



JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 1 / Nº 3
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 834

SAMPAPÃO: AQUI A GENTE TRABALHA PRA VOCÊ!



Conheça a ampla e completa gama de serviços que as entidades oferecem aos seus associados [PÁG. 4]

PROFISSÃO: GUERREIRA!

NO DIA INTERNACIONAL DA MULHER, UMA SINGELA HOMENAGEM ÀS PANIFICADORAS NA LINHA DE FRENTE DE SUAS PADARIAS [PÁGS. DE 5 A 8]



ESCOLA IDPC

APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL, RECEITAS DE PÁSCOA E TUDO SOBRE AS MUDANÇAS NA ROTULAGEM [PÁGS. DE 9 A 13]

GUIA DE FORNECEDORES

[PÁG. 20]

FIPAN 2021

EM JULHO, REPLETA DE NOVIDADES, VEM AÍ A MAIS IMPORTANTE FEIRA DE PANIFICAÇÃO DA AMÉRICA LATINA [PÁG. 14]

FIPAN

20 a 23 Jul | 2021

EXPO CENTER NORTE
Centro de exposições e convenções

São Paulo - SP



GUIA DA REFORMA

SAIBA COMO NÃO ENTRAR PELO CANO COM AS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS DE SUA PADARIA PÁG. 15



CONHEÇA O "PAINEL DA HISTÓRIA DO PÃO", A MONUMENTAL OBRA DE ARTE INSTALADA NA SEDE DO SAMPAPÃO [PÁG. 18]

Olá, amigos panificadores!

Atendendo a pedidos, nesta terceira edição do JORNAL SAMPAPÃO estamos inaugurando a seção de “CARTAS DOS LEITORES”, para responder suas dúvidas e pedidos de informação, conhecer suas opiniões, receber suas sugestões de reportagens e pautas, críticas e, claro, seus elogios também, por que não?! Tudo isso para aumentar ainda mais nossa conectividade e interação.

Então, escreva pra gente, utilizando qualquer um de nossos canais:

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

Sua participação é muito importante! Afinal, como você sabe, este é um jornal FEITO POR PANIFICADORES PARA PANIFICADORES!

P Li na seção “FIQUE LIGADO!” da edição nº 2 do jornal, a nota sobre as quatro opções de modelos de jogos americanos para mesas e balcões, que o SAMPAPÃO está disponibilizando para seus associados. Fiquei muito interessado, mas como, exatamente, posso baixá-los em meu computador e customizá-los com o logo da minha padaria?
GIOVANI LIOI – PADARIA E PIZZARIA GRAN VILELA

R Obrigado por seu interesse, Giovani! Para baixá-los em PowerPoint (“.pptx”), prontos para edição e impressão em papel, basta acessar em seu computador o arquivo no endereço <https://bit.ly/3pJY3ZM>, e fazer a customização com o logo da Gran Vilela em todos os modelos. Se quiser, você também pode colocar neles o QR Code do cardápio de sua padaria. Para isso, basta você gerá-lo em qualquer site ou aplicativo específico disponível na internet. Sugerimos o “QR Code Generator” (br.qr-code-generator.com), que, além de ter uma navegação fácil e bastante intuitiva, é gratuito. Qualquer dúvida, por favor, volte a falar com a gente, OK?!

P Fiquei muito contente em encontrar a seção “GUIA DE FORNECEDORES” nas páginas do JORNAL SAMPAPÃO. De maneira prática e rápida, ela traz informações muito importantes para o dia a dia de nós, panificadores, principalmente quando temos alguma emergência na padaria. Só que acho que ela mereceria mais destaque, para se tornar mais visível no jornal. Por favor, vocês poderiam nos ajudar com isso?
ARTUR DE ANDRADE PINTO – PANIFICADORA ESTRELA DO BUTANTÃ

R Claro, Artur! Nós, panificadores, sabemos o problemão que é, por exemplo, uma máquina que quebra de uma hora para a outra, ou um vazamento de tubulação – principalmente nos finais de semana –, que atrapalham não só a nossa vida, como também a de nossos clientes. Então, por favor, dê uma olhada na capa e na Pág. 20 desta edição do jornal nas soluções visuais que encontramos para destacar e facilitar a localização do guia, e nos diga o que você achou, combinado? Forte abraço!

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 Caires

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: Herminio Alonso Bernardo,

Andrae Roldão Perestrelo e Antonio Manuel Teixeira 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 Caires, João Lucas Dias Gonçalves,

Eduardo Augusto Bravo Gamboa, Christian Mattar Saigh,

João Diogo, Luiz Martins e Luis Evarildo 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: Mauricio Boro

SECRETÁRIO: Júlio César Dinis

CONSELHO FISCAL – MEMBROS EFETIVOS:

Antonio Rodrigues Ferreira, Marcelo da Costa Fernandes

e Pedro Paulo Sobrinho

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Manuel Rodrigues Antunes Leal,

Custódio dos Santos Rodrigues Vale e João Diogo

CONSELHO GESTOR: Alfredo Carreira dos Santos,

André dos Santos Teixeira, Antonio Valter de Almeida Ribeiro,

Antero José Pereira, Armênio Soares Ferreira,

Carlos Elias Gonçalves Perregil, Carlos Gonçalves Teixeira,

Eduardo Augusto Bravo Gamboa, José Augusto Caseiro,

José Borges Pereira, José Ricardo Augusto de Caires,

Julio Cesar Dinis, Luis Carlos de Souza,

Manoel Alves Rodrigues Pereira, Manuel de Oliveira Martins

e Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

DEPARTAMENTO JURÍDICO

ÁREA TRABALHISTA

ATENDIMENTO: de segunda a

sexta-feira, das 16h às 18h

CHEFE DE DEPARTAMENTO:

Marcelo Ramos de Andrade

ADVOGADOS: Miriam Liviero,

Cristina Valéria Salles

e José Carlos Rister

DEPARTAMENTO JURÍDICO

CÍVEL, CRIMINAL E

TRIBUTÁRIO

Escritório Mesquita Pereira,

Marcelino, Almeida, Esteves

Advogados Associados S/C

ATENDIMENTO: de segunda à

sexta-feira, das 9 h às 17 h.

ADVOGADOS:

Marco Antonio Iamnhuk e

Júlio César Nabas Ribeiro

HIGIENE E SEGURANÇA NO

TRABALHO: Irineu Carlos Martins

MEDICINA DO TRABALHO:

Aso-Clin – Assessoria em

Saúde Ocupacional e Clínicas

– Dr. Amauri Mesquita

CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO:

Dr. Armênio Soares Ferreira Jr.

e Dra. Angela Lullo Ferreira

ASSESSORIA DE IMPRENSA:

Dorotéia Fragata

REGISTRO DE MARCAS E

PATENTES:

Focus Marcas e Patentes –

Osvaldo Pelosi

NAVEGANDO EM ÁGUAS REVOLTAS

O ano de 2021 começou sob o signo da esperança, cercado de boas expectativas. E, sim, qualquer esperança no futuro, por mínima que seja, é bem melhor do que a dura realidade que enfrentamos nos últimos 12 meses, um período de medo e incertezas, que impactou seriamente os mais diversos segmentos do comércio de alimentação, incluindo o de panificação, embora tenhamos atravessado o período relativamente escudados pelo grau de essencialidade de nossas atividades. Mesmo assim, o tíquete médio de nossas casas despencou e tivemos que nos “virar nos 30” para manter as padarias funcionando dentro dos protocolos impostos pelas autoridades de saúde.

Mas, o SAMPAPÃO se esforçou ao máximo para ajudar seus associados a superarem os dias mais sombrios vividos durante a COVID-19, por meio da continuidade ininterrupta de sua completa gama de serviços – destacando, em especial, os plantões de seus Jurídicos Cível e Trabalhista e a manutenção das aulas da Escola IDPC –, bem como ações focadas em gestão de crise e manutenção dos negócios, como foi a bem-sucedida promoção da FIPAN DIGITAL, que superou nossas melhores expectativas, além de diversas *lives* sobre os mais variados assuntos para discutir caminhos possíveis, com a participação de diversos especialistas, e, ainda, a abertura de novos canais de conectividade

com seus associados, para que eles nunca, jamais, se sentissem sozinhos.

Agora, com o início da vacinação, a esperança renasce, e o que nos cabe é tocar o barco em frente, trabalhando juntos para construir a tão ansiada retomada econômica do Brasil. Não será uma tarefa fácil, é claro. Teremos que matar um leão por dia, porque, se não fizermos isso, amanhã serão dois plantados bem na porta das nossas padarias. Mas quem disse que a guerreira classe dos panificadores foge à luta? Então, que venham todos os novos desafios de 2021, porque, com muita força, união, confiança e otimismo redobrados, estamos mais do que preparados para vencê-los! Contem com a gente!



Antero José Pereira
Presidente do SAMPAPÃO

“Que venham todos os novos desafios de 2021, porque, com muita força, união, confiança e otimismo redobrados, estamos mais do que preparados para vencê-los!”

FIQUE LIGADO!

RECLAME AQUI!

O que é bom sempre pode ficar melhor. Para aprimorar o nível de atendimento das entidades e corrigir eventuais falhas, o SAMPAPÃO coloca à disposição dos associados um novo 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, Sr. Antonio Saú Rodriguez. Para falar com ele e acionar a nova ferramenta, basta ligar para (11) 3291-3717, ou enviar seu pedido de esclarecimento para o WhatsApp (11) 95002-5163.



Plásticos na padaria

No dia 1º de janeiro, começou a valer na cidade de São Paulo a Lei nº 17.261/19, que proíbe o fornecimento em padarias de utensílios de plástico de uso único, tais como copos, pratos, talheres e agitadores para bebidas. No lugar deles deverão ser oferecidas alternativas biodegradáveis, compostáveis ou reutilizáveis, a fim de impulsionar a reciclagem e a transição para uma economia circular. Também está proibido o uso de itens fabricados em plástico oxibiodegradável, derivado do petróleo. Em caso de descumprimento, as penalidades vão de simples advertência até multa no valor de R\$ 8.000,00, além de eventual fechamento do estabelecimento. Em caso de dúvidas, os associados deverão entrar em contato com o Departamento Jurídico Cível do SAMPAPÃO, pelo telefone (11) 3291-3730.

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: Antero José Pereira • **Conselho Editorial:** Andreia Roldão Perestrello, 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 • **Referência Gráfica** • **Periodicidade:** Bimestral • **Tiragem:** 1.500 exemplares

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

MUITO PRAZER, EU SOU O SAMPAPÃO: E ESTOU A SEU SERVIÇO!

A pergunta pode parecer esquisita, principalmente para os associados de longa data, mas, você conhece o SAMPAPÃO? Começando pelo começo, a sigla SAMPAPÃO agrega o trabalho das entidades patronais representativas não só da classe dos panificadores da capital

paulista, como também de um grande número de outras cidades da Grande São Paulo pertencentes à sua base territorial. Fazem parte dele o Sindicato e a Associação dos Industriais da Panificação e Confeitaria de São Paulo (Sindipan/Aipan-SP), e a Fundação do Desenvolvi-

mento da Indústria de Panificação e Confeitaria (Fundipan), que integra o Instituto do Desenvolvimento da Panificação e Confeitaria de São Paulo e sua unidade de ensino, a Escola IDPC.

Desde o princípio de suas atividades – que remonta a 1915, com a fundação da União Cooperativa dos Proprietários de Padarias de São Paulo, sua *célula mater*, que deu origem a todas as outras entidades que hoje o compõem –, o foco que sempre norteou a atuação do SAMPAPÃO e sempre esteve à frente dela como prioridade absoluta, foi a prestação de serviços aos seus associados. Não é por outro motivo, então, que esta área, em especial, integra atualmente, uma ampla e completa gama deles, a ponto de reconhecidamente caracterizar o SAMPAPÃO como a maior entidade de panificação do mundo no atendimento a esse quesito.

À SUA INTEIRA DISPOSIÇÃO

E são, realmente, muitos serviços, entre os quais, só para

citar alguns de maior destaque e demanda, estão os de Assessoria Jurídica Cível, Trabalhista e Tributária, atendimentos em Medicina do Trabalho e Odontologia, assessoria em Marketing, Biblioteca, o Clube de Campo (CERIPAN), localizado em Ibiúna/SP e, claro, o JORNAL SAMPAPÃO, feito POR panificadores PARA panificadores, trazendo sempre informação atualizada para ajudar os associados a resolverem as questões do dia a dia de suas padarias.

“Isso tudo, sem falar nas nossas reuniões semanais, em nossos ciclos de palestras, nas *lives* que realizamos regularmente, na imensa e variada grade de cursos e treinamentos da Escola IDPC, e, ainda, dos serviços oferecidos por nossas empresas parceiras – como assessoria de gestão de negócios e em inteligência de mercado, agências de viagem e seguros, e, ainda, descontos e condições especiais na compra de veículos, entre muitos outros – cuja oferta também é frequentemente ampliada”, pontua Antero José Pereira, presidente do SAMPAPÃO.

E para difundir o importante perfil de prestação de serviços do SAMPAPÃO, Antero anuncia uma grande novidade: “Estamos preparando uma extensa série de vídeos informativos, a serem disponibilizados em breve em nosso site e no canal da TV SAMPAPÃO do Youtube, para você conhecer tudo aquilo que nossas entidades têm e podem lhe oferecer”, conclui Antero.



UM PRÉDIO COM MUITO CONTEÚDO. Focado na prestação de serviços a seus associados, o SAMPAPÃO é, reconhecidamente, a maior entidade do mundo no atendimento a esse quesito.





A volta por cima de Marcionila



Fabiana Salgueiro

“Descobri que não estou aqui por acaso. E, no fundo, ninguém está onde está por acaso.”

meu Deus: tenho que seguir em frente. Muito obrigada!”, lembra, quase às lágrimas.

VENCENDO O MACHISMO

Assim, no mesmo dia, Marcionila foi para a Trigo Real. Porém, embora sempre tivesse apoiado e trabalhado junto com seu recém-falecido marido na padaria, ela estava mais acostumada a cuidar do administrativo, e não da operação no dia a dia do negócio. E, por conta disso,

ela se deparou com o primeiro desafio em sua nova atividade: o machismo de alguns membros de sua equipe. “Na época, quando perguntei a um padeiro que trabalhava lá a razão porque ele não ia com a minha cara, ele simplesmente respondeu que não gostava de trabalhar com mulher, acredita?!”, revela, ainda sem esconder a indignação. Porém, com o tempo, muito carisma, garra e determinação, ela conseguiu vencer o preconceito e conquistar o respeito de seu time e de toda a comunidade no entorno da padaria. Aprendendo a dominar todos os processos da casa – que operava como indústria e comércio de produtos panificados –, enfrentava 16 horas de trabalho diário quase todos os dias da semana, não raramente estendidas ao longo das madrugadas.

FAZENDO A DIFERENÇA

Durante todo esse período,

Marcionila também encontrou disposição para se dedicar a uma causa muito nobre: o ativismo social. “Vi na comunidade problemas que eu simplesmente não podia ignorar, e senti que precisava fazer algo para ajudar aquelas pessoas que ali viviam em situação de risco, principalmente as crianças. Sem pensar muito, compreendi que a melhor forma de fazer isso seria por meio da educação”, conta a panificadora, que também é pedagoga.

Assim, entre as múltiplas atividades sociais que hoje desenvolve na região – tais como animados eventos em datas comemorativas, visitas da garotada à padaria para que conheçam os bastidores da casa, e, ainda, uma biblioteca para crianças e adultos que chegou a manter ali –, ela sempre tem uma palavra amiga e um sorriso nos lábios para todos aqueles que a procuram, às vezes só para conversar ou receber um conselho.

“Descobri que não estou aqui por acaso. E, no fundo, ninguém está. Tenho uma missão a cumprir, que talvez seja difundir a alegria e semear a esperança por meio da educação. E o que me dá alento e forças para continuar é o pensamento de que, se em vez de uma arma, aquela pessoa que tirou a vida de meu marido tivesse um livro ou um instrumento musical em suas mãos, talvez pudesse ter lido uma poesia ou tocado uma canção para ele, em vez de ter feito o que fez. Por isso, cada um de nós tem que fazer a diferença!”, deixa o recado uma emocionada, mas sorridente Marcionila.

Gente: o segredo do sucesso

Nada mais será como antes depois da pandemia. E é por isso que é tão importante a gente se reinventar e repensar e ressignificar o negócio de padarias a cada dia.

Ao contrário de muita gente que atua no setor, Genésia Helena de Castro, proprietária da Padaria Pão de Ló, no bairro paulistano dos Jardins, não vem de uma tradicional família de panificadores. Bem jovem, ela iniciou uma promissora carreira na área do mercado de capitais. Mas logo – e de um jeito muito curioso, diga-se – ela percebeu que não era aquilo que queria para a sua vida. “Eu trabalhava em um grande banco, tinha um bom salário e muitas chances de encareiramento. Só que, vendo a minha chefe, percebi que meu futuro não seria tão legal assim: ela vi-

via com um frasco grande de remédio contra acidez estomacal em sua mesa, e tomava aquilo às colheradas. Aí eu pensei: ‘Opa, não quero isso pra mim! Preciso encontrar algo pra me desenvolver, sem me agredir dessa maneira’”, conta Genésia, com um sorriso.

MUDANÇA DE VIDA

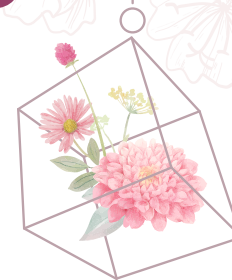
E foi o que Genésia rapidamente fez. Como ela sempre gostou de gente e de padarias, sua transição para o ramo de panificação foi extremamente fácil. Saiu do banco e, em sociedade com dois primos, em 1996, abriu um café que fazia pão, já batizado de Pão de Ló, em um pequeno espaço na Al. Campinas, também nos Jardins, no qual ficou por 14 anos. Só que com o sucesso imediato do empreendimento, Genésia, naturalmente, se animou a alçar voos mais altos. Em 2010, já sem a sociedade dos dois primos, que resolveram voltar para o interior de São Paulo, fez

um projeto e conseguiu financiamento para se mudar para o espaço bem maior em que sua padaria está instalada até hoje, na R. São Carlos do Pinhal, bem em frente ao Hotel Maksoud Plaza. Ali, com muita garra e dedicação, ela aumentou não só sua oferta de serviços, de produtos – incluindo em seu cardápio pães de fermentação natural e delícias de confeitaria fina, que a Pão de Ló não oferecia em seu antigo endereço –, como também ampliou a sua clientela.

O motivo principal disso? Bem, Genésia tem a resposta na ponta da língua: “O que rege o negócio de padarias são as pessoas, tanto aquelas que trabalham nelas, e precisam gostar do que fazem, quanto quem entra para curtir um café da manhã, almoçar ou simplesmente tomar um espresso, para se dar uma pausa de tranquilidade em meio à louca rotina que vivemos na metrópole. Então, o segredo do sucesso da padaria é... gente!”, dá a receita, com convicção.

RESSIGNIFICAR É PRECISO

E, é claro, quando se lida com pessoas, o olhar e a sensibilidade feminina, sempre atentos e multifacetados, conferem às mulheres uma grande vantagem, que Genésia sempre soube e continua sabendo aproveitar muito bem, mesmo em tempos de pandemia. “Antes da COVID, tínhamos aqui uma frequência de 1.000 clientes pagantes por dia. Hoje, são pouco mais de 350. Mas isso, de maneira alguma, me desincentiva a seguir em frente, porque sei que estamos vivendo uma fase temporária de dificuldades, que logo vai passar”, analisa. E há tanta verdade e sinceridade nessa argumentação, que Genésia já faz planos para o futuro, no chamado “Novo Normal”: a abertura de “Pontos Quentes”, na entrada de alguns edifícios ao longo de sua vizinha Av. Paulista, com produtos pré-preparados para abastecimento das lojas. “Vivemos um momento sem volta, e os panificadores não podem se auto-enganar, achando que, depois da pandemia, tudo vai voltar a ser como antes. Os hábitos de consumo mudaram, as pessoas mudaram e a vida mudou. Por isso, é tão importante a gente se reinventar, e repensar e ressignificar o negócio de padarias a cada dia. Então, boralá implementar as mudanças que a gente e nossos clientes precisam”, finaliza, animada.





Gratidão e paixão pelo que faz



Tadeu Sakagawa

Confiar em Deus, em nós mesmos, na força de nosso trabalho e nunca desistir são sempre as melhores respostas para vencer todas as adversidades da vida.

Sorte? Destino? Ou uma combinação das duas coisas? Fato é que a vida da panificadora Rosileide Soares de Lima, a Rosi, proprietária da Padaria Nova Plin, em Guarulhos, na Grande São Paulo, mudou da noite para o dia. E isso, pouco antes de ela inaugurar esta sua casa, em 1997, em função de um acontecimento ao mesmo tempo imprevisto e maravilhoso, que ela, uma mulher de muita fé, credita a uma intervenção divina. E sua história é linda de contar.

Nascida em Naviraí, no Mato Grosso do Sul, em uma família humilde, porém, muito unida, ela chegou a Guarulhos ainda criança, aos nove anos, com seu pai, mãe e seis irmãos, juntos em busca de melhores oportunidades. Agitada e bastante dinâmica, desde cedo começou a alimentar o sonho de ter uma vida nova e produtiva.

Depois de algumas tentativas infrutíferas de ter seu negócio próprio, Rosi ficou sabendo de uma vaga em uma padaria próxima, e, com a cara e a coragem, mesmo sem experiência alguma no setor, se candidatou a ela. Meio desconfiado da capacidade da menina, o dono da panificadora, o Sr. Euro, lhe propôs um teste de uma semana. Só que vendo o esforço e a dedicação dela, vencendo inclusive o preconceito dos outros funcionários da casa, que eram

todos homens, já no segundo dia de trabalho ele a contratou.

TRABALHO DURO

A partir daí, a farinha foi entrando com força nas veias dela. Única mulher trabalhando na padaria do Sr. Euro, das 5h00 às 23h00 sempre com um sorriso no rosto, começou a aprender todos os macetes do negócio.

“Seguindo o conselho de meu pai, que sempre me falava que, no serviço, a gente tem que fazer tudo que nos pedem e mais 10%, eu limpava o chão, atendia no balcão, e, nesse meio tempo, aprendi a assar pão, a preparar os salgados, a mexer com as máquinas da produção e da copa... Ou seja, contrariando as expectativas de meus colegas machistas, que achavam que eu não tinha capacidade, comecei a fazer tudo ali dentro, ganhando o respeito deles e, claro, a confiança do patrão. Afinal, eu havia sido colocada à prova como profissional, e não podia fugir do

desafio”, lembra ela, com um justificável sentimento de vitória.

A SURPRESA

Com o pequeno salário que ganhava, Rosi pediu para o Sr. Euro ajudá-la a abrir uma conta num banco. E foi o que ele fez sem pestanejar, apresentando-a à gerente da agência. E na ocasião, além da conta, ela aproveitou também para abrir um título de capitalização. Só que, em dado momento, a situação financeira de sua numerosa família apertou, e, depois de algum tempo ela pensou em cancelá-lo. Só que aí veio a surpresa.

“No mês que eu havia decidido parar de pagar o plano, um carteiro veio até a porta de casa e me entregou uma correspondência do banco e pensei: ‘Chi, lá vem outra conta para eu pagar!’ Desgostosa, nem abri o envelope. Coloquei-o no bolso e fui para casa de uma amiga me lamentar que nada mudava

na minha vida. Na volta, ainda receosa, abri a carta e quase caí dura: minha cota do título de capitalização havia sido contemplada com um prêmio de R\$ 78.000! Ai, levantei as mãos para os Céus e falei: ‘Obrigado, meu Deus!’ Ato contínuo, nasceu a Nova Plin, na qual, de imediato, ela deu emprego para toda a sua família.

E o resto é uma linda história, que hoje se traduz não só na materialização do sonho da padaria, como também em muitas outras conquistas e vitórias que Rosi, merecidamente, passou a colecionar. “Confiar em Deus, em nós mesmos, na força de nosso trabalho e nunca desistir são sempre as melhores respostas para vencer todas as adversidades da vida. Quando você faz isso, nada é impossível”, finaliza com seus olhos brilhantes e um sincero sorriso.

Um acaso que virou caso de amor

Amor pelo que faz e atitude para vencer desafios. Assim, de forma simples, mas muito enfática, Maria José Marchini, sócia-proprietária da Padaria Jimmy, da Freguesia do Ó, define a receita do sucesso para tudo que a gente quer realizar na vida. E essa fórmula funciona mesmo diante de situações inesperadas que o destino coloca em nosso caminho, como foi o caso dela, que “herdou” a panificadora que hoje é a menina de seus olhos na partilha do divórcio de seu ex-marido.

“Comecei a comandar a Jimmy em 1992, mas, não posso negar que isso foi um fato inusitado. Eu tinha alguma experiência em padaria porque já atuava nos bastidores de uma casa que meu irmão Jair tem na Zona Leste, e da qual ainda também sou sócia. Então, tomar nas mãos as rédeas do negócio foi um desafio: tive que aprender muita coisa muito rapidamente, na base do acerto e erro”, confidencia Maria José.

Não muito diferente daquilo que aconteceu com muitas outras mulheres panificadoras que assumiram a direção de padarias no passado, o primeiro problema que ela enfrentou foi vencer o preconceito machista. “Hoje, isso diminuiu e praticamente não existe. Mas, há quase 30 anos, a maioria dos homens não acreditava na capacidade de uma mulher gerir um negócio com tantas complexidades. E a única forma que nós, mulheres, tínhamos para provar que eles estavam errados, era trabalhando em dobro e assumindo um perfil ‘linha dura’, mesmo que isso significasse



Tatiana Sakagawa

falar mais alto com todo mundo para sermos respeitadas e ouvidas”, explica a proprietária da Jimmy.

APOSENTADORIA? JAMAIS!

E a postura extremamente profissional adotada por Maria José acabou dando certo, aliás, muito certo. “Sempre acreditei que mesmo que a vida coloque no seu caminho algo que a gente não escolheu, temos que assumir o controle da situação e dar o nosso melhor para que tudo dê certo. Afinal, o que está em jogo não é apenas o seu sucesso e o da sua família, mas também o de toda a sua equipe de colaboradores, que têm famílias e dependem diretamente das decisões que a gente toma. E foi assim que a panificação se transformou na paixão da minha vida”, pontua ela, com convicção inabalável.

Com toda a certeza, esse amor pela padaria – um legado que

ela transferiu naturalmente para seu filho Ramiro, que hoje a ajuda no dia a dia da Jimmy – é algo que transparece com nitidez para todos que conhecem Maria José. Funcionários, clientes, fornecedores, colegas panificadores e amigos veem nela um porto seguro no qual podem confiar completamente e sem restrições, o que, para ela, sem dúvida alguma, é motivo de compreensível orgulho, principalmente quando olha para trás e enxerga a trajetória toda, do ponto de partida até aonde chegou nos dias atuais. Mas, com certeza, muita coisa boa ainda vem por aí. “Quero continuar trabalhando, talvez de forma um pouco mais leve, mas nem penso em me aposentar. E acredito que esse é o desejo de todas as mulheres panificadoras, que merecem todas as homenagens”, enfatiza com um sorriso.

Acerca de homenagens, aliás,

A gente precisa colocar amor em tudo o que faz, mesmo que a vida coloque em nossa frente desafios que julgássemos nunca ter que abraçar.

Maria José abre espaço para um comentário final, deixando seu reconhecimento às mulheres guerreiras da panificação pela passagem do Dia Internacional da Mulher: “Acho a comemoração dessa data muito justa e super importante. Na verdade, eu a comemoro muito mais do que a data do meu aniversário. Faço até questão de comprar um presente para mim todos os dias 8 de março. Afinal, eu mereço, e todas nós merecemos, não é mesmo?! Você está mais do que certa, Maria José.

FUNCIONÁRIOS BEM TREINADOS: PORQUE É TÃO IMPORTANTE FAZER ESSE INVESTIMENTO



Fotos: Stockfree

TREINAMENTO EFICIENTE. Investir na capacitação profissional dos colaboradores permite que eles ganhem um perfil multitarefa e uma visão sistêmica total do funcionamento do negócio.

Em uma sociedade cada vez mais competitiva e conectada, ser um profissional bem treinado e conhecedor de todas as áreas da empresa não pode ser mais uma raridade. Com espírito inquieto e paixão pelo que fazem, esses colaboradores conseguem alcançar elevados níveis de produtividade, contribuindo com os resultados positivos de uma equipe. Isso também faz com que o grupo se torne mais ágil no cumprimento das responsabilidades, focando na qualidade dos serviços, principalmente no atendimento aos clientes.

Por serem polivalentes, eles passaram a ser indispensáveis em uma padaria, porque, com treinamentos e direcionamento, o funcionário tem uma visão mais sistêmica do “todo”, passando a entender como funciona cada setor do negócio e o papel de cada um no time em

que atua, contribuindo positivamente para o sucesso dele. E o jeito mais fácil, prático e ideal de ser fazer isso é permitir que o colaborador participe regularmente de cursos e treinamentos especializados, como aqueles oferecidos pela Escola IDPC, do SAMPAPÃO.

EQUAÇÃO DE “GANHA-GANHA”

Proporcionar oportunidades de aperfeiçoamento técnico e profissional a um funcionário é uma estratégia que tem múltiplas vantagens, porque, ao contrário do que muita gente pensa, isso não é ‘custo’ para o panificador, e, sim, um ‘investimento’ que ele faz para garantir o sucesso de seu empreendimento e de toda a sua equipe, por meio da retenção de talentos em sua padaria. “Investir no aperfeiçoamento e no desenvolvimento profissional de um colaborador é a melhor

forma de alcançar esse sucesso no longo prazo, de motivá-lo a permanecer na casa, não só reconhecendo que ele faz a diferença, como também fazendo-o antever oportunidades de promoções, possibilidades de encareiramento e evolução profissional, dentro de uma equação de ‘ganha-ganha’, que é boa para todo mundo”, explica Monise Pinheiro, gerente e coordenadora técnica da Escola IDPC do SAMPAPÃO.

PASSO A PASSO DA EFICIÊNCIA

Indo além, Monise faz três ob-

servações importantes para um panificador investir no aperfeiçoamento de seus colaboradores, proporcionando-lhes a oportunidade de participar dos cursos e treinamentos da Escola IDPC.

A primeira delas é perceber como anda a motivação de sua equipe. Funcionários insatisfeitos podem “contaminar” o ânimo e atrapalhar o desenvolvimento de todo o time. A segunda é encontrar falhas que podem ser aprimoradas, tanto na linha de produção quanto no atendimento. Ter uma linha de frente motivada e informada cativa e conquista o cliente e, claro, contribui para a oferta de produtos sempre fresquinhos e de ótima qualidade na padaria. E a terceira é definir os métodos eficientes a serem aplicados para conseguir isso, que precisam ser eficientes para facilitar o desenvolvimento dos colaboradores. Daí a importância fundamental de analisar sempre as particularidades de cada colaborador, incluindo fatores como tempo de aprendizado, horas disponíveis, dificuldades de locomoção e, naturalmente,



A PEÇA QUE FALTA. Funcionário treinado na Escola IDPC consegue estabelecer links estratégicos importantíssimos entre os membros da equipe de uma padaria, o que é muito bom para o panificador.

as habilidades de cada um. “Após essa análise, o panificador deve classificar as demandas mais urgentes, ou seja, o que precisa ser feito em primeiro lugar para cada objeti-

vo estipulado. E é importante lembrar que os resultados precisam ser avaliados regularmente”, ensina a coordenadora técnica. Finalmente, Monise faz questão

de enfatizar que, para o treinamento dos colaboradores das padarias, a Escola IDPC oferece diversos cursos de capacitação, além do Curso Técnico em Panificação, participando

do qual, após formado, o aluno ganhará um perfil multitarefa, passando a conhecer e dominar uma extensa gama de informações de produção, liderança e gestão de pessoas.



AGENDA DE CURSOS IDPC



MARÇO/2021

Curso	Data	Dias	Horário
MANHÃ			
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	01/03 a 02/03	Seg. a Ter.	08h30 as 12h30
Responsável Técnico (20h)	01/03 a 05/03	Seg. a Sex.	08h30 as 12h30
Pães Rústicos (20h)	01/03 a 05/03	Seg. a Sex.	08h30 as 12h30
Técnicas da Glaçagem (09h)	02/03 a 04/03	Ter. a Qui.	09h00 as 12h00
Tábuas de Frios (04h)	05/mar	Sex.	09h00 as 13h00
Decoração de Bolos com Bicos de Confeitar (20h)	08/03 a 12/03	Seg. a Sex.	08h30 as 12h30
Tábuas de Frios (04h)	12/mar	Sex.	09h00 as 13h00
Fermentação Natural (16h)	09/03 a 12/03	Ter. a Sex.	08h30 as 12h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	15/03 a 16/03	Seg. a Ter.	08h30 as 12h30
Responsável Técnico (20h)	15/03 a 19/03	Seg. a Sex.	08h30 as 12h30
Festival de Pães Doces (12h)	15/03 a 17/03	Seg. a Qua.	08h30 as 12h30
Pizza (16h)	15/03 a 18/03	Seg. a Qui.	08h30 as 12h30
Macarons (08h)	18/03 a 19/03	Qui. a Sex.	08h30 as 12h30
Variedades de Pães de Forma (12h)	22/03 a 24/03	Seg. a Qua.	08h30 as 12h30
Macarons (08h)	24/03 a 25/03	Qua. a Qui.	08h30 as 12h30
Tortas Tradicionais de Padaria (08h)	25/03 a 26/03	Qui. a Sex.	08h30 as 12h30
Tábuas de Frios (04h)	26/mar	Sex.	09h00 as 13h00
Qualidade do Pão Francês (12h)	29/03 a 31/03	Seg. a Qua.	08h30 as 12h30
Decoração de Bolos com Bicos de Confeitar (16h)	29/03 a 01/04	Seg. a Qui.	08h30 as 12h30
TARDE			
Tortas de Vitrine (12h)	01/03 a 03/03	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	02/03 a 04/03	Ter. a Qui.	14h30 as 18h30
Macarons (08h)	04/03 a 05/03	Qui. a Sex.	14h30 as 18h30
Especial de Páscoa (12h)	08/03 a 10/03	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	08/03 a 09/03	Seg. a Ter.	14h30 as 18h30
Responsável Técnico (20h)	08/03 a 12/03	Seg. a Sex.	14h30 as 18h30
Pizza (16h)	09/03 a 12/03	Ter. a Sex.	14h30 as 18h30
Macarons (08h)	11/03 a 12/03	Qui. a Sex.	14h30 as 18h30
Básico de Salgados (12h)	15/03 a 19/03	Seg. a Sex.	14h30 as 18h30
Especial de Páscoa (12h)	15/03 a 17/03	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30
Fermentação Natural (16h)	16/03 a 19/03	Ter. a Sex.	14h30 as 18h30
Macarons (08h)	22/03 a 23/03	Seg. a Ter.	14h30 as 18h30
Pães Rústicos (20h)	22/03 a 26/03	Seg. a Sex.	14h30 as 18h30
Brigadeiro Gourmet (12h)	23/03 a 25/03	Ter. a Qui.	14h30 as 18h30
Especial de Massa Folhada (12h)	24/03 a 26/03	Qua. a Sex.	14h30 as 18h30
Bolos Secos (12h)	29/03 a 31/03	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30
Tábuas de Frios (04h)	29/mar	Seg.	14h30 as 18h30
Pães Italianos (12h)	29/03 a 31/03	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30
Bolo de Rolo (08h)	30/03 a 31/03	Ter. a Qua.	14h30 as 18h30
NOITE			
Fermentação Natural (16h)	02/03 a 05/03	Ter. a Sex.	18h30 as 22h00

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.

ABRIL/2021

Curso	Data	Dias	Horário
MANHÃ			
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	05/04 a 06/04	Seg. a Ter.	08h30 as 12h30
Responsável Técnico (20h)	05/04 a 09/04	Seg. a Sex.	08h30 as 12h30
Pães Rústicos (20h)	05/04 a 09/04	Seg. a Sex.	08h30 as 12h30
Decoração de Bolos com Bicos de Confeitar (20h)	05/04 a 09/04	Seg. a Sex.	08h30 as 12h30
Tábua de Frios (04h)	09/abr	Sex.	09h00 as 13h00
Caseirinhos e Poll Cake (12h)	12/04 a 14/04	Seg. a Qua.	08h30 as 12h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	13/04 a 15/04	Ter. a Quin.	08h30 as 12h30
Macarons (08h)	15/04 a 16/04	Qui. a Sex.	08h30 as 12h30
Tábua de Frios (04h)	16/abr	Sex.	09h00 as 13h00
Macarons (08h)	19/04 a 20/04	Seg. a Ter.	08h30 as 12h30
Tortas Tradicionais de Padaria (08h)	19/04 a 20/04	Seg. a Ter.	08h30 as 12h30
Massas, Recheios e Coberturas (08h)	19/04 a 20/04	Seg. a Ter.	08h30 as 12h30
Macarons (08h)	22/04 a 23/04	Qui. a Sex.	08h30 as 12h30
Tortas Tradicionais de Padaria (08h)	22/04 a 23/04	Qui. a Sex.	08h30 as 12h30
Tábua de Frios (04h)	23/abr	Sex.	09h00 as 13h00
Pizza (16h)	26/04 a 29/04	Seg. a Qui.	08h30 as 12h30
Técnicas da Glaçagem (09h)	27/04 a 29/04	Ter. a Quin.	09h00 as 12h00
Macarons (08h)	29/04 a 30/04	Qui. a Sex.	08h30 as 12h30
TARDE			
Caseirinhos e Poll Cake (12h)	05/04 a 07/04	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30
Fermentação Natural (16h)	06/04 a 09/04	Ter. a Sex.	14h30 as 18h30
Burger Gourmet (12h)	07/04 a 09/04	Qua. a Sex.	14h30 as 18h30
Macarons (08h)	08/04 a 09/04	Qui. a Sex.	14h30 as 18h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	12/04 a 13/04	Seg. a Ter.	14h30 as 18h30
Responsável Técnico (20h)	12/04 a 16/04	Seg. a Sex.	14h30 as 18h30
Pizza (16h)	12/04 a 15/04	Seg. a Qui.	14h30 as 18h30
Brigadeiro Gourmet (12h)	12/04 a 14/04	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30
Bolos Secos (12h)	12/04 a 14/04	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30
Variedades de Pães de Forma (12h)	14/04 a 16/04	Qua. a Sex.	14h30 as 18h30
Macarons (08h)	19/04 a 20/04	Seg. a Ter.	14h30 as 18h30
Tortas Tradicionais de Padaria (08h)	19/04 a 20/04	Seg. a Ter.	14h30 as 18h30
Bolo de Rolo (08h)	19/04 a 20/04	Seg. a Ter.	14h30 as 18h30
Pães Tradicionais (08h)	19/04 a 20/04	Seg. a Ter.	14h30 as 18h30
Pão de Mel (08h)	22/04 a 23/04	Qui. a Sex.	14h30 as 18h30
Macarons (08h)	22/04 a 23/04	Qui. a Sex.	14h30 as 18h30
Pães Flavorizados (08h)	22/04 a 23/04	Qui. a Sex.	14h30 as 18h30
Tábua de Frios (04h)	22/abr	Qui.	14h30 as 18h30
Pães Italianos (12h)	26/04 a 28/04	Seg. a Qua.	14h30 as 18h30
Pães Rústicos (20h)	26/04 a 30/04	Seg. a Sex.	14h30 as 18h30
Decoração de Bolos com Bicos de Confeitar (20h)	26/04 a 30/04	Seg. a Sex.	14h30 as 18h30
Pizza (16h)	27/04 a 30/04	Ter. a Sex.	14h30 as 18h30

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

Mudanças na Rotulagem nutricional

No dia 8 de outubro de 2020, foram aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) duas novas instruções normativas sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados – a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 429 e a Instrução Normativa nº 75 –, que passam a vigorar em outubro de 2022.

Ambas foram criadas para apresentar com mais transparência as informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos, para escolhas alimentares mais conscientes. Com elas, o consumidor poderá fazer a comparação dos alimentos por meio de símbolos informativos na parte frontal e superior dos produtos.

a) Modelos com alto teor de um nutriente



b) Modelos com alto teor de dois nutrientes



c) Modelos com alto teor de três nutrientes



Em resumo, o objetivo da mudança é mostrar de forma clara ao consumidor o alto teor de um determinado nutriente que tenha relevância para a saúde, entre os quais, os três principais: açúcares, gorduras

e sódio. Será obrigatória a informação de açúcares totais e adicionais, a declaração do valor energético por 100g ou 100ml e, ainda, a declaração do número de porções por embalagem. Outra mudan-

ça na tabela de informação nutricional é que ela deverá empregar caracteres e linhas de cor 100% preta, aplicados sobre um fundo branco, para dar maior legibilidade às informações.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 00g (medida caseira)			
	100g	000g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

UMA DELÍCIA DE PÁSCOA!

A Páscoa vem aí cercada por muitas expectativas dos clientes das padarias. Afinal, essa época é marcada pela indulgência dada ao consumo de diversas gostosuras. Então, aproveite para oferecer a eles estas receitas sugeridas pela Escola IDPC.

Pão de Bacalhau com Camarão

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da formulação.
2. Colocar os ingredientes secos na masseira.
3. Misturar por 1 minuto na velocidade lenta (1).
4. Adicionar o leite, os ovos e as gemas aos poucos.
5. Misturar por 8 minutos na velocidade lenta (1) e, quando a massa ficar homogênea, acrescentar a margarina.
6. Misturar por 5 minutos na velocidade rápida (2) ou até formar o ponto de véu.
7. Deixar descansar por 15 Minutos.

MASSA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	100	3.000
Leite Integral	50	1.500
Ovos	10	300
Gemas	8,5	255
Margarina sem Sal	6,3	190
Açúcar Refinado	3,2	96
Sal Refinado	1,8	54
Fermento Biológico Seco Instantâneo	1	30
Orégano	-	q.b.

RECHEIO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Bacalhau Cozido e Desfiado	100	1.000
Camarão Cozido	50	500
Tomate Picado sem Semente	35	350
Cebola Picada	26	260
Azeitona Pretas Picadas	18	180
Pimentão Verde Picado	8	80
Pimentão Amarelo Picado	8	80
Pimentão Vermelho Picado	8	80
Azeite Extra Virgem	8	80
Molho de Pimenta	1,5	15
Alho Picado	-	q.b.
Sal Refinado	-	q.b.
Orégano	-	q.b.

8. Dividir a massa em 2 pedaços com 80g cada, e um pedaço com 140g.
9. Abrir com auxílio de um rolo cada pedaço e recheiar.
10. Enrolar como rocambole e colocar na forma de colomba (ou, se preferir, em uma de pão normal) com peso de 300g cada forma.
11. Levar para fermentar por aproximadamente 60 a 90 minutos na climatizadora.
12. Retirar da climatizadora, pincelar com ovos e colocar o pães ralado.
13. Levar ao forno lastro a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Massa Semifolhada

14. Pesar todos os ingredientes da formulação.
15. Abrir a massa na espessura de aproximadamente 2cm.
16. Espalhar a margarina para folhear sobre $\frac{3}{4}$ de massa.
17. Fazer 3 dobras de 3.
18. Deixar descansar por 10 minutos.
19. Abrir a massa, cortar recheio e modelar (formato da catarina) e colocar a massa em formas retangulares
20. Deixar na climatizadora por aproximadamente 60 minutos.
21. Após a fermentação, pincelar com ovos e levar ao forno lastro por aproximadamente 15 a 20 minutos a 180°C.

Recheio

22. Pesar todos os ingredientes da formulação.
23. Em uma frigideira, aquecer o azeite e refogar o alho, a cebola e os pimentões.
24. Acrescentar o tomate, o bacalhau, o camarão picado e refogar.
25. Retirar do fogo e juntar as azeitonas, o molho de pimenta, o sal e o orégano a gosto.
26. Manter sob refrigeração até utilizar.



Rendimento: 18 unidades com 300g cada.

Informação Nutricional
Porção com 50g (1 unidade)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético 118kcal = 496kJ	6%
Carboidratos 15g	5%
Proteínas 4,6g	6%
Gorduras Totais 3,6g	7%
Gorduras Saturadas 0,8g	4%
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 0,6g	2%
Sódio 187mg	8%

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE INTEGRAL, OVOS, GEMAS, MARGARINA SEM SAL, AÇÚCAR REFINADO, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO SECO, ORÉGANO, BACALHAU COZIDO E DESFIADO, CAMARÃO COZIDO, TOMATE, CEBOLA, AZEITONA PRETA EM CONSERVA, PIMENTÃO AMARELO, PIMENTÃO VERDE, PIMENTÃO VERMELHO, AZEITE DE OLIVA, MOLHO DE PIMENTA E ALHO.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, OVO, PEIXE, CRUSTÁCEOS (CAMARÃO), DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. CONTÉM GLÚTEN.

Ovo de Colher Torta de Limão

(Base: 1 Ovo de Páscoa Branco com 350g)

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da receita.

Creme de Limão (Flan)

2. Pesar todos os ingredientes da formulação.
3. Hidratar a gelatina na água e derreter no micro-ondas por 20 segundos.
4. Colocar num *bowl* o restante dos ingredientes e homogeneizar, adicionar a gelatina e misturar bem.
5. Dispor imediatamente sobre a casquinha do ovo.
6. Levar à geladeira por 2 horas.

Merengue Italiano

7. Pesar todos os ingredientes da formulação.
8. Fazer a calda com a água e o açúcar até atingir a temperatura de 120°C.
9. Bater as claras em neve.
10. Colocar a calda sobre as claras já emulsionadas e bater em velocidade média até amornar.
11. Aplicar a decoração imediatamente e maçaricar.



Rendimento: 2 ovos de colher com 600g cada.

Informação Nutricional
Porção com 25g (1/14 da unidade)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético 93kcal = 391kJ	5%
Carboidratos 12g	4%
Proteínas 1.3g	2%
Gorduras Totais 3.7g	7%
Gorduras Saturadas 2.2g	10%
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 0g	0%
Sódio 19mg	1%

(*)% 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: CHOCOLATE BRANCO, LEITE CONDENSADO, CREME DE LEITE, AÇÚCAR REFINADO, CLARA DE OVO, SUCO DE LIMÃO E GELATINA INCOLOR.

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

CREME DE LIMÃO (FLAN)

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Leite Condensado	100	400
Creme de Leite	50	200
Suco de Limão	25	100
Água	12	48
Gelatina Incolor	1.5	6
Zestes (Raspas) de Limão	q.b	q.b.

MERENGUE ITALIANO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Açúcar Refinado	100	125
Claras	50	62
Água	40	50

PRODUÇÃO DAS RECEITAS

Equipe Técnica da Escola IDPC
Pão de Bacalhau com Camarão:
Hallyson Cesar
Ovo de Colher Torta de Limão:
Fábio Bruno.
Fotos: Escola IDPC.

FIPAN

20 a 23 Jul | 2021

EXPO CENTER NORTE
Centro de exposições e convenções
São Paulo - SP



Expo Center Norte

ANOTE JÁ EM SUA AGENDA: EM JULHO, TEM FIPAN!

Com a adoção de todas as medidas de proteção contra a COVID-19 estabelecidas pelas autoridades sanitárias, segue mantida pelo SAMPAPÃO a realização presencial da FIPAN 2021 – Feira Internacional da Panificação, Confeitaria e do Varejo Independente de Alimentos, para o período de 20 a 23 de julho, no Expo Center Norte, em São Paulo/SP.

A FIPAN 2021 contará com a participação de importantes fornecedores do setor, entre eles companhias líderes como Bunge, Souza Cruz, Adimix, Pratica, Vigor, BRF e Mavalério, além de empresas-referência em seus segmentos, como M.Dias Branco, Coamo e Cromus. Confirmadas também as presenças de expositores internacionais de países como Espanha, Alemanha, França, Itália, Holanda, Portugal e China, apresentando uma extensa variedade de pro-

duto e novidades. E, por si sós, os números das áreas a serem ocupadas por alguns setores no evento também impressionam: serão mais de 5.000m² de empresas de Máquinas & Equipamentos, mais de 1.500m² de Matéria-prima, 1.300m² de moínhos e 1.000m² de embalagens.

UM SHOW DE CONTEÚDO

Repetindo o sucesso das edições anteriores da feira, focada na oferta de um amplo e variado acervo de conteúdo a FIPAN 2021 também contará com eventos paralelos e espaços específicos destinados à capacitação e desenvolvimento dos profissionais especializados que atuam no mercado de alimentos. Será o caso, por exemplo, da ARENA DO CONFEITEIRO, que trará aulas ao vivo com os melhores profissionais do setor explicando cada detalhe de suas técnicas e receitas cam-

EVENTOS PARALELOS



ESTAÇÃO
CAFÉ

peãs. Em 2021, quem volta também à feira será o FIPAN PIZZA, com apresentação de novas técnicas, tendências e inovações, eficiência na gestão, além de aulas de capacitação a cargo de grandes mestres na arte da “redonda”.

Quem também volta à FIPAN em 2021 é a ESTAÇÃO CAFÉ, um espaço destinado à disseminação de informações, técnicas e dicas importantes para ampliação das vendas da bebida nas padarias, em palestras de grandes especialistas do setor. E outra grande novidade da feira este ano será o espaço FIPAN ABIS SORVETES, fruto de uma

parceria entre o SAMPAPÃO e a Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes (ABIS), que reunirá toda a cadeia produtiva dessas delícias geladas, com a participação de fornecedores de máquinas, equipamentos e insumos.

Acerca do novo espaço, José Marcos Reis, *chef* e proprietário da Padaria e Centro Gastronômico Requite, diz ter ótimas expectativas: “Compramos equipamentos para fabricação de *gelatos* na última edição presencial da feira, e as vendas deles evoluíram bem na loja, embora a COVID-19 tenha complicado um pouco as coisas. Mas continuamos com boas perspectivas para este ano, e certamente a FIPAN 2021 trará muitas novidades dos fabricantes e revendedores do setor”, sublinha.



E NÃO ESQUEÇA! Todo o conteúdo da FIPAN DIGITAL, plataforma inovadora que trouxe toda a experiência da feira FIPAN para a internet, com aulas, palestras e estandes de expositores, continua à disposição dos interessados até o próximo mês de junho, no endereço <http://fipan.com.br/fipan-digital/>. Dê uma clicada lá!

PROJETO HIDRÁULICO: não entre pelo cano em sua padaria!



Stockfree

Uma das etapas mais importantes da edificação ou reforma da padaria são as instalações hidráulicas, uma vez que elas estão relacionadas ao sistema de abastecimento, distribuição e escoamento de água do imóvel. Para realizá-las, a principal recomendação é buscar sempre a orientação de um arquiteto ou de um engenheiro.

O primeiro passo é ter um projeto hidráulico ou hidrossanitário. “Ele é de suma importância, porque apresenta todo posicionamento e as medidas das tubulações e ramificações, seja de água fria ou quente. Além disso, evita erros na construção ou reforma de uma edificação, representando economia de tempo e dinheiro. E, junto com o projeto, muitos profissionais entregam um manual aos proprietários das padarias, a fim facilitar a manutenção e ajudá-los a identificar rapidamente ‘o quê está onde’ na instalação hidráulica, no caso de algum problema”, explica a arquiteta Fernanda Ferraresi.

O segundo passo é a escolha dos materiais, que não deve apenas ser norteada pela qualidade: o panificador tem que atentar que eles sejam indicados para o uso que se dará a eles. Por exemplo, é preciso usar canos diferentes para água fria e quente. Os tubos para água fria precisam ser escolhidos com muito cuidado para não causar nenhum tipo de vazamento ou infiltração. Contudo, como são fabricados em PVC, eles não apresentam muita resistência ao calor. Por isso, precisam ser substituídos por canos de cobre. “Opção a estes são os tubos de policloreto de vinila clorado (CPVC), que suportam temperaturas de até 80°C”, explica Fernanda. Ainda segundo a arquiteta, é muito importante também comprar conexões apropriadas, e certificar-se de que o profissional responsável pela instalação não use meios alternativos para fazê-las, como dobrar os canos com fogo, por exemplo.

CAIXAS D’ÁGUA E SISTEMAS DE REÚSO

Um cuidado especial também deve ser dedicado à escolha das caixas de gordura, cujo entupimento é muito comum em padarias. A dica é escolher tipos que permitam fácil manutenção. E é muito importante que a limpeza delas seja feita a cada três meses, com produtos específicos, como o RZK-BIOTRAT.

Outro fator importante é a escolha correta das caixas d’água, cujo principal objetivo não só é garantir o fornecimento de água quando há falha do abastecimento da concessionária, como também funcionar como reserva estratégica de água no caso de um incêndio. Entre os requisitos esperados de um reservatório de água potável estão não transmitir gosto, cor, odor ou toxicidade à água, nem promover ou estimular o crescimento de micro-organismos. “Minha recomendação é respeitar o dimensionamento e não economizar na instalação da caixa d’água, escolhendo modelos que permitam fácil acesso a manutenções periódicas”, pontua a arquiteta.

Finalmente, investir na instalação de um sistema de água de reúso no projeto hidráulico da padaria também pode tra-

“As principais recomendações são ter um projeto e sempre buscar o auxílio de um arquiteto ou de um engenheiro, além, é claro, de utilizar os materiais certos, perfeitamente dimensionados e de boa qualidade.”



Acervo Pessoal

ARQUITETA
FERNANDA FERRARESI

zer grandes vantagens para o panificador. “Além de ser uma solução ecologicamente correta, a captação e a implantação de um sistema de tratamento da água da chuva permite a redução de até 50% no consumo de água potável em atividades ‘não nobres’ dentro da padaria, como sua utilização nas descargas sanitárias e na lavagem de pisos, vidros e fachadas”, finaliza Fernanda Ferraresi.



DÊ A SUA OPINIÃO sobre este artigo e, eventualmente, nos passe alguma informação importante que você acredita que a gente deixou de mencionar. E lembre-se: consulte sempre um especialista! Na próxima edição do GUIA DA REFORMA abordaremos o tema “Refrigeração na Padaria”

VAI COMPRAR UM FATIADOR DE FRIOS USADO? ENTÃO, LEIA ISTO!



Foto: Stockfree

Comprar equipamentos usados de panificação sempre foi uma boa alternativa para os panificadores. Para quem ainda não tem a possibilidade de adquirir um novinho em folha, os usados geram maior rapidez e maior eficiência na padaria. Por outro lado, máquinas usadas para panificação aliam economia – dentro da equação do Custo-Benefício –, durabilidade e qualidade de execução de processos de maneira a equilibrar, em padarias de maior porte, as operações essenciais que envolvem sua linha de produção.

E é exatamente esse conjunto de elementos favoráveis que vem turbinando o crescimento desse mercado ao longo dos últimos anos, principalmente nesses tempos de pandemia, nos quais a busca por usados virou tendência. E um dos itens mais procurados desse portfólio é o fatiador de frios.

“VELHINHO”, MAS FUNCIONAL
Eficiente, resistente, seguro, de fácil manuseio e higienização e com um *design* moderno são

apenas algumas das características que um fatiador de frios – tanto novo quanto de segunda mão – deve ter. Afinal, o uso desse equipamento oferece inúmeros benefícios à rotina agitada das padarias e agrega valor à qualidade final das receitas preparadas.

Então, quando for adquirir um fatiador usado, o primeiro cuidado que você deve ter é escolher um fornecedor idôneo, com bom histórico no mercado, e que, ainda, ofereça assistência técnica para manutenção e eventuais consertos do equipamento. Outro fator importante a ser observado é o estado de conservação: verifique a parte elétrica, veja se existe alguma trinca no corpo do aparelho, se faltam peças e se o conjunto de acessórios está completo. Necessariamente, a idade do fatiador não deve ser fator decisivo para a compra, porque ele pode ser “idoso”, mas com pouco uso. Assim, pergunte ao vendedor qual o ano de fabricação da máquina e se ele tem o histórico

dela, como fichas de revisão e/ou manutenção, por exemplo.

DE OLHO NA LEGISLAÇÃO

Segurança é a palavra-chave de um fatiador de frios. Por isso, mesmo um equipamento usado precisa seguir as determinações dos órgãos técnicos e reguladores para diminuir o risco de acidentes de trabalho durante o uso do aparelho. De saída, deve estar afixado nele o Selo de Aprovação da Portaria do Inmetro 371/2009. “Os equipamentos fabricados após 1º de janeiro de 2013 devem, obrigatoriamente, ter esse selo”, pontua o engenheiro Armando Taddei Junior, sócio da PCRT Consultoria, empresa especializada em prestação de serviços técnicos e análise de legislação para o setor de equipamentos para panificação.

Ainda segundo ele, outra exigência que vale para os fatiadores de frios usados é o Laudo de Conformidade com a Norma Reguladora 12 (NR-12), do Ministério do Trabalho. “Para equi-

pamentos com data de fabricação anterior a 1º junho de 2016, cujos fabricantes não tenham Laudos de Conformidade com a NR-12, os adquirentes de fatiadores de frios usados poderão contratar empresas especializadas na elaboração do Laudo de Conformidade para o seu equipamento específico. E este deverá, obrigatoriamente, estar acompanhado da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do Engenheiro de Segurança, e de ART do Engenheiro Responsável pela parte elétrica”, destaca Armando.

Finalmente, o engenheiro lembra que a NR-12 também exige que os fatiadores de frios tenham Manual Técnico e de Operações em língua portuguesa do Brasil, à disposição de seus operadores, para eventuais consultas. “Caso não exista o manual, ou ele tenha sido perdido, este deverá ser reproduzido ou elaborado por empresa com expertise para esta tarefa”, finaliza o sócio da PCRT Consultoria.



DENTRO DA LEI.
Na hora de comprar um fatiador de frios usado, além do estado de conservação da máquina, você deve dedicar atenção especial também às exigências de segurança.

QUE **caixas de iscas para ratos** nas áreas externas e no telhado são soluções de baixíssimo custo para manter sua padaria protegida?



Foto: StockFree

QUE jogar água com uma colher de sabão em pó misturada em todas as pias da produção ajuda a **evitar entupimentos**?

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



QUE limpar as paredes do depósito de farinha com água sanitária e, depois, com água e vinagre, **evita a formação de fungos, bolores e do rope**?

QUE a análise da água utilizada na produção é muito importante, e que a água de rua com excesso de cloro **interfere na fermentação**, principalmente no fermento fresco?



A Souza Cruz tem uma novidade para você, **Panificador Parceiro.**

Conecta Prime é a mais nova e inovadora plataforma de interação com varejista do mercado.

Você pode ganhar produtos Souza Cruz todo mês, ter acesso a campanhas e promoções exclusivas e ainda trocar seus pontos por serviços e muitos prêmios.

Muito mais benefícios para você! Participe!



Procure seu representante Souza Cruz ou ligue **0800 723 22 21**

Ganhe bonificações mensais de acordo com sua performance

Mês de adesão **totalmente grátis***

Pague suas contas com seus pontos acumulados ou troque-os por produtos do catálogo de prêmios a partir de 80 pontos

Acumule pontos com suas próprias compras Souza Cruz

Acesso a campanhas exclusivas da Souza Cruz e de seus parceiros

Faça já sua adesão e comece a **ganhar!**

Um programa para conectar ainda mais você e seus clientes.

www.conectaprime.com.br

*Confira os termos e condições. Maioria destinada exclusivamente à prestação de informações ao varejista Souza Cruz, não pode ser disponibilizado ao público em geral.



Marcus Frediani

OBRA COMPLETA. Do último andar do prédio do SAMPAPÃO (foto superior) até o térreo, o painel conta a trajetória do mais sagrado dos alimentos.

Honra e muita emoção ao ver o gigantesco projeto concluído.

CARLOS DALARMELE



UMA LINDA HISTÓRIA, PARA VER E CONTAR

Contam alguns diretores, que Frederico Maia, o saudoso presidente do SAMPAPÃO, já havia concebido a ideia de instalar uma obra monumental que contasse a história do pão no moderno prédio das entidades, antes mesmo da inauguração oficial da nova sede. No final da obra, ao ver o enorme espaço vazio no não menos imenso vão livre do edifício, bem em frente ao elevador panorâmico, que está lá até hoje, Maia teria confidenciado a eles: “Este é o lugar perfeito para o nosso Painel da História do Pão!”

Verdade ou lenda, a abstração de Frederico Maia inspirou a materialização desse sonho lindo, no exato lugar onde ele possivelmente o havia pensado. Depois de um longo processo de produção e preparativos, a gigantesca obra de arte – composta por oito painéis, cada um deles afixado na parede interna de cada andar do prédio, totalizando mais de 210m² –, na qual a trajetória do mais sagrado dos alimentos é contada, desde o início do cultivo do trigo, nos primórdios da raça humana, até o evento das padarias modernas, foi finalmente instalada ali em 2016.

“Estudei muitas referências e, nesse trabalho, tive a sorte de poder contar com a consultoria e as orientações dos diretores das entidades, que formaram até uma co-

missão especial para organizar e dar vida ao projeto. Fiquei muito emocionado e honrado ao vê-lo concluído”, conta o artista plástico Carlos Dalarmelino, a quem foi confiada a tarefa de realizar a obra, que gerou até a publicação de um *folder* pelo SAMPAPÃO, distribuído aos visitantes para explicar cada uma das imagens retratadas.

Realmente, o trabalho dessa equipe, comandada pelo então diretor cultural do SAMPAPÃO Ricardo Magalhães, foi muito dedicado. E não poderia ser diferente, uma vez que o pão, fruto de uma miraculosa e, ao mesmo tempo, singela mistura de ingredientes é um elemento de ligação na história da Humanidade e uma unanimidade entre os povos. E isso não só pelo seu caráter nutricional, como também pelos seus aspectos religioso e sociológico, que permeiam o itinerário de sua existência, atrelada, de maneira indissociável, ao avanço da civilização nos quatro cantos do planeta. Assim, com uma trajetória repleta de simbolismos, o pão representa a própria vida, tal e qual sempre a conhecemos, com evoluções e revoluções. Por isso, nada mais justo do que o SAMPAPÃO homenageá-lo por meio dessa obra majestosa, que até hoje encanta e atrai a atenção de todos aqueles que visitam o prédio-sede das entidades.

O CONTRATO DE LOCAÇÃO COMERCIAL E O REAJUSTE ANUAL

POR JULIO CEZAR NABAS RIBEIRO*

A pandemia causada pelo vírus Sars-Cov-2 está prestes a completar um ano. E, nesse período, muitos foram os desafios lançados sobre a economia mundial e, em especial, sobre a economia nacional, que enfrenta severas dificuldades desde meados da década passada.

O setor de panificação não escapou ileso das dificuldades econômicas impostas pela COVID-19 e, ao longo desse período, convive com restrições de atendimento impostas pelas autoridades públicas. Queda de faturamento, aumento de preços de insumos e falta de auxílio de todas as esferas governamentais quanto ao pagamento de

tributos são algumas das preocupações que o panificador está sendo obrigado a enfrentar.

E, agora, surge nova preocupação: o aumento expressivo do IGP-M-FGV, normalmente utilizado para correção dos contratos de locação. O índice acumulado nos últimos 12 meses alcançou 25,46% em janeiro de 2021.

O IGP-M-FGV é calculado conforme a variação de preços de bens e serviços, bem como das matérias-primas utilizadas na produção agrícola, industrial e construção civil. Dessa forma, o resultado do IGP-M é a média aritmética ponderada da inflação ao produtor (IPA), consumidor (IPC) e construção civil (INCC) (IGP-M:

Resultados 2021 | Portal FGV). Para o panificador, reajuste no contrato de locação de 25,46% representa um aumento considerável em um momento totalmente inoportuno, ainda mais se levamos em consideração que o valor do aluguel deve representar, no máximo, dois dias de faturamento. Com novas restrições à vista, e sem perspectiva do fim da pandemia, um reajuste nesse patamar pode inviabilizar a empresa.

Em razão do expressivo aumento do valor do aluguel, muitas empresas passaram a questionar judicialmente o índice de reajuste, pleiteando, muitas vezes, a substituição do IGP-M pelo IPC-A. Sensível a esse fato o Poder Judiciário, acatando as teses das teorias da imprevisão e do equilíbrio contratual entre as partes, proferiu algumas decisões determinando a utilização do IPC-A em substituição ao

IGP-M já na correção anual que ocorrerá em 2021, ou seja, no aniversário do contrato.

Para pleitear em juízo a substituição do índice de correção há necessidade de ajuizar Ação Revisional de Aluguel, ação esta na qual haverá a análise real da situação, e poderá haver a correção do contrato pelo IPC-A em caso de sucesso. O panificador poderá obter mais informações entrando em contato com o Departamento Jurídico Cível do SAMPAPÃO pelo telefone (11) 3291-3730.



Ribeiro, 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

O que esperar do eSocial em 2021

Em 2021, o governo vai lançar mais uma série de ajustes e melhorias no eSocial. Entre as novidades está uma versão web do sistema voltada às micro e pequenas empresas. O objetivo dessa nova versão é permitir que empresas com até 50 funcionários enviem dados trabalhistas ao governo de forma simplificada, reduzindo a burocracia.

Outra mudança importante é o eSocial Simplificado, previsto na Lei nº 13.874/19, que entrará em operação a partir do dia 10/05/2021. De acordo com a contadora Angela Andrade Dantas Mendonça, conselheira do Conselho Federal de Con-

tabilidade (CFC), o calendário vigente deverá ser cumprido. Por isso as empresas devem se programar com antecedência. “Não há previsão de prorrogação dessa data. E, além do cronograma já divulgado, ainda teremos a inserção do FGTS Digital em substituição ao SEFIP (Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social). Isso deve ocorrer no início do segundo semestre de 2021”, registra ela.

Os empregadores, portanto, devem se organizar para utilizar o eSocial Simplificado a partir de maio. “Esse é o tempo para os *softwares* de folha de paga-



MUDANÇAS À VISTA. Os empregadores devem se organizar para utilizar o eSocial Simplificado a partir de maio.

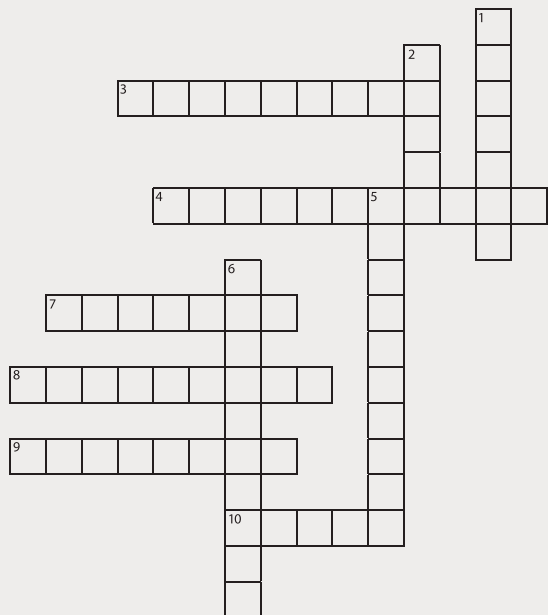
mento se adequarem ao novo *layout* simplificado S-1.0”, explica Angela. Para ela, é importante que os empregadores e escritórios contábeis já busquem o entendimento das mudanças, partindo da leitura e estudo do novo Manual de

Orientações do eSocial. “Creio que a grande maioria das empresas já está habituada ao eSocial, inclusive querendo entrar logo com as demais fases. Mas é fundamental se preparar para as alterações previstas”, sugere a contadora.

CRUZADINHAS DO PÃO

Hidráulica na padaria

Não entre pelo cano ao planejar o sistema hidráulico.



HORIZONTAIS

- 3 Profissional que deve ser sempre consultado ao se conceber um projeto hidráulico.
- 4 Problema recorrente das caixas de gordura instaladas nas padarias.
- 7 Tipo de água cujo uso traz grandes vantagens econômicas para o panificador.
- 8 Fator importante que deve ser considerado na escolha do material hidráulico.
- 9 Tipo de peça hidráulica cujo uso também merece atenção no projeto hidráulico. (Plural)
- 10 Além de dinheiro, o que um projeto hidráulico também ajuda a economizar.

VERTICAIS

- 1 O que não pode faltar de jeito nenhum quando se pensa em instalações hidráulicas.
- 2 Material construtivo ideal dos canos para circulação da água quente.
- 5 Procedimento periódico e indispensável para o bom funcionamento da caixa d'água.
- 6 Problema básico que pode ser evitado com a escolha de tubos de água fria adequados. (Plural)

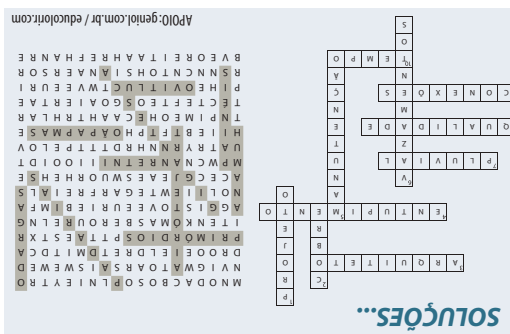
CAÇA-PALAVRAS

PAINEL DA HISTÓRIA DO PÃO

As palavras deste jogo estão escondidas na horizontal, vertical e diagonal, com palavras ao contrário.



CULTIVO GIGANTESCA HUMANA PAINÉIS
 INTERNA PADARIAS PRIMÓRDIOS
 SAGRADO SAMPAPÃO TRAJETÓRIA



GUIA DE FORNECEDORES

ANÁLISES DE ÁGUA

Aqualab Laboratório –
 Fone: 11 2422-0474

CAIXAS PLÁSTICAS E LIXEIRAS

Marfinito - Caixas Plásticas, Lixeiras e
 Peças para Lixeiras –
 Fones: 11 4646-813 | 11 2066-2300

CALIBRAÇÃO DE TERMÔMETROS DIGITAIS

Impacta Calibração –
 Fones: 11 2422-2709 | 11 2304-2410

CONSULTORIA NUTRICIONAL

Trinutri – Fone: 11 99805-1793

DEDETIZAÇÃO

Anderson Dedetização –
 Fone: 11 97219-7171

REFRIGERAÇÃO

Capital Refrigeração - Peças e Motores
 – Fone: 11 2090-9313

Dufrio Refrigeração - Peças e Motores –
 Fones: 11 2195-3900 | 11 2195-3992

Orion Borrachas e Dobradiças para
 Refrigeração – Fone: 11 98896-5473

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