dois mundos: o único saboroso como presunto e leve como o peito de peru”, afirma João Campos, diretor executivo da Seara.

Então, se você,
panificador, ainda
não tem o LEVÍSSIMO
SEARA em sua
padaria, aproveite
para incluí-lo em sua
próxima compra. Você
só tem a ganhar:
e MUITO!

OPORTUNIDADE PARA AS PADARIAS

O lançamento do **Levíssimo Seara** na categoria de frios antecipou uma necessidade de consumo detectada durante a pandemia da COVID-19. A marca identificou a importância de ganhar mais relevância em momentos específicos de consumo, desenvolvendo produtos inovadores que atendam às necessidades e os desejos mais atuais dos consumidores: alimentos mais saudáveis, sem abrir mão do sabor.

Um exemplo disso é o café da manhã, que ganhou destaque dentro da lista de compras e se tornou uma das refeições mais relevantes dentro dos lares, representando um incremento de 3,4% em presuntaria, segundo dados da multinacional de pesquisa de mercado Kantar. Essa, aliás, também é uma ocasião que, de acordo com a mesma fonte, apresentou crescimento de 32,1% no consumo de alimentos preparados e práticos, e apontou que 84% dos brasileiros incluíram

ao menos um hábito mais saudável em sua rotina, o que reforça a necessidade da atuação integrada da marca para se adaptar com agilidade à diversidade de perfis, conectando-se ainda mais ao consumidor, o que, naturalmente representa uma excelente oportunidade de comercialização nas padarias. “As padarias têm importância fundamental no mercado de frios. Por meio desse canal de venda, os consumidores têm a possibilidade de conhecer todas as opções do mercado, incluindo as inovações como o **Levíssimo**, que vem revolucionando o mercado de frios desde seu lançamento, em abril deste ano. Os frios já fazem parte de várias ocasiões de consumo ao longo do dia, e é a companhia perfeita com um delicioso pão fresquinho. É na padaria que o consumidor consegue ter essa experiência completa”, destaca, por sua vez, Rafael Palmer, diretor de Marketing de Alimentos preparados da Seara.

Conhecida por surpreender seus consumidores pela qualidade do seu portfólio e a vocação para inovar, antecipando tendências e necessidades de consumo, a Seara lançou uma nova categoria de produtos: o **Levíssimo Seara**. O lançamento une duas das principais preferências dos brasileiros, o sabor do presunto com a leveza do peito de peru. Feito com 100% de lombo suíno, o Levíssimo Seara passa a ser uma nova opção no segmento de frios, que não apresenta novidades com frequência para o consumidor. E além de inaugurar a categoria, trata-se de um produto versátil que pode ser utilizado tanto em receitas tradicionais quanto em outros momentos do dia, como café da manhã ou jantar. A novidade foi desenvolvida pelo hub de inovação da marca, que sempre está atento às

tendências globais. O produto possui baixo teor de gordura e sódio, além de proporcionar fatias firmes e uniformes por ser de fácil corte, entregando suculência e sabor para as receitas do dia a dia. Comparado ao presunto, o **Levíssimo Seara** tem 30% menos gordura e 38% menos sódio, na comparação como o presunto tradicional da marca, sendo ainda fonte de proteínas e com um preço mais acessível do que o peito de peru. “Pela primeira vez em muitos anos, o mercado de frios ganha uma categoria completamente nova. O **Levíssimo Seara** é uma exclusividade que a companhia apresenta tanto para o consumidor final, quanto para o mercado de *foodservice*, oferecendo ainda o melhor de



Fotos: Tadeu Sakagawa

Os clientes vêm à padaria, entre outras coisas, à procura de seus deliciosos pães franceses e recheados, de seu incomparável bolo de pamonha, criação do próprio Wilson, e do sanduíche de pernil, cuja oferta, depois da pandemia, já está voltando à copa.



Todos os dias, Wilson está na Padaria Estoril para recepcionar seus clientes, sempre com um sorriso e muita simpatia.

PODE ENTRAR, QUE A CASA É SUA!

Quem, a qualquer hora do dia, entra na Padaria Estoril, da Rua da Mooca, imediatamente embarca no alto astral do lugar. “Aqui eu me sinto como se estivesse em casa”, comenta um senhor idoso com a atendente da mesa a quem pede um *espresso* e um pão de queijo douradinho, recebendo de volta um largo sorriso. Sim, a alegria e o bom humor parecem imperar sempre ali. E muito desses sentimentos são entregues aos clientes pelo proprietário da casa, um baiano batalhador, natural de Guanambi, chamado Wilson Júnior de Carvalho, que chegou a São Paulo aos 10 anos para morar com os tios, e que mesmo antes de entrar na escola, se alfabetizou no comércio de alimentos que eles tinham, lendo as embalagens dos produtos.

Sua primeira padaria, em São Caetano do Sul, foi comprada com a indenização de um programa de demissão voluntária de uma montadora na qual trabalhava. E, desde então, fez parte da trajetória de muitas casas, como a tradicional 22 de Julho, do Ipiranga, e a Polipan, da Vila Carrão,

esta última montada por ele. Depois de atuações bem-sucedidas no ramo, e outras nem tanto, Wilson chegou à Estoril, no início dos anos 2000. “A padaria é de 1954, e quando a compramos, era pequena e vendia apenas um carrinho de pão por dia. Nós fizemos a primeira reforma nela em 2004, e mesmo enfrentando alguns reveses, conseguimos transformá-la em uma casa de sucesso. Criei meus quatro filhos e, com a benção de Deus, a quem sou muito grato, fiz minha vida aqui”, conta ele, com orgulho.

E quem também agrade é a enorme e fiel clientela da Estoril, que todos os dias lota a panificadora à procura, entre outras coisas, de seus deliciosos pães franceses e recheados, de seu incomparável bolo de pamonha, criação do próprio Wilson, do sanduíche de pernil – cuja oferta foi interrompida por conta da pandemia, mas que já está voltando ao serviço de copa – e, sem dúvida, atrás da simpatia de seu proprietário e do atendimento impecável de bem treinada equipe de colaboradores.



Fotos: Tereza Sakagawa



Aposta mais do que certa

Responda rápido: você seria capaz de investir uma grande quantia de dinheiro para mudar tudo em sua padaria, a fim de atender a um público completamente diferente daquele que costuma frequentá-la, confiando em um projeto de revitalização do bairro no qual ela está instalada? Difícil responder, não é mesmo? Pois foi exatamente isso que Antonio Carlos Medeiros Rodrigues, dono da Padaria Vila Buarque, situada em um prédio histórico no Centro da capital paulista, fez sem pestanejar um segundo. “Meu pai fundou a padaria, e por estar aqui há três décadas, conheço muito bem a região. Antigamente, este era um bairro boêmio à noite e com muitos



Antonio Carlos e sua equipe de colaboradores transformaram a Vila Buarque em um aconchegante ponto de encontro no bairro.

escritórios de dia, que, contudo, passou por uma transformação ao longo dos últimos anos. Hoje, temos aqui novos moradores, um público mais jovem, formado por um grupo de pessoas que buscam as facilidades de viver no Centro, mas também está mais ávido por coisas diferentes, tais como alternativas de cultura e de gastronomia, algo que, aliás, se evidenciou no período da pandemia, com mais gente trabalhando em *home office*”, explica o panificador.

Com efeito, foi isso, por exemplo, que acabou motivando a chegada de diversas livrarias e restaurantes descolados na região. Então, nada mais natural para o proprietário da Vila Buarque do que atualizar a casa por meio de uma reforma total – misturando elementos de tradição e de modernidade – e, ainda, mudar sua proposta de atendimento, que antes era a de um lugar em que frequentadores eminentemente de passagem vinham apenas para comprar e se servir na lanchonete da padaria, para transformá-lo em um ponto de encontro espaçoso e aconchegante para os moradores do bairro, no qual eles podem usufruir toda uma completa série de serviços, tais como café da manhã, almoço e jantar. “E está dando muito certo!” comemora Carlos, radiante.



DESDE SEMPRE, A RAINHA DO JARDIM BRASIL



A Padaria Jardim Brasil foi a primeira do ramo no bairro homônimo. Ela foi inaugurada em 1956, e passou às mãos da família de seus atuais proprietários em 1980, que, na direção dela, souberam manter a missão de sempre promover, com muito trabalho e alegria, a satisfação de seus clientes. Respeitando a tradição, ao longo de todo esse período, a casa passou por inúmeras transformações, ampliando não só sua área de vendas, como também os setores de produção, sem esquecer da constante agregação de novos mixes de produtos, tendo como diferenciais o atendimento impecável, a qualidade e a variedade de itens oferecidos. Por isso, quem entra nela hoje em dia não consegue deixar de se surpreender não só com o enorme espaço de suas instalações, bem como com tudo aquilo que encontra por lá.

“Realizamos nossa mais recente reforma há dois anos, só que ela

já ficou pequena para atender à crescente demanda do bairro. Por conta disso, já programamos uma nova reforma, que vai acontecer até o final deste ano, por meio da qual pretendemos ampliar nossa área de restaurante, na qual já oferecemos café da manhã e almoço – tanto pelo sistema *a la carte* quanto de bufê, que é, efetivamente, o nosso forte –, e caldos e sopas à tarde, para uma clientela sempre fiel”, conta Sofia Simões da Conceição, filha do atual patriarca do negócio.



Fotos: Rafael Salsgawa



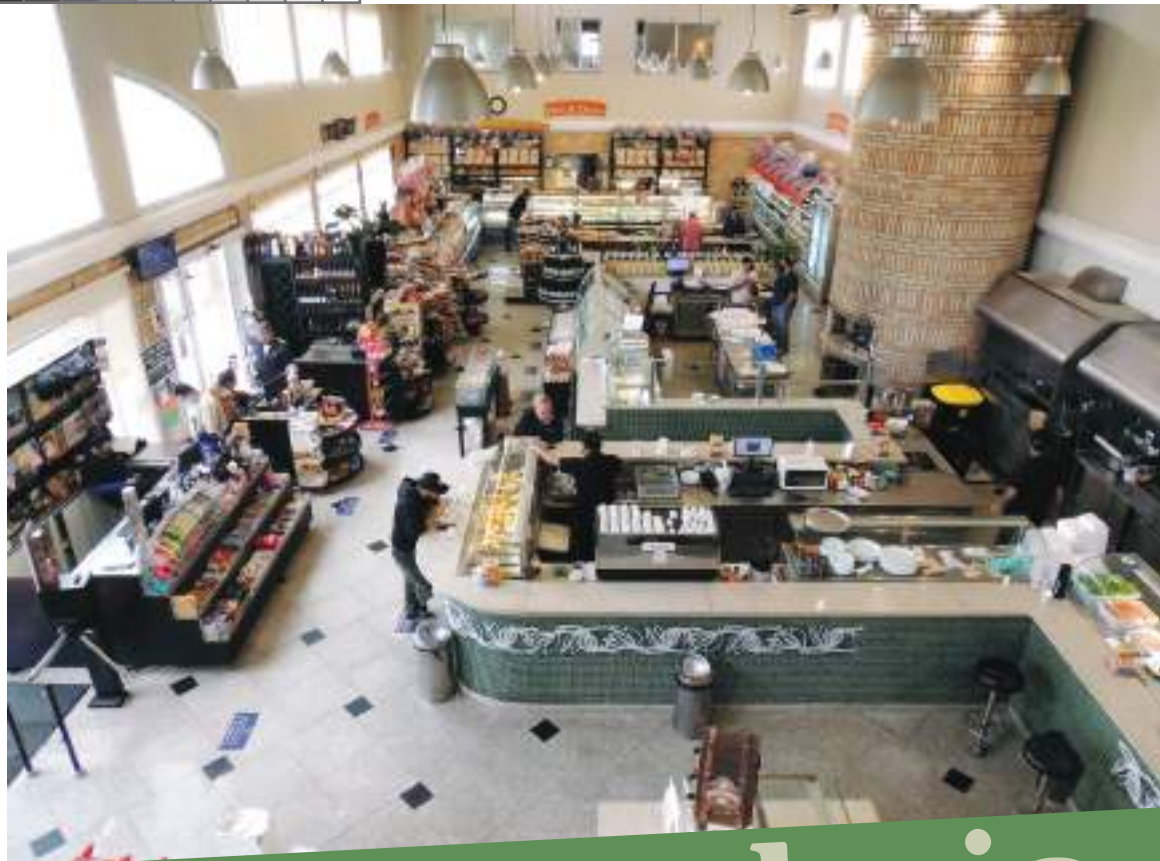
tação do nosso Bolo Boneca, assim como nossa enorme variedade de doces e sobremesas, que dão um show à parte”, acrescenta André Luiz Simões Coelho, irmão de Sofia, sem esquecer de mencionar ainda os destaques do empório da Jardim Brasil, que são os queijos, os vinhos e os deliciosos patês e antepastos com receitas exclusivas da casa, bem como as saborosas pizzas também ali oferecidas aos frequentadores do lugar.

Para atender à demanda dos clientes, durante a pandemia a Jardim Brasil aderiu ao sistema de *delivery*, próprio e por meio de aplicativos, obtendo resultados bastante positivos, o que, entre outras coisas, demonstra que a tradição sempre pode ser aperfeiçoada com o uso da modernidade.

“Além disso, claro, entre os coringas dos produtos de fabricação própria, na panificação temos o pão francês, o integral, o pão de mandioca, o português e o de ervas também, além de nossos pães de fermentação natural; na confeitaria, o charme da apresen-

Durante a pandemia, os irmãos Sofia e André aderiram ao sistema de *delivery* na padaria, obtendo resultados bastante positivos.





Fotos: Tadeu Sakagawa

A linda padaria da Aldeia

A Padaria La Ville se instalou em Aldeia da Serra, bairro nobre e charmoso localizado no município de Barueri/SP, a convite da Construtora Takaoka, responsável também pelo projeto de Alphaville. “Viemos para cá em 1996, por meio de um convite da Construtora Takaoka, a fim de suprir a uma necessidade do local. “Começamos em uma casa com 500m², instalada em outro endereço, até que em 2007, para acompanhar o acelerado crescimento do bairro, resolvemos mudar aqui para o atual, na Av. dos Pássaros, montando uma casa bem mais espaçosa, com área quatro vezes maior, integrando loja, salão no *mezzanino* e produção no subsolo”, conta Antonio Domingos Louro, sócio-proprietário do estabelecimento. Com um ambiente aconchegante e agradável para os clientes saborearem e desfrutarem de momentos únicos, atendimento atencioso e uma ampla e diversificada oferta de serviços e produtos de altíssima qualidade, tais como pães e bolos de todos os tipos, a La Ville é um lugar de múltiplos diferenciais. Nos dias úteis, a

padaria atende predominantemente aos funcionários das empresas instaladas na região, oferecendo um *food-service* campeão, que inclui, entre outras coisas, café da manhã, almoço e jantar – incluindo as opções étnicas de seu Festival Gastronômico permanente, tais como comida italiana, portuguesa e japonesa –, todos servidos nos sistemas *self-service*, *à la carte* e prato do dia –, sopas e caldos *à tarde*, *happy hour* e deliciosas pizzas *à noite*, cujo enorme forno, em formato de torre bem no centro da padaria, é uma atração *à parte*, que sempre oferece um show aos frequentadores.



“Já nos finais de semana, nosso público é essencialmente formado por moradores dos cinco condomínios da Aldeia, que vêm com as famílias para apreciar as delícias do bufê da casa, que oferece 42 variedades de salada, 38 pratos quentes e 28

opções de churrasco e, ainda, diversas sobremesas e doces com sorvete e calda, tudo no quilo também”, destaca Antonio. Acerca da dinâmica da casa, ele registra que o movimento do público local se multiplicou exponencialmente, em função do grande número de pessoas que passaram a viver em Aldeia da Serra, para se “refugiar” da pandemia nesse autêntico paraíso de conforto e tranquilidade, inclusive para trabalhar em *home office*. “Antes da COVID, tínhamos vivendo no bairro cerca de 200 famílias. Hoje, são mais de 400. E, em especial, nosso serviço de *delivery* nos ajudou muito a atender com eficiência toda essa gente”, comemora o sócio da La Ville.



O número de moradores da Aldeia cresceu muito durante a pandemia, multiplicando o número de clientes atendidos na padaria.

A hora e a vez dos PANETONES!



Fotos: Escola IDPC/SM/PAPO

Quando os clientes pensam em Natal na padaria, qual a primeira coisa que vem à cabeça deles? Panetones, é claro! Então, caprichar na produção dessas delícias é aposta certa de bons lucros. E “caprichar” significa fazer melhor, para se diferenciar da concorrência.

Por esse motivo, a Escola IDPC oferece aos panificadores e aos seus colaboradores – geren-



Foto: Panetaria 2N

tes de padaria, padeiros, confeitores, técnicos, cozinheiros e assistentes de cozinha – os melhores cursos de fabricação de panetones que existem, nos quais, em apenas 12 horas, eles podem aprender com professores altamente qualificados as principais técnicas para criar essas maravilhas de visual e sabor. E essa oferta vem em duas formas diferentes. No Curso de Pa-

netones com Massa Tradicional, você e seus técnicos aprendem a fazer tanto panetones clássicos quanto variações irresistíveis deles, como o chocotone e o panetone de maracujá. Além disso, vocês ainda ganham uma aula-bônus de preparação de panetones salgados, como o de calabresa, o de queijo e temperos, que ficam incríveis e têm ótima comercialização. Já para quem prefere um panetone mais artesanal, no Curso de Panetones com Fermentação Natural vocês aprenderão técnicas para fazer um panetone delicioso, com textura e sabor diferenciados.

E a boa notícia é que os alunos não precisam ter conhecimento prévio na área, porque em ambos os cursos vocês aprenderão todas as técnicas dentro das Boas Práticas de Panificação, desde a preparação da massa, passando pelo batimento e assamento, até o armazenamento, em aulas com carga horária 10% teórica e 90% prática, ministradas conforme as normas higiênico-sanitárias de alimentos e de segurança vigentes.

Então, não perca tempo: venha se qualificar para aproveitar todas as oportunidades de venda nas festas de Natal e Ano Novo. Entre em contato com a Escola IDPC e faça já suas inscrições!



Foto: La Brunet



AGENDA DE CURSOS IDPC – DEZEMBRO 2021



Curso	Data	Dias	Horário
Panetones Tradicionais (12h)	01/12 a 03/12	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Massa, Recheios e Coberturas (09h)	01/12 a 03/12	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Pães Italianos (12h)	01/12 a 03/12	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Técnica da Glaçagem (09h)	01/12 a 03/12	Qua. a Sex.	09h00 às 12h00
Qualidade do Pão Francês (12h)	01/12 a 03/12	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Caseirinhos e Pool Cake (12h)	01/12 a 03/12	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Burger Gourmet (08h)	02/12 a 03/12	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Macarons (08h)	06/12 a 07/12	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Bolos Secos (12h)	06/12 a 08/12	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Pizza (16h)	06/12 a 09/12	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30
Especial de Massa Folhada (15h)	06/12 a 10/12	Seg. a Sex.	09h00 às 12h00
Atendimento ao Cliente (16h)	06/12 a 09/12	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30
Fermentação Natural (Novas Receitas)(16h)	07/12 a 10/12	Ter. a Sex.	14h30 às 18h30
Bolos Secos (12h)	08/12 a 10/12	Qua. a Sex.	14h30 às 18h30
Panetones com Fermentação Natural (12h)	08/12 a 10/12	Qua. à Sex.	14h30 às 18h30
Pão Francês, Baguetes e suas versões (12h)	13/12 a 15/12	Seg. a Qua.	14h30 às 18h30
Festival de Pães Doces (12h)	13/12 a 15/12	Seg. a Qua.	14h30 às 18h30

Curso	Data	Dias	Horário
Atendimento ao Cliente (16h)	13/12 a 16/12	Seg.a Qui.	14h30 às 18h30
Panetones com Fermentação Natural (12h)	14/12 a 16/12	Ter. a Qui.	14h30 às 18h30
Básico de Salgados (16h)	14/12 à 17/12	Ter. à Sex.	14h30 às 18h30
Tortas Geladas de Vitrine (12h)	15/12 à 17/12	Qua. à Sex.	14h30 às 18h30
Caseirinhos e Pool Cake (12h)	15/12 a 17/12	Qua. a Sex.	14h30 às 18h30
Tábuas de Frios (04h)	17/dez	Sex.	14h30 às 18h30
Panetones Tradicionais (12h)	20/12 à 22/12	Seg. Qua.	14h30 às 18h30
Macarons (08h)	20/12 a 21/12	Seg. a Ter.	14h30 às 18h30
Burger Gourmet (08h)	20/12 a 21/12	Seg. a Ter.	14h30 às 18h30
Tortas Tradicionais (08h)	21/12 à 22/12	Ter. à Qua.	14h30 às 18h30
Tábuas de Frios (04h)	22/dez	Qua.	14h30 às 18h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	27/12 a 29/12	Seg. a Qua.	14h30 às 18h30
Técnica da Glaçagem (09h)	27/12 a 29/12	Seg. a Qua.	15h00 às 18h00
Panetones Tradicionais (12h)	27/12 a 29/12	Seg. a Qua.	14h30 às 18h30
Massa, Recheios e Coberturas (09h)	27/12 a 29/12	Seg. a Qua.	15h00 às 18h00
Tortas Tradicionais (08h)	28/12 a 29/12	Seg. a Ter.	14h30 às 18h30

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

Escuela IDPC
@escola idpc
(11) 98658-4519

SEGURANÇA PLACAS SINALIZADORAS NA PADARIA

Sua panificadora está bem sinalizada com placas de segurança? Elas são itens fundamentais para prevenção de acidentes no trabalho. E cores, símbolos, inscrições, sinais luminosos e sonoros são algumas formas de transmissão de sinais importantes e alertas sobre esses riscos. Entre outras coisas, as placas de sinalização informam a obrigatoriedade do uso de Equipamentos de Segurança Individual (EPIs), instruções de operação e manutenção de equipamentos, rotas de fuga, perigo com eletricidade e acesso restrito ou proibido, entre outras.

AS CORES SÃO IMPORTANTES PARA DIFERENCIAR AS ÁREAS DE SEGURANÇA:

- a cor **Vermelha** indica combate a incêndios, onde os hidrantes, as sirenes e as caixas de alarmes de incêndio estão localizados;
- a cor **Amarela** indica presença de gases não liquefeitos e informações de “Cuidado!” e “Atenção!”, tais como piso molhado (a principal causa de acidentes de trabalho), parapeitos, corrimão e lugares que apresentam risco significativo;
- a cor **Verde** indica utilização de EPIs, informa o sentido de vias e passagens e rotas de fuga; e
- a cor **Azul** indica ações obrigatórias e informações como avisos contra uso e movimentação de equipamentos.

Finalmente, é muito importante reparar ou substituir as placas de sinalização de segurança se houver algum dano.



SE LIGA NA PLACA! A correta sinalização nas padarias é fundamental para prevenção de acidentes no trabalho.

AS PLACAS DE SINALIZAÇÕES DEVEM ESTAR:

- Em posição de destaque, muito bem visível.
- Em caso de iluminação deficiente, usar sinalização luminosa ou refletora.
- Informar a conduta que o funcionário deve seguir de acordo com as normas técnicas vigentes.

Aposta certa para o Natal

Confira duas receitas tradicionais de panetones – os campeões de vendas das padarias nas Festas de Final de Ano – preparadas com carinho pela Escola IDPC para você e seus clientes!

Panetone Tradicional

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

Esponja

1. Pesar todos os ingredientes da esponja, inclusive a água.
2. Colocar os ingredientes na masseira, com exceção da água.
3. Adicionar a água aos poucos.



Rendimento: 11 panetones com 500g cada.

Informação Nutricional
Porção com 80g (1 Fatia)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 314 kcal = 1.319kJ	16%
Carboidratos 50g	17%
Proteínas 8,6g	16%
Gorduras Totais 0g	VD**
Gorduras Saturadas 1,1g	5%
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 3,4g	14%
Sódio 124mg	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, FRUTAS CRISTALIZADAS, UVAS PASSAS, AÇÚCAR REFINADO, FERMENTO NATURAL, MARGARINA SEM SAL, GEMAS, LEITE EM PÓ, GLUCOSE, ESSÊNCIA DE PANETONE, LECITINA DE SOJA, FERMENTO BIOLÓGICO SECO, SAL REFINADO E MELHORADOR.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, DERIVADOS DE TRIGO, TRIGO/CENTEIO/CEVADA/AVEIA, LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

4. Misturar por 10 minutos na velocidade lenta (1).
5. Deixar descansar por 1 hora, ou até a esponja dobrar de tamanho.

Reforço

1. Pesar todos os ingredientes do reforço, inclusive a água.
2. Colocar a esponja com os ingredientes do reforço na masseira, com exceção das frutas.
3. Misturar por 1 minuto na velocidade lenta (1).
4. Misturar por 10 minutos na velocidade rápida (2), ou até formar o ponto de véu.
5. Adicionar as frutas.
6. Misturar por 1 minuto na velocidade lenta (1).
7. Deixar descansar por 30 minutos.
8. Dividir a massa em peças com 550g cada e bolear.
9. Colocar em formas de panetone de 500g.
10. Fermentação final.
11. Fomear a 180°C, forno lastro, por aproximadamente 40 minutos.

OBS:

Lavar as frutas antes da utilização na massa. Manter a massa refrigerada até a utilização.



ESPONJA

Ingredientes	Percent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	40	800
Água	24	480
Fermento Natural	20	400
Fermento Biológico Seco Instantâneo	2	40

Percentual baseado em 100% de Farinha de Trigo

REFORÇO

Ingredientes	Percent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	60	1.200
Frutas Cristalizadas	40	800
Uvas Passas	30	600
Açúcar Refinado	23	460
Margarina sem Sal	20	400
Gemas	20	400
Água	10	200
Leite em Pó	5	100
Glucose	3	60
Essência de Panetone	3	60
Lecitina de Soja	2	40
Sal	1	20
Melhorador	1	20

Percentual baseado em 100% de Farinha de Trigo

Chocotone

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

Espanja

1. Pesar todos os ingredientes da esponja, inclusive a água.
2. Colocar os ingredientes na masseira, com exceção da água.
3. Adicionar a água aos poucos.
4. Misturar por 10 minutos na velocidade lenta (1).
5. Deixar descansar por 1 hora, ou até a esponja dobrar de tamanho.

Reforço

1. Pesar todos os ingredientes do reforço, inclusive a água.
2. Colocar a esponja com os ingredientes do reforço na masseira, com exceção das gotas de chocolate.

ESPONJA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	40	800
Água	24	480
Fermento Natural	20	400
Fermento Biológico Seco Instantâneo	2,5	40

Percentual baseado em 100% de Farinha de Trigo

REFORÇO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	60	1.200
Gotas de Chocolate	40	800
Açúcar Refinado	23	460
Margarina sem Sal	20	400
Gemas	20	400
Água	10	200
Cacau em Pó	8	160
Leite em Pó	5	100
Glucose	3	60
Lecitina de Soja	2	40
Sal	1	20
Melhorador	1	20
Total	218	-

Percentual baseado em 100% de Farinha de Trigo



3. Misturar por 1 minuto na velocidade lenta (1).
4. Misturar por 10 minutos na velocidade rápida (2), ou até formar o ponto de véu.
5. Adicionar as gotas de chocolate.
6. Misturar por 1 minuto na velocidade lenta (1).
7. Deixar descansar por 30 minutos.
8. Dividir a massa em peças com 550g cada e bolear.
9. Deixar descansar por 30 minutos e bolear novamente.
10. Colocar em formas de panetone de 500g.
11. Fermentação final.
12. Fornear a 180°C no forno lastro, por aproximadamente 40 minutos.

OBS: Colocar as gotas de chocolate geladas.



Rendimento: 11 chocotones com 500g cada.

Informação Nutricional
Porção com 80g (1 Fatia)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 316 kcal = 1.327kJ	16%
Carboidratos 43g	14%
Proteínas 7,6g	10%
Gorduras Totais 11g	20%
Gorduras Saturadas 2,9g	13%
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 3,6g	14%
Sódio 98mg	4%

(*)% 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, GOTAS DE CHOCOLATE AO LEITE, AÇÚCAR REFINADO, FERMENTO NATURAL, MARGARINA SEM SAL, GEMAS, CACAU EM PÓ, LEITE EM PÓ, GLUCOSE, FERMENTO BIOLÓGICO SECO, LECITINA DE SOJA, SAL REFINADO E MELHORADOR.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

PRODUÇÃO DAS RECEITAS

PRODUÇÃO DAS RECEITAS – Corpo Técnico da Escola IDPC: Monise Pinheiro – Coordenadora Técnica; Cirlene Silva, Fábio Bruno, Hallyson César e Ricardo Aranda – Técnicos. Fotos: Escola IDPC

CAPRICHE NO VISUAL NO VISUAL

DICAS PRÁTICAS

Deixar sua casa bonita e bem decorada para o Natal é uma forma simples de dizer que você se preocupa com seus clientes. Eles gostam de aconchego e de se sentirem abraçados na padaria. Então, já comece a passar essa ideia para eles com luzes e pisca-piscas na fachada e no interior da casa, e com árvores natalinas, além de guardanapos e bandejas temáticas.

Uma boa ideia é fazer uma árvore com caixas de tamanhos variados, forradas com tecidos brilhantes, com fitas e festões pendurados, ou até mesmo em forma de bonecos de neve. Árvores de balões coloridos e feitas de guardanapos temáticos também entregam essa *vibe*, além de serem soluções bem baratas e de grande impacto. Você também pode criar o efeito de luzinhas coloridas fixando balões e bolas de vinil em copos de papel pintados de verde. Outra ideia bem legal é ainda é fazer um varal com fotos de seus colaboradores com roupas de Papai e Mamãe Noel. Caixas forradas e decoradas com fitas também podem ser penduradas.

Além disso, utilize os produtos de sua padaria para criar enfeites diferentes, como guirlandas de pães, roscas e biscoitinhos, que também

podem ser utilizados para decorar sua árvore de Natal. Árvores de macarrons e carolinas também são bem legais para enfeitar as ilhas. E se sua casa tiver pouco espaço, imprima uma árvore bem bonita em uma gráfica rápida e decore com esses e outros elementos. E não esqueça de decorar a casa com aquelas plantas bem natalinas com folhas verdes e flores vermelhas. O céu é o limite para sua criatividade!



Pois é: o ano passou rapidinho, e já começou a contagem regressiva para o Natal, que, este ano, felizmente, promete ser bem melhor do que o de 2020. E, além de produtos e embalagens especiais, a decoração da sua padaria tem tudo a ver com a proposta de fazer seus clientes entrarem no clima para a data. Agora, tem uma coisa muito importante: você precisa começar a organizar já o visual natalino da sua loja, e não deixar tudo para dezembro! Quanto antes você se planejar, melhor serão os resultados alcançados. E sabe por quê? Porque os clientes precisam de tempo para se conectar à decoração de sua casa, e não dá para deixar isso para a última hora.



70 ANOS DO MOINHO OCRIM



Um grupo moageiro 100% brasileiro, pioneiro do segmento na região norte do país, completa 70 anos em 2021. Sempre atualizado e com visão inovadora, o grupo é detentor de grandes marcas como farinha de Trigo Mirella e Trigolar, que possuem uma gama de produtos para panificação, confeitaria e uso doméstico, além da linha orgânica e integral.



PORTFÓLIO IDEAL PARA PANIFICAÇÃO



CONHEÇA NOSSA LINHA ORGÂNICA



FARINHA PARA PIZZA E PASTEL



ACOMPANHE NOSSAS REDES SOCIAIS




mirella
Feito com o melhor que há

Continuam a todo vapor os preparativos para a FIPAN 2022, que será promovida pelo SAMPAPÃO entre 19 e 22 de julho, no Expo Center Norte, em São Paulo. Além do excelente resultado em termos de adesão de expositores, há uma grande expectativa das empresas com a volta da feira presencial para a realização de negócios.

Esse, aliás, foi o sentimento prevalente durante a SEMANA DA CONFEITARIA, um encontro digital de grandes chefs patrocinado pela Harald e pela VEM, que aconteceu em outubro, com videoaulas apresentando experiências e técnicas inovadoras para o segmento, que foram gravadas e estão disponíveis no canal da feira no Youtube. No mesmo mês, entrou no ar o "FIPAN CONECTA", um site de negócios apresentando todos os produtos dos expositores da feira, organizados por setor, com a possibilidade de se ob-

ter orçamentos *online*. E, para aquecer a espera da FIPAN 2022, entre os dias 8 e 12 de novembro, será realizada a SEMANA TENDÊNCIAS, na qual vários profissionais dos setores de panificação, confeitaria e negócios darão dicas de como se preparar para os desafios do próximo ano.

Já no âmbito da feira presencial, as expectativas se concentram, entre outros, nas edições 2022 da ARENA DO CONFEITEIRO e da ESTAÇÃO CAFÉ, bem como na promoção dos eventos paralelos, tais como o CAMPEONATO SENAI e o CONGRESSO FIPAN, que será realizado no

período da manhã dos dias 19, 20 e 21 de julho. Então, organize a sua agenda para participar de todos eles!

Está chegando a hora!

FIPAN

VOCÊ NÃO PERDE POR ESPERAR!
A FIPAN 2022 está chegando com muitas novidades e oportunidades de negócios.



CURIOSIDADES DO PÃO

DIA MUNDIAL DO PÃO

O dia 16 de outubro marca a comemoração do Dia Mundial do Pão. A data foi criada no ano de 2000, pela União Internacional de Panificação e Confeitaria (UIBC), com o objetivo de celebrar o alimento mais conhecido no mundo e também um dos mais antigos.

Em diferentes países há uma série de atividades para marcar a data. Em São Paulo, já se tornou tradição a comemoração promovida pelo SAMPAPÃO, com a distribuição de pães franceses à população da capital em lugares de grande movimento, tais como a Praça da Sé e, mais recentemente, na Av. Paulista, em frente ao prédio da FIESP. Em 2020, a festa do

SAMPAPÃO – que é reconhecida pela UIBC como uma das maiores e mais bonitas do planeta – não pôde ser realizada, por conta da pandemia da COVID-19. Mas, este ano, ela voltou, e fez um enorme sucesso no dia 15 de outubro.

Vale lembrar que o cartaz oficial da comemoração ao Dia Mundial do Pão, adotado globalmente pela União Internacional de Panificação e Confeitaria, é uma produção genuinamente brasileira criada pelo SAMPAPÃO, e institucionalizada como tal após as entidades da panificação de São Paulo vencerem um concurso promovido pela UIBC, do qual participaram um grande número de países.

POR JULIO CEZAR NABAS RIBEIRO*

AGORA É LEI. As padarias deverão fornecer água da casa a seus clientes, de forma gratuita.

No dia 09 de setembro de 2021, entrou em vigor na cidade de São Paulo a Lei nº 17.453/20, que dispõe sobre a oferta de água aos clientes, de forma gratuita, nos estabelecimentos do setor de alimentação. Conforme o texto da Lei publicado no Diário Oficial da Cidade de São Paulo em 10 de setembro de 2020, as padarias, bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis, cafeterias e estabelecimentos congêneres deverão fornecer água da casa a seus clientes, de forma gratuita. A nova legislação é oriunda do Projeto de Lei nº 450/2015, apresentado pelo Vereador Xexéu Tripoli. Em tempos de crise econômica, como a que vivemos no país atualmente, é mais do que bem vinda a presente proposição, em termos de economia popular. Mais do que isso, a iniciativa poderá ser um importan-

te incentivo a que a população continue frequentando esses estabelecimentos, que muitos empregos geram para vários cidadãos, com efeito positivo para o meio-ambiente, já que haverá menos resíduo gerado pelo consumo de garrafas de água mineral e outras bebidas. Destarte, por objetivar a melhoria da saúde da população, a proteção da economia popular e do meio ambiente, tomando gratuito o acesso à água potável em restaurantes, bares e estabelecimentos similares na cidade, espero contar com o voto favorável dos nobres Pares à presente proposição. A Lei define “água da casa” como a água proveniente de fontes naturais que tenha passado por um processo de filtração. A oferta da água da casa deve ser incluída no cardápio de modo que os consumido-



OFERTA DE ÁGUA DA CASA AOS CLIENTES – LEI DA CIDADE DE SÃO PAULO Nº 17.453/20

res tenham ciência sobre tal oferta. O descumprimento da Lei nº 17.453/20 será punido com advertência e, em caso de reincidência, multa de até R\$ 8.000,00. Orientamos os panificadores inserir no cardápio a informação sobre a oferta de água da casa, devidamente filtrada, para evitar eventuais autuações. Não há necessidade de instalação de bebedouros no local, basta apenas ter no estabelecimento fornecimento de água filtrada. Mais informa-

ções 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.

JURÍDICO TRABALHISTA

O LIMBO JURÍDICO PREVIDENCIÁRIO

POR MARCELO RAMOS DE ANDRADE*



EVITE O LIMBO. O panificador não deve “esquecer” do trabalhador afastado por Auxílio-doença, mantendo comunicação frequente com ele.

Podemos compreender o chamado “Limbo Jurídico Previdenciário” como o período em que o empregador, o empregado e o INSS discordam da aptidão do trabalhador para retorno ao trabalho após período de afastamento com benefício previdenciário. Quando o empregado segurado tem alta médica do benefício previdenciário por incapacidade (Auxílio-doença Comum ou Acidentário) e no momento do

retorno ao trabalho é verificada inaptidão por seu médico particular ou pelo médico do trabalho da empresa. A partir do momento que o perito do INSS define que o trabalhador está apto ao trabalho, imediatamente cessa o benefício previdenciário, definindo assim o retorno imediato ao trabalho.

Dúvida não resta, que estamos diante de uma questão extremamente séria, com consequências de absoluto desamparo ao trabalhador em conjunto com o injusto ônus salarial ao empregador, o Estado efetivamente neste caso não cumpre a sua parte, transferindo tal ônus para a iniciativa privada de forma cristalina.

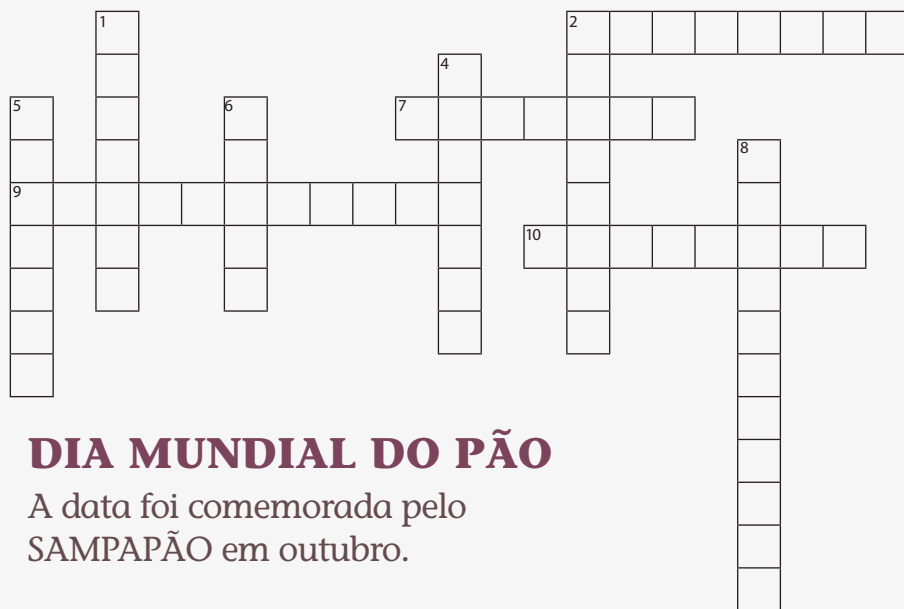
ENTÃO, COMO PROCEDER?

O panificador não deve “esque-

cer “do trabalhador afastado por Auxílio-doença, mantendo comunicação frequente com ele. Por exemplo, é fundamental dar apoio integral a ele, orientando-o por meio de sua Contabilidade a marcação de perícias médicas, assim como realização de recursos administrativos junto ao INSS. Importante também é o acompanhamento periódico, solicitando informações sobre a saúde do trabalhador afastado, sobre a manutenção do benefício, sobre eventual prorrogação ou cessação, com orientação e encaminhamento para médico particular isento ao da empresa, para realização de laudo médico em caso de alta do INSS contestada pelo médico do trabalho da empresa. Vale lembrar que o não retorno do trabalhador ao trabalho

se caracteriza como recusa do empregado, isentando o empregador de responsabilidades salariais, podendo gerar a rescisão por “Abandono de Emprego”. E este só pode ser realizado com absoluta segurança, com convocação comprovada por comunicação recebida pelo empregado, com o consequente não retorno ao trabalho em qualquer condição, a precipitação pode causar prejuízos expressivos ao empregador. E, em caso de dúvidas, o Departamento Jurídico do SAMPAPÃO está sempre à disposição para atender aos panificadores associados.

***MARCELO RAMOS DE ANDRADE** (OAB/SP 85.370) é coordenador do Departamento Jurídico Trabalhista do SAMPAPÃO.



DIA MUNDIAL DO PÃO

A data foi comemorada pelo SAMPAPÃO em outubro.

CRUZADINHAS DO PÃO

HORIZONTAIS

- 2 Avenida onde aconteceu a distribuição de pães à população.
- 7 Impediu a comemoração do Dia Mundial do Pão em 2020.
- 9 Além dos pães, também foram distribuídos nos kits da ação.
- 10 Número de pães distribuídos pelas entidades na comemoração. (Por Extenso)

VERTICAIS

- 1 Tipo de pão distribuído na comemoração.
- 2 Doaram os pães para distribuição na festa.
- 4 O _____ é importante para complementar a alimentação diária.
- 5 Acessório de segurança utilizado na ação do SAMPAPÃO.
- 6 Entidade em frente à qual foi realizada a comemoração.
- 8 Empresas apoiadoras do evento.

CAÇA-PALAVRAS

DECORAÇÃO DE NATAL NAS PADARIAS

E F D M Y E D Z Y T L R O F O M R R D N V D
 N O T T H C R P A P A I N O E L W D C R E E
 I T A S Y I S M R E A E E E P Y I H T E S E
 O N R T R G H O P H I C I R N P I W V T I D
 E E S L U Z E S C O L O R I D A S E L T E A
 P M S E D O C Á R V O R E D E N A T A L S D
 I A E T T B O N E C O S D E N E V E I A T I
 N J Õ E R N T T L Y N R A Y U L P E O H E V
 S E T V O C N E E A T T O W H A A E A D T I
 E N S C W E O P C T O E A E E A T D E E T T
 H A E E M L Y S A C S I P A C S I P S T O A
 N L F E L E C I E S A R E N S B V D O G G I
 I P E I O W R A O Õ N S U S E A W E H O T R
 F R U A I O Y O F O L O T U N A R H A I U C
 T P L A N T A S N A T A L I N A S A E S A B
 D T W D I E R E A W N R B S T H O O F T I A

ÁRVORE DE NATAL
 BONECOS DE NEVE
 BALÕES
 CRIATIVIDADE
 FESTÕES

LUZES COLORIDAS
 PAPAÍ NOEL
 PISCA-PISCAS
 PLANEJAMENTO
 PLANTAS NATALINAS

GUIA DE FORNECEDORES

REMANUFATURA DE COMPRESSORES

Roig Refrigeração (Kátia) – Fone: 11 95285-0638

PRODUTOS DE LIMPEZA – LINHA INDUSTRIAL

Alca – Fones: 11 2499-4710 | 11 2885-1008
 11 98249-9206

UTENSÍLIOS E MÓVEIS DE INOX SOB MEDIDA

Aços Wilma – Fone: 11 96422-0458

PLACAS E BANDEJAS DE ACRÍLICO

Norberto Acrílicos – Fone: 11 99444-7255

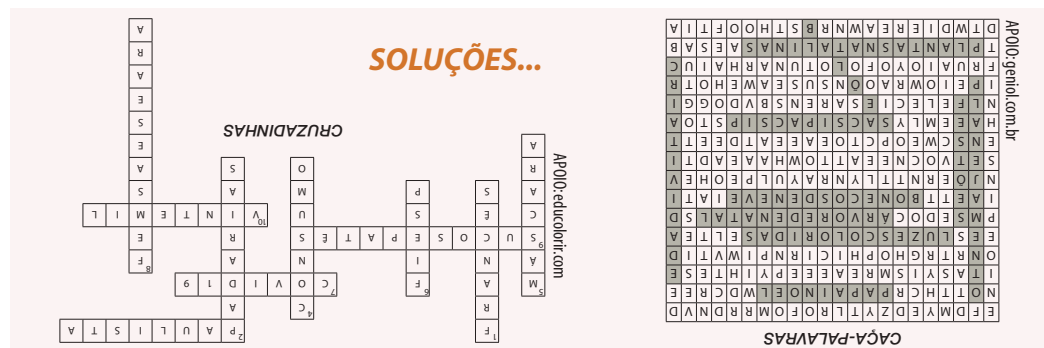
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA COPA E COZINHA

Fribals (André) – Fone: 11 99612-7299

CESTOS DE VIME SINTÉTICO

Arte Vime – Fone: 19 3252-4661 | 19 99743-0463

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