



# JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 11  
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 842

## FIPAN 2022 BATE TODOS OS RECORDES!



Roberto Silva

*Depois de dois anos sem edições presenciais, feira surpreendeu pelos números de expositores, público e negócios iniciados [PÁG. DE 8 A 11]*

## JANTAR DO PANIFICADOR



Tadeu Sakagawa

**DANDO UM SHOW DE ANIMAÇÃO E ALEGRIA, FESTA UNIU A FAMÍLIA PANIFICADORA PAULISTA EM UMA GRANDE CONFRATERNIZAÇÃO [PÁGS. 6 E 7]**



Fotos: Tadeu Sakagawa

## PADARIAS E CONFEITARIAS EM DESTAQUE

**INOVAÇÃO, CRIATIVIDADE E ATUALIZAÇÃO: DIFERENCIAIS QUE FAZEM O SUCESSO DE 4 ASSOCIADAS DO SAMPAPÃO [PÁGS. DE 13 A 16]**



SAMPAPÃO

## RECONHECIMENTO

**A JUSTA E MERECEIDA HOMENAGEM AOS DOIS GRANDES AMIGOS DA PANIFICAÇÃO, ARNALDO FARIA DE SÁ E TONINHO PAIVA [PÁGS. 24 E 25]**

## VISITAS TÉCNICAS

**CONHEÇA (E UTILIZE!) MAIS UM DOS MUITOS SERVIÇOS PRESTADOS PELA ESCOLA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IDPC [PÁGS. 17 E 18]**



SAMPAPÃO

## MANTENEDORES

**COMISSÃO DE DIRETORES DO SAMPAPÃO VISITA A AURORA, UMA DE SUAS PARCEIRAS MAIS QUERIDAS [PÁG. 12]**



Marcus Frediani

**E MAIS!**

**MENSAGENS DOS LEITORES • FIQUE LIGADO! • EM AÇÃO • NOVA ROTULAGEM  
AGENDA DE CURSOS • GOURMET • CURIOSIDADES DO PÃO • PRÊMIO SAMPAPÃO DE JORNALISMO  
GESTÃO • JURÍDICO CÍVEL • CENTRAL DE NEGÓCIOS • PASSATEMPOS**

**EDIÇÃO ESPECIAL  
COM 28 PÁGINAS!**

## 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. 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](mailto:jornal@sindipan.org.br)

### DICAS IMPORTANTES

**P** Recentemente, meu pai passou o comando da padaria para mim, e para me ajudar na transição, estou fazendo vários cursos na Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC e com o SAMPAPÃO para me atualizar e cuidar da gestão da casa, tais como o GEPAD, os de panificação e confeitaria, e ainda o de estoque. Além disso, comecei a participar das reuniões das entidades, o que também tem sido muito produtivo para mim.

LEONARDO DUARTE – CASA DE PÃES UNIÃO – SÃO PAULO/SP

**R** Que legal, Leonardo!!! Estamos na torcida para que mais e mais panificadores – principalmente aqueles mais jovens, como você – sigam o seu exemplo, até porque a gente sabe que nem sempre encarar o desafio da sucessão familiar em uma padaria é uma tarefa das mais fáceis, por mais que tenhamos vivido dentro dela. Continue investindo em conhecimento, e conte sempre com o SAMPAPÃO e com toda a nossa ampla rede de serviços para ajudá-lo a turbinar a produtividade, e aumentar a rentabilidade e a lucratividade dos seus negócios. Afinal, é pra isso que a gente está aqui, não é mesmo?!

### O SUCESSO DOS DONUTS

**P** Há mais ou menos seis meses, montamos uma loja da franquia Mister Donuts aqui no bairro de Higienópolis, que, para nossa alegria, está fazendo o maior sucesso! Nesse período, já fechamos contratos com mais de 20 empresas, escolas e parceiros, que se apaixonaram pelos nossos produtos, tanto aqueles na versão doce tradicional quanto na versão salgada, todos em vários sabores. Então, a mensagem é: donuts são tudo de bom – e vendem muito! Gostaria de deixar essa dica para os leitores do JORNAL SAMPAPÃO.

PAULO MANZIERI – MISTER DONUTS – SÃO PAULO/SP

**R** Muito, muito bom mesmo, Paulo!!! Parabéns pelo sucesso nas vendas dessas verdadeiras gostosuras, que além de estarem ganhando cada vez mais a preferência dos consumidores, também têm infinitas formas de personalização, podem ser oferecidos como presentes incríveis, são relativamente tranquilos de produzir, e apresentam alta rentabilidade, além de serem ótimos para serem vendidos no *delivery*, uma vez que são produtos bastante resistentes ao transporte. Sim, a produção deles já está no radar de muitos panificadores associados ao SAMPAPÃO. Tanto que nesta edição, trazemos uma receita de “Donuts Salgados” em nossa seção “GOURMET”. E seu *case* de sucesso, realmente, nos impressionou muito: então, que tal programarmos uma entrevista sobre o tema para uma futura reportagem aqui no JORNAL SAMPAPÃO?!

## 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



FUNDIRPAN

### 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 Origuela  
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

# JUNTOS, COM TRABALHO E FÉ, VENCEREMOS TODOS OS DESAFIOS

Depois de mais de dois anos e meio do início da COVID-19, que ocasionou a perda de vários amigos da panificação e de centenas de milhares de entes queridos das famílias brasileiras, além de graves impactos em nossa atividade empresarial, vemos que algumas luzes começam a brilhar no horizonte, com sinais bastante concretos da tão esperada retomada econômica. Ato contínuo, temos notado que o ânimo dos panificadores vem aumentando de forma expressiva – especialmente aqueles da imensa família dos associados do SAMPAPÃO –, como, aliás, foi possível constatar durante a realização da FIPAN 2022 e do CONGRESSO FIPAN 2022, em

“  
**O SAMPAPÃO continuará ao lado de seus associados para, juntos, vencermos os desafios da retomada, bem como todos aqueles que ainda virão pela frente.**  
”

julho, que, para nossa imensa alegria, foram ambos sucessos absolutos. Pessoalmente, venho conversando muito e trocando ideias com muita gente para saber como nossas entidades podem contribuir ainda mais para elevar o espírito da retomada dos ne-

gócios. E essas pessoas sempre perguntam a minha opinião de como será o futuro da panificação ao longo deste período de transição. E a minha resposta é sempre: “Será maravilhoso!” Sim, a pandemia trouxe – e ainda trará – muitas mudanças nesse cenário, estabelecendo novos paradigmas de consumo da sociedade e, sobretudo, novos níveis de exigência dos clientes de nossas casas, aos quais, obrigatoriamente, teremos que nos adaptar, para garantir a continuidade do êxito de nossa atividade empresarial. Mas isso não deverá ser nada complicado, se soubermos ouvi-los e agirmos proativamente e de maneira estratégica para atendê-los e, sobretudo,



**Rui Manuel Rodrigues Gonçalves**  
Presidente do SAMPAPÃO

surpreendê-los positivamente todos os dias em que eles cruzarem as portas de nossas padarias. E o SAMPAPÃO, vocês sabem, continuará ao lado de seus associados para, juntos, vencermos os desafios da retomada, e todos aqueles que virão pela frente. Participem de nossas atividades, e contem sempre com a gente!!!

**FIQUE LIGADO!**



**Boralá participar?!**

**Atenção atletas da panificação: continuam abertas as inscrições para a 4ª Edição da “Corrida do Trigo” 5K e 10K, que acontece no próximo dia 16 de outubro – o “Dia Mundial do Pão” –, no Parque Ibirapuera, em São Paulo/SP, com organização do SAMPAPÃO, da Abitrigo, do SIMABESP e do Sindustrigo. O objetivo da prova é incentivar o consumo dos derivados do trigo, e apresentar a importância dos**

**carboidratos na alimentação. “Todos os finais de semana, recebemos famílias inteiras que saem para correr e tomar o café da manhã em nossas padarias. Dessa forma, nossa ligação com o esporte em geral e com as corridas em particular, é muito grande. Por isso, não poderíamos deixar de estar presentes a mais esta edição, que marca a volta presencial da competição”, explica Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO. Inscreva-se no site [www.yescom.com.br/corridadotrigol](http://www.yescom.com.br/corridadotrigol)!**

## VENHA COMEMORAR COM A GENTE!

**Mais uma vez, o SAMPAPÃO vai fazer questão de festejar o Dia Mundial do Pão com a população de São Paulo. Na sexta-feira de manhã, dia 14 de outubro, dois dias antes da data oficial da comemoração, que acontece no dia 16, as entidades vão promover a sua já tradicional distribuição de milhares de pãezinhos franceses, doados por diversas padarias associadas, a todo mundo que passar em frente do prédio da FIESP, na Av. Paulista. “Esse evento já faz parte da calendário da entidade. E é com muita alegria que vamos promovê-lo novamente, para conscientizar as pessoas sobre a importância desse alimento tão importante, e presente à mesa das famílias em todo o planeta. Pão é saúde. Pão é nutrição. E pão é na padaria”, enfatiza Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO, convidando todos a participarem.**



Ana Azevedo/AM

**EX  
PE  
DI  
EN  
TE**

**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](http://www.sindipan.org.br) • **e-mail:** [jornal@sindipan.org.br](mailto: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, Luiz Ferreira, 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.

# SAMPAPÃO SEMPRE TRABALHANDO PARA O CRESCIMENTO DA PANIFICAÇÃO

Confira algumas das atividades do SAMPAPÃO nos últimos meses: uma programação recheada de conteúdos, ações e encontros de relacionamento bastante produtivos!



StockFree

## GUIA DE RECEITAS PARA A COPA DO MUNDO

Em parceria com a Aurora, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC vai elaborar uma publicação especial com receitas para as padarias, tendo como tema a Copa do Mundo de Futebol 2022, que acontece entre os meses de novembro e dezembro deste ano. Serão receitas de lanches com pães diferenciados, produzidos com os produtos da Aurora, para ajudar os panificadores associados ao SAMPAPÃO com essas sugestões.

## UMA AULA DE ECONOMIA DE ENERGIA



Tadeu Sakagawa

Dando continuidade à sua programação de palestras que levam atualização e conteúdos diferenciados para os panificadores associados, no dia 30 de agosto, o SAMPAPÃO promoveu no auditório de sua sede uma apresentação sobre o tema "Eficiência Energética", a cargo do engenheiro do Instituto SENAI de Tecnologia em Energia, Roney Salvadori. No encontro, o especialista passou um grande número de informações e dicas valiosas aos participantes sobre como fazer uso inteligente e eficiente de energia a fim de economizar na conta de eletricidade de suas padarias, atentando, principalmente, para aspectos como a iluminação, o uso de ar-condicionado e os equipamentos geradores de calor e refrigeração, como é o caso dos fornos e dos *freezers* e balcões refrigerados.



Marcus Frediani

## GRUPO DE DIRETORES VISITA A CENTER GUARULHOS

Liderada pelo presidente Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, uma comitiva de diretores do SAMPAPÃO esteve em visita às instalações da Center Guarulhos Pães e Doces, inaugurada no final de janeiro deste ano, em um dos pontos mais movimentados do município da Grande São Paulo. O grupo foi calorosamente recepcionado pelos integrantes da família Pires, proprietária da padaria, uma enorme casa de dois andares, com 1.250 metros quadrados, que está fazendo muito sucesso entre seus clientes e frequentadores, graças a seus produtos de qualidade e serviços altamente diferenciados.



SAMPAPÃO

## COMITÊ FEMININO DO SAMPAPÃO GANHA REFORÇO DE PESO

Terça-feira, 6 de setembro foi o dia do Comitê Feminino do SAMPAPÃO promover mais uma linda ação social, com a entrega de fraldas e produtos de higiene pessoal arrecadados junto aos associados das entidades, ao Grupo Beneficente Divino Amigo, uma instituição que, desde 1984, vem trabalhando pelo bem-estar dos idosos carentes da região da Vila Verde, bairro da Zona Leste da capital paulista. E boa notícia também é que o trabalho do time das “Damas da Panificação” recebeu recentemente um importante reforço com a chegada de duas novas integrantes, com disposição total para incrementar o trabalho dessa dedicada equipe, sempre empenhada na sua tarefa de fazer o bem.

## TRANSFORMANDO DESPERDÍCIO EM LUCRO

O SAMPAPÃO acaba de fechar uma parceria com o aplicativo Food To Save, uma iniciativa que visa a evitar o desperdício de alimentos, promovendo o consumo consciente de maneira sustentável. Por meio do app, as padarias associadas às entidades podem vender excedentes ou produtos próximos ao vencimento, sempre em perfeitas condições de consumo, evitando o seu descarte, oferecidas a seus clientes em sacolas-surpresa, com combinações de pães, doces, salgados ou mistos, com descontos de até 70%. Adesão gratuita, não cobrança de mensalidade, serviço de entrega pelo aplicativo, fornecimento grátis e ilimitado do saco *kraft* para acondicionar os produtos, divulgação na mídia e condição exclusiva de 30% de repasse do valor original da sacola, estão entre as vantagens para os panificadores do SAMPAPÃO. Mais informações pelo telefone (11) 96704-1312.



SAMPAPÃO



Tadeu Sakagawa

## SUCESO EM MAIS UM “BATE-PAPO ENTRE PANIFICADORES”!

No dia 16 de agosto, foi realizada mais uma edição do “Bate-papo entre Panificadores”, uma iniciativa do SAMPAPÃO para viabilizar o *networking* e o relacionamento entre os associados das entidades. E, mais uma vez, o encontro foi muito produtivo, com troca de ideias, impressões e experiências entre os participantes sobre os mais variados temas ligados ao dia a dia da panificação e discutir soluções para esses desafios. O “Bate-papo” é aberto a todos os panificadores que quiserem compartilhar de suas histórias e ouvir sobre aprendizados que ocorrem no dia a dia da panificação. Fique ligado na divulgação das próximas datas do evento e participe!

## SAMPAPÃO SEDIA REUNIÃO DA CIPAN EM SÃO PAULO

Aproveitando o período de realização da FIPAN 2022, no dia 23 de julho – portanto, um dia após o encerramento da feira –, foi realizada na sede do SAMPAPÃO mais uma reunião da Confederação Interamericana da Indústria do Pão (CIPAN). Na pauta do encontro, foram promovidas intensas discussões sobre vários temas relevantes do setor, como a evolução do mercado e estatísticas, bem como a apresentação de tendências e inovações que já estão definindo o futuro da panificação na região.



SAMPAPÃO

# FELICIDADE, BRILHOU NO AR!

Na noite de 8 de julho, a Família Panificadora paulista se reuniu com muita alegria para comemorar o Dia do Panificador. E o tradicional jantar promovido pelo SAMPAPÃO, desta vez em um dos enormes salões do Esporte Clube Sírio, foi, mais uma vez, um sucesso! A confraternização contou com a animação da



Fotos: Tadeu Sakagawa

O presidente Rui Gonçalves.



Banda Época e o patrocínio da Anaconda, Aurora, BAT Brasil, Bunge, JTI, Moinho Rosa Branca, Moinho Santa Clara, Ocrim/Mirella e Seara.

“Depois de dois anos de ausência da comemoração, um grande número de panificadores fez

questão de marcar presença nesse importante evento. Até mesmo por isso, foi uma festa muito alegre e animada, que reuniu famílias e amigos em clima de confraternização, o que, mais uma vez, mostrou a união de nossa categoria e a força da



Salão do Sírio lotado.

Os “Panificadores do Ano 2022”.



panificação de São Paulo”, comenta, bastante satisfeito, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO.

O encontro contou com a participação de várias autoridades e personalidades ligadas à panificação, entre as quais o cônsul geral de Portugal em São Paulo, Paulo Jorge Nascimento. “A panificação é um setor de atividade importantíssimo para a economia brasileira, com o qual a comunidade portuguesa tem uma ligação histórica e muito relevante”, destacou na ocasião.



Paulo Jorge, cônsul de Portugal.

Quem também marcou presença ao jantar foi o ex-presidente do SAMPAPÃO, Antero José Pereira. “É uma alegria imensa estar aqui neste lugar maravilhoso para festejarmos e dar um forte abraço em nosso amigo Rui, que está fazendo um excelente trabalho à frente da panificação”, fez questão de enfatizar.

#### RECONHECIMENTO AO TRABALHO

Além da já tradicional homenagem aos diretores das entida-

#### Homenagem às “Damas da Panificação”.



Depois de dois anos de ausência da comemoração, um grande número de panificadores fez questão de marcar presença nesse importante evento.



#### Homenagem às Diretorias.

#### Homenagem às empresas parceiras.



des, da entrega de troféus aos fornecedores e empresas parceiras, e de uma homenagem especial às “Damas da Panificação” do Comitê Feminino do SAMPAPÃO, o ponto alto da festa foi, sem dúvida, a entrega do Prêmio “Panificadores do Ano 2022” às cinco padarias que se destacaram no ano que passou.

Para recebê-lo, subiram ao palco Rosa Maria Farina, da Padaria Consórcio; o casal Manuel e Fátima Batista, da Padoca da Praça; Renan Botelho Alves e seu irmão Lucas, da Estado Luso; e os irmãos Sérgio e Marcelo Amorim, da Padaria Santa Efigênia. E os organizadores do fizeram ainda uma homenagem-surpresa muito especial a um dos panificadores mais queridos de São Paulo: o vice-presidente do SAMPAPÃO e proprietário da recém-inaugurada Padaria Das Marias, Carlos Elias Gonçalves Perregil, o popularíssimo “Carlão”. Foi, realmente, uma festa inesquecível!

# FIPAN



## A “FEIRA DA RETOMADA”

### SUCESSO ABSOLUTO!

Batendo todos os recordes, a FIPAN 2022, feira realizada pelo SAMPAPÃO, fechou suas portas no dia 22 de julho, no Expo Center Norte, em São Paulo: foram nada menos do que 58 mil visitantes vindos de todas as regiões do Brasil e de outros países – tais como Portugal, Argentina, Itália, Alemanha, México e Estados Unidos, entre outros –, em pequenos grupos e até mesmo em caravanas especialmente organizadas para o evento. No total, foram mais de 350 expositores e 400 marcas distribuídos nos mais de 42 mil metros quadrados da área da mostra, que brilharam nos quatro dias da feira promovida pelo SAMPAPÃO, tendo como patrocinadores oficiais a British American Tobacco Brasil (BAT Brasil) e o SENAC, com organização e comercialização da Seven.

“Sabíamos que havia uma demanda reprimida e uma expectativa muito grande dos empresá-

rios do setor depois de dois anos sem edições presenciais, mas os resultados da feira realmente surpreenderam, graças às novidades e lançamentos e à extensa programação de conteúdo do evento, sem falar no grande apoio da Imprensa”, comemora Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO, entidade promotora da FIPAN. “E além das empresas de atuação nacional, a participação estrangeira também se destacou no evento, que contou com estandes de empresas expositoras da Itália, China, Holanda, Portugal, Bélgica, França, Equador, Espanha e Alemanha”, complementa Rui.

A abertura da FIPAN 2022 foi prestigiada com a presença de diversas autoridades e personalidades ligadas ao setor. Entre elas, especial destaque para a do governador de São Paulo, Rodrigo Garcia: “É muito bom estar de volta à FIPAN presencialmente, uma feira que permite aos empresários e a todos os envolvidos com o setor o acesso aquilo que de melhor existe na



Rui Gonçalves e o governador Rodrigo Garcia, abrindo oficialmente a feira.

panificação no mundo, além de ser uma oportunidade muito importante para a troca de ideias, o que contribuiu para a profissionalização da categoria da panificação, tão importante para a sociedade quanto para a economia de São Paulo e do Brasil”, destacou na ocasião.

### SHOW DE CONTEÚDO

Fiel à sua proposta de ensino e difusão educacional, a FIPAN 2022, mais uma vez, contou com espaços especiais para desenvolvimento dessas atividades. Além da ampla programação disponibilizada pelas em-

presas expositoras, os visitantes tiveram oportunidade de frequentar aulas práticas ministradas por professores e *chefs* renomados no estande da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, bem como nas áreas da ARENA DO CONFEITEIRO, da ESTAÇÃO CAFÉ, da ARENA DO PÃO e do FIPAN PIZZA.

Nestas duas últimas, foram respectivamente realizados dois concursos eletrizantes. Na ARENA DO PÃO aconteceu um campeonato inédito coordenado pelo mestre Johannes Roos, da Puratos, vencido pelo padeiro Fabrício Lima, de Porto Alegre/RS, que





# BATE TODOS OS RECORDES!



Christian Saigh, do Moinho Santa Clara.



Gisele Malavase, da Aurora Alimentos.



José Laurino, do Moinho Anaconda.

ganhou o direito de participar do concurso de "Melhor Padeiro do Mundo", em outubro de 2023, na sede da famosa entidade Ambassadeurs du Pain, na França. Já no FIPAN PIZZA, foi realizada a seletiva do Campeonato Mondiale della Pizza, que deu direito a dois *pizzaiolos* brasileiros à conquista de vagas na grande final do concurso, a ser realizada na Itália, também em 2023. Na categoria "Pizza Clássica", o vencedor foi Rodrigo Henneemann, também de Porto Alegre; e na "Pizza Napoletana", o ganhador foi Thieris Galdino, de Campinas/SP.

## ALEGRIA COM A VOLTA

Sem dúvida alguma, o ponto alto da feira foi o contato dos exposi-

tores com os visitantes, que puderam ver, conhecer e degustar as últimas novidades na área de matérias-primas e produtos acabados. Entre os lançamentos mais procurados estiveram a enorme diversidade de farinhas para produção de pães com sabores inovadores e de massas para pizzas integrais, além de confeitos diferenciados, para dar acabamento às receitas doces. Muita procura também nos estandes de máquinas para panificação e confeitaria, nos quais os profissionais do setor puderam conferir de perto o funcionamento e a avançada tecnologia desses equipamentos. Isso, sem falar nos espaços em que os visitantes puderam conhecer novidades também em termos

de acessórios, embalagens, uniformes e serviços, todas alinhadas com as reais necessidades do mercado.

E a satisfação com os resultados e com a volta à feira à sua edição presencial foi geral. "Essa volta foi muito boa, com um número impressionante de visitantes. Os dois anos de ausência do evento presencial fizeram muita falta, principalmente porque o setor de panificação é muito importante para o mercado de farinhas de trigo. E a movimentação que vimos aqui nos deixou com uma perspectiva muito otimista com o que vem por aí", enfatiza José Laurino, gerente comercial do Moinho Anaconda.

"Notamos que os visitantes estavam muito ansiosos pela volta da feira. A FIPAN é um evento

muito importante, porque nela fazemos contato com todos os nossos clientes, e apresentamos os nossos últimos lançamentos, como é o caso da Mortadela Defumada, e da nossa linha Bem Leve, voltada para um público que busca alimentação mais saudável", explica Gisele Malavase, analista de Trade da Aurora Alimentos.

## REPENSANDO A REALIDADE

E a alegria de estar na feira também foi compartilhada por Mário Afanassio, supervisor de Marketing da Correcta/Moinho Rosa Branca: "Participar da FIPAN 2022 apresentou para nós um 'termômetro' do que serão as feiras no pós-pandemia. E ficamos muito felizes em constatar que a 'temperatura' do evento foi bem alta, principalmente no que



Mário Afanassio,  
da Correcta/Moinho Rosa Branca.



Fábio Rodrigues, da Estrella Galicia.



Aline Novaes (de preto) e equipe da Kibon.



Daniele Tomé e Amaro  
Leocádio, da Ocrim/Mirella.



Lucélia Vieira, da Bunge.



Michele Srour, da Seara Alimentos.

diz respeito ao acolhimento que recebemos das pessoas, que estavam muito carentes do contato com a gente e com todos os fornecedores. Foi uma feira excelente!", pontua.

"A feira estava linda! Essa foi a primeira vez que participamos da FIPAN, como resultado da nossa aproximação cada vez maior com o SAMPAPÃO, e saímos dela muito otimistas com o aquecimento e com a perspectiva de retomada do mercado, uma vez que estamos sentido o crescimento de nossos negócios no dia a dia, principalmente no segmento de padarias", registra, por sua vez, Fábio Rodrigues, CEO da Estrella Galicia.

Embora esteja sendo deixado para trás, o efeito da pandemia da COVID-19 gerou a necessidade de se repensar o modelo de negócio de muita gente. Esse é o caso da Kibon, que em sua

participação na feira, fez questão de deixar isso muito claro para os visitantes. "O mercado mudou, assim como toda a oportunidade de vendas, que fez com que a gente tivesse que se reinventar, apresentando novas propostas notadamente para o canal de padarias, que é muito importante para nós, e que aqui em São Paulo representa 71% de nossas vendas", sublinha Aline Novaes, coordenadora de Trade Marketing da marca da Unilever.

#### EVENTO INSUBSTITUÍVEL

A oportunidade de participar da FIPAN 2022 também foi muito comemorada pela Ocrim/Mirella. "Foi muito importante para a gente poder marcar presença na edição do evento este ano, não só para rever muitos de nossos clientes, como também para fortalecer e aumentar o reconhecimento da nossa marca, e perce-

ber a diferença da qualidade de nossos produtos, dentro de um portfólio bastante variado", explica Daniele Tomé, gerente de Marketing da companhia. "Para nós, foi muito gratificante essa volta presencial à feira. Sentíamos que nossos clientes estavam muito carentes desse contato pessoal, e fazer isso pela primeira vez depois da pandemia, em uma feira extremamente calorosa como a FIPAN, nos deixou muito contentes", complementa Amaro Leocádio, gerente comercial da empresa.

"A sensação de retornar à FIPAN foi excepcional, tanto quanto a feira. O contato que ela proporciona é insubstituível. O pessoal veio feliz, conversou com a gente em um ambiente independente e descontraído, para se atualizar não só com as novidades da nossa empresa, como também com as tendências, isto é, uma troca de informações muito rica. A FIPAN é a maior e melhor

feira da América Latina, e para nós foi um grande prazer marcar presença nesta edição 2022, como será estar presente nas próximas, que, certamente, continuarão a ser muito produtivas e de bons negócios, como vem acontecendo em todas as suas edições", enfatiza Christian Saigh, diretor-presidente do Moinho Santa Clara.

#### PARCERIAS VENCEDORAS

Quem compartilha a opinião de Christian é também Lucélia Vieira, diretora de Marketing da Bunge. "Foram mais de dois anos de pandemia sem encontrar pessoalmente clientes e amigos em uma feira tão importante como a FIPAN, e apresentar-lhes nossas novidades. É sempre bom estar perto das pessoas que fazem o nosso mercado crescer, como é o caso dos profissionais de panificação, setor que, depois da reestruturação de nosso modelo de B2B, está atualmente entre o

primeiro e o segundo maior negócio da Bunge. Por tudo isso, a sensação deixada pela nossa participação na feira é de enorme felicidade”, enfatiza, com um grande sorriso.

A alegria contagiante de Lucélia também reflete a sensação de Michele Srouf, diretora de Marketing da Divisão de Margarinas da Seara Alimentos. “Depois de mais de dois anos sem eventos presenciais, foi muito importante

reencontrar nosso público, nosso *target* e nosso time, tanto de Vendas quanto de distribuidores. Aproveitamos a FIPAN 2022 para apresentar as novas embalagens e o reposicionamento de nossas marcas Gradina, Cukin Foodservice e Ricca, agora ainda mais conectadas com o mercado profissional de *foodservice*, e destinadas aos operadores que buscam alta produtividade e ingredientes de confiança, sem

abrir mão da qualidade”, pontua, bastante animada.

E quem também faz questão de registrar um depoimento sobre a FIPAN 2022 é Luiz França, gerente de Trade Marketing da British American Tobacco Brasil (BAT Brasil), patrocinadora da feira: “Patrocinar a FIPAN é sempre uma honra para a BAT. E nossa posição de liderança só se reforça em parcerias como essa”, destaca o executivo, externando

especialmente a importância do setor de panificação para os negócios da empresa.

“A FIPAN 2022 foi um grande sucesso! E já temos a data da próxima feira: ela acontecerá entre os dias 25 e 28 de julho de 2023, no Expo Center Norte. Agradecemos a todos os participantes, e aguardamos o retorno de vocês no próximo ano!”, finaliza Rui Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO.

## A VOLTA DO

# CONGRESSO FIPAN

E quem voltou com força total nesta edição da feira foi também o CONGRESSO FIPAN. Realizado entre os dias 19 e 21 de julho, no Centro de Convenções do Expo Center Norte, ele também bateu recorde de público, com a participação de 700 profissionais, que vieram para assistir palestras e apresentações que trouxeram muita troca de experiências relacionadas às possíveis mudanças do consumo de pão, e ainda à discussão de assuntos atuais e tendências do setor de panificação, confeitaria e *foodservice* no Brasil e no mundo também, graças à participação de



Homenagem no “Painel de Panificadores.”

interlocutores internacionais. O encontro também abriu espaço para a realização de um grande número de debates, *workshops* e apresentação de *cases* de sucesso, com especial destaque no advento da Transformação Digital, realizados em salas especiais, com nomes bastante sugestivos: “SE CONECTE”, “SE INSPIRE” e “SE ATUALIZE”.

Em sua cerimônia de abertura, o Congresso contou com a ilustre presença do ex-presidente da República Michel Temer, como convidado especial, que fez uma palestra dando a sua visão sobre o panorama atual da economia no Brasil, e suas perspectivas bastante otimistas a tão esperada e definitiva retomada dos negócios no pós-pandemia.

“Além de sua pujante participação no PIB brasileiro, movimentando a economia nacional, o setor de padarias emprega enormemente, e desempenha ainda um importante papel de integração social, uma vez que todo mundo gosta de frequentar essas casas para tomar um café, almoçar e encontrar e conversar com os amigos, bem como fazer novas amizades”, destacou Temer, à saída do evento. “Foi uma honra e um orgulho muito grande ter a participação do ex-presidente Michel Temer, um amigo de longa data da panificação e do SAMPAPÃO, na abertura de nosso Congresso. Só temos a agradecer e desejar a ele muito sucesso na continuidade de sua carreira!”, fez questão de registrar na ocasião Rui Gonçalves, presidente das entidades.



Michel Temer recebe homenagem das mãos de Rui Gonçalves.



O governador Rodrigo Garcia, falando no Congresso FIPAN.

# PARCERIA para todas AS HORAS



**INTEGRAÇÃO PERFEITA.**  
A comitiva do SAMPAPÃO  
e a equipe da Aurora.

Atendendo a um simpático convite da Aurora Alimentos, mantenedora da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, uma comitiva de diretores do SAMPAPÃO, liderada pelo presidente das entidades, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, esteve em visita às instalações do seu *Commercial Export Office*, localizado no bairro da Cidade Industrial Satélite, em Guarulhos/SP, sendo calorosamente recepcionada pela equipe da empresa. A programação do encontro, iniciada com um delicioso *brunch*

com produtos Aurora, contou com uma ampla explanação dos representantes da empresa sobre o completo portfólio da companhia, com especial destaque para sua nova linha Aurora Premium para churrasco, a Aurora Bem Leve, que traz produtos para quem busca um dia mais leve e mais saudável, além, é claro, da nova Mortadela Defumada Aurora. Apresentada ao mercado no último mês de abril, ela é um produto versátil para consumo em tábuas de frios, venda em fininhas e saborosas

fatias aos clientes das panificadoras e, claro, item indispensável nos lanches de padaria, até porque, vamos combinar, não existe sanduíche de mortadela sem pão, não é mesmo?! Até por conta disso, na ocasião, a equipe da Aurora fez questão de ressaltar a importância da intensa e contínua parceria da empresa com a panificação de São Paulo, setor que não só tem expressiva participação nos negócios da companhia, como também está sempre no topo de suas atenções, por meio da oferta de

promoções, descontos especiais para compras, bem como de ações de suporte às vendas, tais como degustações nas padarias. E o encontro foi encerrado com um almoço especial, preparado com todo carinho pela *chef* da Aurora para ser servido à comitiva do SAMPAPÃO.

“Hoje, vivemos momentos de muita alegria e satisfação aqui na Aurora, na companhia de seus representantes. É uma satisfação muito grande tê-los como fornecedores e parceiros. E, é claro, temos também muito orgulho de tê-los como mantenedores da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC do SAMPAPÃO, uma colaboração que nos permite levar ensino de alta qualidade a todos os profissionais do setor”, fez questão de registrar Rui Gonçalves ao final da visita.



Fotos: Marcus Fediani

**RECEPÇÃO CALOROSA.**  
O time da Aurora, que acompanhou a comitiva do SAMPAPÃO durante a visita. Em cima, da esq. para a dir., o primeiro gerente comercial Unidade 124, Bison; o gerente de Marketing Ricardo Chueiri; Rui Gonçalves, o diretor de Planejamento, Manoel; e o gerente comercial Unidade 109, Pivoto; e o gerente de Trade Marketing, Fabio Galhardo. Embaixo, da esq. para a dir., o gestor de Produtos, Henrique Traga; o analista de Trade Bruno; o coordenador de Trade, João Paulo; e a analista de Trade, Marcia Rosana.

# MUDANDO SEMPRE PARA MELHOR

A linda cidade italiana de Nápoles, com sua majestosa Ilha de Capri, é a “Joia do Mediterrâneo”. E, seguindo a analogia, a padaria batizada com seu nome também merece o título de a “Joia da Vila Formosa”. Ponto de encontro dos moradores e de todo mundo que passa pelo movimentado bairro da Zona Leste da capital paulista, ela foi inaugurada em julho de 2018 e, definitivamente, inspirou muitas outras casas da região a seguirem sua proposta de inovação e diversificação de serviços.

Com efeito, o sentimento imediato que se tem ao adentrar suas portas é o de grandiosidade. E isso não só pelo enorme espaço que ela ocupa, como também pela arquitetura e decoração da padaria, observada em seus múltiplos ambientes, que transmitem uma sensação de acolhimento, tanto para aqueles que



**POR QUILO. O foodservice responde por grande parte do faturamento da padaria.**

vão lá para tomar um simples café ou fazer uma refeição quanto para os grupos de pessoas que aproveitam o conforto de suas mesas para fazer reuniões de trabalho, que começam no café da manhã, e acabam se estendendo para o almoço. “A chegada da padaria foi muito festejada pelos clientes, que,

há muito tempo almejavam por uma casa mais completa e diferenciada no bairro, seguindo sua intensa urbanização. Neste mesmo espaço, existia outra padaria, que fechou. Aí, acertamos com o proprietário do imóvel e aproveitamos a oportunidade para, como se diz no popular, ‘passar o trator’: demolimos todas as instalações internas e, partindo do zero, reformulamos integralmente o layout da casa, para deixá-la mais moderna, atraente e atualizada”, conta Sidney da Silva, panificador com mais de 30 anos de experiência no ramo, que hoje divide o comando da Casa Nápoles com o pai, Pedro Amilton, com a sobrinha Natália Macedo da Silva, e com os sócios, pai e filho Oscar e Renan Basso.

## A DESCOBERTA DO DELIVERY

Como uma grande área da padaria é hoje ocupada pelo restaurante, a Casa de Nápoles teria tudo para sofrer severos im-

pactos com a pandemia. “Teria”, porque, na prática, o desafio foi vencido, com excelentes resultados, pela introdução do serviço de entregas, que a padaria não tinha antes. “Começamos com um *delivery* próprio, mas logo o expandimos com o uso dos aplicativos, e o sucesso foi imediato. Até chegamos a acreditar que no pós-COVID esse serviço iria arrefecer, o que não aconteceu. Hoje, o *delivery* se transformou em ferramenta indispensável para o nosso negócio, muito em função das mudanças sem volta no comportamento dos clientes e de toda a sociedade após a pandemia”, enfatiza Natália.

Nesse âmbito também, outro instrumento que vem impulsionando a evolução da Casa de Nápoles são as redes sociais, em especial o Instagram, que, segundo Sidney e Natália até suplantou a performance do Facebook. Mas, a padaria faz questão de manter uma intensa atividade nos dois, para mais bem atender à preferência dos clientes de gerações diferentes que utilizam cada uma das plataformas. “Principalmente no Instagram, sempre colocamos *stories* nas redes para divulgar nossos produtos, nossos lançamentos e, ainda, nossos serviços em datas especiais, como aniversários, Dia das Mães e Dia dos Pais, para que as pessoas venham comemorá-las aqui com a gente”, destaca Natália, sob o olhar de aprovação do tio.

Fotos: Tadeu Sakagawa



**SUCESSÃO FAMILIAR GARANTIDA. Da esq. para a dir., Sidney, Natália e Renan, sempre atentos à satisfação dos clientes da Casa Nápoles.**

# Uma doce LIÇÃO DE AMOR

Amor e doçura são dois sentimentos que têm tudo a ver, não é mesmo? Então, não foi por outro motivo que Claudia Barbosa Barros escolheu a junção dos dois para batizar a sua simpática confeitaria, a Atelier Doce Amor, localizada na Zona Sul de São Paulo. “Aqui é um lugar onde tudo que fazemos é feito com muito amor, desde nossos doces, sobremesas e bolos *nudes*, recheados e confeitados, até o atendimento aos nossos clientes, que são a nossa razão de existir”, resume ela, com um grande sorriso.

Claudia conta que trabalhou sua vida inteira com vendas de diversos produtos, mas sempre teve vontade de trabalhar em algo em que pudesse empreender, mas, realmente fazer a diferença, sempre em âmbito coletivo,

capaz de trazer vantagens para todo mundo – clientes, colaboradores e sociedade, porque, como ela mesma faz questão de registrar, **“ninguém consegue fazer nada sozinho.”**

## O COMEÇO DE TUDO

Com qualificação profissional no curso de Padaria Artesanal do Fundo Social de Solidariedade do Governo, patronizado pela então primeira-dama do estado de São Paulo, Lu Alckmin, e, depois com capacitação profissional no curso de panificação pelo SENAC, Claudia partiu do zero em busca da conquista do seu sonho.

“Eu sou viúva, e como na época eu não tinha reserva financeira suficiente para abrir minha própria loja, passei a vender os pães que fazia em casa de porta em porta. Além daqueles



**DUPLA DINÂMICA.** Com muita competência, dedicação e amor, Rafaela e a mãezona Claudia conduzem o sucesso do Atelier Doce Amor.

Fotos: Tadeu Sakagawa

de fermentação natural e integrais, de batata e mandioca, eu também fazia muitos pães doces recheados, e comecei a perceber que a venda deles dava muito mais retorno, e resolvi me focar na confeitaria”, explica. “Aí, sempre guardando o dinheirinho que sobrava, há cinco anos, consegui abrir meu primeiro ponto de venda, aqui na Rua Américo Brasileiro, na Chácara Santo Antonio, contando com o suporte de minha filha mais velha, a Aline, que me ajudou muito nessa fase, inclusive com o desenvolvimento do projeto da nova loja, e que atualmente trabalha em outra empresa”, complementa.

## DIVISOR DE ÁGUAS

E o resto, é uma linda – e, claro – doce história, que, há dois anos, foi marcada pela transferência de sua loja para o novo e mais amplo espaço na mesma rua, onde o Atelier passou a servir a uma clientela ainda maior e demandante não só de seus deliciosos produtos, bem como de seus serviços, como o atendimento de festas de aniversários e “mesversários” – uma tendência cada vez mais em moda –, além daquele oferecido às comemo-

rações realizadas por muitas das empresas da região, sempre com o apoio de três ferramentas fundamentais: a customização, o *delivery* e as redes sociais. Para mais bem organizar tudo isso, Claudia faz questão de registrar que tem contato com o apoio de um parceiro muito especial: o SAMPAPÃO. “Conheci as entidades recentemente, e estou associada a ela tem uns dois meses apenas. Mas a oferta de serviços e o carinho e a atenção que venho recebendo dos diretores e de seus departamentos – em especial, a Escola do IDPC –, representou um ‘divisor de águas’ nos negócios do Atelier, abrindo nossa visão de futuro. Tanto que, com as orientações que estamos recebendo do SAMPAPÃO, eu e minha filha mais nova Rafaela, que hoje trabalha aqui comigo e, com apenas 16 anos já é a gerente da loja, já estamos determinadas a expandir nossos negócios com a abertura de novos pontos de venda, ou mesmo por meio da criação de uma espécie de franquias, não sabemos ainda. Será Deus no comando, e a gente trabalhando muito aqui”, finaliza Claudia, bastante confiante e agradecida.



**SEM PERDA DE OPORTUNIDADES.** A confeitaria aproveita a visita dos clientes para oferecer-lhes pequenas delícias e até um espresso.

**COMENDO COM OS OLHOS.**  
O balcão de pães da San Remo é absolutamente irresistível.



Fotos: Tadeu Sakagawa | Arquitetura Mix

# REINAUGURAÇÃO NOTA 1.000!



**FOODSERVICE.**  
A introdução do serviço de bufê por quilo foi destaque na reforma.

Quando, aos 14 anos, chegou ao Brasil, vindo da pequena freguesia portuguesa de Vila Seca de Poiares, no concelho da Régua, em Trás-os-Montes, Arthur Vilela de Carvalho, hoje proprietário da Pães & Doces San Remo, no bairro do Bom Retiro, já alimentava um grande sonho: prosperar na panificação em terras verde e amarelas.

Para tanto, ele contou com um valioso auxílio. “Venho de uma família grande, e todos os meus irmãos haviam imigrado para o Brasil, e já trabalhavam no ramo. Assim, no dia seguinte à minha chegada, às 5h00, da manhã,

eu já estava em uma padaria. E nunca mais saí delas!”, relembra, com um sorriso.

E, com muita dedicação e vontade de aprender, a evolução do jovem Arthur foi muito rápida: em apenas seis meses de trabalho, ele já era o mestre-padeiro na casa. “Mas, naquele tempo era tudo muito diferente. Por exemplo, para fazer a massa do pão, a gente usava três ou quatro pacotes de fermento para cada saco de farinha de 50kg, deixando-a no cocho por até três horas para fermentar, e depois mais uma hora nos tabuleiros de

madeira para descansar”, explica ele, com saudade

## REFORMA COMPLETA

Mas, os tempos e metodologias da panificação foram mudando rapidamente, assim como os rumos da carreira de Arthur. Em 1968, comprou uma pequena fração de uma padaria que ele e seus irmãos adquiriam no Tucuruvi, passando a ampliá-la gradualmente nos anos seguintes, quando sua família chegou a se tornar dona de nada menos do que seis panificadoras. E, entre elas, estava a San Remo, da qual passou a ser o único proprietário no ano de 1998, com a dissolução da sociedade. Desde então, com visão empreendedora extremamente aguçada, Arthur – agora, com a valiosa ajuda de suas filhas Alessandra e Fabiana Rodrigues de Carvalho – vem desenvolvendo um lindo trabalho nessa casa do Bom Retiro, que, recentemente, passou por uma reforma completa, fazendo com que ela não só ganhasse uma cara nova,

como também se transformasse em um ambiente mais acolhedor para seus frequentadores, desde que foi reinaugurada, no último dia 7 de julho.

E, para isso, sem dúvida, contribuiu muito o maravilhoso trabalho da arquiteta Rosinei Nobrega, do escritório Arquitetura Mix, especializado em projetos e *design* de padarias, que, a pedido dos proprietários da San Remo, incluiu um novo espaço para o *foodservice*, o bufê por quilo.

“Além do serviço de copa, antes servíamos aqui apenas refeições *a la carte* nas mesas. Mas com o intuito de modernizar nossa casa e, claro, de ampliar nossa oferta de produtos e serviços, optamos pela introdução do bufê de café da manhã, almoço e jantar, que vem sendo muito apreciado pelos nossos clientes”, finaliza Arthur. “Então, além dos pães, doces e demais itens que oferecemos na San Remo, o bufê complementou de maneira muito atraente e simpática a proposta de atendimento de nossa casa”, complementa o panificador.

**ORGULHO EM FAMÍLIA.**  
Arthur, com as filhas  
Alessandra (esq.) e Fabiana.



# A Ciganinha do Coração de Jandira

Força, talento, dedicação, resiliência e coragem são atributos básicos que a gente encontra na trajetória de todo panificador. E todos eles – e muitos outros bastante especiais, diga-se – fazem parte da personalidade de Francisca Vieira do Nascimento. Mulher de garra e dona de um espírito combativo e empreendedor invejável, e dona de uma história de quase três décadas na panificação, ela comanda a famosa Padaria Ciganinha, localizada no movimentado bairro do Infant's Garden, em Jandira, cidade da Região Metropolitana de São Paulo.

“Entrei no ramo há 27 anos, para ajudar meu ex-marido, Roberto Aparecido, que era sócio-proprietário da Ciganinha. Aos poucos, fomos adquirindo cotas da sociedade, até comprarmos 100% do negócio. E mesmo depois de me separar dele, há cerca de 20 anos, continuei como sócia, basicamente cuidando do dia a dia da padaria, durante os

horários normais de trabalho, enquanto ele cuidava mais da parte administrativa”, conta Francisca. Porém, essa realidade teve uma virada triste e repentina há dois anos, quando Roberto adoeceu e faleceu, vitimado pela COVID-19. A partir de então, sem hesitar, Francisca, ao lado de seu filho Eduardo, tomaram firmemente as rédeas do negócio e, juntos, enfrentaram os momentos mais duros da pandemia.

## REFORMA NO RADAR

E embora o desafio tenha sido grande – principalmente devido ao fato de que mãe e filho tiveram que assumir para si todas as tarefas de Roberto no período bastante complicado –, Francisca afirma que ele foi vencido com tranquilidade, mas com uma boa dose de inteligência e de criatividade.

“Para começar, fizemos grandes estoques de matérias-primas, reduzimos os custos e cortamos todos os desperdícios na pada-

ria. Além disso, criamos alguns cardápios exclusivos para os clientes, basicamente integrando pratos como panquecas, lasanhas, lanches, salgados, porções, bem como pães, bolos e doces vendidos a pre-

cimento e reformar nossa casa. Mas, é claro, estamos planejando tudo com muito cuidado e com muito pé no chão, porque a gente sabe que, no negócio de panificação, tudo tem que ser feito com muito critério, cuida-



O “Pão Casquinha”, especialidade da Ciganinha.



PAIXÃO COMPARTILHADA. Francisca transmitiu o amor pela padaria ao filho Eduardo.

ços justos, que eu, meu filho e nossos funcionários passamos a entregar, nós mesmos, em lojas e empresas aqui na vizinhança, sem a necessidade de *motoboy*s e aplicativos. E, para nossa surpresa e alegria, a estratégia deu – e continua dando – muito certo”, comemora ela. Tanto é assim, que, reinvestindo os lucros, Francisca e Eduardo conseguiram se provisionar para realizar uma reforma completa da Ciganinha, que deverá sair do papel ainda este ano.

“Acreditamos em nossa força e que este seja o momento certo para aproveitar a onda de cres-

do e atenção, para não darmos passos maiores do que as nossas pernas”, explica, sabiamente, Eduardo, sob o olhar de aprovação de sua mãe, que passou a frequentar todas as reuniões, palestras e Bate-papos entre Panificadores do SAMPAPÃO, para se atualizar e “fermentar” novas ideias.

Então, Jandira que se prepare: em breve, vem aí a nova Ciganinha! E, muito provavelmente, já com a participação de Pietro, filho menor de Francisca, hoje com 12 anos, que também já começou a se apaixonar pela panificação.

Fotos: Tadeu Sakagawa



REFORMA À VISTA. A Ciganinha deve ganhar uma nova e moderna configuração ainda este ano.



# PRECISA DE UMA AJUDA OU QUER INOVAR? É SÓ CHAMAR, QUE A GENTE VAI ATÉ VOCÊ!

Além de uma ampla e completa grade de cursos nas mais diversas especialidades para treinamento e aperfeiçoamento profissional, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC oferece também uma série de serviços para os associados do SAMPAPÃO. E um dos que têm feito muito sucesso atualmente são as Visitas Técnicas *in loco* às padarias.

“O objetivo é ajudar o panificador a identificar problemas na produção, e também contribuir para o desenvolvimento de novas receitas, tais como pães de fermentação natural, doces, bolos e massas folhadas, entre outras”, explica Monise Pinheiro, coordenadora técnica e gerente da escola.

Ter acesso a esse serviço – que, vale ressaltar, é totalmente gratuito para os associados – é

bem fácil: basta entrar em contato com a escola, pelo WhasApp (11) 98658-4519, ou ainda pelo endereço de e-mail [nutricionista@fundipan.org.br](mailto:nutricionista@fundipan.org.br), para fazer a solicitação à nutricionista Vanessa. “Colocamos a solicitação em nossa programação e, na data agendada, enviamos um de nossos técnicos até a padaria, para realizar a visita no período entre as 8h00 às 14h00”, complementa Monise.

## PADRONIZAÇÃO DE PROCESSOS

E quem já recebeu uma das Visitas Técnicas da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, não só aprovou, como também recomenda esse serviço para os outros panificadores. Esse é o caso, por exemplo, de Roberto Gomes Ferreira, sócio-proprie-



Freepik

**IRRESISTÍVEIS.** Entre muitas outras coisas, o técnico da escola também ensina o processo e dá dicas para a produção de macarons.



SAMPAPÃO

tário da Panificadora Florestal, do Tremembé, Zona Norte de São Paulo: “Recebemos a visita do técnico da escola há alguns meses, e ela foi muito produtiva. Por meio do uso das técnicas de fermentação natural, ele nos ajudou aperfeiçoar a receita de nosso pão italiano, e a introduzir o pão de gergelim em nosso portfólio de produtos, que tem tido muita saída na padaria, principalmente nas encomendas”, registra, bastante satisfeito.

A opinião de Roberto é compartilhada por Jefferson Costa, dono do Emporium dos Pães,

da Vila Medeiros, também da Zona Norte da capital paulista. “Como já nos acostumamos a dizer, a escola do IDPC é a joia do SAMPAPÃO. Na última visita que ele fez pra gente, ele desenvolveu conosco um trabalho de pães de fermentação natural – como o italiano –, e deu várias dicas de padronização de processos, de como implementar a fermentação e criar produtos diferenciados e, ainda, do que fazer para atender às expectativas dos clientes que estão sendo muito úteis para o nosso dia a dia”, destaca ele.



SAMPAPÃO

**DELÍCIAS COM LUCRO CERTO**

Já a Visita Técnica realizada na Padaria Empório Jardim & Café, do Jardim Presidente Dutra, em

Guarulhos, atendeu uma demanda dupla: além dos pães de fermentação natural, o “tema” dela foi ensinar os colaborado-

res da casa a produzirem os deliciosos *macarons*, produtos que vêm desempenhando uma escalada meteórica de vendas nas padarias e confeitarias, gerando grande rentabilidade.

“Estamos sempre de olho nas tendências e nas novidades do mercado, para introduzi-las em nossa casa, a fim de agradar e surpreender nossos clientes. Nossos colaboradores ficaram simplesmente encantados com

a verdadeira aula sobre *macarons* que lhes foi dada pelo técnico da escola do IDPC. E logo que ele saiu daqui, já começamos a providenciar a compra das matérias-primas especiais para produzi-los, tais como a farinha de amêndoas e os corantes de alta qualidade, além dos utensílios necessários, como é o caso do tapete de silicone”, revela, muito animado, Gabriel Pires, proprietário da Empório.

**VEM PRA NOSSA ESCOLA VOCÊ TAMBÉM!**

Quer participar ou dar a oportunidade a seus funcionários de participar do Curso de Enzimas e dos muitos outros cursos da Escola de Panificação do IDPC do SAMPAPÃO? Então, fique por dentro das próximas datas de realização de cada um deles: entre hoje mesmo em contato com a gente pelo WhasApp (11) 98658-4519.

**AGENDA DE CURSOS IDPC – OUTUBRO 2022**

Curso	Data	Dias	Horário
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	03/10 a 04/10	Ter. a Qua.	08h30 às 12h30
Panetones com Fermentação Natural (12h)	03/10 a 05/10	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Massa Folhada (15h)	03/10 a 07/10	Seg. a Sex.	09h00 às 12h00
Pães Doces (08h)	03/10 a 04/10	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Donuts e Sonho (08h)	03/10 a 04/10	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Salgados Assados (16h)	03/10 a 06/10	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Interpretação de Laudo de Farinha (08h)	05/10 a 06/10	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Gestão de Estoque (12h)	05/10 a 07/10	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Enzimas na Panificação (08h)	06/10 a 07/10	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Burger Gourmet (08h)	06/10 a 07/10	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Macarons (08h)	10/10 a 11/10	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Donuts e Sonho (08h)	10/10 a 11/10	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Burger Gourmet (08h)	10/10 a 11/10	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Noções em Panificação (80h)	10/10 a 11/11	Seg. a Sex.	15h30 às 19h00
Tábuas de Frios (4h)	13/out	Qui.	08h30 às 12h30
Pães para Lanche (08h)	13/10 a 14/10	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30
Pães Doces (08h)	13/10 a 14/10	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30
Novos Protocolos de Higiene (COVID-19) (08h)	17/10 a 18/10	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Responsável Técnico (20h)	17/10 a 21/10	Seg. a Sex.	08h30 às 12h30
Enzimas na Panificação (08h)	17/10 a 18/10	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Massas, Recheios e Coberturas (09h)	17/10 a 19/10	Seg. a Qua.	15h30 às 18h30

Curso	Data	Dias	Horário
Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (12h)	17/10 a 19/10	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30
Pizza (16h)	17/10 a 20/10	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Fermentação Natural (Novas Receitas)(16h)	18/10 a 21/10	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30
Atendimento ao Cliente (08h)	18/10 a 19/10	Ter. a Qua.	08h30 às 12h30
Interpretação de Laudo de Farinha (08h)	19/10 a 20/10	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Panetones Trufados e Tradicionais (12h)	19/10 a 21/10	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Massas, Recheios e Coberturas (09h)	19/10 a 21/10	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Chapeiro (09h)	24/10 a 26/10	Seg. a Qua.	09h00 às 12h00
Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (12h)	24/10 a 26/10	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Pizza (16h)	24/10 a 27/10	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30
Tortas Geladas de Vitrine (12h)	24/10 a 27/10	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	24/10 a 26/10	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30
Regulamentação da Nova Rotulagem de Produtos Alimentícios (12h)	24/10 a 26/10	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30
Panetones Trufados e Tradicionais (12h)	24/10 a 26/10	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Tábuas de Frios (4h)	24/out	Seg.	15h30 às 19h30
Atendimento ao Cliente (08h)	25/10 a 26/10	Ter. a Qui.	15h30 às 19h30
Bolos Secos (12h)	25/10 a 27/10	Ter. a Qui.	15h30 às 19h30
Macarons (08h)	27/10 a 28/10	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Burger Gourmet (08h)	27/10 a 28/10	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30
Tábuas de Frios (4h)	28/out	Sex.	08h30 às 12h30

**OBSERVAÇÕES:**

As datas e horários poderão sofrer alterações.

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

**CONTATO:**

Informações e inscrições: Secretaria – I.D.P.C.

Endereço: R. Santo Amaro, 313 – Bela Vista – Centro – Telefone: (11) 3113-0166  
E-mail: secretaria@fundipan.org.br – Site: www.sindipan.org.br

Escola IDPC

@escola\_idpc

(11) 98658-4519

# Atenção à NOVA ROTULAGEM!

**ADEQUAÇÃO.**  
A primeira fase da nova rotulagem dos produtos entra em vigor no dia 9 de outubro.

No próximo dia 9 de outubro entra em vigor a IN 75/2020 da ANVISA, que institui requisitos para a rotulagem nutricional de alimentos, em complemento à RDC nº 429/2020, com o objetivo melhorar a clareza dos rótulos e auxiliar o consumidor a fazer escolhas alimentares mais conscientes. A declaração da Tabela de Informação Nutricional deve seguir um dos modelos definidos no Anexo IX da IN 75, conforme observado no QUADRO 1.

## CARACTERÍSTICAS

**1.** Empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco;

**2.** Observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordem de declaração, identificação e unidades de medida definidos no Anexo XI da Instrução Normativa – IN nº 75, de 2020;

**3.** Empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes; e

**4.** Usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado; e seguir os requisitos específicos para formata-

ção padrão definidos no Anexo XII da Instrução Normativa – IN nº 75, de 2020.

## DECLARAÇÃO FRONTAL

A declaração frontal da Tabela de Informação Nutricional deve seguir um dos modelos definidos no Anexo IX da IN nº 75/2020. Para a declaração de rotulagem frontal, os seguintes parâmetros devem ser respeitados. Confira abaixo e no QUADRO 2:

**1.** Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta

Instrução Normativa.

**2.** Art. 21. A declaração da rotulagem nutricional frontal deve:

- I. ser realizada empregando-se impressão em cor 100% preta num fundo branco;
- II. estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;
- III. ter a mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;
- IV. seguir um dos modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa – IN nº 75, de 2020, conforme o caso; e
- V. observar os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da Instrução Normativa – IN nº 75, de 2020; Parágrafo único.

**3.** A rotulagem nutricional frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

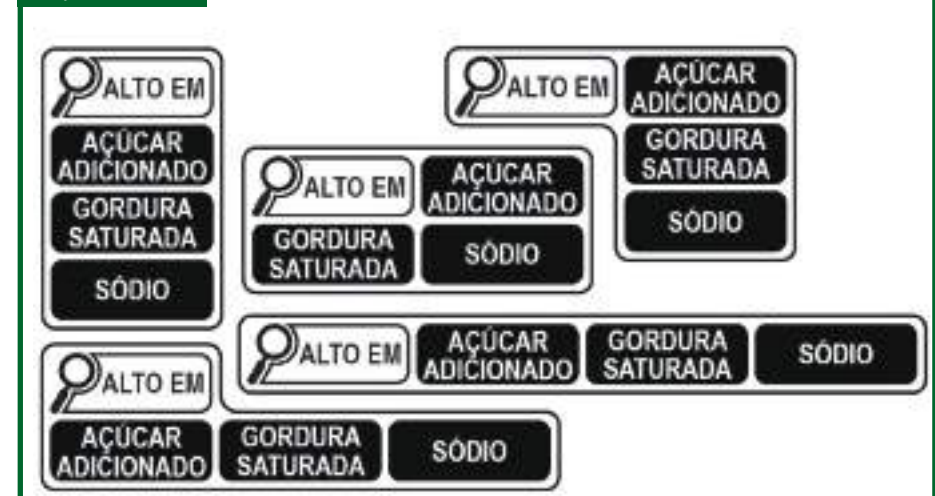
Qualquer esclarecimento ou dúvida, basta entrar em contato com a Trinutri, consultoria nutricional parceira do SAMPAPÃO, pelo telefone (11) 97549-4729 (WhatsApp), pelo e-mail contato@trinutri.com.br, ou pelo Instagram trinutri\_ass.consultoria.

QUADRO 1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100ml	000ml	%VD*
	Valor energético (kcal)			
Porções por emb.: 000	Carboidratos totais (g)			
Porção: 000 ml (medida caseira)	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

QUADRO 2



# RECEITAS DIFERENTES PARA VOCÊ INOVAR

Receitas tradicionalmente doces ganham releituras salgadas nestas formulações que a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC apresentou em seu espaço na FIPAN 2022, e idealizou para você surpreender deliciosamente os clientes de sua padaria. Confira!

## Donuts Salgados



### PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

#### ESPONJA

1. Pesar todos os ingredientes da receita, inclusive a água.
2. Misturar na velocidade 1 da masseira por 10 minutos.
3. Armazenar na caixa plástica e deixar fermentar por 40 minutos, ou até a esponja dobrar de tamanho.

#### REFORÇO

1. Pesar todos os ingredientes do reforço, inclusive a água.
2. Colocar a esponja com os ingredientes do reforço na masseira.
3. Misturar por 10 minutos na velocidade lenta (1).
4. Misturar por 3 minutos na velocidade rápida (2), ou até o desenvolvimento do véu.
5. Dividir a massa e modelar.
6. Fermentação final
7. Pré-assar 180°C por 10 minutos, e fritar a 170°C até dourar.
8. Recheiar e decorar.

#### SUGESTÕES DE COBERTURA:

Requeijão, Cheddar, Calabresa, Bacon, Salsa, Parnesão, Copa ou Salame.

#### ESPONJA

Ingredientes	Percent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	40	400
Água	25	250
Fermento Biológico. Instantâneo	1	10

#### REFORÇO

Ingredientes	Percent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	60	600
Água	15	150
Açúcar Refinado	10	100
Manteiga sem Sal	10	100
Gemas	10	100
Ovos	10	100
Leite em Pó	4	40
Sal	1,6	16
Manjeriçao Desidratado	0,6	6

Rendimento: 45 unidades, com 50g cada.

Informação Nutricional  
Porção com 40g (1 Unidade)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético 149kCal = 626kJ	7
Carboidratos 24	8
Proteínas 3,8g	5
Gorduras Totais 3,8g	7
Gorduras Saturadas 0,6g	3
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 0,6g	2
Sódio 111mg	5

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

(\*\*) VD não estabelecido.

**INGREDIENTES:** FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, MARGARINA, GEMAS, OVOS, LEITE EM PÓ, SAL E MELHORADOR.

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

# Macarons Salgados



## MASSA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Amêndoas	100	375
Açúcar Refinado	100	375
Açúcar de Confeiteiro	100	375
Claras	80	300
Especiarias	-	q.b.

## RECHEIO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Ricota	100	500
Cream cheese	100	500
Cebola	20	100
Açúcar	2	10
Vinagre	2	10
Sal	1	5
Água	2	10

**Rendimento: Aproximadamente 140 unidades, com 8g cada.**

## Informação Nutricional

Porção com 40g (1 Unidade)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético 114kCal = 479kJ	6
Carboidratos 18	6
Proteínas 5,2g	7
Gorduras Totais 2,2g	4
Gorduras Saturadas 0,9g	4
Gorduras Trans 0g	VD**
Fibra Alimentar 1g	4
Sódio 65mg	3

(\*)% 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 AMÊNDOA, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR DE CONFEITEIRO, CLARA DE OVO, QUEIJO RICOTA, CREAM CHEESE, CEBOLA, VINAGRE E SAL.

**ALÉRGICOS:** CONTÉM OVO, DERIVADOS DE AMÊNDOAS, TRIGO/CENTEIO/CEVADA/AVEIA E SOJA. ZERO LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

## PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da receita.
2. Em uma panela, aquecer a clara e o açúcar até 45°C.
3. Bater na batedeira a calda aquecida por aproximadamente 15 minutos.
4. Peneirar e misturar o açúcar de confeiteiro e a farinha de amêndoas.
5. Incorporar os ingredientes com as especiarias, mexendo com o *fouet* até a massa ficar homogênea.
6. Colorir com corante gel de sua preferência, colocar a massa em manga de confeitaria com bico perlê, e pingar no tapete de silicone.
7. Polvilhar a cobertura à gosto com alho frito, gergelim ou orégano.
8. Deixar a massa descansar por aproximadamente 20 minutos e levar ao forno turbo à 130°C por aproximadamente 15 minutos.
9. Esperar esfriar e rechear os pares.
10. Para o recheio, cortar as cebolas ao meio e depois em fatias finas.
11. Refogar as cebolas, acrescentar a água, o vinagre e o açúcar, mexer até reduzir e/ou ficar dourada.
12. Esperar esfriar e rechear os pares dos macarons.

**ESPECIARIAS:** Páprica Picante, Pimenta do Reino, Curry e Lemon Pepper

**COBERTURA:** Alho Frito, Gergelim ou Orégano.

## PRODUÇÃO DAS RECEITAS

Equipe Técnica Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC. Fotos: Tadeu Sakagawa | SAMPAPÃO



## UM SONHO QUE VIROU

# realidade

Que o sonho é o queridinho de dez entre dez clientes de padaria você já sabe. É o que vem mostrando, aliás, a campanha “Na padaria tem desconto todo dia”, lançada no ano passado – e que ainda vem fazendo o maior sucesso –, na qual ele continua sendo um dos campeões de venda. Mas o que talvez você não conheça é a origem desse doce, que é bem antiga, e que se deu, digamos, de forma bastante inusitada.

O início da história dele remonta ao ano de 1756, quando a Prússia, região em que atualmente ficam a Alemanha, a Polônia e os Países Baixos, entrou em conflito com o Sacro Império Germânico, naquela que ficou conhecida “Guerra dos Sete Anos” (1756-1763). Por conta disso, o rei Frederico II – também conhecido como Frederico “O Grande” –, recrutou todas as pessoas aptas de seu reinado para lutar e proteger Berlim, à época, a capital prussiana.

E entre os combatentes chamados para o *front* estava um ajudante de padeiro, que ficou responsável pelas balas dos ca-

nhões. Porém, o rapaz não tinha a destreza necessária para operar a arma, embora fosse entusiasta do canhão da artilharia. O recruta anônimo foi, então, afastado do batalhão e voltou a trabalhar na padaria, mas com algumas ideias novas que surgiram quando ele servira na guerra.

Recordando a experiência, resolveu inovar: inventou um pãozinho doce, moldando bolas de massa de farinha de trigo, leite, açúcar e ovos, que havia deixado levedar, dando-lhe o formato e o tamanho dos projéteis de um canhão. E, em vez de colocar as massas fermentadas diretamente no forno, decidiu engenhosamente fritar uma das bolas que produziu. A ideia deu certo, e o doce na época foi batizado como “*Berliner*”, em referência a Berlim.

### SONHO VERDE E AMARELO

E não demorou muito tempo para que a iguaria se espalhasse pelo mundo. Em Portugal, passou a ser chamado de “Bola

de Berlim”. Já nos Estados Unidos, ganhou um furo no meio e virou o famoso *donut*. Na Itália, passou a ser conhecido como “*Krapfen*” na região do Tirol Meridional, e como “*Bomba*” ou “*Bombolone*” no centro e sul do país. Na Argentina e no Uruguai, ficou conhecido como “*Borlas de Fraile*”, iguaria recheada com diversos doces e cremes para serem consumidas no desjejum ou como acompanhamento do chimarrão. E, no Chile, ficou conhecida como “*Berlines*”.

Aqui no Brasil, o “*Berliner*” chegou por influência dos imigrantes alemães, desembarcados entre os séculos 19 e 20. As primeiras referências ao seu preparo no país vêm do Rio Grande do Sul, quando, em 1824, os primeiros imigrantes que chegaram a São Leopoldo trouxeram a receita na bagagem. E, ao chegar em São Paulo, entre as décadas de 1920 e 1930.

Na época, para oferecê-los aos seus clientes, os padeiros co-

meçaram a aproveitar as sobras das massas dos pães doces para produzir as bolinhas fritas e recheá-las. Tradicionalmente, nos primórdios da receita, o “*Berliner*” era feito com frutas vermelhas. Já por aqui, ele ganhou o recheio de creme de baunilha, e passou a ser polvilhado com açúcar por cima. E a combinação desses ingredientes, considerada perfeita, é que garantiu o carinhoso apelido de “Sonho” para sua versão nacional, que “pegou” em todo o país.

Hoje, por todo o Brasil os sonhos são servidos nas padarias sempre crocantes por fora e macios por dentro, com os mais variados recheios, variando de acordo com cada região, tais como o já mencionado creme de baunilha, além de doce de leite, goiabada, chocolate e geleias, entre outros, incluindo, ainda, versões *gourmet*, com frutas frescas e em calda e com creme de chocolate e amêndoa, além de coberturas dos mais diversos tipos.

**BONS MOMENTOS EM PORTUGAL.**

Ricardo, em frente à Torre de Belém, em Lisboa, e na Ilha da Madeira, em frente à antiga casa de seus avós, que, hoje, é uma loja.

Aervo Pessoal

# Eu GANHEI: e VIAJEI!

Avise seus amigos da Imprensa! Continuam 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.

**EXPERIÊNCIA INESQUECÍVEL**

Desde que foi lançado, o PRÊMIO SAMPAPÃO DE JORNALISMO vem fazendo o maior sucesso entre os profissionais da Imprensa brasileira. E muitos vencedores fazem questão de registrar a importância dele, bem como a alegria de tê-lo conquistado. Confira o depoimento

repleto de emoção de Ricardo Gouveia, que ganhou uma viagem a Portugal com uma reportagem na categoria “Rádio”, intitulada “Padarias abrem cedo e padeiros precisam acordar de madrugada”, quando era repórter da Rádio CBN – hoje, ele atua como editor na CNNBrasil.

“Foi uma surpresa muito grata para mim. A noite em que recebi o Prêmio está muito bem guardada na memória, com uma cerimônia organizada pelo SAMPAPÃO.

Só tenho a agradecer o reconhecimento, o carinho e o tratamento que me foi dado. Com a conquista, acabei encorajando minha família, de origem portuguesa, a viajar comigo. Nunca tinha feito uma viagem parecida assim com meus pais e meu irmão. Começamos o passeio por Lisboa, e acabamos conhecendo Portugal de norte a sul, passando também pela Ilha da Madeira, onde conheci as casas onde meus avós paternos nasceram. O SAMPAPÃO é um exemplo único de reconhecimento aos jornalistas deste país.”

**PADOCARIA 2022**

## AS MELHORES DE SAMPA



**“FOI DADA A LARGADA! Vencedores do concurso serão conhecidos no dia 24 de outubro.”**

Vem aí o PADO-CARIA SP 2022, competição que irá eleger as melhores padarias de São Paulo, com o apoio do SAMPAPÃO, patrocínio das marcas Seara e Doriana, do Assaí – como atacadista oficial – e parceria de mídia da Nossa UOL e da Band News. E assim como na edição passada, serão eleitos os melhores em 13 categorias, em uma votação em duas etapas, por meio da plataforma digital do site [www.padocariasp.com.br](http://www.padocariasp.com.br). Na primeira delas, que aconte-

ceu entre os dias 16 e 25 de setembro, o público pôde apontar a “Melhor Padaria da Cidade”, além de seus prediletos em sete categorias chamadas “gastronômicas”: “Pãozinho”, “Pão na Chapa”, “Time de Chapeiros”, “Doce”, “Café”, “Serviço de Frios” e “Frango Assado”, esta última, novidade desta edição do concurso. Já na segunda etapa, que ocorre entre 6 e 16 de outubro, além da participação do público, entra em cena a avaliação de um júri de especialistas, for-

mado por jornalistas, influenciadores e profissionais do setor, que visitará anonimamente cada uma das concorrentes. O ponto de partida é a lista das 25 padarias mais citadas na plataforma digital, sendo cinco de cada região da capital paulista: Zona Norte, Sul, Leste, Oeste e Centro. E a mais votada em cada uma delas também será premiada. O anúncio dos vencedores vai acontecer em um evento programado para o dia 24 de outubro.

# Até qualquer dia, TONINHO!

Figura de dignidade exemplar e fiel aliado da panificação paulistana ao longo de sete mandatos consecutivos na Câmara Municipal de São Paulo, entre 1992 e 2021, o ex-vereador Antonio de Paiva Monteiro Filho, nosso querido Toninho Paiva, nos deixou, aos 80 anos, no último dia 26 de julho, após uma série de complicações de saúde.

Nascido no Tatuapé, na Zona Leste da capital paulista, liderou associação do bairro e outras sociedades regionais. Com garra e disposição combativa ímpares na defesa dos interesses de sua comunidade, foi gradualmente ganhando notoriedade, o que o animou a concorrer ao parlamento paulistano. Assim, desde sua primeira eleição, trabalhou

criando leis nas áreas da saúde, meio ambiente, educação, esportes, terceira idade, transportes e assistência social.

Ao longo de sua vida pública, encaminhou diversos Projetos de Lei na Câmara, logrando sucesso na aprovação de inúmeros deles, como o da famosa lei que autoriza o estacionamento de veículos defronte às farmácias do município, o que instituiu o Dia Municipal de Prevenção da Hipertensão Arterial – chamando atenção para esse importante tema ligado à saúde pública –, e ainda o que dispõe sobre diretrizes de segurança a serem observadas nas passarelas de pedestres construídas e mantidas pelo município, em especial ao que diz respeito à iluminação pública. Além dis-



**VESTINDO A CAMISA DA PANIFICAÇÃO.** Simpático e sempre atencioso, Toninho participou de vários eventos do SAMPAPÃO, como desta comemoração do Dia Mundial do Pão.



**BOAS LEMBRANÇAS.** Rui Gonçalves, ao lado de Toninho Paiva e do também saudoso ex-vereador Jonas Camisa Nova, em cerimônia comemorativa dos 100 Anos da Aipan.

so, seus projetos favoreceram significativamente o desenvolvimento do esporte na cidade de São Paulo.

## SEMPRE AO LADO DA PANIFICAÇÃO

Famoso também por propor homenagens a figuras importantes da vida da cidade, por meio de denominações destas a diversos logradouros e espaços urbanos da capital paulista. Exemplo disso, foi o aceite de sua proposição à Câmara Municipal de São Paulo de batizar a passarela que cruza a Av. do Estado, ligando o bairro do Cambuci à Mooca, com o nome do saudoso presidente do Sindipan, Frederico Maia, bem como aquela próxima ao Shopping Eldorado, que cruza a Av. Eusébio Matoso, na Zona Oeste da cidade, com o nome de Oswaldo Guedes de Oliveira, falecido em 2008, cofundador, ao lado de seu irmão Milton, da famosa pada-

ria Galeria dos Pães, localizada no Jardim América.

Contudo, a ligação de Toninho Paiva com a panificação de São Paulo, foi muito além. Em inúmeras ocasiões, ele se mostrou um acirrado defensor dos interesses da categoria, como quando ajudou a panificação a barrar o Projeto de Lei do então prefeito Fernando Haddad, que determinaria a decretação de feriado municipal durante os jogos da Copa do Mundo de Futebol no Brasil em 2014, e pesaria na folha salarial das padarias. Outra colaboração importante, e mais recente, foi barrar a intenção de alguns subprefeitos regionais de fechar as padarias no início da COVID-19, permitindo apenas o trabalho pelo sistema de *delivery*. Ainda nesse âmbito, o vereador ajudou o SAMPAPÃO e o setor quando houve discussão na Prefeitura sobre os protocolos de reabertura na pandemia, o que resultou na permissão de as padarias reabrirem parcialmente para o consumo interno em julho de 2020. Siga em paz, e muito obrigado, querido Toninho!



# UM AMIGO DE TODAS AS HORAS



Fotos: Roberto Silva

**COMPROMISSO ASSUMIDO E CUMPRIDO.** Ao longo de toda sua vida pública, o “Deputado da Panificação” manteve a defesa dos pleitos e direitos dos panificadores.

**AMIZADE SINCERA E VERDADEIRA.** Apesar de sua agenda atribulada, Arnaldo sempre prestigiou e foi presença constante nos eventos do SAMPAPÃO.

Na manhã da quinta-feira, 16 de junho, a Família Panificadora brasileira, paulista e paulistana acordou profundamente entristecida com a notícia do falecimento, aos 76 anos, do querido amigo do SAMPAPÃO Arnaldo Faria de Sá. Ele estava internado no Hospital Vila Nova Star, na Zona Sul da capital, acometido de COVID-19, após lutar bravamente por mais de dez anos contra uma leucemia, deixando um legado admirado por todos, acima de todas as diferenças.

Nascido em São Paulo, iniciou sua carreira profissional como *office-boy*, mas, com muita garra e determinação, foi evoluindo rapidamente em sua carreira, formando-se em Contabilidade e Direito. Na vida parlamentar, foi deputado

federal por oito mandatos, eleito sempre com expressivas votações. Ocupou inúmeras funções públicas, e vocalizou sempre com talento e habilidade os temas mais candentes de seu tempo, deixando o exemplo de um político eloquente e carismático.

Desde o seu primeiro mandato, iniciado em 1986, ficou conhecido como o “Deputado dos Aposentados, Pensionistas e Idosos”, causa à qual, com muita honrabilidade, se dedicou de forma permanente ao longo de toda a sua brilhante trajetória pública. Honrando suas origens, foi também presidente da Portuguesa de Desportos entre 1990 e 1993.

Em fevereiro de 2019, com muito rigor, assumiu a Subprefeitura do Jabaquara, fazendo com que ela se tornasse uma das melhores gestões de zeladoria da cidade de São Paulo. Já no ano seguinte, foi eleito vereador da cidade de São Paulo, e reeleito ao cargo de presidente da “Comissão do Idoso e de Assistência Social” da Câmara Municipal.

## O DEPUTADO DA PANIFICAÇÃO

Ciente de sua responsabilidade e compromisso com a sociedade e das categorias profissionais que garantem sua pujança econômica, Arnaldo Faria de Sá sempre foi um feroz defensor dos

pleitos, reivindicações e direitos da classe panificadora. Amigo fiel e querido da categoria, sua conexão extraordinária com as lutas do SAMPAPÃO é histórica e marcada por conquistas icônicas, tais como a prorrogação da isenção da cobrança do PIS/Cofins para a farinha de trigo, e a bem-sucedida batalha liderada por ele contra a adição da mandioca à farinha do trigo.

“Desde o princípio de sua carreira parlamentar, em 1986, quando nos foi apresentado pelo grande e também saudoso panificador e ex-vereador Jonas Camisa Nova, Arnaldo nos prometeu nunca esquecer dos panificadores. E assim foi feito, revelando-se para nós um amigo fiel de todas as horas. Sempre presente aos eventos de nossas entidades, seu compromisso conosco foi bravamente cumprido, proporcionando-nos vitórias emblemáticas ao longo de sua trajetória como homem público. Obrigado, querido Arnaldo Faria de Sá, o eterno ‘Deputado da Panificação’: você sempre estará em nossos corações”, fez questão de registrar, bastante emocionado e sob aplausos, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO, durante o Jantar do Panificador, realizado no último dia 8 de julho.



**DANDO VALOR AO DINHEIRO.**  
No momento atual, o consumidor anda especialmente ligado ao comportamento dos preços.

**CRISE NO BRASIL  
E NO MUNDO!**

**E DAÍ?**

Não se pode ignorar todos os percalços que a panificação tem passado nos últimos tempos. Problemas com a proibição de atendimento presencial dos clientes durante a pandemia, aumento no preço dos insumos, dificuldade de repasse dos custos no preço dos produtos e nos aluguéis dos imóveis, níveis elevados de inflação e o desemprego, entre outros, continuam a colocar em xeque a vitalidade dos nossos negócios.

Diante de tudo isso, o que os panificadores podem fazer? Como não dá para mudar coisas como os humores da economia e os efeitos da Guerra da Ucrânia, a saída é uma só: nos concentrarmos efetivamente naquilo que podemos influenciar e/ou modificar na gestão de nossas casas. Então, vamos lá!

#### FATORES RELEVANTES

Na fase atual, um dos aspectos que vale analisar é que estamos vivendo um período de maior sensibilidade do consumidor aos preços. Então, é muito importante medir como o cliente vem reagindo a eles e, a partir daí, encontrar soluções. Assim, a adoção de programas de fidelidade e de descontos facilitam o acompanhamento do comportamento relativo ao preço, e funcionam como indicadores mais próximos da realidade alinhada com a geolocalização da padaria.

Mas, não é só isso. No momento da compra, sabemos que os consumidores são influenciados por diversos fatores. Mas nesses tempos bichudos, o preço está no centro das preocupações. Então, em face a essa situação, precisamos considerar

quatro aspectos relevantes:

**1. Preço de referência** Isso é importante principalmente para produtos como o pão francês, que é uma *commodity*. E é relativamente fácil o consumidor formar um padrão para obter a melhor relação custo/benefício, o que torna o produto mais sensível à variação de preço.

**2. Comparação** Atualmente, há uma grande variedade de marcas disponíveis nos pontos de venda e na internet, o que possibilita ao consumidor fazer uma rápida comparação e migrar de uma marca para outra, ou de uma padaria para a concorrente com muita facilidade. Já que a concorrência é inevitável, um recurso para driblar essa comparação é criar embalagens com tamanhos diferentes ou com uma identidade visual mais expressiva, o que reduz a sensibilidade ao preço.

**3. Qualidade** Outro forte fator que influencia a decisão de compra de um produto é qualidade versus preço. O consumidor tende a acreditar que quanto mais caro um produto é difícil de ser comparado, melhor a qualidade, principalmente em relação a produtos, como é o caso dos vinhos.

**4. Justiça** Os consumidores têm um senso de justiça muito forte, e esperam clareza e coerência no preço dos produtos que consomem. Por isso, é muito comum que eles façam comparações entre o preço atual versus o preço pago anteriormente ou, então, com o preço entre produtos similares.

#### UM CÁLCULO FÁCIL

Considerando a importância do fator preço, uma maneira simples de medir a sensibilidade do cliente a ele é (embora o “econômês do nome”) o “Cálculo da Elasticidade de Preço da De-

manda”, determinado pela seguinte fórmula:

$$\text{Variação da Demanda} = \frac{\text{Variação \% na Quantidade Vendida}}{\text{Variação \% no Preço}}$$

Exemplificando: a padaria vende 100 unidades de determinado produto por R\$ 10,00, e faz uma promoção de desconto de 50%. Após a promoção passa a vender 600 unidades. Nesse caso, temos que um desconto de 50% resultou num aumento de demanda de 500%. Colocando na fórmula, temos:

$$\text{Variação da Demanda} = \frac{\text{Variação \% na Quantidade Vendida}}{\text{Variação \% no Preço}} = \frac{500\%}{50\%} = 10 \text{ (portanto, maior que 1)}$$

Como pode ser visto, com esse resultado, a conclusão é óbvia: os clientes são fortemente influenciados pelo preço na decisão de compra.

Claro que para verificar se a promoção valeu a pena é preciso comparar o resultado total das vendas nas duas situações: ou seja, qual o lucro obtido com e sem o desconto. Mas isso não invalida a conclusão de que aumentos ou reduções de preço afetarão as vendas.

- Quando o resultado é **maior** que 1 (como no exemplo acima), o item é elástico, pois tem variação percentual maior na quantidade demandada do que a alteração percentual de preço.
- Quando o resultado é **igual** a 1, o item tem elasticidade unitária, pois uma variação percentual no preço leva à mesma variação na quantidade demandada: ou seja, se reduzirmos o preço em 50%, teremos um aumento na demanda de 50%.
- E quando o resultado é **menor** que 1, o item é inelástico, com pouca variação percentual na quantidade demandada em relação à alteração percentual.



É BOM LEMBRAR. A LGPD se aplica às pessoas físicas e jurídicas de direito público ou privado, abarcando, portanto, associações e sindicatos.

# LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS LGPD

Em artigo anteriormente publicado nesta seção, tivemos a oportunidade de tratar da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD – Lei 13.709/18), que entrou em vigor em 18 de setembro de 2020, após anos de debates, com o objetivo de centralizar normas relacionadas à privacidade e proteção de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, antes pulverizadas em normas setoriais, como o Código de Defesa do Consumidor.

No entanto, a LGPD estabeleceu em seu texto que as sanções às empresas que deixassem de cumprir com a proteção dos dados que armazenam somente receberiam punições a partir de agosto de 2022. Pois bem, desde o início de agosto, as empresas que não estiverem adequadas à LGPD estarão sujeitas a penalidades como advertências, multas que podem chegar a R\$ 50 milhões e suspensão do direito de tratar dados pessoais. E, apesar desses riscos, muitas companhias abertas ainda não se adaptaram totalmente à lei.

Apenas para esclarecer, a LGPD se aplica às pessoas físicas e jurídicas de direito público ou privado (abarcando, portanto, associações e sindicatos) que

venham a realizar qualquer tipo de tratamento de dados pessoais, por meio físico ou digital, para fins econômicos. Ela não se aplica, por exemplo, ao tratamento de dados pessoais realizado por pessoa natural para fins exclusivamente particulares e não econômicos, ou para fins jornalísticos, artísticos ou acadêmicos. A LGPD também não se aplica às relações mantidas entre pessoas jurídicas, pelo menos não neste primeiro momento, uma vez que decisões judiciais poderão alterar esse cenário.

## EM NOME DA PROTEÇÃO DOS DADOS

O objetivo da LGPD é proteger toda operação realizada com dados pessoais, como as que se referem à coleta, produção, recepção, classificação, utilização, acesso, reprodução, transmissão, distribuição, processamento, arquivamento, armazenamento, eliminação, avaliação ou controle da informação, modificação, comunicação, transferência, difusão ou extração.

Listamos anteriormente os passos para as empresas do setor de panificação estarem adaptadas a LGPD. No presente artigo iremos tratar um pouco sobre

as sanções previstas na LGPD. Conforme o artigo 52 da LGPD, poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

- advertência, com indicação de prazo para adoção de medidas corretivas;
- multa simples, de até 2% do faturamento da pessoa jurídica de direito privado, grupo ou conglomerado no Brasil no seu último exercício, excluídos os tributos, limitada, no total, a 50 milhões de reais por infração;
- multa diária, observado o limite total a que se refere o inciso II;
- publicização da infração após devidamente apurada e confirmada a sua ocorrência;
- bloqueio dos dados pessoais a que se refere a infração até a sua regularização;
- eliminação dos dados pessoais a que se refere a infração;
- suspensão parcial do funcionamento do banco de dados a que se refere a infração pelo período máximo de seis meses, prorrogável por igual período, até a regularização da atividade de tratamento pelo controlador;
- suspensão do exercício da atividade de tratamento dos dados pessoais a que se refere a infração pelo período

máximo de seis meses, prorrogável por igual período;

- proibição parcial ou total do exercício de atividades relacionadas a tratamento de dados.

No nosso entendimento, o objetivo da LGPD é tratar mesmo dos grandes casos, ou seja, os problemas piores não acontecerão com as pequenas empresas. Não faz sentido uma pequena ou média empresa temer a multa máxima, que é de R\$ 50 milhões. O que a pequena empresa tem que temer é a judicialização do problema e a ação dos órgãos de proteção ao consumidor. Por isso, orientamos todas as empresas do setor a observarem os passos que listamos para adaptação e cumprimento da lei.

Para mais informações, consulte 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.

## CRUZADINHAS DO PÃO

### FIPAN 2022 – A FEIRA DA RETOMADA

Realizada no final de julho, em São Paulo, a feira foi um grande sucesso!

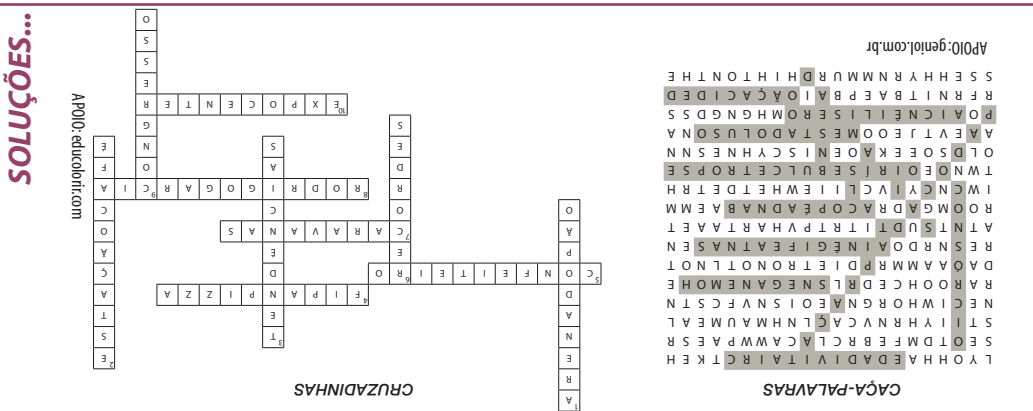


#### HORIZONTAIS

- 4 Espaço da feira dedicado à apresentação da famosa “redonda”. (2 palavras)
- 5 ARENA DO \_\_\_\_\_: espaço paralelo com maior área na FIPAN 2022. (1 palavra)
- 7 Várias delas, do Brasil e do mundo, trouxeram visitantes à FIPAN 2022. (1 palavra)
- 8 Figura ilustre que prestigiou a abertura do CONGRESSO FIPAN 2022. (2 palavras)
- 10 \_\_\_\_\_ Norte: espaço onde foi realizada a feira. (2 palavras)

#### VERTICAIS

- 1 Apresentou um campeonato inédito de panificação. (3 palavras)
- 2 Espaço em que foram ministradas aulas sobre a preparação de uma das paixões brasileiras. (2 palavras)
- 3 Além de lançamentos e novidades, a FIPAN 2022 apontou várias \_\_\_\_\_ de mercado. (1 palavra – plural)
- 6 A FIPAN 2022 bateu \_\_\_\_\_ de expositores, marcas e público. (1 palavra – plural)
- 9 \_\_\_\_\_ FIPAN: evento repleto de conteúdo, realizado em paralelo à feira. (1 palavra)



## CAÇA-PALAVRAS

### JANTAR DO PANIFICADOR 2022

LYOHHEADADIVITAIRCTKEH  
SEOTDMFEBRCLACAWWPAESR  
STIIYHRNVCAÇLNHMAUMEAL  
NECIWHORGNAEOISNVFCSTN  
RAROOHCEDRLSNEGANEHOHE  
DAÓAAMMRPDIETRONOTLNOT  
RESNRDOAINÊGIFEATNASEN  
ATNTSUDTITRTPVHARTAAET  
ROOMGADRACOPÉADNABAEMM  
IWCNCYIVCLIEWHETDETRH  
TWNNOEIRÍSEBULCETROPSE  
OLDSOEEKAOENISCYHNESNN  
AAEVTJEOOMESTADOLUSONA  
POAICNÊILISEROMHGNGDSS  
RFRNITBAEPBAIOÃÇACIDED  
SSEHHYRNMURDHIHTONTHE

BANDA ÉPOCA • CONSÓRCIO • CRIATIVIDADE  
DEDICAÇÃO • DAS MARIAS • ESPORTE CLUBE SÍRIO  
ESTADO LUSO • HOMENAGENS • PADOCA DA PRAÇA  
RESILIÊNCIA • SANTA EFIGÊNIA • TALENTO

## SERVIÇOS AOS ASSOCIADOS

### Central de Negócios

Otimizar os negócios, reduzir os custos e entregar com mais agilidade produtos de qualidade que os panificadores precisam em suas padarias. Esses são os objetivos da Central de Negócios do SAMPAPÃO. Sempre atenta às oportunidades, a comissão que cuida dela faz cotações de preços junto aos fornecedores, para que estes ofereçam aos associados produtos com descontos e/ou condições especiais. Por isso, fiquem sempre ligados no Facebook e nos grupos de WhatsApp das entidades. É o SAMPAPÃO ao seu lado, sempre trabalhando por vocês!

**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**