



JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 9
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 840



É HORA DE PLANEJAR E... AGIR!!!

Como será esse tal de “novo normal” na padaria? Confira as estratégias que você não pode deixar de adotar nesse futuro que já chegou [PÁG.9]

Stockfree

COMITÊ FEMININO DO SAMPAPÃO

COM REFORÇOS NO TIME, “DAMAS DA PANIFICAÇÃO” PLANEJAM MUITAS ATIVIDADES PARA 2022 [PÁG. 7]



Fotos: Sakagawa

PADARIAS EM DESTAQUE



Fotos: Tadeu Sakagawa

INOVAÇÃO, CRIATIVIDADE E ATUALIZAÇÃO: DIFERENCIAIS QUE FAZEM O SUCESSO DE 4 ASSOCIADAS DO SAMPAPÃO [PÁGS. DE 10 A 13]

PRESERVANDO A HISTÓRIA

SAMPAPÃO INAUGURA MEMORIAL DA PANIFICAÇÃO NO CERIPAN COM HOMENAGEM AO EX-PRESIDENTE ANTERO PEREIRA [PÁG. 6]



Tadeu Sakagawa

DEM AÍ A FIPAN 2022!

SEGUEM COM FORÇA TOTAL OS PREPARATIVOS PARA A EDIÇÃO PRESENCIAL DA FIPAN 2022, EM JULHO, NO EXPO CENTER NORTE [PÁG. 8]



Fotos: FIPAN



APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL
VEM FAZER OS CURSOS DA ESCOLA DE PANIFICAÇÃO DO IDPC VOCÊ TAMBÉM! E TRAGA A SUA EQUIPE!!! [PÁG. 14]

E MAIS!

MENSAGENS DOS LEITORES • FIQUE LIGADO! • EM AÇÃO
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS • AGENDA DE CURSOS • GOURMET
PROJETO RUAS SP • JURÍDICO CÍVEL • JURÍDICO TRABALHISTA
PASSATEMPOS • GUIA DE FORNECEDORES

Caros associados,

Obrigado pelo envio de suas mensagens ao JORNAL SAMPAPÃO! São dicas, sugestões, elogios e críticas valiosas para continuarmos a aperfeiçoar o trabalho que desenvolvemos aqui em prol da nossa categoria. Todas elas estão sendo analisadas e gerando interações importantes, a fim de que possamos estar cada vez mais perto e presentes na vida de vocês e do dia a dia das suas padarias. E, por favor, continuem falando com a gente por meio dos nossos canais de comunicação. Como vocês sabem, mas vale a pena repetir, este é um jornal **feito POR panificadores, PARA panificadores.**

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

GESTÃO DE PADARIAS

P Gostaria que o JORNAL SAMPAPÃO trouxesse ainda mais informações sobre temas relacionados à gestão de padarias.

Algumas sugestões: como administrar a empresa; como acompanhar o fluxo de caixa; como gerenciar custos de materiais diretos e indiretos; como formar e definir preços de produtos; e, ainda, como e o quanto produzir.

MARCELO GOMES DE CAMARGO – ESSENCIAL PÃES – SÃO PAULO/SP

R Sem dúvida, Marcelo, todos esses temas são de grande importância, e vão merecer cada vez mais atenção em nosso jornal. Procuraremos implementar ainda mais a publicação de reportagens nesse sentido, abordando ações, planejamento e estratégias de gestão específicas para as padarias, com o objetivo de diferenciar e eficientizar seus modelos de gestão, rumo ao sucesso. Queremos que o JORNAL SAMPAPÃO se torne, cada vez mais, uma fonte segura de informações nesse sentido. Obrigado pela sua sugestão!

ORGANIZAÇÃO DE TRIBUTOS

P É difícil organizar o pagamento dos impostos dos diversos produtos da padaria, porque eles se enquadram em diversas e diferentes categorias de taxaço. Como o SAMPAPÃO pode nos ajudar com isso?

MÁRCIO SAMPAIO DOS SANTOS – PADARIA NONNO BELLO – OSASCO/SP

R Essa é, realmente, uma questão antiga e espinhosa para os panificadores. Mas, segundo o Departamento Jurídico do SAMPAPÃO, há formas de controlar melhor o processo. O primeiro passo é verificar junto ao escritório de Contabilidade de sua padaria se o regime tributário em que ela está enquadrada atende aos interesses da empresa. O segundo, é verificar também junto à Contabilidade se a tributação dos produtos está correta, e se não estão ocorrendo casos de pagamentos em duplicidade de tributos, em especial aos produtos enquadrados no regime de Substituição Tributária. E, claro, a contratação de uma empresa de auditoria sempre pode auxiliar no equacionamento da questão.

DIRETORIAS



SINDICATO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA CARGOS EFETIVOS:

PRESIDENTE:

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

MEMBROS EFETIVOS:

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

SUPLENTES DE DIRETORIA:

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

CONSELHO CONSULTIVO:

José Augusto Caseiro e Jaime Gomes Pereira



ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA CARGOS EFETIVOS:

PRESIDENTE:

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

MEMBROS EFETIVOS:

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

SUPLENTES DE DIRETORIA:

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

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Antonio Carlos Stagliano, Alisson Fernando Silva Lopes
Benedito Francisco Senise

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Ronaldo Amaro Macarrão e Pedro Paulo Sobrinho

CONSELHO CONSULTIVO:

Antero José Pereira, Marcos Torrini

DEPARTAMENTO JURÍDICO ÁREA TRABALHISTA

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

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

DEPARTAMENTO JURÍDICO CÍVEL, CRIMINAL E TRIBUTÁRIO

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

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

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

HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO:

Irineu Carlos Martins



FUNDIPAN

FUNDAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2021-2025

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

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

MEMBROS DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

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

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS EFETIVOS:

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

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS SUPLENTE:

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

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Pedro Paulo Sobrinho
Antonio Portugal da Silva
Jair Marchini

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Ronaldo Amaro Macarrão
João Diogo
Custódio dos Santos Rodrigues Vale

DIRETORIA EXECUTIVA:

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



IDPC

INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA EXECUTIVA:

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

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Jair Marchini
Pedro Paulo Sobrinho
Marcelo da Costa Fernandes

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

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

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

QUANTO MAIS DURA A LUTA, MAIOR SERÁ A VITÓRIA

Para o bem ou para o mal, a vida nunca cansa de nos surpreender. Em um momento em que, após mais de dois anos extremamente difíceis em função dos impactos da pandemia do novo coronavírus, a economia brasileira se preparava para dar início a um movimento de recuperação dos negócios, outra crise, originada pela Guerra na Ucrânia, veio se interpor a essa dinâmica. Porém, embora o cenário permaneça bastante desafiador, estamos certos de que os associados do SAMPAPÃO darão, mais uma vez, uma resposta à altura a todos esses problemas, com provas de resiliência para superá-los. Afinal, apesar do ineditismo do conflito

“
Embora o cenário permaneça bastante desafiador, estamos certos de que a classe panificadora e os associados do SAMPAPÃO darão, mais uma vez, resposta à altura para superá-lo.”

na Europa, graças à nossa fibra e determinação já enfrentamos e vencemos várias situações igualmente complicadas. Aqui, com muita esperança e fé, nossas Diretorias estão trabalhando

do dia e noite para tentar minimizar e fazer com que a panificação não sofra tanto com tais adversidades. Simultaneamente aos estudos e análises de ações que nossas Comissões de Trabalho estão realizando para ajudar os panificadores de modo geral, estamos acelerando a formatação da Central de Negócios do SAMPAPÃO. A ideia é fazer cotações de preços junto às empresas fornecedoras, para que, em dias específicos da semana, elas nos ofereçam um produto diferente com desconto e/ou vendido a preço especial aos nossos associados. E a divulgação de qual produto estará em oferta naquele determinado dia da semana será



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
Presidente do SAMPAPÃO

feita rapidamente pelos canais de comunicação das entidades, entre os quais os nossos grupos de WhatsApp. É o SAMPAPÃO sempre ao seu lado, trabalhando por você. Estamos juntos: portanto, nada de desânimo, força na padaria e fiquem ligados nas novidades!

FIQUE LIGADO!



CARTILHA DO PROCON

Quais são as principais condutas fiscalizadas pela Fundação Procon-SP dentro das padarias? Quais os direitos e deveres do panificador ao ser fiscalizado? Se acabar o pão francês na padaria o panificador é obrigado a vender outro tipo de pão pelo mesmo preço do francês? Para responder essas e outras perguntas feitas pelos associados do SAMPAPÃO ao Procon-SP,

foi criada a cartilha “Orientação aos Fornecedores do Segmento de Panificação”, que será impressa pelo órgão para distribuição às padarias, e que já se encontra à disposição para consulta e *download* no site do SAMPAPÃO.

VEM AÍ O PADOCARIA 2022!

Já estão em pleno andamento os preparativos para a 2ª edição do concurso “Padocaria”, idealizado pela Nossa, plataforma de *lifestyle* do UOL, com apoio do SAMPAPÃO, para revelar e valorizar as melhores padarias de São Paulo e seus profissionais. E ela chega com muitas novidades: “Em maio promoveremos a produção do ‘Maior Pão da Chapa do Mundo’, concorrendo ao Guinness. Além disso, substituímos a categoria ‘Melhor Sanduba’ pela de ‘Melhor Frango de Padaria’, e incluímos a de ‘Melhor Padaria de Guarulhos’. E, em setembro, teremos o evento ‘Tudo de Pão’, uma grande comemoração aberta ao público, quando também serão reveladas as padarias campeãs do Padocaria 2022”, antecipa Miguel Icassatti, jornalista gastronômico e organizador do concurso.



Estado Luso

EXPEDIENTE

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

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

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

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

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

Dinamismo NA VEIA

A programação de atividades do SAMPAPÃO em 2022 segue com força total, como comprova a extensa agenda de ações e encontros realizados entre seus associados e especialistas de nos últimos meses, bem como aquela prevista para os próximos. Confira!

PADEIRO VENDEDOR

Após a primeira Reunião de Panificadores aberta à participação dos associados, realizada no dia 11 de janeiro, que teve como destaque a definição dos integrantes das Comissões de Trabalho do SAMPAPÃO, no dia 25 daquele mês, em pleno Aniversário da Cidade de São Paulo, o SAMPAPÃO promoveu a palestra "Padeiro Vendedor". Nela, o renomado consultor e treinador Max Pires, eletrizou a plateia e deu uma aula de Atendimento ao Cliente, repleta de conteúdos, e, literalmente, tirou os panificadores das cadeiras do auditório das entidades para uma divertida série de dinâmicas de grupo. Sucesso e aprovação total!



Tadeu Sakagawa

DIREITOS DO CONSUMIDOR

No dia 22 de março, o SAMPAPÃO teve a honra de receber o diretor executivo do Procon-SP, Fernando Capez, para uma palestra bastante esclarecedora, na qual discorreu sobre pontos importantes a serem observados pelos panificadores para que estes evitem irregularidades passíveis de autuações do órgão, entre as quais a venda de produtos sem informações de preço, validade, origem e glúten. Na ocasião, foi também apresentada oficialmente uma cartilha de orientação aos panificadores, resultado do trabalho conjunto entre o SAMPAPÃO e o Procon-SP. (NE: Saiba mais sobre ela na seção "FIQUE LIGADO!" desta edição do jornal) E, ao final do encontro, teve comemoração: o SAMPAPÃO ofereceu um bolo a Capez, que fazia aniversário no mesmo dia.



SAMPAPÃO

RESÍDUOS SÓLIDOS

A convite do SAMPAPÃO, no dia 8 de fevereiro, o secretário municipal do Verde e do Meio Ambiente da cidade de São Paulo, Eduardo de Castro, juntamente com a consultora da BINAH Soluções, Regina Carmen Alvares, apresentaram no auditório das entidades a palestra "Programa de Resíduos Sólidos – Gerenciamento de Resíduos Sólidos –, na qual falaram aos panificadores sobre a legislação vigente e os protocolos de gestão do lixo gerado pelas padarias, realizado pela Prefeitura de São Paulo. Durante a apresentação, Castro deixou claro que os trabalhos de fiscalização da SVMA têm por objetivo prioritário não punir, mas sim, informar e educar os empresários sobre a correta destinação dos resíduos, colocando a Secretaria, por meio do SAMPAPÃO, à total disposição deles.



Tadeu Sakagawa

ENERGIA SOLAR

Já no dia 22 de fevereiro, o SAMPAPÃO promoveu a palestra intitulada "Energia Solar - Reduza os Custos de Energia na sua Panificadora", apresentada pelo engenheiro civil e pós-graduado em Administração e Logística Empresarial Bruno Giachini Colangelo, e pelo sócio-proprietário da empresa especializada Araci Solar, Claudio Ribeiro Ramalho. No encontro, ambos passaram valiosas informações sobre o sistema aos panificadores, respondendo perguntas sobre custos de instalação, tempo de amortização do investimento, manutenção e durabilidade dos equipamentos, e, ainda, sobre a necessidade da realização de uma análise criteriosa, caso a caso, dos projetos das padarias, para saber se a adoção dessa matriz energética é ou não adequada e vantajosa para cada uma delas.



Tadeu Sakagawa

SAMPAPÃO NA INTERSICOP

Acompanhado pelo vice-presidente da AIPAN e da Fundipan, Carlos Elias Gonçalves Perregil, o presidente do SAMPAPÃO e vice-presidente da UIBC, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, marcou presença na InterSICOP 2022, feira internacional de panificação, confeitaria, café, sorvetes e alimentos, realizada em Madri, na Espanha, entre os dias 19 e 22 de fevereiro. Lá, além de conferir as novidades da mostra, Rui e Carlos realizaram vários contatos com empresas expositoras para trazê-las para a próxima edição da FIPAN, e participaram, representando o Brasil, da Cumbre Iberoamericana de Panadería – encontro de nove países realizado pela Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (Ceoppan), promotora da InterSICOP, para discutir a atualidade da panificação –, bem como do jantar de encerramento da feira, organizado pela entidade.



InterSICOP

JANTAR DO PANIFICADOR

Seguem os preparativos para o Jantar do Panificador, que acontece no próximo dia 8 de julho, naturalmente seguindo todos os protocolos de segurança para o controle da COVID eventualmente vigentes no período. Enquanto o local e a escolha de quem vai animar a parte musical do encontro estão sendo definidos, cresce a expectativa das Diretorias e associados da entidade com a volta da grande confraternização da Família Panificadora paulista, depois de dois anos de não realização da festa, por conta da pandemia. Fique ligado nos comunicados do SAMPAPÃO!



SAMPAPÃO

PARTICIPE DA ENQUETE!

A pandemia impactou diretamente o modo de comprar dos panificadores. Por conta disso, o SAMPAPÃO quer saber: no “Novo Normal” você vai continuar preferindo fazer suas compras *online*, ou vai preferir voltar a receber as visitas do vendedor em sua padaria, como era antes? Para participar da pesquisa, basta você encaminhar um e-mail para o endereço eletrônico do JORNAL SAMPAPÃO (jornal@sindipan.org.br), colocando no assunto “ENQUETE SAMPAPÃO”, e escrevendo no corpo da mensagem a palavra “ONLINE” ou “VENDEDOR”, de acordo com a sua preferência. Os resultados da enquete serão divulgados na próxima edição do JORNAL SAMPAPÃO. Vamos lá: dê a sua opinião!



Freepik

PRÊMIO DE JORNALISMO



SAMPAPÃO

Avisar seus amigos da Imprensa! Estão abertas, até o dia 31 de outubro, as inscrições para o Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo 2022. Os trabalhos poderão concorrer em quatro categorias diferentes: Televisão, Internet, Rádio e Mídia Impressa. Os primeiros colocados de cada uma delas receberão uma passagem para Paris, mais 1.500 euros para despesas de hospedagem e gastos pessoais; os segundos, uma passagem para Lisboa, mais 1.000 euros; e os terceiros, uma passagem para um destino da América do Sul, à escolha do ganhador, mais 500 dólares. A solenidade de premiação será realizada em dezembro, na sede do SAMPAPÃO.

PRESERVANDO



Fotos: Tadeu Sakagawa

A HISTÓRIA

Em clima de festa e confraternização, e com a participação de um grande número de amigos, no dia 8 de março, o SAMPAPÃO realizou a inauguração do Memorial da Panificação “Antero José Pereira”, no Clube de Campo CERIPAN, em Ibiúna. A oportuna criação da nova instalação representou uma justa homenagem à trajetória desse verdadeiro guerreiro da nossa classe, pelos seus mais de 50 anos de trabalho dedicados à panificação, sendo que, de 2005 a 2021, à frente da Presidência das entidades.

A programação do evento teve início às 13h00, com uma missa na capela do clube, seguida pela cerimônia de inauguração, conduzida pelo novo presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, e por um grande churrasco para os convidados, ao final do qual o Comitê Feminino do SAMPAPÃO



A oportuna criação da nova instalação representou uma justa homenagem à trajetória do ex-presidente Antero Pereira, pelos seus mais de 50 anos de diligentes trabalhos dedicados à panificação.

entregou um singelo brinde às participantes do encontro, em homenagem ao Dia Internacional da Mulher, comemorado na mesma data.

Criado a partir de uma extensa pesquisa realizada pelo SAMPAPÃO, o Memorial da Panificação do CERIPAN integra um precioso acervo de documentos e fotos organizados ao longo de uma

série de painéis e *displays* contando e retratando momentos emblemáticos da longa história das entidades. Aberto todos os dias à visitação do público, o espaço, que ocupa uma ampla e simpática casa de madeira, perfeitamente harmonizada ao cenário bucólico do CERIPAN, adiciona uma proposta cultural estimulante, que vale muito a pena conhecer, ao múltiplo leque de atrações do clube.

UM CONVITE ESPECIAL

“Fiquei muito emocionado com essa homenagem, que recebo como mais uma mostra da enorme consideração que os panificadores de São Paulo, do Brasil e até mesmo do mundo têm e sempre tiveram por mim e pelo trabalho que tive a felicidade e a sorte realizar com o valoroso apoio e colaboração deles e, em especial, das Diretorias do SAMPAPÃO, ao longo de todo esse tempo, e que hoje continua, com a minha participação no Conselho Consultivo das entidades. Nem sei se mereço tal homenagem, mas muito obrigado, de coração, a todos vocês”, registrou Antero, sob aplausos na ocasião.

Complementando seu pronunciamento na inauguração, o ex-presidente e atual conselheiro do SAMPAPÃO fez questão ainda de fazer um convite muito especial aos associados das entidades: “O CERIPAN é nosso. Por isso, convido vocês a prestigiar e a frequentar mais este clube. Aqui, vocês podem usufruir não só de uma experiência de lazer e diversão ao lado de suas famílias e amigos, como também organizar comemorações dos mais diversos tipos, usufruindo da estrutura completa de nossas instalações”, finalizou.





FIRME, ATUANTE E FORTALECIDO

REFORÇO MAIS DO QUE BEM-VINDO.
O Comitê Feminino do SAMPAPÃO, com algumas de suas novas integrantes. Da esq. para a dir.: Cláudia Barroso, Evane dos Santos, Andreia Roldão, Rita Rubeis, Alessandra de Carvalho e Simone Casselhas. Agora, só falta você!

O trabalho do Comitê Feminino do SAMPAPÃO segue de vento em popa. Embora suas atividades no ano passado tenham sido impactadas pelos desdobramentos e restrições da COVID-19 – principalmente em função da necessidade do distanciamento social –, ele continua

firme e forte no seu propósito de ajudar o próximo.

“Dois mil e vinte um foi um ano atípico por conta da pandemia. Em função dela, uma das principais ações do ano foi a realização da campanha ‘Panificação contra a Fome’ que, com a ajuda de perto de 130 padarias associadas ao SAMPAPÃO, arrecadou dez toneladas de alimentos, e os entregou sob a forma de 1.000 cestas básicas a 25 insti-

tuições assistenciais da Grande São Paulo, entre elas entidades que se dedicam ao atendimento de pessoas carentes, crianças, portadoras de deficiências e idosos”, registra Rita de Cassia Rubeis Ribeiro, uma das fundadoras do comitê.

E agora, com os avanços da vacinação e da flexibilização dos protocolos de controle da COVID, as “Damas da Panificação” do SAMPAPÃO estão muito animadas não só com os preparativos para suas ações em 2022, como também com a chegada de novas integrantes

ao seu dinâmico grupo, em resposta a um convite todo especial feito pelas novas Diretorias das entidades.

“Estamos tendo muitas ideias de novos projetos voltados ao bem da sociedade, entre eles atividades especialmente voltadas a idosos e crianças, sem esquecer, é claro, das pessoas carentes. E já estamos submetendo todas elas à avaliação das Diretorias do SAMPAPÃO, a fim de conseguir as autorizações para realizá-las. Então, este ano promete ser bastante movimentado para a gente”, explica, feliz da vida, Evane dos Santos, também fundadora do grupo. “E o convite continua valendo: se você é panificadora, esposa, filha ou parente de panificador, venha fazer parte do nosso Comitê Feminino. Temos certeza de que você vai amar, porque fazer o bem faz bem!”, conclui.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Com o objetivo de estreitar ainda mais o relacionamento com os associados e os panificadores de sua base territorial, o SAMPAPÃO alterou o escopo de sua área de Relações Institucionais que, para essa finalidade, é subordinada ao seu Departamento de Marketing. Assim, o Marketing também apoia o Departamento Comercial quando identifica a possibilidade de alguma padaria ainda não associada vir a se filiar ao SAMPAPÃO, ou então, na necessidade de contato com algum panificador associado que eventualmente tenha alguma pendência financeira ou problema relacionado com as entidades, que precisem ser equacionados, a fim de reaproximá-los

delas e garantir a continuidade de acesso aos seus serviços e benefícios.

“Antes dessa mudança, meu trabalho basicamente era o de visitar as padarias e apresentar a extensa gama de serviços dos SAMPAPÃO aos panificadores associados. Agora, além deles, minha missão é visitar também as padarias não associadas para viabilizar a filiação, bem como aquelas já filiadas, mas que, por algum motivo, perderam contato, se tornaram inadimplentes ou estejam com contribuições em atraso junto às entidades, visando a encontrar soluções para regularizar tais situações”, explica Érica Rodrigues, da área de

Relações Institucionais do SAMPAPÃO.

Parte importante do trabalho dela é também ouvir os panificadores presencialmente ou pelos outros canais de comunicação das entidades, com o objetivo de conhecer as reivindicações, detectar necessidades e entender os problemas que eles enfrentam em seu dia a dia, “Na sequência, gero um relatório completo dessas conversas, para que, de posse dessas informações, as Diretorias do SAMPAPÃO possam encontrar soluções viáveis para resolvê-los e, por extensão, melhorar os

FALA, QUE O SAMPAPÃO TE ESCUTA, E TRABALHA POR VOCÊ!



ÉRICA E SAMPAPÃO.
Prontos para ajudar os panificadores a encontrarem soluções para os problemas e necessidades de suas padarias.

negócios e ajudar as padarias dos associados a crescerem”, finaliza Érica.

GRANDES NOVIDADES NA FEIRA DO SAMPAPÃO



A FIPAN acaba de lançar o site FIPAN CONECTA (www.fipanconecta.com.br), uma plataforma virtual intuitiva e dinâmica, na qual os profissionais visitantes da FIPAN poderão conhecer produtos e serviços, solicitar orçamentos e entrar em contato direto com as empresas expositoras, ao longo do período que antecede o evento, durante a sua realização e no pós-FIPAN, ampliando significativamente a possibilidade da realização de negócios e o desenvolvimento de todos os setores representados na feira durante o ano todo. A plataforma não possibilitará a venda direta não sendo, portanto, um *e-commerce*, já que a ferramenta não permite realizar transações completas. No entanto, a nova ferramenta digital abre oportunidades para os panificadores enviarem um número ilimitado de pedidos de orçamentos, a fim de que as empresas deem continuidade ao processo de atendimento e venda.

ENCONTRO MARCADO

Enquanto isso, os preparativos para a edição presencial da FIPAN 2022 – que acontecerá entre os próximos dias 19 e 22 de julho, no Expo Center Norte, em São Paulo/SP – seguem em ritmo acelerado. Atualmente, a feira já

conta com a participação confirmada de mais de 300 expositores, entre os quais fornecedores dos segmentos de automação comercial, máquinas e equipamentos, matérias-primas, insumos, embalagens, acessórios em geral, além de produtos finais, trazendo um grande número de lançamentos e muitas novidades. Aberta a todos os profissionais e gestores dos mais diversos setores que atendem à panificação, à confeitaria e a toda a cadeia do *foodservice*, a FIPAN oferece uma enorme gama de conteúdos e oportunidades para que esse público possa aprimorar suas habilidades, gerar melhorias de eficiência e ampliar seus resultados.

Para isso, conta com aulas-show, palestras, demonstrações e cursos apresentados por especialistas e líderes do setor, compartilhando ideias e estratégias para os visitantes melhorarem seus produtos, otimizarem sua produção e aumentarem suas vendas e lucros. Nesse sentido, além das ativações promovidas nos estandes, em 2022, para dar continuidade ao sucesso alcançado nas edições anteriores da feira, já estão confirmados os espaços especiais da Arena do Pão, da Arena do Confeiteiro, do FIPAN PIZZA e da Estação Café.

O QUE O FUTURO NOS RESERVA?

Destaque na programação da FIPAN 2022 será, ainda, a realização do CONGRESSO FIPAN, que vai acontecer no período da manhã dos dias 19, 20 e 21 de julho, no Centro de Convenções do Expo Center Norte.

Tendo em vista o cenário desafiador que os panificadores e demais operadores do setor de alimentação fora do lar têm pela frente, o evento irá propor uma imersão em temas como foco na transformação do seu negócio, por meio de palestras, debates, *workshops* e *cases* de sucesso que têm como principal objetivo apresentar o uso da tecnologia a favor da busca por melhores resultados. O encontro imperdível terá como foco as discussões em torno de quatro pilares principais: “O Panorama”, “Os Cases”, “As Técnicas” e “As Tendências”.

ATENÇÃO REDOBRADA.
Com o fim da pandemia da COVID, planejar os próximos passos e agir rapidamente são medidas absolutamente fundamentais.

“NOVO NORMAL”: E AGORA?

Se tem uma coisa que mudou bastante no período da COVID, esta se chama o comportamento do consumidor. Agora, à medida que avançam as medidas de flexibilização dos controles sanitários da pandemia, essa afirmação começa a ficar ainda e cada vez mais clara aos olhos dos panificadores. Em resumo, o “baque” que tomamos com a doença construiu uma mentalidade nova entre os clientes e toda a sociedade, que vai obrigatoriamente ditar as regras para a condução do “Novo Normal” que aparentemente se anuncia. Esse cenário ainda é incerto e nebuloso, é verdade. Entretanto, embora a situação esteja nesse pé, de saída a gente percebe sinais bastante consistentes de que a mudança no comportamento do consumidor está sendo guiada por um movimento consolidado e crescente de busca por mais comodidade, saúde e bem-estar, até como espécie de reação natural aos períodos mais difíceis vivenciados durante a COVID. E a perspectiva de

permanência do *delivery* e dos modelos “*take-away*” e “*to-go*”, a maior adesão aos conceitos *fitness* e aos princípios veganos, sem falar do aumento da procura por cursos e atividades voltadas para o autoconhecimento comprovam essas tendências. Lógico, os clientes estão ansiosos por voltar a frequentar presencialmente as padarias, com a mesma liberdade que tinham antes da pandemia. Há uma espécie de “demanda reprimida” por aproveitar experiências únicas, como voltar a tomar tranquilamente um *espresso* no balcão, almoçar em um bufê por quilo, ou mesmo participar de uma *happy hour* com os amigos nessas casas, sem se preocupar com perigos de contaminação. Mas, no contraponto, há também o fantasma de (mais uma) severa

crise rondando por aí, marcada notadamente pela escalada da inflação e pelo aumento dos preços dos produtos e serviços. Assim, com a queda no poder aquisitivo das famílias, é importante ampliar a oferta de produtos mais acessíveis nas padarias, mas naturalmente sem perder de vista a qualidade. Nesse sentido, tomar cuidado com os aumentos abruptos de preços – principalmente do pão francês, que não pode ser o “vilão” da padaria –, simplificar cardápios e incluir neles opções para atender às novas demandas citadas aí atrás, além de utilizar insumos da estação, mais baratos e acessíveis, não só facilita a operação, como também diminui os custos e riscos de desperdícios.

Outra coisa importantíssima é os panificadores manterem o atendimento digital e integrar canais de comunicação. O varejo

digital é um caminho sem volta, e deve crescer muito ainda. Prova disso é que mesmo após a reabertura das lojas físicas, observa-se que muitos consumidores continuam buscando atendimento nos canais digitais. E as padarias não podem ignorar este movimento. Portanto, marque presença em diversos canais, tenha uma equipe preparada para o *online*, foque na experiência do consumidor e, claro, continue atento às Boas Práticas de Fabricação e às normas de segurança alimentar e de saúde. Finalmente, não abra mão dos avanços da tecnologia que, na padaria, se manifestam das diversas formas, desde novas soluções para gestão de estoque, passando pelas de modernização dos equipamentos, até chegar àquelas de automação, para melhor atender e, ainda, satisfazer seus clientes.

CRESCIMENTO EXPONENCIAL



VALÉRIA E MÁRCIO.
Tudo na Favos foi – e efetivamente ainda é – pensado para garantir a satisfação dos clientes.

A Padaria Favos, localizada na Rua Reims, no Jardim Laranjeiras, na Zona Norte da capital paulista, é realmente uma casa com múltiplos diferenciais. E estes se manifestam já na entrada do lugar, quando os clientes se deparam com sua simpática fachada, adornada com jardineiras sempre floridas e bem cuidadas, além de detalhes como o revestimento de madeira em praticamente toda a sua extensão, amplos janelões de vidro protegidos com grades pintadas na cor branca e, ainda, o piso de concreto usinado de seu estacionamento.

Já na loja, não dá para não ficar bem impressionado com a limpeza e a organização do local, assim como com a distribuição impecável de seus espaços e produtos nas ilhas, prateleiras

e expositores, bem como o mobiliário de madeira perfeitamente harmonizado à proposta de decoração *clean* da padaria, proporcionada pelas cores neutras dos revestimentos do piso e das paredes, em contraste com o do balcão de atendimento das áreas de café e da copa, que apresenta lindos padrões geométricos.

EQUAÇÃO DE SUCESSO

“Quando eu e a Valéria, minha mulher, compramos a Favos, em outubro de 2019, começamos a fazer uma reforma estética de fora para dentro na padaria, essencialmente no sentido de modernizar o visual e organizar melhor os espaços da casa para encantar não só seus frequentadores já tradicionais, como também atrair novos clientes”, explica Márcio Antonio Nogueira, seu atual proprietário. E, embora eu não tivesse experiência específica em panificação – a Favos é a

primeira padaria do Márcio –, ele chegou ao comando dela com um grande trunfo nas mãos, vindo diretamente do SEBRAE, entidade na qual construiu uma sólida carreira. Aí, juntando essa *expertise* àquela de Valéria – que, além de professora, é uma empreendedora super atenta –, eles encararam o desafio.

“E o que nos ajudou e ainda vem ajudando bastante no sucesso do negócio é a consciência de que uma padaria, assim como qualquer outro comércio, é, efetivamente, uma empresa, e que é assim que ela precisa e deve ser administrada”, conta Márcio. E foi isso que nos estimulou a tomar toda uma série de medidas estratégicas focadas principalmente em ações para a melhoria constante do nosso relacionamento com os clientes, o que, na prática, vêm gerando um aumento expressivo, mês a mês, no faturamento da casa”, conclui Márcio, bastante animado.



AMBIENTE ACONCHEGANTE. A organização, a limpeza e a perfeição nos detalhes chamam atenção na padaria.

Uma fórmula mais do que **SECRETA**

Fotos: Tadeu Sakagawa



DELÍCIAS LUSAS. Antonio, tendo na mão direita o foliar, e na esquerda a famosa broa de milho portuguesa.

Ponto de encontro e referência de local de venda de produtos de fabricação própria de altíssima qualidade no bairro de Perdizes, na Zona Oeste da capital paulista, a Padaria Nova Chamosa, da Rua Dr. Homem de Mello, funciona quase como uma espécie de “consulado gastronômico” de Portugal.

Prova disso são as delícias à vista das pessoas que entram no local em diversas vitrines e expositores, nos quais doces como pastéis de nata, ovos moles, papos de anjo, “guardanapos” e diversos tipos de bolos e pães de ló disputam a atenção dos encantados clientes com pães de origem lusitana, tais como os folares e os irresistíveis pães da vó, nas versões simples e com recheio de linguiça.

Mas a estrela-maior da padaria é, sem dúvida, a sua saborosíssima e, para muitos, inigualável broa de milho portuguesa, cuja fórmula única foi criada pelo atual proprietário da Nova Chamosa, o arouquense Antonio de Oliveira Gomes, a partir de uma receita original trazida diretamente das terras lusas. “Quando assumi a padaria, em agosto de 1990, comecei logo a desenvolver um tipo de broa portuguesa mais palatável para o gosto dos brasileiros, uma vez que a tradicional, vendida em Portugal, tem uma textura bem mais consistente, ou, como costume dizer, dura como pedra”, brinca o panificador.

EXCLUSIVIDADE ABSOLUTA

Entre acertos e erros, além de inúmeros testes, o processo de desenvolvimento do produto levou cerca de um ano e meio, até

chegar à vitrine de pães da padaria, para deleite dos clientes, que as compram diariamente na casa, em grandes quantidades. Além deles, alguns consumidores ávidos e fiéis da broa da Nova Chamosa também são restaurantes portugueses de outros

estados brasileiros, tais como Rio de Janeiro e de Minas Gerais, que fazem questão absoluta de incluí-la em seus cardápios.

“Todo mundo me pergunta qual é o segredo da fórmula que faz da nossa broa portuguesa um produto exclusivo e diferenciado, que você não encontra em lugar nenhum. E eu conto que ela, basicamente, é resultado de uma mistura bem simples de farinha de milho com farinha de centeio – esta, só para dar liga –, além de outras coisinhas e técnicas especiais que a gente adiciona e aplica no processo de fabricação. E mais, é claro, eu não digo!”, explica Antonio, com um sorriso maroto, fazendo mistério.



TUDO DE BOM. Almoçar no salão da Chamosa (acima), ou fazer suas compras nesta linda padaria, é sempre uma alegria para os clientes.



Mudando para MELHOR



TRADIÇÃO DA MOOCA. O que já é bom demais na atual casa, vai ficar melhor ainda com a inauguração da nova.



ANIMAÇÃO TOTAL! Claudinei (esq.), Márcia e Alexandre, preparando grandes novidades para surpreender os clientes da Jupun.

Reformar uma padaria é sempre um processo que exige cuidado, planejamento e, sobretudo, grandes investimentos. Mas, é claro, como a comodidade, o conforto e a satisfação dos clientes são fatores prioritários que pesam sempre na balança dessa decisão, todo panificador experiente tem a sensibilidade e sabe a hora

certa para embarcar no projeto. Só que em alguns casos, como é o da tradicionalíssima Jupun Pães e Doces, da Rua Jumana, no Parque da Mooca, Zona Leste de São Paulo, esse compromisso toma ainda uma dimensão maior. “Nossa casa funciona muito bem, com frequentadores fiéis que fazem questão de passar

por aqui todos os dias, quer seja para comprar nossos famosos e super apreciados pães e doces, quer seja para almoçar ou fazer um lanche em nossa copa, que é nota 1.000 ou, simplesmente, tomar um cafezinho com a gente. Mas, sentimos que era hora de mudar. E quando digo ‘mudar’, quero, ao pé da letra, dizer mudar a Jupun para um novo e maravilhoso espaço comercial”, conta, bastante animada, Márcia Cristina Vieira, que, ao lado do marido Alexandre Augusto Rodrigues, e dos sócios Valter Rodrigues e Claudinei Petraccioli, comanda a casa com maestria ímpar desde o ano de 2004.

TROCA DE ESQUINA

Mas os habituais clientes da Jupun não precisam ficar preocupados, porque essa mudança do ponto da padaria se dará, literalmente, para a esquina de cima na qual ela está atualmente instalada, e no mesmo lado da Rua Jumana. Só que os diferenciais serão bastante significativos, conforme explica Márcia:

“Além do espaço maior e mais bem distribuído para atender e acomodar ainda melhor quem chegar à padaria, ela oferecerá a eles confortos adicionais, tais como *wi-fi*, ar-condicionado, áreas ampliadas para café da manhã, refeições e conveniência, bem como móveis modernos, ilhas e expositores mais atraentes e bem dimensionados, e ainda ganhará um setor de produção com equipamentos novinhos em folha”, detalha. A inauguração da nova Jupun está prevista para 2023. Mas, até lá, os fregueses do bairro e aqueles que vêm de longe para comprar seu pão francês sempre quentinho e crocante, suas baguetes folhadas e suas deliciosas bombas de chocolate poderão encontrar todos esses produtos – e ainda usufruir de seus serviços de *delivery* – no “futuro endereço antigo” da casa, uma vez que, até a inauguração de seu novíssimo ponto, ela vai manter normalmente todas as suas operações no nº 166 daquela famosa rua da Mooca.

A VITÓRIA DA OUSADIA

Entre os muitos atributos que compõem o perfil do panificador de sucesso, coragem, sem dúvida, é um dos mais importantes. E foi exatamente uma prova incontestável não só de coragem e arrojo que o panificador Nivaldo Silva Pires deu no último dia 31 janeiro, com a inauguração da Center Guarulhos Pães e Doces, uma majestosa casa de dois andares, com nada menos do que 1.250 metros quadrados de área total localizada no bairro da Ponte Grande, na movimentada avenida que também dá nome àquele município da Grande São Paulo.

“Demorou um pouco, mas fomos gradualmente integrando a compra dos vários terrenos sobre os quais a padaria hoje está instalada em 2019. Aí, já nos primeiros meses de 2020, quando a pandemia da COVID-19 começou com força aqui no Brasil, sentei à mesa com meus irmãos e filhos e, juntos, resolvemos não baixar a cabeça e enfrentar o desafio de tocar o projeto adiante. O que nos motivou – além da confiança na fibra, na união e no amor ao trabalho, que são marcas registradas da nossa família –, foi a certeza de que, após qualquer tipo de crise, segue-se sempre um momento de grandes oportunidades. Por isso, queríamos sair na frente, prontos e aptos para aproveitá-las”, explica Nivaldo, paranaense de Maringá, que começou como atendente de balcão em padaria, no ano de 1990, e hoje, juntamente com



NÃO TENHAM RECEIO DE OUSAR! É esta a mensagem que Nivaldo, na foto com seu filho Lucas, faz sempre questão de passar para os panificadores.

Fotos: Tadeu Sakagawa

seus irmãos, é dono de várias panificadoras.

NÃO TENHAM MEDO DE OUSAR

E quem obviamente ficou bastante entusiasmado com a inauguração foi, sem dúvida, o público do bairro, que já desde o primeiro dia de funcionamento

da Center Guarulhos começou a lotar a imensa loja da casa para conhecer seus produtos de qualidade – entre os quais uma enorme variedade de pães, tortas doces e salgadas, bolos e itens de confeitaria fina –, bem como seus serviços altamente diferenciados de copa, bufê de café da manhã e almoço, servi-

dos tanto no salão do andar térreo quanto no amplo *mezzanino* da padaria, que, juntos, acomodam confortavelmente um total de até 250 pessoas.

Perguntado sobre a receita do gigantesco e instantâneo sucesso obtidos pela Center Guarulhos em apenas pouco mais de dois meses após a abertura de seu novo ponto comercial, Nivaldo responde, sem pestanejar: “Cuidem do planejamento, da gestão, da organização, da higiene e do trabalho de ‘bastidores’ na produção de suas padarias. Mantenham-nas sempre técnica e estruturalmente atualizadas, dando atenção especial à motivação e treinamento constante de suas equipes de atendimento. Fiquem de olho nas tendências, a fim de antecipá-las sempre em suas casas. E, sobretudo, não tenham receio de ousar!”

PROJETO ARROJADO! A ampla área de 1.250 metros quadrados da Center Guarulhos foi edificada em pleno período de pandemia.



Junte-se ao time dos VENCEDORES!



O SUCESSO É GARANTIDO! Junte-se aos melhores e participe dos cursos da Escola de Panificação do IDPC.

Panificador atualizado é panificador de sucesso. E a melhor forma de estar sempre antenado com as tendências do mercado de panificação é, sem dúvida alguma, participar dos cursos da Escola de Panificação do IDPC. Exemplo disso é o “Curso de Gerentes de Panificação” (GEPAD), que oferece qualificação de alto nível direcionada a proprietários e, também, a profissionais intrinsecamente ligados ao desenvolvimento dos negócios de padarias e confeitarias. “Nosso ‘Curso de Gerenciamento de Padarias (GEPAD)’ é rápido e compacto, uma vez que a gente sabe que a rotina dos panificadores e gerentes desses

tipos de estabelecimento é bastante corrida, e eles não podem se ausentar por longos períodos das casas que administram. Por isso, para gerar resultados de máxima eficiência, sua programação é objetivamente focada no estudo e no desenvolvimento de soluções relacionadas a quatro disciplinas fundamentais: Vendas e Marketing, Gestão de Pessoas, Organização Empresarial e Qualidade e Boas Práticas de Fabricação. Tudo isso, com carga horária total de 16 horas, dividida ao longo de quatro dias de aulas teóricas, com quatro horas cada”, explica Monise Pinheiro, coordenadora técnica da Escola de Panificação do IDPC. E a boa notícia é que os associados do SAMPAPÃO contam

com um desconto especial para frequentá-lo.

ACELERE A SUA PRODUÇÃO!

Aberto à participação de panificadores e profissionais de padarias e confeitarias, outro destaque da grade da Escola de Panificação do IDPC é o “Curso de Pão Francês, Baguetes e suas Versões”, com carga horária total de 12 horas. Nele, os alunos recebem noções de BPF conforme a Portaria 2619/11 (Art. 15 – ANVISA), Contaminação e Microrganismos, Fundamentos das Matérias-primas, Durabilidade (*Shelf-life*), Técnicas de Armazenamento e Avaliação Final do Produto. Em adição, graças à divisão das aulas em 15% teóricas e 85% práticas, os participantes literalmente colocam a mão na massa na fabricação de produtos como pão francês tradicional e integral, filãozinho de parmesão, baguete de gergelim, semi italiano com *levain* e baguetinha recheada.

E outra dica bacana é também o “Curso de Interpretação do Lau-



Acervo Pessoal

Palavra de ex-aluna

“

Trabalho atualmente como supervisora de loja na Casa Bonometti, desde que me formei no ‘Curso Técnico em Panificação’ da Escola de Panificação do IDPC, em 2018. E consegui esse emprego graças aos conhecimentos que nele adquiri. Agradeço muito a toda equipe da escola por ter me ajudado a dar esse importante passo em minha carreira.”

Elisangela dos Santos Santana

do de Farinha”. Realizado em apenas oito horas, com 70% de aulas teóricas e 30% práticas, seu conteúdo abrange tópicos técnicos importantíssimos, que permitem aos profissionais de panificação realizar análises rápidas e precisas do laudo, tais como Características Químicas e Físico-químicas da Farinha de Trigo, Avaliação da Atividade de A-amilase, Avaliação da Qualidade da Farinha de Trigo, Avaliação do Teor de Glúten da Farinha, Demonstração de Análises em Equipamentos (*Falling Number*, Sistema Glutomatic e Alveógrafo) e, ainda, Interpretação de Resultados e Aplicações Tecnológicas.

VEM PRA NOSSA ESCOLA VOCÊ TAMBÉM!

Fique por dentro das próximas datas de realização de cada curso: entre hoje mesmo em contato com a gente pelo WhatsApp (11) 98658-4519

Próximas turmas do nosso “Curso Técnico em Panificação” terão início no próximo dia 8 de agosto. Então, programe-se já!



AGENDA DE CURSOS IDPC – MAIO 2022



Curso	Data	Dias	Horário
Burguer Gourmet (08h)	02/05 a 03/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Pizza (16h)	03/05 a 06/05	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30
Sopas e Caldos (16h)	03/05 a 06/05	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30
Atendimento ao Cliente (08h)	03/05 a 04/05	Ter. a Qua.	08h30 às 12h30
Bolos Secos (12h)	04/05 a 06/05	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Pães Funcionais com Fibras (12h)	04/05 a 06/05	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	04/05 a 05/05	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Caseirinhos e Poll Cake (12h)	04/05 a 06/05	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Chapeiro (09h)	04/05 a 06/05	Qua. a Sex.	15h30 às 18h30
Variedades de Pão de Forma (12h)	04/05 a 06/05	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Burguer Gourmet (08h)	09/05 a 10/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Decoração de Bolos com Bicos de Confeitar (20h)	09/05 a 13/05	Seg. a Sex.	15h30 às 19h30
Interpretação de Laudo de Farinha (08h)	10/05 a 11/05	Ter. a Qua.	08h30 às 12h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	10/05 a 11/05	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Fermentação Natural (Novas Receitas)(16h)	10/05 a 13/05	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30
Tortas Tradicionais (08h)	11/05 a 12/05	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Chapeiro (09h)	11/05 a 13/05	Qua. a Sex.	09h00 às 12h00
Brigadeiro Gourmet (12h)	11/05 a 13/05	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Pães Italianos (12h)	11/05 a 13/05	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Macarons (08h)	11/05 a 12/05	Qua. a Qui.	15h30 às 19h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	12/05 a 13/05	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30
Tábuas de Frios (04h)	13/mai	Sex.	08h30 às 12h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	16/05 a 18/05	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30

Curso	Data	Dias	Horário
Atendimento ao Cliente (08h)	17/05 a 18/05	Ter. a Qua.	15h30 às 19h30
Pizza (16h)	17/05 a 20/05	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30
Donuts e Sonho (08h)	18/05 a 19/05	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Massas, Recheios e Coberturas (09h)	18/05 a 20/05	Qua. a Sex.	15h30 às 18h30
Chapeiro (09h)	18/05 a 20/05	Qua. a Sex.	15h30 às 18h30
Pães para Lanche (08h)	19/05 a 20/05	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Macarons (08h)	19/05 a 20/05	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	19/05 a 20/05	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Tábuas de Frios (4h)	20/mai	Sex.	08h30 às 12h30
Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (12h)	23/05 a 25/05	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30
Interpretação de Laudo de Farinha (08h)	24/05 a 25/05	Ter. a Qua.	08h30 às 12h30
Sopas e Caldos (16h)	24/05 a 27/05	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30
Tortas Geladas de Vitrine (12h)	25/05 a 27/05	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Pão Francês, Baguetes e suas versões (12h)	25/05 a 27/05	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Chapeiro (09h)	25/05 a 27/05	Qua. a Sex.	09h00 às 12h00
Pães Funcionais com Fibras (12h)	25/05 a 27/05	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	25/05 a 27/05	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Donuts e Sonho (08h)	25/05 a 26/05	Qua. a Qui.	15h30 às 19h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	25/05 a 26/05	Qua. a Qui.	15h30 às 19h30
Pães Doces (08h)	25/05 a 26/05	Qua. a Qui.	15h30 às 19h30
Tábua de Frios (04h)	27/mai	Sex.	15h30 às 19h30
Fermentação Natural (Novas Receitas)(16h)	31/05 a 03/06	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30

OBSERVAÇÕES:

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

CONTATO:

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

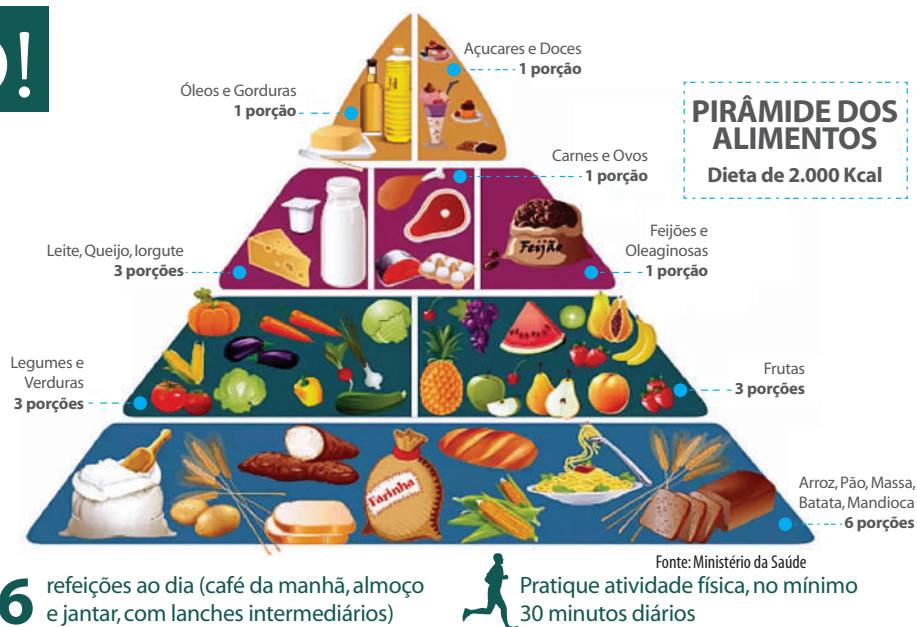
Escola IDPC
@escola idpc
(11) 98658-4519

NUTRIÇÃO

O PÃO NÃO É O VILÃO!

Presente no café da manhã, nos lanches da tarde e em muitas outras ocasiões, o pãozinho é uma paixão nacional e um dos alimentos mais nutritivos presentes em nossas mesas. Porém, em que pesem esses fatos inquestionáveis, seu consumo já foi e, efetivamente, vira e mexe é demonizado até hoje por alguns detratores de plantão. Então, é muito importante que os panificadores associados ao SAMPAPÃO entrem pessoalmente na luta para derrubar o mito de que o pão não pode fazer parte de uma dieta saudável. Para fazer isso, a melhor “arma”

é a informação, passada sempre de forma correta aos clientes das padarias. Uma dica é usar a famosa “Pirâmide Alimentar”, uma ferramenta que orienta as pessoas a integrar, de maneira balanceada, todos os grupos de alimentos em sua dieta diária, para evitar problemas de obesidade e de carências nutricionais. E a boa notícia é que alimentos foram incluídos na pirâmide, entre eles o pão francês integral, um pão tradicional que leva apenas farinha integral, água, fermento e sal, sem conservantes ou aditivos químicos, ou seja, uma fonte segura e saudável de alimentação. Mas, é claro, sempre



LUGAR DE DESTAQUE. O pão aparece na base da nova Pirâmide dos Alimentos, o que comprova o seu importante valor nutricional.

na medida certa, sem excessos. Complementarmente, enriqueça as receitas de lanches de sua padaria com o acréscimo de ve-

getais, para que eles se tomem mais completos, ampliem a saciedade e aumentem o aporte de nutrientes aos seus clientes.

Delícias para deixar seus clientes com água na boca!

Confira estas duas receitas exclusivas idealizadas pela Escola IDPC, super indicadas para você incrementar seu cardápio e faturar alto no Dia das Mães e no Dia dos Namorados.

Babka

(Pão tradicional, que leva farinha integral, água, fermento e sal – Sem conservantes ou aditivos químicos)



MASSA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	100	2.000
Água	30	600
Manteiga sem Sal	15	300
Ovos	10	200
Gema	10	200
Açúcar	10	200
Leite em Pó	4	80
Sal	1.8	36
Fermento Biológico Instantâneo	1	20

RECHEIO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Creme de Chocolate	50	1000

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Misturar os ingredientes secos por 1 minuto na primeira velocidade.
2. Adicionar a água, os ovos e sovar por 10 minutos.
3. Incorporar a manteiga e passar para a segunda velocidade. Sovar até o desenvolvimento da rede de glúten por cerca de 4 minutos.
4. Dividir a massa em peças com 250g cada e bolear. Deixar descansar por 15 minutos.
5. Esticar a massa formando um retângulo e espalhar uma fina camada do creme de chocolate.
6. Enrolar como um rocambole e cortar no sentido do comprimento, trançar e dispor na assadeira.
7. Fermentar até dobrar de tamanho e assar a 180°C, em forno lastro, por 25 minutos
8. Decorar com calda de açúcar ou geleia de brilho.

Rendimento: 12 unidades com 250g cada.

Informação Nutricional
Porção com 50g (1 Fatia)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 175kCal = 735kJ	9
Carboidratos 24g	8
Proteínas 4g	5
Gorduras Totais 5,7g	10
Gorduras Saturadas 2,9g	13
Gorduras Trans 0,3g	VD**
Fibra Alimentar 0,7g	3
Sódio 106mg	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, MANTEIGA SEM SAL, OVOS, GEMAS, AÇÚCAR REFINADO, LEITE EM PÓ, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO.

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



Banoffee (Torta de Banana)

Rendimento: 1 torta com aproximadamente 2kg.

Informação Nutricional
Porção com 60g (1 Fatia)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 173kCal = 727kJ	9
Carboidratos 19g	6
Proteínas 1,9g	3
Gorduras Totais 9g	16
Gorduras Saturadas 2g	9
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 0,6g	2
Sódio 41mg	2

(*)% 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: BANANA NANICA, DOCE DE LEITE, NATA, BISCOITO TIPO MAISENA, MARGARINA CULINÁRIA E CANELA EM PÓ.

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

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Misturar o biscoito triturado com a margarina e, com as pontas dos dedos, amassar até formar uma massa lisa e homogênea.
2. Em uma forma de fundo falso, forrar com a massa e assar por aproximadamente 10 minutos no forno pré-aquecido a 180°C. Retirar e deixar a massa esfriar.
3. Colocar o doce de leite sobre a massa fria, acertar e alisar o doce de leite.
4. Distribuir as bananas em rodela por toda a superfície.
5. Adicionar a nata ou, se preferir, o chantili batido por cima, e alisar.
6. Com o auxílio de uma peneira pequena, polvilhar a canela por toda a superfície da torta.
7. Deixar gelar por 3 horas antes de desenformar.

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Banana Nanica em Rodelas	100	800
Doce de Leite Pastoso	50	400
Nata ou Chantili	50	400
Biscoito Tipo Maisena Triturado	25	200
Margarina Culinária	25	200
Canela em Pó	0,2	2

PRODUÇÃO
DAS RECEITAS

Equipe Técnica do IDPC. Fotos: SAMPAPÃO

No mês de fevereiro, o Projeto Ruas SP completou um ano. A adesão à iniciativa da Prefeitura da capital paulista –, por meio da qual padarias, bares e restaurantes recebem autorização municipal para usar vagas de estacionamento regulamentadas na rua para o atendimento ao público, em *decks* específicos com a instalação de mesas, cadeiras e ombrelones – já ultrapassou a marca de 200 estabelecimentos participantes e, hoje, está presente nas cinco regiões da cidade. Ao todo, 225 vias da capital estão autorizadas a receber o Ruas SP.

E algumas padarias que já instalaram a estrutura em suas calçadas, estão comemorando os resultados. É o caso, por exemplo, da Saint Germain, da Rua Manuel Guedes, no Itaim Bibi. “O movimento da casa aumentou substancialmente, principalmente nos finais de semana, quando

os clientes vêm com suas famílias para o café da manhã e até o almoço, trazendo até seus cachorros, uma vez que o espaço é *pet friendly*. Os moradores e pessoas que trabalham no bairro já se acostumaram. Mas aquelas que passam por aqui pela primeira vez, ficam curiosas e param nas mesas para fazer uma

pausa, nem que seja para tomar um café e comer um pãozinho de queijo”, comemora Wagner Ferreira, proprietário da padaria.



MAIS CONFORTO PARA SEUS CLIENTES



Fotos: Marcus Frediani

SE ANIMOU COM A INICIATIVA? Para saber mais sobre o Projeto Ruas SP, acesse a página da Secretaria Municipal de Urbanismo e Licenciamento (SMUL), no endereço www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/licenciamento/.

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



QUE a conferência TOTAL no recebimento de mercadorias, incluindo peso, data de validade, embalagem e temperatura, é importantíssima para garantir a qualidade do seu estoque, evitando transtornos com a Vigilância Sanitária? No que tange especialmente à data de validade, confira se ela é original, impressa e sem rasuras ou adesivos.



QUE uma das receitas que garante o sucesso de uma padaria é a divulgação bem formatada e equilibrada em todas as mídias de comunicação? Assim, além de promover sua casa e seus produtos nos meios tradicionais – panfletos, inserção em revistas e jornais de bairro etc. –, mantenha seu site sempre atualizado e uma forte presença nas redes sociais.



QUE a oferta de sucos naturais está em alta e gera fluxo de clientes, rentabilidade e personalização na padaria? Concentre a escolha de frutas naquelas que estiverem em oferta: elas são mais baratas e proporcionam a diversificação de sabores, que agrada muito aos clientes.

QUE aceitar sugestões e críticas dos clientes da sua padaria com tranquilidade é tão, ou até mais importante do que receber elogios? Mais do que simplesmente se justificar, converse com eles, anote todas elas, estude calmamente as soluções, e comunique-as a quem as fez, sempre lembrando que tudo o que você faz na padaria é para agradar aos frequentadores.



Pexels



CRIMES CONTRA A SAÚDE PÚBLICA

POR JULIO CEZAR NABAS RIBEIRO*

O SAMPAPÃO vem NOVAMENTE tratar de um tema que causa muitos problemas ao setor: os crimes contra a saúde pública apurados pela Delegacia Especializada em Crimes Contra a Saúde Pública do Departamento de Polícia de Proteção à Cidadania (DPPC), no âmbito do município de São Paulo. O referido órgão realiza intensa fiscalização nas padarias e confeitarias da capital paulista, encontrando, em alguns casos, algumas irregularidades que podem gerar diversos ônus para os empresários do setor, inclusive processo criminal por crimes contra a saúde pública, que possuem pena de prisão mínima de 2 (dois) anos e máxima de 8 (oito) anos. Para evitar problemas com a Delegacia Especializada em Cri-

mes Contra a Saúde Pública o SAMPAPÃO orienta a seus representantes cuidados especiais com algumas situações mais encontradas pelos investigadores da Polícia Civil de São Paulo:

- 1. Especial cuidado na venda de produtos com data de validade expirada** – um dos itens mais encontrados nas padarias;
- 2. Cuidado com produtos produzidos na empresa e colocados para comercialização** – todos os itens embalados devem, obrigatoriamente, possuir a devida identificação, com as informações nutricionais, data de fabricação e validade;
- 3. Deve ser dada especial atenção à manipulação dos frios** – após aberta a embalagem, a peça deve ser protegida

com plástico filme de PVC e ser devidamente identificada com o nome do fabricante, data de fabricação, data de validade e número do lote. A manipulação inadequada dos frios é a situação mais encontrada pela Polícia Civil.

4. Exigir dos responsáveis por cada setor dentro da padaria total atenção quanto a produtos com prazo de validade expirada, bem como produtos abertos sem a devida identificação.

A Polícia Civil age por meio de denúncias, realizadas pelos consumidores. A partir do momento em que a Delegacia de Saúde Pública recebe uma denúncia, é emitida uma Ordem de Serviço a ser cumprida pelos investigadores. Caso alguma irregularidade que configure crime contra a saúde

pública seja encontrada, é dada voz de prisão ao responsável, e este é levado para a Delegacia, situada na Avenida São João, 1247, no Centro de São Paulo.

Após a prisão, o responsável pela empresa somente será solto após o pagamento da fiança, cabendo o delegado de Polícia arbitrar o valor. Após a expedição do Alvará de Soltura, o responsável estará livre para deixar a delegacia e, responderá, no futuro, pela prática de crimes contra a saúde pública previstos na Lei nº 8.137/90

Em caso de dúvidas, entre em contato com o 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

VOLTA DAS GRÁVIDAS AO SERVIÇO

Temos recebido aqui no Departamento Jurídico do SAMPAPÃO muitas consultas de panificadores associados com relação à questão do retorno ao trabalho presencial das grávidas após a vacinação contra a COVID-19. Assim, recomendamos aos panificadores que deem especial atenção à observância dos seguintes tópicos:

- 1.** A Comunicação para Retorno deve ser feita de forma documentada (e-mail, telegrama ou comunicação assinada no retorno);
- 2.** Nesta oportunidade, considere-se “Esquema Vacinal Completo” a aplicação de duas doses das vacinas CoronaVac, Astra-

Zeneca e Pfizer ou, então, uma dose da Janssen. E recomenda-se arquivar cópia dos comprovantes vacinais;

3. No Termo de Responsabilidade de não vacinação por parte da trabalhadora deve constar qualificação da empregada e a declaração “que assume total responsabilidade pela sua escolha de não se vacinar contra o vírus da COVID-19, assumindo os riscos da possibilidade de adquirir a enfermidade”;

4. A empregada que recusou a imunização deve cumprir medidas preventivas adotadas pelo empregador, o que impõe a ela a responsabilidade de cumpri-las no ambiente de trabalho, tais

como higienização, utilização de máscaras e distanciamento, além de afastamento de trabalhadores infectados e o cumprimento das demais normas regulamentadas.

5. O trabalho da mulher grávida impõe mais cuidado, notoriamente no que diz respeito a não carregar pesos, ou mesmo não permanecer toda a jornada em pé, além de não trabalhar em ambiente que possa ser considerado insalubre, independentemente da COVID-19; e

6. Formalizar norma escrita com as medidas a serem cumpridas assinada pelos trabalhadores, em especial as mulheres grávidas, para se evitar responsabilidade

pela contaminação, sob alegação de negligência da aplicação das medidas preventivas no ambiente de trabalho.

Em caso de dúvidas e/ou necessidade de mais esclarecimentos, entre em contato com o Departamento Jurídico Trabalhista do SAMPAPÃO.

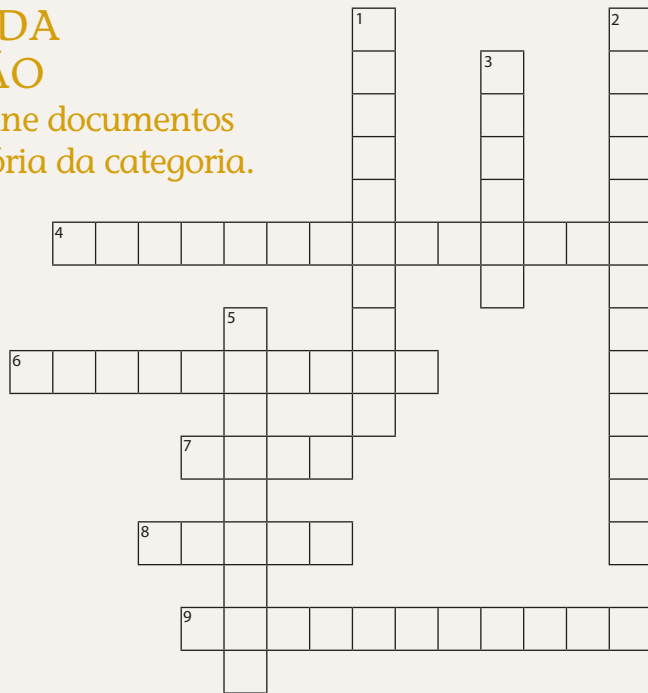


***MARCELO RAMOS DE ANDRADE**, (OAB/SP 85.370) é coordenador do Departamento Jurídico Trabalhista do SAMPAPÃO.

CRUZADINHAS DO PÃO

MEMORIAL DA PANIFICAÇÃO

Novo espaço reúne documentos contando a história da categoria.



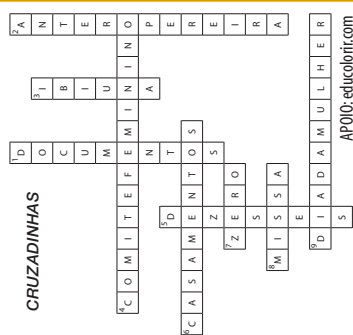
HORIZONTAIS

- 4 Marcou brilhante presença na inauguração do Memorial da Panificação. (2 palavras)
- 6 Tipo de evento festivo que pode ser realizado na simpática capela do Clube. (plural)
- 7 Custo de locação para os associados do SAMPAPÃO que realizarem eventos no CERIPAN.
- 8 Evento solene que antecedeu a solenidade de inauguração do novo espaço.
- 9 Data comemorativa que coincidiu com a inauguração do Memorial. (3 palavras)

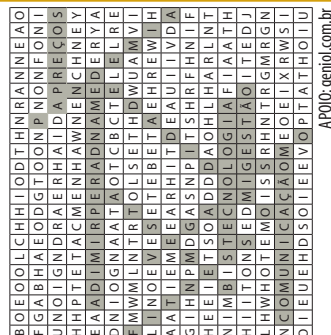
VERTICAIS

- 1 Além das fotos, também compõem o acervo do novo espaço no CERIPAN. (plural)
- 2 Ex-presidente do SAMPAPÃO homenageado no Memorial da Panificação. (2 palavras)
- 3 Município paulista onde fica instalado o Clube de Campo CERIPAN.
- 5 Número de anos que o ex-presidente homenageado permaneceu à frente do SAMPAPÃO.

SOLUÇÕES...



CAÇA-PALAVRAS



CAÇA-PALAVRAS VERÃO NAS PADARIAS



- BEMESTAR • COMODIDADE • COMUNICAÇÃO • DEMANDA REPRIMIDA • FITNESS • GESTÃO • PANDEMIA • PREÇOS • TECNOLOGIA • VEGANISMO

GUIA DE FORNECEDORES

<p>CAPACHOS Gustavo Rua Tapetes – Fone: 11 98753-0898</p>	<p>MANUTENÇÃO DE MAQUINÁRIOS Pescadores Euclides Equipamentos Fone: 11 99352-8731</p>
<p>CORTINAS E PORTAS ISOLANTES Guaruflex (Erasmus) – Fones: 11 2438-2779 11 99200-2626</p>	<p>PAINÉIS E CONTROLADORES DIGITAIS Resispar (Marcela) – Fone: 16 99141-3092</p>
<p>INDÚSTRIA DE ALIMENTOS Arrifama (Tamires) – Fone: 11 2732-8003</p>	<p>PRODUTOS DE LIMPEZA INDUSTRIAIS Alca Produtos de Limpeza Fones: 11 2499-4710 11 2885-1008 11 98249-9206</p>
<p>INSUMOS SOB MEDIDA Pá de Padeiro (Viviane) – Fones: 11 2954-1778 11 2954-2121 11 2954-5202 11 99976-2979</p>	

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