



JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 1 / Nº 5
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 836

OPORTUNIDADES DO INVERNO

Enquanto as temperaturas caem, os negócios na padaria aumentam! [PÁG. 10]



Marcus Frediani

HOMENAGEM

O ADEUS A BRUNO COVAS, UM GRANDE E QUERIDO AMIGO DA PANIFICAÇÃO PAULISTANA

[PÁG. 4]

PADARIAS EM DESTAQUE

INOVAÇÃO, CRIATIVIDADE E ATUALIZAÇÃO: DIFERENCIAIS QUE FAZEM O SUCESSO DE 4 ASSOCIADOS DO SAMPAPÃO

[PÁGS. DE 6 A 9]



Tadeu Sakagawa



PANIFICAÇÃO CONTRA A FÔME

CAMPANHA DO SAMPAPÃO AJUDA A ANGARIAR ALIMENTOS PARA PESSOAS CARENTES NA PANDEMIA

[PÁG. 5]

PROJETO RUAS SP

PREFEITURA DE SÃO PAULO APROVA PROJETO PARA PADARIAS ATENDEREM A CLIENTES EM ESPAÇOS ESPECIAIS NAS RUAS

[PÁG. 16]



Prefeitura de São Paulo

“REDONDAS” NA PADARIA

ESCOLA IDPC ENFATIZA A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO PROFISSIONAL PARA TURBINAR A VENDA DE PIZZAS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA

PÁG. 11



StockFree

- E MAIS!
- REFRIGERAÇÃO NAS PADARIAS
- HISTÓRIA DO DELIVERY
- JURÍDICOS CÍVEL E TRABALHISTA
- PASSATEMPOS

Olá, amigos panificadores!

Chegamos à quinta edição do JORNAL SAMPAPÃO, e estamos muito contentes e gratos com a parceria de vocês para conseguirmos, a cada número, melhorar cada vez mais a qualidade de nossa publicação. Muito obrigado!

Continuem falando com a gente e enviando sugestões de reportagens, críticas e, claro, elogios também. Isso, com toda a certeza, incentivará o desenvolvimento do nosso trabalho, e nos ajudará a trazer para você um conteúdo maior, melhor e mais completo.

Fale com a gente, por meio de qualquer um desses nossos canais de comunicação:

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

CONCILIAÇÃO DE CARTÕES DE CRÉDITO

P Gostaria de sugerir uma reportagem para o JORNAL SAMPAPÃO sobre o tema “Conciliação de Cartões de Crédito”. Muitos panificadores ainda desconhecem pontos importantes da mecânica dos reembolsos e a necessidade de ficarmos sempre atentos a eles.

FÁBIO VASQUES – PADARIA VILA CONSTÂNCIA – SÃO PAULO/SP

R É verdade, Fábio! Embora as empresas conciliadoras de cartões de crédito estejam sempre atentas à devolução desses créditos, falhas podem acontecer, e é fundamental ficarmos muito atentos a esse tipo de operação. Com certeza, o tema é super importante e oportuno, e já estamos programando uma reportagem especial sobre ele para uma de nossas próximas edições. Muito obrigado pela sugestão!

AUMENTOS DOS PREÇOS DE INSUMOS

P Nos últimos meses tenho observado um aumento bastante grande nos preços dos insumos e matérias-primas das padarias, tais como a farinha, laticínios, carnes e óleo de soja.. De que forma o SAMPAPÃO tem tratado o assunto?

ROBSON COELHO DE ARAÚJO – PANIFICADORA BELA VISTA – POÁ/SP

R Com toda a certeza, as padarias sentiram diretamente os impactos do isolamento social ao longo das diversas fases restritivas impostas pelas autoridades sanitárias durante a COVID-19. Em termos objetivos, as entidades mantiveram e continuam mantendo reuniões frequentes com os fornecedores, a fim de sensibilizá-los sobre o problema e conseguir condições especiais de preços e condições de pagamento para seus associados, bem com as autoridades municipais e estaduais, para cobrar respostas às justíssimas reivindicações de nossa categoria. Contudo, embora já tenhamos obtido avanços nesse sentido, esse é um trabalho de negociação e convencimento duro e, infelizmente, lento e gradual, mas que vem sendo desenvolvido pelo SAMPAPÃO de forma diligente e ininterrupta, sempre na busca de resultados positivos e concretos.

DIRETORIAS



SINDICATO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2015-2021

PRESIDENTE: Antero José Pereira

1º VICE-PRESIDENTE: Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

2º VICE-PRESIDENTE: Armênio Soares Ferreira

DIRETOR ADMINISTRATIVO: Julio César Dinis

DIRETOR ADMINISTRATIVO ADJUNTO: José Borges Pereira

DIRETOR FINANCEIRO: José Augusto Caseiro

DIRETOR FINANCEIRO ADJUNTO: José Ricardo de Caíres

DIRETOR SOCIAL: Delcino Pedro dos Santos

DIRETOR TÉCNICO: Luis Carlos de Souza

DIRETOR DE PATRIMÔNIO: José de Pinho dos Santos

DIRETOR DE MARKETING: Wagner Vale Ferreira

DIRETOR CULTURAL: Sérgio Bartolo Manso

SUPLENTE DA DIRETORIA: Alfredo Carreira dos Santos, Fabio Roberto Mota, José Marcos Reis, Flávio Costa de Almeida Leite, Ernane de Cerqueira Cesar, Raul da Silva Gonçalves, Gilson Yochinobu Oshiro, Waldomiro Gomes da Rocha, Milton Guedes de Oliveira, Luis Severiano Pereira Ferreira, Rubens Casselhas *In Memoriam* e Eduardo José Manuel Machado

CONSELHO FISCAL: Manoel Alves Rodrigues Pereira, Jair Marchini e Custódio dos Santos Rodrigues do Vale

SUPLENTE DO CONSELHO FISCAL:

Antonio Portugal da Silva, João Diogo e José Simões Baeta



ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2015-2021

PRESIDENTE: Antero José Pereira

1º VICE-PRESIDENTE: Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

2º VICE-PRESIDENTE: Carlos Elias Gonçalves Perregil

DIRETOR ADMINISTRATIVO: Carlos Gonçalves Teixeira

DIRETOR ADMINISTRATIVO ADJUNTO: Valdeir Antonio de Jesus

DIRETOR FINANCEIRO: Manuel de Oliveira Martins

DIRETOR FINANCEIRO ADJUNTO: Eduardo Augusto Bravo Gamboa

DIRETOR SOCIAL: João Lucas Dias Gonçalves

DIRETOR TÉCNICO: Antonio Valter de Almeida Ribeiro

DIRETOR DE PATRIMÔNIO: Delcino Pedro dos Santos

DIRETOR DE MARKETING: Antonio Carlos Stagliano

DIRETOR CULTURAL: Ricardo Jacob de Magalhães Correa
SUPLENTE DA DIRETORIA: Fernando Paiva Castro e Azevedo, Benedito Francisco Senise, Eduardo Gonçalves Martins, Renato Mendes de Brito, Jaime Gomes Pereira, Manuel Rodrigues Gato, André dos Santos Teixeira, Rogério Alexandre de Campos, Fábio de Oliveira Moreira, Rogério Shimura, Manoel José Vaz Saraiva e Noé Coutinho Rodrigues

CONSELHO FISCAL: Antonio Rodrigues Ferreira, Pedro Paulo Sobrinho e Manuel Rodrigues Antunes Leal

SUPLENTE DO CONSELHO FISCAL: Armênio Soares Ferreira, Ronaldo Amaro Macarrão e Marcelo da Costa Fernandes

DIRETORES NOMEADOS: Hermínio Alonso Bernardo, Andreia Roldão Perestrelo e Antonio Manuel Teixeira Martins

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



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 Caíres, 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 Caíres, Julio Cesar Dinis, Luis Carlos de Souza,

Manoel Alves Rodrigues Pereira, Manuel de Oliveira Martins e Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

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

CONFIANÇA PARA PRODUZIR RESULTADOS

Enquanto a vacinação contra a COVID-19 avança gradualmente, vivemos com um momento de retomada generalizada da confiança entre os setores da economia brasileira, auferida em pesquisas e estudos de entidades como a FIESP e consultorias especializadas em negócios, analisando o desempenho ao longo dos últimos meses de segmentos como o do varejo alimentar, tendo como base a mudança do comportamento do consumidor, favoravelmente alterado durante os estágios mais críticos da pandemia. As medidas de restrição de circulação ainda vigentes transformaram profundamente os hábitos dessas pessoas, que seguem preocupadas com a segurança. Com isso, o varejo

online e as operações por meio do *delivery* ganharam protagonismo, tornando-se as tábuas de salvação de muitos comércios, e inspirando inclusive muitos panificadores a embarcar na estratégia de diversificação de canais para atendimento de seus clientes, para melhorar a experiência desse usuário.

O SAMPAPÃO vem acompanhando de perto essa dinâmica, dando suporte aos seus associados não apenas para encontrar soluções para problemas e situações contingenciadas, como, por exemplo, a defesa jurídica destes ante a processos trabalhistas e de natureza cível, como também fornecendo ampla orientação sobre temas relacionados ao marketing e à gestão empresa-

rial. Isso, sem falar do suporte técnico ininterrupto também prestado pela Escola IDPC, que retomou suas atividades normais de promoção de cursos e treinamentos para reciclagem e aperfeiçoamento profissional.

Então, se a melhoria do cenário de negócios que já está se instalando ainda não chegou efetivamente ao aumento do valor do tíquete médio de sua padaria, isso parece apenas questão de tempo, desde que, é claro, você tenha a iniciativa e o bom senso de se adaptar aos novos tempos e a essa nova realidade do consumo que se anuncia. Nossa união é a nossa força, e nosso principal diferencial. Então, cada vez mais confiantes, sigamos juntos e sempre em frente.



Antero José Pereira
Presidente do SAMPAPÃO

SAMPAPÃO



Nossa união é a nossa força, e nosso principal diferencial. Então, cada vez mais confiantes, sigamos juntos e sempre em frente.



FIQUE LIGADO!

CANAL DE CRÍTICAS E RECLAMAÇÕES

Para aprimorar o nível de atendimento das entidades e corrigir eventuais falhas, o SAMPAPÃO coloca à disposição de seus associados um canal exclusivo para receber críticas e reclamações, a fim de dar solução a pendências não resolvidas. O responsável direto pela administração dele – bem como pelo encaminhamento das respostas às questões levantadas será o assessor da Presidência Antonio Saú Rodriguez. Basta entrar em contato pelos telefones (11) 3291-3717 ou (11) 95002-5163.



Stockfree

CIPAN SE REÚNE EM ROSÁRIO

No início do mês de maio, foi realizada em Rosário, na Argentina, mais uma reunião alterna da Confederação Interamericana da Indústria do Pão (CIPAN). Liderado pelo presidente da entidade, Antero José Pereira – que compareceu acompanhado pelo vice-presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves –, o encontro contou com a presença de membros das associações filiadas do Peru, Colômbia, Uruguai, Argentina e Brasil. Na pauta, importantes temas da atualidade, com especial destaque para apresentação das bem-sucedidas estratégias e medidas de enfrentamento da COVID-19, e as perspectivas de retomada do setor no pós-pandemia.



CIPAN

EXPE- DI- ENTE

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.

O DESCANSO DO GUERREIRO



No dia 16 de maio, São Paulo e o país perderam um grande brasileiro e uma liderança política do mais alto quilate. E o SAMPAPÃO e toda a classe panificadora paulistana, paulista e nacional perderam um apoiador, parceiro e, sobretudo, um grande amigo. Figura sempre presente em todos os momentos e eventos importantes das entidades, depois de travar uma longa batalha contra o câncer, o prefeito de São Paulo Bruno Covas partiu aos 41 anos, deixando saudades. Bruno foi um guerreiro, que mesmo diante da maior adversidade

de sua vida, nunca perdeu a esperança da vitória contra a doença. E mesmo nos momentos mais difíceis dessa luta, embora tenha sido obrigado a se afastar por alguns períodos para se submeter a diversos tratamentos, nunca deixou de se preocupar com seus compromissos e com as responsabilidades do cargo sobre seus ombros, demonstrando um grande amor pela cidade nas duas vezes em que assumiu a Prefeitura de São Paulo.

“Perdemos um grande homem, e um exemplo de competência, honestidade e dignidade ante a todos os desafios da vida. Felizmente, muitas vezes tive a oportunidade de manifestar pessoalmente a ele a minha admiração por sua trajetória como homem público, bem como a honra, o orgulho e o privilégio de tê-lo como amigo. Descanse em paz, Bruno. Você vai fazer muita falta, mas siga para os braços de Deus com a certeza de que cumpriu maravilhosamente seu papel, e de que seu legado jamais será esquecido”, registra, bastante



Pois é, a vida, às vezes nos prega peças, amigo Bruno. Mas, para nós da panificação, você sempre será um vencedor!

emocionado, Antero José Pereira, presidente do SAMPAPÃO.

BIOGRAFIA DE RESPEITO

Nascido em Santos, Bruno Covas era filho de Pedro Lopes e de Renata Covas, e neto de Mário Covas. Tendo no sangue a herança e os ensinamentos de

seu avô, sentiu o gosto da vitória nas urnas pela primeira vez aos 26 anos, como deputado estadual. Foi reeleito aos 30, com o maior número de votos. Depois, em 2011, assumiu o cargo de secretário Estadual do Meio Ambiente na gestão Geraldo Alckmin, e, em 2014, venceu a eleição para deputado federal.

Eleito vice-prefeito da cidade São Paulo, em 2018, na chapa de João Doria, a quem Bruno veio a substituir quando este decidiu concorrer ao governo do estado. Finalmente, em 2020 – mesmo já em período de tratamento contra o câncer, detectado durante a campanha – foi reeleito prefeito da cidade, no segundo turno do escrutínio, vencendo em todas as 58 zonas eleitorais da capital, incluindo as periferias da cidade.

Sua última e mais difícil batalha contra a doença teve início em abril de 2021, quadro foi diagnosticada metástase do câncer original. Transmitindo coragem e confiança no tratamento, ele postou nas redes sociais uma foto no leito do hospital, ao lado de seu filho, dizendo que, mesmo que soubesse que a guerra estava longe de terminar, continuava a luta pela vida com “vontade gigante de vencer”. Pois é, a vida, às vezes nos prega peças, amigo Bruno. Mas, para nós da panificação, você sempre será um vencedor!





PANIFICAÇÃO CONTRA A FOME



CARTAZ DA CAMPANHA. O material de divulgação da ação está sendo distribuído pelo SAMPAPÃO às padarias.

Os dados são alarmantes. Para milhões de brasileiros, a fome é algo crônico e duradouro. E com a pandemia, esse cenário se agravou. Ao todo, 116,8 milhões de pessoas, mais da metade da população brasileira (55,2%) ficaram sem alimentação adequada em 2020. Ainda, nos últimos meses do ano passado, 19 milhões de brasileiros não tinham comida. Ou seja, passaram fome. Os dados são resultado de uma pesquisa realizada pela Rede Brasileira de

Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN).

Assim, aderindo a um sem número de iniciativas para beneficiar famílias carentes em risco com sérios déficits nutricionais, o SAMPAPÃO lançou, em maio, a campanha "Panificação Contra a Fome", para arrecadação de cestas básicas e/ou alimentos não perecíveis, tais como arroz, feijão, macarrão e leite em pó. E, ainda em andamento, ela vem sendo um sucesso, contando

com a adesão de um expressivo e crescente número de padarias associadas.

"Neste momento delicado da COVID-19 em que o desemprego, a perda de renda e a dificuldade das famílias continuam a se mostrar ainda bastante graves, a panificação não poderia se omitir. Dessa forma, resolvemos lançar essa ação emergencial, que vem sendo um sucesso. E para ampliá-la ainda mais, convidamos todos os panificadores da base territorial de nossas enti-

dades que ainda não aderiram à campanha a participar. Mais do que um gesto de humanidade e bondade com os necessitados, essa é uma ação de responsabilidade social importantíssima, que precisa contar com o nosso apoio", enfatiza Antero José Peireira, presidente do SAMPAPÃO.

CORRENTE DE SOLIDARIEDADE

A mecânica da campanha "Panificação Contra a Fome" do SAMPAPÃO é bem simples, mas muito eficiente. Após a adesão, o panificador recebe em sua padaria caixas para recepção dos alimentos a serem colocadas em sua padaria, e ainda cartazes de divulgação da iniciativa, que também podem ser baixados para impressão no site das entidades.

Já as doações podem vir de duas formas: o cliente compra os produtos que deseja doar na própria padaria, ou o traz de sua casa para depositá-los nas caixas. E, semanalmente um veículo do SAMPAPÃO passa na padaria para recolhê-los para posterior distribuição às pessoas em situação de vulnerabilidade, com a ajuda de ONGs e entidades assistenciais parceiras, bem como para comunidades indicadas pelos próprios panificadores participantes.

"Em um momento tão crítico da pandemia, é fundamental os clientes e toda a sociedade a contribuam com as ações de combate à fome, garantindo a segurança alimentar às famílias carentes. Por isso, pedimos aos panificadores que já estão colaborando com a nossa campanha que compartilhem a iniciativa com seus clientes, familiares e amigos, para que possamos ampliar essa corrente de solidariedade", destaca o presidente do SAMPAPÃO.

Fotos: SAMPAPÃO



PARTICIPAÇÃO MASSIVA. Um número crescente de panificadores vem aderindo à campanha "Panificação Contra a Fome"



O NOVO MIRANTE DO PARQUE SAVOY



ARMINDO, DA MIRANTE. No alto, ao fundo, a área totalmente envidraçada da produção chama muito a atenção dos clientes.

O Parque Savoy City, na Zona Leste da capital paulista, é um bairro muito novo e em processo acelerado de urbanização. Os negócios imobiliários correm em ritmo acelerado por lá, principalmente em função da construção de novos condomínios de prédios, que já se misturam em grande número à paisagem bucólica local, em apartamentos que estão sendo ocupados, em sua grande maioria, por casais jovens, com filhos pequenos. E como tudo é muito novo por lá, a rede de serviços na região anda se estruturando de maneira extremamente rápida, para atender às demandas e às necessidades desse público.

Então, quando os moradores se depararam com uma linda padaria montada em um dos pontos mais nobres do bairro, na R. Manuel de Andrade Furtado, a surpresa e a alegria foi geral. “Muito animado, o pessoal imediatamente foi chegando para conferir a novidade, nos dando as boas-vindas e agradecendo muito a nossa iniciativa de montar uma casa de alto padrão na região, ainda carente de um estabelecimento desse nível, no qual eles tiveram a satisfação de encontrar produtos de qualidade, serviços e atendimento de primeira linha e um espaço aconchegante e gostoso para se reunir com a família”, conta, bastante animado, Armindo da Mota Moreira, pro-

prietário da Panificadora Mirante do Savoy, inaugurada no último mês de fevereiro.

SUCESO INSTANTÂNEO

E a escolha do local não poderia ter sido melhor. Instalada em um belíssimo e espaçoso centro comercial recém-construído e que também abriga uma academia, um hortifrúti e um *pet shop* – portanto, de grande movimento –, a padaria se destaca no conjunto em função de vários diferenciais. O primeiro deles é o acesso a ela por meio de escadas e rampas, que a coloca no alto, em posição de grande visibilidade para quem passa na rua, realmente como um mirante. Depois, vêm a beleza da arquitetura e decoração extremamente *clean* da

casa, que mescla piso de tom terroso a paredes com acabamento de concreto aparente, mobiliário atraente e funcional e espaços muito bem divididos no salão da loja entre balcão de pães, copa, cafeteria e restaurante.

Nesse cenário, além do simpático *deck* com piso de madeira instalado em um átrio à esquerda de quem entra, o que chama a atenção também é a área de produção da padaria, instalada em um *mezzanino* ao fundo, erguido sobre uma estrutura de ferro e totalmente envidraçado, para que os clientes possam acompanhar a fabricação dos produtos da Mirante. “Todo mundo que entra aqui olha direto para cima para conferir e admirar com prazer a movimentação dos nossos padeiros e confeitores na preparação de nossos deliciosos pães e doces”, explica Armindo, patriarca de uma família portuguesa com muita tradição e experiência no ramo da panificação. E como não poderia ser diferente, com tudo isso junto, a Mirante do Savoy já é um sucesso na região. “Estamos obtendo resultados surpreendentes, muito acima de nossas expectativas iniciais. E olha que ainda estamos em tempos de pandemia. Quando tudo voltar ao normal e pudermos operar 100% na casa, acreditamos que a frequência e as vendas da padaria vão bombar ainda mais”, prevê Armindo Moreira, com muita confiança.

Sucesso em altas doses



Uma das lembranças mais vívidas na memória de José Dias Pedro – atual proprietário da Padaria CPL, da Rua João Moura, em Pinheiros – é aquela do dia 21 de dezembro de 1963, quando, aos 13 anos, depois de um voo de 18 horas em um turboélice com diversas escalas, chegou ao Brasil vindo de Proença-a-Nova, uma vila pertencente ao distrito de Castelo Branco, na região central de Portugal, e, direto do aeroporto de Congonhas, em São Paulo, onde foi recepcionado por um tio, já foi trabalhar no atacado que este tinha no bairro da Vila Maria.

“Era um sábado, e estava fazendo um calor danado. Como era época de Natal, meu tio estava fazendo o balanço de final de ano do armazém, e ele me colocou

para contar sabonetes a noite inteira. Nunca tinha visto tantos deles na minha vida, e, cansado pela longa viagem, acabei dormindo em cima de uma cheirosa pilha de sabonetes ‘Vale Quanto Pesa’, antiga marca do Grupo Matarazzo”, lembra ele, com muito bom humor.

Ali, José permaneceu trabalhando até 1980, quando seu tio e primos resolveram mudar de ramo, e abriram uma padaria, a Panificadora Santo Eduardo, no mesmo local. Alguns anos depois, em busca de melhores oportunidades, foi trabalhar como empregado de um amigo, em um comércio próximo que este havia montado na Av. Guilherme Cotching, a Antiga Adega da Vila, no qual ficou por mais três anos, até passar a adminis-

trar uma freguesia de pães. “Ao longo desse período, fui juntando um dinheirinho, e entrei em uma sociedade com um parente, e abri minha primeira padaria, na Rua Maria Cândida, na Vila Guilherme. Depois dessa, vieram mais duas, uma no Jardim Japão e outra na Rua da Mooca, até que, no ano de 2000, vim finalmente para a CPL”, conta.

APROVAÇÃO DO RUAS SP

E a chegada à padaria da João Moura foi marcada por um fato muito curioso. As três letras que davam nome à casa desde 1974, e que vinham das iniciais dos nomes de seus antigos proprietários – Carlos, Paulo e Luís –, eram coincidentemente idênticas àquelas dos primeiros nomes dos filhos de José – Carlos

Alberto, Paulo José e Luís Roberto, que hoje atuam com o pai no comando da padaria –, renunciando a ele que o novo negócio seria um grande sucesso. E foi o que realmente acabou acontecendo. O imóvel de configuração simples da antiga CPL foi, aos poucos, ganhando novos ares com a realização de sucessivas reformas, para acompanhar a dinâmica de evolução do bairro de Pinheiros, atualmente um dos mais nobres da capital paulista. E é justíssimo afirmar que as mudanças do *layout* da padaria estimularam a movimentação comercial da rua, hoje repleta de *points* com frequência de um público seleto e de alto poder aquisitivo. Em tempo: entre os clientes mais assíduos da padaria, está o premiado jornalista e escritor Imortal das Academias Paulista e Brasileira de Letras, Ignácio de Loyola Brandão, que mora no bairro. A última reforma da casa foi concluída há apenas um mês, e tudo nela transpira modernidade, sofisticação e funcionalidade, com ambientação aconchegante, arquitetura e decoração impecáveis, e perfeita e ampla divisão de espaços, que passou a contar até com uma área exclusiva para o restaurante. “Antes, tínhamos licença da Prefeitura para atender aos clientes do *foodservice* apenas em mesas na calçada, em frente da padaria. Agora, eles passaram a contar com o conforto desse novo espaço interno, totalmente climatizado. Além disso, acabamos de receber aprovação do projeto municipal Ruas SP”, conclui.



PODE ENTRAR, QUE A CASA É SUA!

Quando o assunto é encontrar o caminho certo para o sucesso da padaria, simpatia no atendimento aos clientes é atributo tão prioritário quanto a qualidade dos produtos, boa localização do ponto de venda e a organização e a gestão da casa. E simpatia, sem a menor dúvida, é o que todo mundo encontra quando entra na recém-inaugurada Padoca da Praça, localizada no Nº 1 da Av. Juan Éspér, no bairro Jardim dos Lagos, na Zona Sul da capital paulista, bem próximo à Represa de Guarapiranga. E a força motriz disso tudo, sem dúvida nenhuma também, é Fátima Baptista, panificadora que divide o comando do empreendimento com seu marido Manuel, com o filho e mais dois sócios.

Com grande experiência no ramo, adquirida ao longo de 15 anos na direção da Padaria e Confeitaria Nova Viva Noite, localizada no bairro do Jardim Colonial, também na Zona Sul, na qual o casal ainda mantém uma participação, Fátima conta que, depois de tanto tempo trabalhando naquela casa, re-

solveu se dar um período sabático de um ano e meio para descansar um pouco e reavaliar a vida, e até pensou na possibilidade de em vez de uma nova panificadora, montar uma lanchonete-bar, com funcionamento apenas durante a tarde e à noite, em um esquema mais tranquilo.

Porém, a paixão pela padaria – alimentada pelo crescimento imobiliário no Jardim dos Lagos, até então muito carente de uma casa nesses moldes – acabou falando mais forte. “Eu não via a hora de voltar para ter o caloroso contato com os clientes que só uma padaria tem. Assim, deixei a parte mais operacional com o Manuel e, hoje, faço mais a parte social de relacionamento com as pessoas, atuando como uma espécie de relações públicas da casa, em tempo integral. Mas, é claro, não hesito em colocar a mão na massa caso o movimento aperte”, faz questão de registrar, com um sorriso.

EXTENSÃO DO LAR

E quem chega à Padoca da Praça reconhece o sensível toque feminino na padaria. O projeto da padaria foi entregue a uma arquiteta habilidosa, supervisionado em cada detalhe por Fátima. “De saída, deixei claro para ela que eu queria que a loja se transformasse em uma extensão da casa das pessoas, com tudo muito clarinho, iluminado, com uma divisão espaçosa e funcional das áreas, e um ambiente acolhedor com um sonzinho gostoso ao fundo, e nada que atrapalhasse a experiência delas aqui dentro. E a arquiteta fez tudo que eu queria e pedi para ela”, conta, com orgulho.

A pandemia deu uma atrasada na inauguração da casa, que deveria ter acontecido em janeiro deste ano, mas que acabou sendo realizada no dia 24 de maio. Antes disso, entretanto, como as redes sociais da padaria já estavam ativadas pela filha de Fátima, a expectativa

dos clientes pela abertura já era enorme. Os moradores dos condomínios e das residências próximas estavam ansiosos e perguntando quando a Padoca da Praça iria inaugurar.

“É impressionante a força e a rapidez da resposta do Facebook e do Instagram. Você posta alguma coisa de manhã – como a foto de um sanduíche novo ou uma promoção de nossas super apreciadas pizzas Italianíssimas – e o retorno é imediato”, constata a panificadora, prevendo que, agora, com a abertura do *delivery* da Padoca, esse movimento deverá ser maior ainda. Além disso, está todo mundo ansioso para participar das festas de datas comemorativas que iremos promover aqui. Acabamos de promover uma festa junina em um sábado aqui na padaria, com distribuição gratuita de pipoca e canjica para os clientes o dia inteiro, e foi o maior sucesso!”, comemora a simpaticíssima Fátima.

Vontade de crescer sempre mais

Coragem, determinação e, sobretudo, ousadia e a capacidade de assumir riscos, são atributos do perfil de qualquer empreendedor que deseje obter sucesso no ramo da panificação. E se a disposição para o trabalho duro não é obstáculo para encarar todos os desafios inerentes ao peso da responsabilidade que a tarefa exige, o sucesso é absolutamente certo. Esse é o caso dos jovens irmãos Flávia e Robson Coelho de Araújo, sócios de sua mãe na Padaria Bela Vista, localizada na Av. Vital Brasil, em Poá, município da Grande São Paulo. Há pouco mais de um ano, eles resolveram sair do aluguel do antigo ponto em que a casa estava instalada, na mesma avenida, para adquirir um prédio próprio e abrir sua nova loja. Vindos de uma família tradicional de panificadores, ambos promoveram a mudança conscientes do desafio que estavam assumindo. “Nossa antiga padaria era muito pequena, e nela a gente trabalhava atendendo aos clientes apenas no sistema de balcão. Mas, como há muito tempo já vínhamos pensando em expandir nosso negócio de alguma forma, acreditamos que aquele era o momento certo para darmos esse passo. Assim, compramos o imóvel no começo de 2020 e, partindo do zero, demos início a uma grande reforma nele. A obra tinha previsão inicial de ser concluí-



da em agosto, mas, por conta da pandemia, ela foi finalizada apenas em novembro, quando fizemos a inauguração da nova casa”, conta Robson.

UM PASSO DE CADA VEZ

Bastante motivada com as perspectivas do novo negócio, a dupla de irmãos, entretanto, fez uma análise bem pé no chão de como aproveitar adequadamente as oportunidades proporcionadas pelo expressivo aumento da área de vendas. E assim, optou por manter uma postura de otimismo cauteloso, ainda mais que os preços dos insumos das padarias, como se sabe, aumentaram sensivelmente em tempos de COVID-19.

“Fizemos um estudo bem detalhado do potencial de compra e do perfil do público do bairro – que é bem diversificado entre moradores e pessoal que trabalha em empresas e



comércios –, e chegamos à conclusão de que, no primeiro momento da loja, o ideal seria, além das vendas de balcão, ampliar as atividades a partir da oferta inicial do serviço de copa, embora com uma proposta de cardápio enxuto, que a gente não oferecia no endereço antigo da padaria. E creio que acertamos, porque, ele vem vindo em ritmo de crescimento constante, tanto em termos de atendimento presencial de clientes quanto pelo sistema de entregas por aplicativo, no caso, o iFood”, comemora Robson.

“Trata-se, basicamente, de uma questão estratégica de manu-

tenção de foco, com vistas ao equacionamento da rentabilidade. E, se os resultados continuarem a ser positivos, estamos dispostos a estudar o aumento da oferta de nosso cardápio de lanches, bem como a inclusão de novos serviços ao portfólio da Bela Vista, como, por exemplo, o de refeições. Como tudo ainda é muito novo por aqui, temos que dar um passo de cada vez”, complementa. E falando em passos, o próximo que Robson e Flávia querem dar é na direção da digitalização das operações da padaria. “Até o final de 2021 queremos ter nosso processo de pagamentos totalmente automatizado”, finaliza o panificador.

APROVEITE AS OPORTUNIDADES DA ESTAÇÃO MAIS FRIA DO ANO

O inverno está aí. E ao mesmo tempo em que o frio chega e as temperaturas caem, aumentam as oportunidades de as padarias aquecerem os seus negócios. Claro, nessa época você deve caprichar no bufê de cremes, sopas e caldos, diversificando sabores, misturando texturas e incrementando as receitas com todo tipo de tempero especial, sem, é claro, esquecer das variações mais tradicionais, como os cremes de mandioca e abóbora, as sopas de legumes, frango e carne, e ainda o caldinho de feijão e peixe, além, é claro, das opções de “sopas fit”.

Na época mais fria do ano, além do pão francês, invista na oferta do pão de queijo. Mas tem um detalhe: ele precisa estar sempre quentinho na hora da compra. Aí, uma boa dica é colocar várias unidades dele em uma estufa ou foinho de balcão. Isso ajuda muito a aumentar a venda do produto, assim como as degustações. Outra aposta certa no inverno são as baguetes e os *croissants*. Uma boa dica é prepará-los durante os horários mais tranquilos do dia e congelá-los, colocando-os no forno só na hora de assá-los.



HORMÔNIO DA FELICIDADE

No inverno, as pessoas também tendem a consumir mais bolos e doces. E a explicação para isso é científica: elas não gostam ou não se sentem bem no frio e, em função disso, o organismo produz menos serotonina – o famoso “Hormônio da Felicidade” –, um neurotransmissor associado à sensação de bem-estar que os doces costumam proporcionar. E para deixar a “felicidade ainda mais feliz”, ofereça como opção do cardápio as tábuas de frios, queijos e vinhos, itens que



APOSTAS INFALÍVEIS. Cremes, sopas e caldos não podem faltar na sua padaria no inverno, assim como a oferta de deliciosos pães, baguetes e os *croissants*.

formam uma combinação mais do que perfeita na época. Finalmente, capriche na oferta de opções de *delivery* da sua padaria. Como no inverno muita gente prefere ficar quentinha em casa a sair na rua, a ideia é fazer com que os clientes “sintam” em seus lares a experiência de estar na padaria. Caixas bonitas e cestas de café da manhã são pedidas certas que vão animar e satisfazer o consumidor. Já no âmbito das refeições, uma boa feijoada, um bife à parmegiana ou um saboroso *stroganoff* também podem

fazer parte do menu de entregas. Mas você deve tomar um cuidado muito especial com as embalagens, que precisam ser herméticas, ou, pelo menos, bem fechadas, para evitar o vazamento dos conteúdos e a entrega de uma “surpresa” nada agradável ao cliente. Ainda nesse sentido, cuidado redobrado ainda com sopas, cremes e caldos, que, vira e mexe, costumam entornar na mochila dos *motoboy*s. Então, se você não confiar 100% nas embalagens, a melhor coisa é excluir esses itens do cardápio do *delivery*.



Fotos: StockFree

IRRESSITÍVEIS. As tábuas de queijos e vinhos formam uma combinação perfeita na época.

**DEZ DE JULHO
é uma data muito
especial: nela se
comemora o Dia
da Pizza, paixão
gastronômica dos
brasileiros.**

E, cada vez mais modernas e versáteis, as padarias vêm surpreendendo e se destacando na oferta de pizzas a seus clientes, muito em função do fato de o processo de fabricação delas ser bastante semelhante ao dos pães, principalmente no que diz respeito às matérias-primas e equipamentos utilizados. Nesse ponto, a lógica é bem simples: tanto os ingredientes para a produção da massa e aqueles para a composição dos recheios, além do maquinário para preparar as pizzas, estão todos lá na padaria.

Mas as semelhanças param por aí, uma vez que é importante considerar a questão primordial da mão de obra, porque, em outras palavras, um padeiro não é necessariamente um pizzaiolo. Claro, ele até pode se transformar em um. Só que, para isso, o candidato a produzir as “redondas” precisa ser muito bem treinado para desenvolver essa habilidade. “É exatamente por isso que a capacitação da mão de obra deve ser a preocupação número um dos panificadores que almejam o sucesso do investimento, já que a qualidade dos produtos, as condições de higiene e a criatividade no preparo dos recheios das pizzas são requisitos essenciais para que se consiga atender à clientela, que está cada vez mais exigente”, enfatiza Monise Pinheiro, coordenadora técnica da Escola IDPC, do SAMPAPÃO. Assim, para ser bem qualificado e atender de forma satisfatória aos anseios do mercado, não basta ao profissional conhecer várias receitas do produto e saber elaborá-lo com eficiência. Os donos de padaria devem ter esse

conceito bem claro em sua visão de negócios. Da mesma forma, as pessoas interessadas em ingressar nesse ramo de trabalho – ou mesmo os funcionários de padaria que já estão trabalhando com a preparação de pizzas – precisam ter em mente que, para se destacar como exímios profissionais, terão que aperfeiçoar e atualizar suas técnicas de trabalho com frequência, procurando por cursos de capacitação profissional que lhes garantam a primazia nos serviços, sabendo observar e administrar todos os requisitos da fabricação e preservar a qualidade das matérias-primas.

CURSO DE PIZZA DA ESCOLA IDPC

E é exatamente por isso que a Escola IDPC integrou à sua gra-

de o Curso de Pizza, com carga de 15 horas e aulas 100% práticas e conteúdo programático bem diversificado, no qual os alunos vão aprender, desde a preparação de massas básicas, até a produção de massas integrais, verdes, de fubá, semolina e de mel e cachaça com variados recheios, estendendo ainda a abordagem de transmissão de conhecimento para a fabricação de receitas de *fogazzas* com batata e de esfihas.

Em função do alto valor agregado e do custo relativamente baixo de produção, a comercialização de pizzas, principalmente quando são vendidas em pedaços, podem constituir uma inesgotável fonte de renda para a padaria, desde que sejam produzidas com qualidade, e dentro dos pa-

drões e das normas de higiene. “Mas o grande diferencial, que vai destacar uma ou outra padaria frente à concorrência – e aqui vale lembrar que essa concorrência pode ser ainda bem maior, porque só na cidade de São Paulo existem cerca de 5 mil pizzarias em funcionamento –, fica por conta da criatividade e da capacitação profissional de quem as faz. Então, panificadores, o que vocês estão esperando para matricular seus funcionários no Curso de Pizza da Escola IDPC? Somente neste próximo mês de julho teremos três datas disponíveis para eles se aperfeiçoarem e, claro, vocês transformarem as pizzas em *tops* absolutos de venda de suas casas. Confira nossa agenda de cursos na próxima página!”, convida Monise.

PIZZA DE PADARIA É MUITO BOA, SIM!



**PAIXÃO NACIONAL.
Não importa o
sabor: ninguém
resiste a uma
deliciosa pizza bem
quentinha.**



AGENDA DE CURSOS IDPC – JULHO 2021



Curso	Data	Dias	Horário	Curso	Data	Dias	Horário
Pizza (16h)	05/07 a 08/07	Seg. a Qui.	08h30 as 12h30	Fermentação Natural (Novas Receitas)(16h)	19/07 a 22/07	Seg. a Qui.	08h30 as 12h30
Sopas e Caldos (16h)	05/07 a 08/07	Seg. a Qui.	08h30 as 12h30	Técnica de Glaçagem (09h)	19/07 a 21/07	Seg a Qua.	09h00 as 12h00
Fermentação Natural (Novas Receitas)(16h)	05/07 a 08/07	Seg. a Qui.	08h30 as 12h30	Pizza (16h)	19/07 a 22/07	Seg. a Qui.	14h30 as 18h30
Pão Francês, Baguetes e suas versões (12h)	05/07 a 07/07	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30	Tortas Geladas de Vitrine (12h)	19/07 a 21/07	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30
Bolos Secos (12h)	05/07 a 07/07	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30	Massas, Recheios e Coberturas (09h)	21/07 a 23/07	Qua. a Sex.	09h00 as 12h00
Massas, Recheios e Coberturas (09h)	05/07 a 07/07	Seg. a Qua.	15h00 as 18h00	Burger Gourmet (12h)	21/07 a 23/07	Qua. a Sex.	14h30 as 18h30
Burger Gourmet (12h)	06/07 a 08/07	Ter. a Qui.	14h30 as 18h30	Pães doces (12h)	21/7 a 23/07	Qua. a Sex.	14h30 as 18h30
Tábua de Frios (04h)	08/jul	Qui.	14h30 as 18h30	Tábua de Frios (04h)	22/jul	Qui.	09h00 as 12h00
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	12/07 a 13/07	Seg. a Ter.	08h30 as 12h30	Macarons (08h)	22/07 a 23/07	Qui. a Sex.	14h30 as 18h30
Responsável Técnico (20h)	12/07 a 16/07	Seg. a Sex.	08h30 as 12h30	Pães Rústicos (20h)	26/07 a 30/07	Seg. a Sex.	08h30 as 12h30
Macarons (08h)	12/07 a 13/07	Seg. a Ter.	08h30 as 12h30	Caseirinhos e Poll Cake (12h)	26/07 a 28/07	Seg. a Qua.	08h30 as 12h30
Pães Rústicos (20h)	12/07 a 16/07	Seg. a Sex.	08h30 as 12h30	Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	26/07 a 27/07	Seg. a Ter.	08h30 as 12h30
Pizza (16h)	12/07 a 15/07	Seg. a Qui.	14h30 as 18h30	Responsável Técnico (20h)	26/07 a 30/07	Seg. a Sex.	08h30 as 12h30
Sopas e Caldos (16h)	12/07 a 15/07	Seg. a Qui.	14h30 as 18h30	Fermentação Natural (Novas Receitas)(16h)	26/07 a 29/07	Seg. a Qui.	14h30 as 18h30
Decoração de Bolos com Bicos de Confeitar (20h)	12/07 a 16/07	Seg. a Sex.	14h30 as 18h30	Pão Francês, Baguetes e suas versões (12h)	26/07 a 28/07	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30
Pães Doces (12h)	14/07 a 16/07	Qua. a Sex.	08h30 as 12h30	Pães Doces (12h)	28/07 a 30/07	Qua. a Sex.	08h30 as 12h30
Técnica de Glaçagem (09h)	14/07 a 16/07	Qua. a Sex.	09h00 as 12h00	Pães Funcionais com Fibras (12h)	28/07 a 30/07	Qua. a Sex.	14h30 as 18h30
Brigadeiro Gourmet (12h)	14/07 a 16/07	Qua. a Sex.	14h30 as 18h30	Macarons (08h)	29/07 a 30/07	Qui. a Sex.	08h30 as 12h30
Tábua de Frios (04h)	16/jul	Sex.	14h30 as 18h30	Macarons (08h)	29/07 a 30/07	Qui. a Sex.	14h30 as 18h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	19/07 a 20/07	Seg. a Ter.	08h30 as 12h30	Tábua de Frios (04h)	30/jul	Sex.	08h30 as 12h30
Responsável Técnico (20h)	19/07 a 23/07	Seg. a Sex.	08h30 as 12h30	Tábua de Frios (04h)	30/jul	Sex.	14h30 as 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: Secretária – 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

f Escola IDPC

@escola idpc

(11) 98658-4519

NUTRIÇÃO

A importância das especiarias e seus benefícios à saúde

Por Renata Caires Borba, Jerusa Claro Sía Fukugauti e Debora Jureidini Tozo*

As especiarias se originam de uma infinidade de plantas e possuem odores aromáticos característicos e sabores aguçados. Elas são muito utilizadas para flavorizar produções de panificação e confeitaria, sendo amplamente incorporadas em toda culinária.

A crescente busca pela informação renovou o interesse da utilização de especiarias para atuarem não só como ingredientes de inúmeros alimentos – tornando os mais saborosos e digestivos –, mas também com intuito de atuarem como antimicrobia-

nos, devido à presença de óleos essenciais.

Entre as especiarias mais conhecidas se destacam o alecrim, o manjericão, o orégano, a canela e o cravo. Todas têm propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias, e auxiliam a digestão e a combater o cansaço.

Para adoçar os dias dos clientes de sua padaria neste inverno, nada melhor do que uma receita saudável com canela, rica em propriedades nutricionais, desenvolvida pela equipe de nutricionistas da empresa Trinutri, parceira do SAMPAPÃO.



BOLO INTEGRAL DE MAÇÃ COM CANELA

Ingredientes:

- ◆ 3 Maçãs (com casca ou sem);
- ◆ 2 Ovos;
- ◆ 1 xícara de Farinha de Aveia ou de Trigo Integral;
- ◆ 1/2 xícara de Açúcar Mascavo;
- ◆ 1/4 de xícara de Óleo de Coco ou outro óleo vegetal;
- ◆ 1 colher de sopa rasa de Fermento;
- ◆ Canela a gosto.

Modo de Preparo:

Pique uma das maçãs e coloque junto com os demais ingredientes no liquidificador. Se necessário, mexa com uma colher de pau para ajudar (desligue o liquidificador para mexer com a colher). Bata bem a massa e reserve. Descasque a outra maçã e pique em cubinhos. Em uma forma antiaderente ou untada, despeje a massa pronta e adicione os cubinhos de maçã picados. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 30 minutos.

*RENATA CAIRES BORBA (CRN3 12241), JERUSA CLARO SIA FUKUGAUTI (CRN3 9084) e DEBORA JUREIDINI TOZO (CRN 10850) são nutricionistas da equipe da consultoria Trinutri.

ALTAS DOSES DE SABOR

Para esta edição do JORNAL SAMPAPÃO a Escola IDPC preparou duas receitas super especiais para você encantar os clientes e vender mais em sua padaria.

HERANÇA PORTUGUESA – Bastante apreciado nos dias frios, o caldo verde é um clássico do inverno. Sua história é antiga, começou em meados do século 15, na região do Minho, no norte de Portugal. A mistura teria surgido por causa dos lavradores, que utilizavam os ingredientes que eles tinham em maior abundância para fazer um caldo. Originalmente, era feito com couve-galega, típica daquele país. A receita original foi adaptada de acordo com as regiões em que era preparado. Mas, de modo geral, seus principais ingredientes são couve e batata. Em Portugal, o caldo verde é acompanhado de broa de milho. Por aqui, onde ganhou o paladar dos brasileiros, geralmente é servido com torradas ou pão. Confira a receita criada e sugerida pela Escola IDPC para sua padaria e boas vendas!



Caldo Verde

Rendimento: Cerca de 2.200ml.

Informação Nutricional
Porção com 250ml

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 116kcal = 487kJ	6%
Carboidratos 16g	5%
Proteínas 6,6g	9%
Gorduras Totais 2,4g	4%
Gorduras Saturadas 0,7g	3%
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 2,1g	8%
Sódio 453mg	19%

(*)% 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: BATATA INGLESA, CALDO DE LEGUMES, LINGUIÇA CALABRESA, COUVE, CEBOLA, ALHO, SAL, SALSIA E PIMENTA.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN.

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Caldo de Legumes	100	1.000
Batata Inglesa	100	1.000
Linguiça Calabresa	10	100
Cebola	5	50
Alho	2	20
Couve Manteiga	10	100
Sal, Salsa e Pimenta do Reino	-	q.b

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Cozinhar a batata no fundo de legumes e liquidificar
2. Em uma panela, aquecer o azeite, refogar o alho, a cebola e a couve.
3. Acrescentar a batata liquidificada.
4. Adicionar o sal e deixar cozinhar por aproximadamente 10 minutos.
5. Corrigir os temperos e servir.



Quiche de tomate, parmesão e manjericão

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

Massa

1. Pesar todos os ingredientes da formulação.
2. Misturar todos os ingredientes secos e as gorduras.
3. Adicionar a água aos poucos até dar o ponto, mexendo com a ponta dos dedos.
4. Colocar a massa em um *bowl* e deixar descansar sob refrigeração por 30 minutos.
5. Abrir a massa com o rolo, colocar sobre as forminhas, fazer pequenos furos na massa com um garfo.

6. Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos.

Recheio de Queijo

7. Pesar todos os ingredientes da formulação.
8. Temperar os tomates cereja com sal, pimenta do reino e azeite. Reservar.
9. Bater no liquidificador o queijo, os ovos e o creme de leite.
10. Colocar o recheio juntamente com os tomates e o manjericão nas forminhas pré-assadas e fornear a 180° C por aproximadamente 15 minutos.
11. Servir a seguir

MASSA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	100	1.000
Gordura Hidrogenada	30	300
Banha	20	200
Leite em Pó	5	50
Açúcar Refinado	2	20
Sal	2	20
Água	30	300

Percentual baseado em Farinha de Trigo

RECHEIO DE QUEIJO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Creme de Leite UHT	100	400
Tomate Cereja	75	300
Ovos	62	250
Queijo Parmesão	40	160
Sal, Azeite e Pimenta do Reino	-	q.b
Manjericão Fresco	-	q.b

Percentual baseado no Creme de Leite

Rendimento: 26 unidades com 60g cada.

Informação Nutricional
Porção com 60g

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 266kcal = 1.117kJ	13%
Carboidratos 21g	7%
Proteínas 5,3g	7%
Gorduras Totais 15g	27%
Gorduras Saturadas 6,8g	31%
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 0,6g	2%
Sódio 177mg	7%

(*)% 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, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CREME DE LEITE, OVOS, BANHA DE PORCO, LEITE EM PÓ, QUEIJO PARMESÃO RALADO, TOMATE CEREJA, AÇÚCAR REFINADO, SAL, AZEITE E MANJERICÃO FRESCO.

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



PRODUÇÃO DAS RECEITAS

Equipe Técnica da Escola IDPC: Monise Pinheiro – Coordenadora Técnica; Robson Sene e Carlos Silva – Técnicos.
Fotos: Escola IDPC

O FRIO QUE AQUECE OS SEUS NEGÓCIOS

(PARTE 2)

No processo de evolução contínua dos negócios de panificação, os equipamentos e sistemas de refrigeração vêm passando por aperfeiçoamentos constantes, sempre em busca de maior eficiência e melhoria de resultados.

Nesse sentido, nos últimos 20 anos o sistema de *racks* com compressores semi-herméticos em paralelo dominaram o mercado de padarias. Composto de vários compressores, ele oferece grande redução do consumo de energia elétrica na comparação com o sistema “individual”, por meio do qual cada ponto frio dispõe de uma unidade condensadora dedicada. A grande vantagem dele é que, em períodos de pouca demanda, apenas um compressor pode suprir toda a instalação proporcionando significativa redução no número de partidas dos compressores. Já as desvantagens desse sistema estão em geral ligadas ao alto custo de manutenção e à necessidade de atendimento rápido em caso de falhas, uma vez que as quantidades de gás refrigerante – normalmente o R22 – são altas, assim como a quantidade de componentes, tais como válvulas solenoides, válvulas de expansão e controladores de degelo.

O que acontece hoje nas panificadoras é algo surpreendente. Elas não são mais meras espectadoras das inovações que costumavam aparecer nos supermercados. As novas tecnologias de refrigeração estão apa-

recendo ao mesmo tempo em ambos os segmentos. É o caso do chamado sistema à base de propilenoglicol. Nele, o gás refrigerante fica contido no equipamento chamado de *chiller*, e apenas uma solução eutética – leia-se com ponto de fusão o mais baixo possível – à base de água e propilenoglicol circulam pelos pontos frios. Esse sistema, aliado ao uso de compressores com tecnologia Scroll de alta eficiência, é a grande tendência na refrigeração mundial.

“E essa é uma grande inversão, porque sempre fomos acostumados a adaptar soluções dos supermercados nas padarias, e, agora, o que vemos é que essa tecnologia inovadora está muito mais pulverizada entre as panificadoras. E é o que acontece aqui no Brasil, onde já há mais panificadoras utilizando o sistema à base de propilenoglicol do que supermercados”, explica Adelino Padeiro Junior, engenheiro da Refriac – Refrigeração Central, empresa pioneira em projetos e instalações desse tipo de sistema em padarias no país.

SISTEMA INOVADOR

A adição de água a um glicol resulta em uma solução com um ponto de congelamento que se situa abaixo do ponto de congelamento da água. A utilização da central de refrigeração para solução em propilenoglicol é viável em casos onde os pontos de consumo estão distantes e necessitam de baixas temperaturas de operação.



CHILLER. Equipamentos com sistema à base de propilenoglicol são a grande tendência na refrigeração mundial.

Ou seja, se na padaria há ambientes climatizados e/ou câmaras frigoríficas, trabalhando a temperaturas inferiores à temperatura ambiente, entre 0°C e 15°C, a adição de propilenoglicol evita o congelamento da água que será bombeada até os “*fan-coils*”, ou unidades de consumo. Outro ganho é o confinamento do refrigerante primário à “casa de máquinas” o que simplifica o circuito do refrigerante, obtendo-se um funcionamento – consequentemente, uma temperatura de resfriamento – mais estável e seguro.

Outras vantagens são a maior confiabilidade de funcionamento, o menor consumo de energia ante aos sistemas convencionais, a não necessidade de controle de temperatura para balcões e câmaras, menores custos de manutenção preventiva ou corretiva e, ainda, a simplicidade da instalação. Além disso, apresenta possibilidade muito menor de vazamentos, e a adição de uma substância corante na mistura permite identificar rápida e facilmente o ponto do sistema em que estes estejam eventualmente acontecendo, de forma visual muito simples, sem

a necessidade de desmontar os equipamentos.

“Os sistemas à base de propilenoglicol na refrigeração representam uma evolução tecnológica importante à disposição das padarias. E a crescente adesão a eles por parte dos panificadores que estamos observando atualmente, denota a mudança na mentalidade desses profissionais, que são hoje empresários preparados e com visão futurista do seu ramo de negócio, com a consciência de que inovar é parte importante se seu sucesso”, conclui Junior, da Refriac.



JUNIOR, DA REFRIAC. Hoje, já há mais padarias do que supermercados utilizando o sistema de propilenoglicol.

Um respiro extra para as padarias

Como as atividades ao ar livre representam menos risco de contaminação pela COVID-19, a Prefeitura de São Paulo acaba de lançar o projeto Ruas SP, que autoriza padarias, bares e restaurantes a atenderem ao público nos espaços destinados às vagas de carro em algumas vias da cidade de São Paulo, em regime temporário. Além de contribuir com a segurança do consumidor, a medida é fundamental para apoiar os pequenos negócios, que foram extremamente prejudicados na pandemia. A iniciativa é inspirada em exemplos de várias cidades do mundo que adotaram medidas parecidas. De início foram selecionadas 42 ruas em diferentes regiões da cidade, em bairros como Pinheiros, Santo Amaro, Mooca, Lapa e Vila Mariana.

Para servir seus clientes com mesas e cadeiras na rua, os interessados devem se cadastrar online junto à Secretaria Municipal de Urbanismo e Licenciamento (SMUL) e apresentar um projeto de instalação do mobiliário, de acordo com orientações específicas e cumprimento de uma série de obrigações. Entretanto, como as regras do projeto são muito específicas, a melhor alternativa para o panificador é contratar os serviços de um escritório de regularizações especializado nesse tipo de serviço, o que pode economizar tempo e dinheiro.

“Por exemplo, nas extensões temporárias somente serão permitidas a colocação de mesas e cadeiras nas vagas de esta-

cionamento de veículos regulamentadas nas vias locais imediatamente em frente ao lote que cada estabelecimento ocupa, sem ultrapassá-lo – e desde que, naturalmente, não haja proibição de estacionamento nessas vagas –, sobre um piso construído na altura do meio fio da calçada. E a faixa do leito carroçável a ser utilizada para extensão temporária não poderá ocupar espaço superior a 2,20m de largura, contados a partir do alinhamento das guias”, explica Ivan Sayeg, sócio da Araújo Regularizações, escritório de regularização de imóveis e empresas junto aos órgãos públicos.

SEGURANÇA E PATROCINADORES

Da mesma forma, a instalação só poderá ocorrer em local antes destinado ao estacionamento de veículos, sendo vedada em locais onde haja faixa exclusiva de ônibus, ciclovias ou ciclofaixas, lembrando que a extensão temporária só poderá ser instalada em via pública com limite de velocidade de até 50km/h e com até 12% de inclinação longitudinal. Além disso, a área utilizada deverá ter proteção em todas as faces voltadas para o leito carroçável e somente poderá ser acessado a partir do passeio público. As condições de drenagem e segurança do local deverão ser preservadas, e nos locais onde não for permitido o uso da faixa de rua, poderá ser utilizada a calçada, desde que garantida a faixa livre de, no mínimo, 1,20 metro para a circula-



REGRAS ESPECÍFICAS. A iniciativa do Ruas SP é positiva, mas requer um projeto bastante detalhado para implantação. Por isso, consulte sempre um especialista.

ção das pessoas. Contudo, será proibida a permanência de pessoas na faixa livre em qualquer situação sob pena de cassação do termo de permissão para uso do espaço.

“É importante observar que as calçadas deverão ser demarcadas por dispositivos que identifiquem os locais das mesas e cadeiras, garantindo a segurança dos usuários e o distanciamento social. Em função disso também – e para a segurança dos motoristas que trafegarem pela via – o local deverá estar devidamente sinalizado, inclusive com o uso de elementos refletivos de fácil visualização”, enfatiza Ivan. Vale lembrar ainda que a adesão ao projeto Ruas SP não é obrigatória e a prefeitura não cobrará taxas pelo uso do espaço público. Os interessados devem apenas se responsabilizar pelo custo da instalação do mobiliário.

Complementarmente, no dia

15 de maio, a Prefeitura de São Paulo publicou a Resolução que regulamenta a comunicação visual de projetos de restaurantes e bares participantes do Ruas SP. Como o objetivo da iniciativa é ajudar donos de estabelecimentos a viabilizar a implantação dos projetos, uma vez que a instalação fica a cargo dos proprietários, esta poderá ser custeada a partir da inserção de marcas e logotipos de patrocinadores em mobiliários ao ar livre, como *ombrelones* e guarda-sóis, mesas e cadeiras. No entanto, uma série de regras deverão ser cumpridas, no sentido de que a inserção deverá ser necessariamente acompanhada de *banners*, cartazes, adesivos e folhetos que tragam orientações e esclarecimentos públicos relacionados ao enfrentamento do novo coronavírus, a serem instalados nas áreas externas e próximos aos acessos dos estabelecimentos.

DELIVERY NA PADARIA: DA CARROÇA AOS APLICATIVOS



Quem tem mais de 50 ou 60 anos de idade com certeza deve ter em suas memórias de infância a figura do entregador de leite e pão na porta de casa. A cidade de São Paulo, que já era grande, contudo ainda tinha muito espaço para crescer horizontalmente. As pessoas andavam nas ruas com tranquilidade e, embora tudo fosse mais simples, as coisas funcionavam com muita eficiência.

“O leiteiro passava primeiro, e vinha em um furgão, normalmente verde, dentro do qual havia diversos engradados com litros de leite, cujas garrafas eram tampadas com uma tampinha de alumínio. Para os clientes ‘cadastrados’, ele deixava o leite de porta em porta e ia embora, fazendo suas anotações em uma caderneta de fiado. Já para os não fregueses, ele também vendia seu produto, mas recebia na hora”, recorda o publicitário Ivan Jubert Guimarães, em um delicioso artigo de sua lavra, publicado no



site São Paulo Minha Cidade (www.saopaulominhacidade.com.br)

Já o padeiro vinha normalmente de carroça ou charrete puxadas por um cavalo, já vinha gritando de longe para avisar os moradores, ao mesmo tempo em que apertava a borracha de sua inconfundível buzina, que ainda ecoa aos ouvidos daqueles que viveram aqueles tempos. Ou então, em tempos mais “modernos”, também de furgão, buzinando de maneira estridente desde a ponta da rua, para alertar as pessoas que os filões de pão ou bengala, ainda quentinhos, estavam chegando. O entregador, é claro, também costumava deixar o pão na porta, mas sabe como é, as donas de casa preferiam escolher o pão, e o normal era todo mundo sair de casa e ir até a carroça ou furgão do padeiro.

Para a garotada da época, que também saía de casa e até parava as brincadeiras na rua para recebê-lo, a grande atração eram os pães doces. “Havia uma boa variedade deles, recheados, sem recheio, cobertos de coco, cobertos com glacê de açúcar, uns bolinhos embrulhados em forminhas e as famosas ‘cavacas’, que para quem não

sabe era um pão doce redondo que tinha a forma de um biscoito e era coberto com glacê de açúcar. Era muito bom!”, lembra Guimarães. E o mais “batuta” ou “bacana” de tudo – usando gírias muito em voga entre a meninada de outrora – era que o padeiro geralmente passava duas vezes ao dia em sua freguesia, de manhãzinha e no meio da tarde para entregar essas delícias sempre saborosas e fresquinhas.

DO PASSADO AO FUTURO

Sem dúvida, aquela foi uma época muito boa, na qual, pode-se dizer com certeza, de que aquilo que atualmente chamamos de *delivery*, já existia na prática. E, de certa forma, era muito melhor do que hoje, porque a gente nem precisava usar um telefone – coisa rara naqueles dias – ou recorrer ao computador para fazer os pedidos.

Mas, o tempo passa, e tudo foi mudando. São Paulo cresceu, e com a ocupação dos novos bairros e o crescimento da metrópole, também aumentou rapidamente a demanda pelos pães. Muitos padeiros que fabricavam os produtos em suas casas – usando moinhos para moer os grãos e, depois, sair às ruas para

vendê-los –, montaram suas padarias para receber sua clientela. E, nessa história, o *delivery* não ficou para trás. Depois da velha carroça e dos antigos furgões dos padeiros, as entregas passaram a ser feitas por triciclos – muitos deles curiosamente ainda em uso



no Centro da cidade de São Paulo –, motocicletas e veículos mais modernos, até chegar à venda e à entrega feita por aplicativos, como o iFood, o Rappi e até mesmo o UberEats. Aliás, mais recentemente, a comodidade e a segurança fizeram os serviços de entrega dispararem durante o período de pandemia do COVID-19 no Brasil. Segundo entidades do setor, em 2020, o crescimento chegou a 96% em relação ao ano anterior. Mas, apesar de estarem na moda, as compras à distância definitivamente não são novidade desde bem antes da internet. E, também nesse quesito, a panificação paulistana, mais uma vez, desempenhou papel pioneiro, entregando conveniência a seus clientes de ontem e de hoje. E claro, muita coisa ainda está por vir. Por exemplo, você já deve ter ouvido falar das experiências-piloto de entregas de pão por drones, não é mesmo?! Então, o futuro, como sempre, ainda reserva muitas novidades e situações inusitadas para a gente ver e viver nessa história.

Programa de Parcelamento Incentivado da Prefeitura de São Paulo

POR JULIO CEZAR NABAS RIBEIRO*

A Prefeitura do Município de São Paulo publicou no Diário Oficial da Cidade a Lei nº 15.557/21, que institui o Programa de Parcelamento Incentivado de 2021 (PPI), que deverá ser disponibilizado por ela no mês de julho de 2021, quatro anos após o último programa de parcelamento aberto no município, em obediência ao prazo estabelecido na de 2017. O PPI de 2021 autoriza os contribuintes da capital paulista a regularizarem dívidas fiscais geradas junto ao Executivo Municipal até 31 de dezembro de 2020. O programa estabelece o parcelamento de débitos inscritos na dívida ativa, tributários e não-tributários com descontos significativos de juros e multas – podem ser incluídos débitos atrasados do Imposto Predial e Territorial Urbano (IPTU) e do Imposto Sobre Serviços (ISS), entre outros. Já os contribuintes que participavam

do último PPI, em 2017, mas que não conseguiram prosseguir com os pagamentos por dificuldades financeiras, poderão reingressar no programa deste ano, seguindo as normas previstas no texto da iniciativa.

Vale lembrar que não poderão ser incluídos no PPI 2021 os débitos referentes a obrigações de natureza contratual, as infrações à legislação ambiental e os saldos de parcelamentos em andamento administrados pela Secretaria Municipal da Fazenda, exceto os débitos tributários remanescentes de parcelamentos em andamento, celebrados na conformidade do art. 1º da Lei nº 14.256/2006.

PARCELAS E VALORES MÍNIMOS

Os contribuintes que aderirem ao PPI poderão pagar os débitos em parcela única ou em até 120

parcelas mensais, corrigidas pela taxa Selic. Em relação aos débitos tributários, o PPI 2021 prevê a redução de 85% do valor dos juros de mora e de 75% da multa, na hipótese de pagamento em parcela única, e redução de 60% do valor dos juros de mora e de 50% da multa no pagamento parcelado. Quanto aos débitos não tributários, o pagamento em parcela única garante 85% de redução do valor dos encargos moratórios incidentes sobre o débito principal, e 60% de redução no caso de pagamento parcelado. Os valores mínimos estabelecidos para cada parcela são de R\$ 50 para pessoas físicas e R\$ 300 para pessoas jurídicas. A formalização do pedido de ingresso no PPI 2021 implica o reconhecimento dos débitos nele incluídos. A projeção inicial de arrecadação com o programa de parcelamento de débitos é de R\$ 2,2 bilhões.

A Lei que instituiu o PPI 2021 também definiu a anistia das multas e juros das parcelas do IPTU 2021 vencidas até 30 de abril e que não tenham sido pa-

gas. Essa anistia permitirá que os responsáveis possam pagar as parcelas por seu valor original, acrescida apenas de correção monetária nos termos da lei, até 30 de novembro de 2021.

Importante destacar que as parcelas que permaneçam não pagas depois de 30 de novembro de 2021 terão sua anistia cancelada, ou seja, todas as multas e juros voltarão a incidir normalmente, como se a anistia não houvesse acontecido. A prefeitura de São Paulo ainda irá definir, possivelmente no mês de julho de 2021, as exigências para adesão ao PPI.

Mais informações podem ser obtidas junto ao Departamento Jurídico Cível do SAMPAPÃO.



Tadeu Salgado

***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

AJUDANDO A PRESERVAR O EMPREGO

Publicada no dia 27 de abril de 2021, a Medida Provisória nº 1.045/2021 estabeleceu novas medidas trabalhistas para incentivar a preservação do emprego durante a pandemia da COVID-19, em vez de demitir os funcionários no momento de crise causada pela pandemia. Muitas dúvidas surgiram em relação à redução da jornada de trabalho e do salário, além da suspensão temporária do contrato de trabalho, causando inseguranças nos empregadores.

Da mesma forma como aconteceu em 2020, os trabalhadores que tiverem jornada reduzida ou contrato suspenso vão receber um benefício emergencial, vindo do Seguro-Desemprego, proporcional ao quanto foi reduzido do salário. Assim, por exemplo, quem tiver uma redução de 50%, vai receber uma parcela de 50% do que seria o seu

Seguro-Desemprego caso fosse demitido. Já no caso da suspensão do contrato de trabalho, o funcionário recebe 100% da parcela do seguro-desemprego, que pode variar de R\$ 1.100 a R\$ 1.911,84. E se a pessoa trabalhar em uma empresa com receita bruta superior a R\$ 4,8 milhões, recebe 30% do salário e 70% da parcela do Seguro-Desemprego.

Em termos de tempo de validade, a medida permite que as empresas mantenham a redução ou suspensão por até quatro meses (ou 120 dias). Durante todo o período, o trabalhador receberá o auxílio por parte do governo. Ainda segundo a MP, após o período de redução ou suspensão, a empresa precisa manter os trabalhadores pelo mesmo número de meses. Portanto, se alguém teve o salário reduzido por três meses, esse traba-

lhador deve continuar empregado por mais três meses após a redução (o que totaliza seis meses de “estabilidade”). O funcionário, no entanto, continua podendo ser demitido por justa causa. Caso a empresa opte por demiti-lo sem justa-cause, ela deverá pagar verbas rescisórias e uma indenização. Caso o funcionário peça demissão, a companhia não é obrigada a fazer esses pagamentos. Por sua vez, a parcela do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) paga aos empregados será atualizada pelo valor do salário reduzido, sem considerar o Seguro-Desemprego. Além disso, o profissional que entrar no programa não poderá sacar o FGTS. E no caso de quem teve o contrato suspenso, não há recolhimento do FGTS por parte do empregador durante o período de suspensão.

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



QUE o bacon da paleta é muito mais carnudo e, por isso, não some na chapa por ter a gordura mais rígida? O sabor é idêntico ao da barrigada, e tem muito mais carne. Uma boa maneira de aproveitar o produto – que é muito mais barato que o convencional – é congelá-lo e descongelá-lo para que o couro saia com mais facilidade. Depois de tirar o couro, corte o bacon ainda bem gelado em pedaços, e fatie-os no cortador de frios. E o couro que sobrou pode ser aproveitado para preparar aquele feijão gostoso do almoço.

QUE é no inverno que as infestações de baratas começam a acontecer? Elas fazem seus ninhos nos dias mais frios do ano, e suas crias só começam a aparecer na primavera. Então, para combater esse problema você deve evitar o acúmulo de papelão na padaria e fazer uma boa dedetização nas caixas de luz, tomadas e balanças com gel para erradicar as baratinhas francesas.



QUE você deve contar, unidade por unidade, os sacos de farinha que estão no seu estoque antes de receber uma nova entrega do produto? Isso porque um golpe que, infelizmente, tem se tornado muito comum é o de entregadores mal-intencionados “misturarem” sacos de farinha da mesma marca, que já estão no seu estoque, àqueles que estão entregando no dia. Ou seja, eles pegam um saco da sua pilha antiga e colocam na pilha de sacos do novo pedido. Ou, então, montam pilhas com nove sacos na mesma altura que as de dez. Aí, o final da entrega, os espertalhões contam o número de pilhas de sacos e o panificador, desatento, não percebe a diferença, confiando apenas na aparência das pilhas, e fica no prejuízo. Atenção redobrada!



ARAUJO

REGULARIZAÇÕES

REGULARIZAÇÃO DE IMÓVEIS E EMPRESAS

Órgãos Públicos de todo Brasil

Gestão de Carteira de Hipoteca / Imóveis em garantia – Licenças

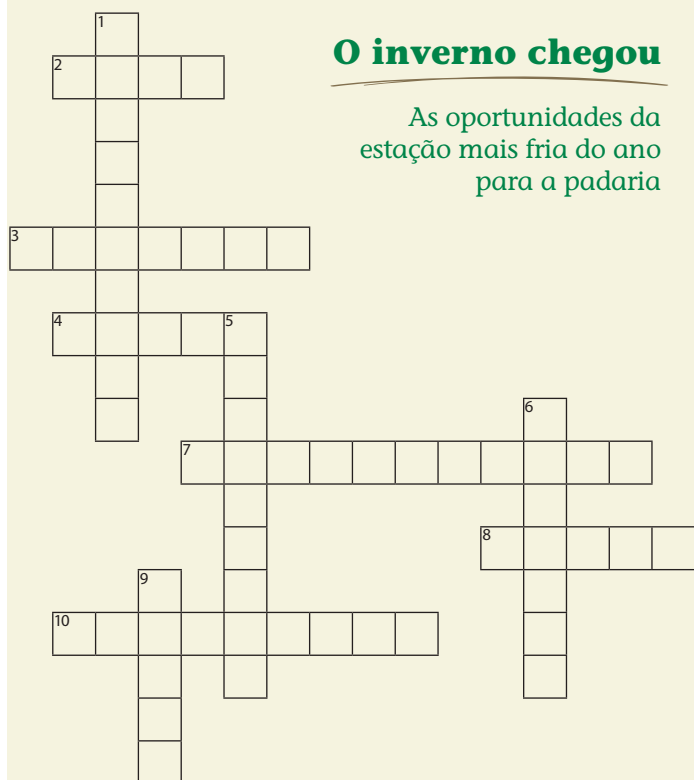
Alvarás – Certificados – Termos – Laudos / Atestados Técnicos e Memoriais

CLCB – AVCB – PPCI – Atestado Técnico de Brigada de Incêndio, etc.

55 11 2915-8144 / 11 99941-4479 / 98623-0080

ivansayeg@araujoregularizacoes.com.br jeffersonoliveira@araujoregularizacoes.com.br

CRUZADINHAS DO PÃO



O inverno chegou

As oportunidades da estação mais fria do ano para a padaria

HORIZONTAIS

- 2 Fruta muito utilizada nas receitas das tortas de inverno.
- 3 Mantém os alimentos aquecidos nos bufês de inverno.
- 4 Seu dia é comemorado em 10 de julho, em pleno inverno.
- 7 Costuma cair muito durante os dias mais frios do ano.
- 8 Bebida alcoólica muito apreciada na estação.
- 10 Fica delicioso misturado ao leite em bebidas quentes.

VERTICAIS

- 1 Bebida quente italiana preparada com café *espresso* e leite.
- 5 Equipamento a gás para esquentar áreas externas das padarias.
- 6 Produtos geralmente servidos com frios em tábuas especiais.
- 9 Junto com os caldos, são as campeãs de venda no frio.

CAÇA-PALAVRAS

O delivery através dos tempos nas padarias

H N C R I R O Y F I G F S O N M O R D H
 M R M E I D A R U M O T O C I C L E T A
 R D N A A E E N N W C S V T E E M A S N
 G O A I D G H H I E W H I H O D S L E E
 E D F M U H P P A Z A W T S C N L N Y S
 O E I E T C T G N S U N A L E U E D H E
 E L S R O P A R K O P B C A E R S H F L
 F I E Y R I Ç L Ã C H N I A H T P N E S
 A V A E B R O G A D N A L O M T A N O O
 S E H K E A R B T G T D P A U S K R P N
 C R C L C U R Y I U N B A T U T A D G A
 R Y U I F N A F U R H E I R D O A T L E
 H P H S U C Y A E G R B A L N D M D A
 E D O U L E Y T N D C T S O O T D M H S
 D S C I L O G I O A E N N T E G D R E N
 B E L O P Ó R T E M E Y H L K T A E R T

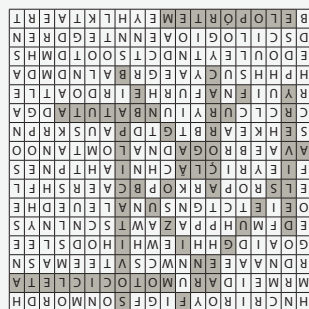
APLICATIVOS

- BATUTA
- BENGALA
- BUZINA
- CARROÇA

DELIVERY

- FREGUESIA
- FURGÃO
- METRÓPOLE
- MOTOCICLETA

AP010:educolorit.com / genhol.com.br



- 9 SOPAS
- 6 QUEILOS
- 5 AQUECEDOR
- 1 CAPPUCCINO
- VERTICAIS
- 10 CHOCOLATE
- 8 VINHO
- 7 TEMPERATURA
- 4 PIZZA
- 3 RECHAUD
- 2 MAÇA
- HORIZONTAIS
- CRUZADINHAS

SOLUÇÕES...

GUIA DE FORNECEDORES

BOBINAS E ETIQUETAS

Jorge Bobinas e Etiquetas
 Fone: 11 99875-9176

R2 Etiquetas

Fone: 11 99811-2445

FRANGO TEMPERADO PARA ASSAR

Frango Berseba (Beto)

Fones: 11 2295-7168 | 11 94030-2044

MANUTENÇÃO DE MODELADORAS

Manutenção Modeladora (Antonio)

Fones: 11 95128-0697 | 11 96189-3477

MÁQUINAS PARA MOAGEM DE CAFÉ

Café Benicio Rivaldo (Rivaldo)

Fone: 11 98590-0108

BORRACHAS DE PORTA DE GELADEIRA

Orion Borrachas (Danilo)

Fone: 11 95743-5954

CORTINAS PARA CÂMARAS FRIAS E PORTAS DE PLÁSTICO ISOLANTES DE CALOR E DE INSETOS

Guaruflex Cortinas Portas Isolantes

Fone: 11 2438-2779

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