



PADOCARIA SP 2022



Fotos: Tadeu Sakagawa

A vitória do engajamento no concurso que escolheu as melhores padarias de São Paulo [PÁGS. 10 E 11]

DIA MUNDIAL DO PÃO



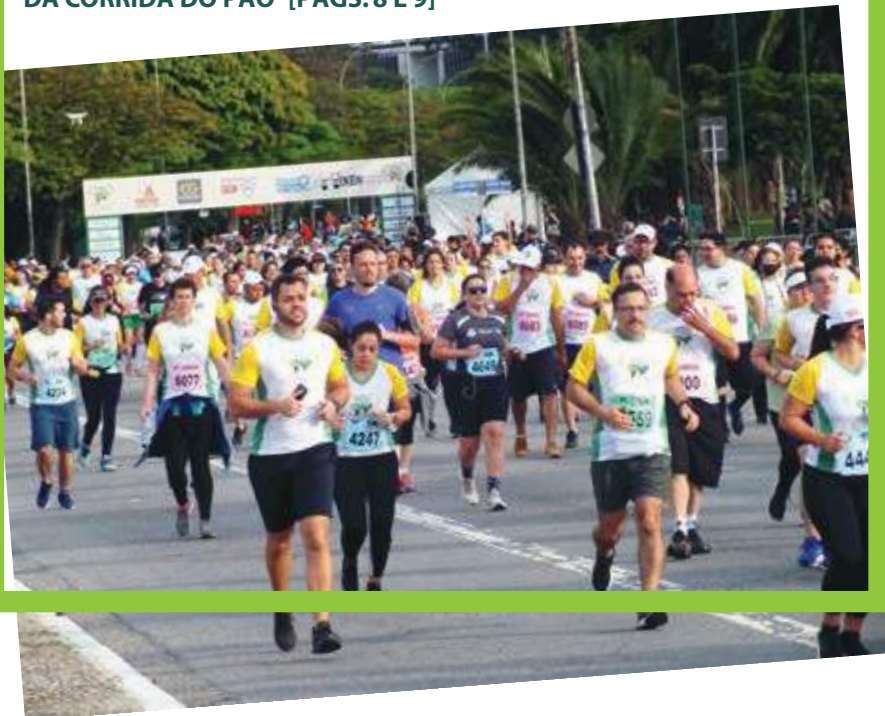
Fotos: Tadeu Sakagawa



A ANIMADA COMEMORAÇÃO QUE, MAIS UMA VEZ, MOVIMENTOU A AV. PAULISTA [PÁGS. 6 e 7]

FESTA NO IBIRAPUERA

COM MUITA GARRA, ATLETAS DE TODO O BRASIL PARTICIPAM DA CORRIDA DO PÃO [PÁGS. 8 E 9]



Fotos: Tadeu Sakagawa

E MAIS!

**MENSAGENS DOS LEITORES • FIQUE LIGADO!
EM AÇÃO • AGENDA DE CURSOS
GOURMET • GESTÃO • JURÍDICO CÍVEL
GUIA DE FORNECEDORES • PASSATEMPOS**



Panetteria ZN

OPORTUNIDADES

DICAS PRECIOSAS PARA VOCÊ APROVEITAR O CLIMA DAS FESTAS DE FINAL DE ANO [PÁG. 12]

NUTRIÇÃO NO VERÃO

COMO ATENDER ÀS NECESSIDADES DE SEUS CLIENTES NA ESTAÇÃO MAIS QUENTE DO ANO [PÁG. 16]



Freepik

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

MANUTENÇÃO PREVENTIVA

P Todo panificador sabe que manutenção de máquinas e equipamentos de refrigeração – principalmente a preventiva – é algo muito importante nas padarias. Então, gostaria de sugerir que o JORNAL SAMPAPÃO trouxesse algumas dicas de empresas que realizam esses tipos de serviços. Permaneço no aguardo: obrigado!
JOSÉ MARCELO MORGENSZTERN – PADARIA KOSHER DELIGHT – SÃO PAULO/SP

R Olá, José Marcelo! Acreditamos que você ainda não tenha notado, mas na última página das edições do JORNAL SAMPAPÃO, sempre trazemos uma lista, chamada “GUIA DE FORNECEDORES”, na qual passamos informações como essas que você procura. Por favor, dê uma olhadinha lá, OK?! Forte abraço!

INFORMAÇÕES SOBRE SERVIÇOS

P Sou filiado ao SAMPAPÃO já há algum tempo, mas confesso que desconhecia a ampla lista de serviços que as entidades prestam aos associados das entidades. E, por meio de uma visita de uma colaboradora de vocês, conheci a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, onde fiz recentemente um curso de “Rotulagem Nutricional”, no qual recebi informações muito importantes, que permitiram que eu me atualizasse sobre o tema, em face às mudanças na legislação. Mas, gostaria de saber mais sobre essa relação de serviços de vocês, para saber, por exemplo, como o Marketing do SAMPAPÃO pode me ajudar na gestão da minha padaria, e como posso ter acesso às promoções e campanhas que vocês desenvolvem periodicamente, como aquela intitulada “Na Padaria Tem Desconto Todo Dia”. Como posso fazer isso?
EDER CARDOSO – PADARIA REIMS – SÃO PAULO/SP

R Ficamos muito felizes em saber que você frequentou e ficou satisfeito em participar do curso de “Rotulagem Nutricional” da escola do SAMPAPÃO, Eder! E para obter as informações que você falou, basta visitar regularmente o site www.sindipan.org.br e as redes sociais das entidades, onde você vai encontrá-las facilmente. Complementarmente, fique atento também às circulares que o SAMPAPÃO envia sempre para os seus associados, e, claro, sempre que quiser, entre em contato com o Marketing das entidades pelo telefone (11) 3291-3700, ou ainda pelo e-mail assessoria@sindipan.org.br. E, claro, participe também das reuniões semanais do SAMPAPÃO. Sucesso!

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

SUPLENTE DE DIRETORIA:

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

SUPLENTE DE DIRETORIA:

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



FUNDIPAN

FUNDAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2021-2025

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

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

MEMBROS DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

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

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS EFETIVOS:

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

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS SUPLENTE:

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

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Pedro Paulo Sobrinho
Antonio Portugal da Silva
Jair Marchini

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Ronaldo Amaro Macarrão
João Diogo
Custódio dos Santos Rodrigues Vale

DIRETORIA EXECUTIVA:

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



IDPC

INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA EXECUTIVA:

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

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Jair Marchini
Pedro Paulo Sobrinho
Marcelo da Costa Fernandes

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

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

DEPARTAMENTO JURÍDICO ÁREA TRABALHISTA

ATENDIMENTO: de segunda a sexta-feira, das 16h00 às 18h00

Dr. Marcelo Ramos de Andrade – Chefe de Departamento

Dra. Miriam 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

HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO:
Irineu Carlos Martins

MEDICINA DO TRABALHO:

Aso-Clin – Assessoria em Saúde Ocupacional e Clínicas – Dr. Amauri Mesquita

CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO:

Dr. Armênio Soares Ferreira Jr. e Dra. Angela Lullo Ferreira

ASSESSORIA DE IMPRENSA:

Dorotéia Fragata

REGISTRO DE MARCAS E PATENTES:

Focus Marcas e Patentes – Osvaldo Pelosi

A LUTA, COMO SEMPRE, CONTINUA

O Brasil vive um momento de incertezas, notadamente no que diz respeito às expectativas relacionadas ao novo governo, que tomará posse no dia 1º de janeiro de 2023. Ao que tudo indica, o processo de transição, embora já iniciado, ainda não conseguiu deixar claro quais serão os próximos passos a serem dados nessa direção, embora se possa deduzir que muitos desafios terão que ser inevitavelmente enfrentados ao longo dele.

Prova disso, é a atual instabilidade do mercado financeiro, que está gerando não só reações adversas dos investidores na Bolsa de Valores, como também situações angulosas como a possível continuidade da alta do dólar, o que, na prática, faz antever impactos nos preços do trigo e, por exten-

“
Com luta e a união das forças de nossas Diretorias e associados, o SAMPAPÃO tudo fará para que as metas da nossa categoria sejam alcançadas. E, juntos, com toda a certeza, continuaremos a conquistar grandes vitórias.
 ”

são, nos custos, nas margens e no desempenho empresarial da panificação. E, somado a tudo isso, a nociva e ainda persistente polarização ideológica que tomou conta do país, rachando os ideais da sociedade brasileira, é também um dos problemas mais

inquietantes nesse cenário. Contudo, a classe panificadora não deve e nem pode se abalar com tal situação. Mais do que a esperança, neste momento precisamos manter a união e a tranquilidade, dando um voto de confiança à dinâmica de transição do novo governo. Precisamos, como sempre, fazer a nossa parte, trabalhando duro e com consciência, mas sempre com cautela. Porém, mais do que isso, precisamos continuar cobrando decisões assertivas da parte dele, a fim de que não só os pleitos particulares da nossa categoria sejam atendidos, como também que questões macro, como a da realização das reformas estruturais que o Brasil tanto precisa, e que afetam sobremaneira o desempenho dos



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
Presidente do SAMPAPÃO

empreendedores e empresários brasileiros, sejam aceleradas e equacionadas.

Com luta e a união das forças de nossas Diretorias e associados, o SAMPAPÃO tudo fará para que tais objetivos sejam alcançados. E, juntos, com toda a certeza, continuaremos a conquistar grandes vitórias.

Forte abraço!

FIQUEM LIGADOS!

Nova rotulagem



No último dia 9 de outubro, entrou em vigor a nova rotulagem de alimentos. E todas as empresas começarão a se enquadrar ao novo padrão, que tem como objetivo facilitar a compreensão das pessoas sobre a saudabilidade e o valor nutricional dos produtos. Então, você e sua padaria têm que ficar de olho nas novas

regras para evitar problemas com a fiscalização. Nesse sentido, uma boa dica é reservar uma vaga no curso de “Rotulagem Nutricional” da Escola de Panificação e Confeitaria da Escola IDPC. E outra é também entrar em contato com a Trinutri – Assessoria e Consultoria Nutricional, empresa parceira do SAMPAPÃO, para esclarecer quaisquer dúvidas sobre o tema, OK?!

PREFERENCIAL NACIONAL

Uma recente pesquisa divulgada pela Abip confirmou o que, na verdade, todo mundo já sabia: o pão francês é o campeão de vendas nas padarias. Ele é o “queridinho” nesses estabelecimentos, com mais de 2,3 milhões de toneladas por ano, o que representa 34,39% dos produtos panificados vendidos no Brasil. Segundo o mesmo levantamento, atrás dele vêm os pães macios artesanais (18,14%), os pães com queijo (7,05%), os pães crocantes (3,35%) e os croissants e folhados (0,99%). No total, os brasileiros consomem 5,9 milhões de toneladas de produtos panificados por ano. E a tendência é que esse número cresça cada vez mais.



EXPEDIENTE

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

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

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

Jornalista Responsável: Marcus Frediani | MTb N° 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!



SAMPAPÃO

COMITIVA DO SAMPAPÃO NA IBIE NOS EUA

Uma comitiva de panificadores organizada pelo SAMPAPÃO e liderada pelo presidente das entidades, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, esteve em visita à IBIE – International Baking Industry Exposition, entre os dias 18 e 21 de setembro, um dos maiores eventos do segmento de panificação do planeta, realizada no Centro de Convenções de Las Vegas, nos Estados Unidos, com foco em equipamentos, insumos e ingredientes. Ainda sob o impacto da COVID-19, a feira este ano ocupou uma área menor do que suas edições anteriores. Ainda assim, os membros da comitiva do SAMPAPÃO ficaram bastante impressionados com as muitas novidades nela apresentadas. Por meio do Projeto Brasil FoodService, da ApexBrasil, nove empresas brasileiras marcaram presença ao encontro, que também sediou uma reunião da UIBC.

SAMPAPÃO NA CONVENÇÃO DA ABIP DE FORTALEZA

Representando o SAMPAPÃO, os vice-presidentes das entidades Carlos Perregil e Luís Ferreira marcaram presença na 76ª Convenção Nacional da Abip, realizada em Fortaleza/CE, entre os dias 2 e 4 de novembro. Oportunizando intensa troca de ideias e experiências, no encontro, que teve como tema “Qual o futuro da panificação?”, foram realizadas diversas atividades, tais como reuniões e palestras, para discutir estratégias para o mercado de panificação e confeitaria, hábitos de consumo, gestão de negócios, além de apresentação de novidades em produtos e equipamentos para ambos os segmentos.



Abip



Tatien Sakagawa

MAIS UM BATE-PAPO PRA LÁ DE PRODUTIVO

No dia 20 de setembro, 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!



COMITÊ FEMININO CELEBRA O OUTUBRO ROSA

No dia 20 de outubro, o Comitê Feminino do SAMPAPÃO promoveu um evento muito especial em comemoração ao “Outubro Rosa”. Para sensibilizar e conscientizar as colaboradoras e associadas do SAMPAPÃO sobre os cuidados com a saúde, as “Damas da Panificação” convidaram a fisioterapeuta Dra. Maria Elisabete Salina Saldanha e a professora e, ainda, a doutora em Direito Educacional Maria Cristiane Pereira Melo de Oliveira, para realizar uma esclarecedora palestra sobre o tema “Prevenção do Câncer de Mama e Câncer de Colo de Útero” no auditório das entidades, que mereceu o aplauso de todas as participantes. Após a atividade, foi servido um delicioso café da tarde, com a presença do confeitiro João Pedro de Araújo Jorge – o “JP” da atual oitava temporada do programa “Bake Off Brasil – Mão na Massa”, do SBT –, que preparou um maravilhoso bolo-surpresa temático especialmente para o evento.

ASSÉDIO MORAL É TEMA DE PALESTRA NO SAMPAPÃO

Nas relações trabalhistas, o assédio moral é a bola da vez. Basicamente, ele representa uma circunstância em que um empregado é exposto a situações humilhantes e constrangedoras no ambiente de trabalho, de forma repetitiva e prolongada durante o exercício de suas atividades. Devido à relevância do tema, que virtualmente pode causar problemas para os panificadores, no dia 8 de novembro, o SAMPAPÃO convidou o Dr. Marcelo Ramos de Andrade, chefe do Departamento Jurídico das entidades, para realizar uma esclarecedora palestra sobre o assunto para os associados às entidades. Nela, o advogado apresentou detalhes da legislação vigente, e fez comentários sobre o entendimento do Tribunal Superior do Trabalho (TST), deixando para eles um recado final bastante importante: procurem evitar e tomem muito cuidado para que tais situações não ocorram em suas padarias.



Tadeu Sakagawa



Freepik

VISITAS TÉCNICAS CONTINUAM COM FORÇA TOTAL

Além de uma ampla e completa grade de cursos, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC do SAMPAPÃO, entre muitos serviços, oferece aos seus associados a programação de Visitas

Técnicas *in loco* às suas padarias, com o objetivo de ajudar o panificador a identificar problemas na produção, e também contribuir para o desenvolvimento de novas receitas. Para ter acesso totalmente gratuito a ele, basta entrar em contato com a escola, pelo WhasApp (11) 98658-4519, ou ainda pelo endereço de e-mail nutricionista@fundipan.org.br, para fazer a solicitação da visita. É o SAMPAPÃO sempre trabalhando para você!



Tadeu Sakagawa

COMO PROMOVER A SUCESSÃO FAMILIAR

Outra palestra promovida pelo SAMPAPÃO e que chamou muita atenção dos associados foi aquela intitulada “Sucessão na Empresa Familiar”, realizada pelo doutor, mestre em Administração da FEA/USP e autor de um livro sobre o tema, Armando Lourenzo, no dia 27 de setembro. Entre os principais tópicos abordados pelo especialista estiveram como lidar com os conflitos familiares, e estratégias de profissionalização e governança para gerar uma transição de comando mais tranquila e eficiente nas padarias.



UM DIA PERFEITO.
Manhã de sol e animação
na comemoração do
SAMPAPÃO.

Fotos: Tadeu Sakagawa



SAMPAPÃO COMEMORA O DIA MUNDIAL DO PÃO COM A POPULAÇÃO DE SÃO PAULO



DISPOSIÇÃO TOTAL.
Ritmo acelerado da
equipe do SAMPAPÃO na
montagem das sacolas.

Antecipando a data oficial das comemorações, 16 de outubro, o SAMPAPÃO organizou, na manhã da sexta-feira (14) um grande evento para festejar o Dia Mundial do Pão e o Dia Mundial da Alimentação em frente à FIESP, na Av. Paulista. Nele, foram entregues às pessoas que passavam pelo local nada menos do que 20 mil pãezinhos franceses doados pelas padarias associadas às entidades, sob a forma de kits acondicionados em sacolinhas de papel kraft especialmente preparadas para a ocasião, contendo ainda sucos Del Valle, da Coca-Cola FEMSA, patês da Seara, empresas que apoiaram ação, e ainda

um flyer com informações sobre a importância e o valor nutritivo do pão. E isso tudo, sem falar de centenas de pães franceses doados para entidades assistenciais indicadas pelo Comitê Feminino do SAMPAPÃO.

“Em 2021, realizamos o evento seguindo todos os protocolos de segurança da COVID. E, este ano, voltamos a promovê-lo, um pouco mais tranquilos, festejando a partida dessa doença tão terrível. Para nós das entidades e das padarias nossas associadas, é um orgulho estar aqui com a população para celebrar o pão, o mais sagrado alimento da Humanidade, que está presente nas mesas de todo o

TODO MUNDO QUERENDO A SACOLINHA. Fila organizada na frente da FIESP e muita alegria na entrega.



ALEGRIA CONTAGIANTE. O time do SAMPAPÃO acordou bem cedinho para realizar a ação.



de seu consumo, deixando o importante ao público de que o compre sempre na padaria, porque é ali que as pessoas vão ter a certeza de encontrar um produto de alta qualidade, e fabricado de acordo com as mais rigorosas normas de segurança alimentar dos órgãos de Vigilância Sanitária. Pão é energia, e pão é na padaria!", complementou Rui, bastante satisfeito com os resultados da iniciativa do SAMPAPÃO.

EXEMPLO A SER SEGUIDO

A comemoração do Dia Mundial do Pão do SAMPAPÃO na mais paulista das avenidas foi prestigiada ainda pela presença da Imprensa e de diversos amigos e representantes de empresas parceiras das entidades, além de entidades sindicais da panifica-

planeta, independentemente da classe social e do poder aquisitivo das pessoas”, explicou Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO. E, ainda segundo ele, com esta ação, as entidades também visam a conscientizar mais e mais o público sobre a importância do pão na sua dieta diária. “É isso, tanto no que diz respeito do caráter nutritivo alimento quanto no sentido de estimular o aumento



FESTA NA PAULISTA. O público paulistano adorou a iniciativa das entidades.

ção, entre as quais o presidente do Sindicato do Sul Fluminense – Grupo Alimenta Sul-Rio, Paulo Roberto Marques, que veio do Rio de Janeiro especialmente para acompanhar o evento do SAMPAPÃO em São Paulo. “Estou bastante impressionado com a repercussão deste evento, uma homenagem belíssima e muito carinhosa que as entidades de panificação de São

Paulo – por meio do Rui, seus diretores e colaboradores – estão fazendo hoje e fazem todos os anos para a população da cidade. Com certeza, é algo que queremos replicar lá no Rio de Janeiro, para motivar as pessoas de lá a consumirem mais pão, e comprá-lo nas padarias. Parabéns ao SAMPAPÃO por essa excelente iniciativa”, fez questão de registrar na ocasião.



COMITÊ FEMININO DO SAMPAPÃO. As “Damas da Panificação” marcando presença na comemoração.



VAMOS REPLICAR NO RIO! Paulo Marques, do Grupo Alimenta Sul-Rio, impressionado com a repercussão do evento.

CORRIDA DO TRIGO reúne atletas de todo o Brasil no Ibirapuera



Fotos: Tadeu Sakagawa

DE TODO O BRASIL. Mais de 3.500 atletas participaram da competição.

Em sua quarta edição, a Corrida e Caminhada do Trigo atraiu mais de 3,5 mil pessoas de todo o país para o evento realizado na manhã do dia 16 de outubro, que fez parte das comemorações do Dia Mundial do Pão. Os participantes da prova esportiva percorreram trajetos de 5KM e 10KM nos arredores do Parque Ibirapuera, na capital paulista.

A ação, promovida pelo SAM-PAPÃO, em parceria com a Abitrigo, o SIMABESP e o Sindustrigo, teve mais uma vez como objetivo destacar a importância da cadeia do trigo para o fornecimento de alimentos para a população do planeta, e contou com o apoio de várias empresas ligadas ao setor, que montaram quiosques para acolhimento dos



SORTEIO DE BRINDES. Edson Fidelis, um dos sortudos que ganhou um curso da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC.



ALEGRIA NA VEIA. O presidente Rui Gonçalves, entregando o troféu a uma das vencedoras da prova feminina.



ESPÍRITO ESPORTIVO. Grupo de corredores mostrando seus dotes atléticos no Ibirapuera.



COMEMORAÇÃO. Vencedores da prova masculina, felizes com a conquista.



MERECIDOS TROFÉUS. As mulheres mostrando toda a sua garra na Corrida do Trigo.

atletas e distribuição de brindes de seus produtos e serviços na ampla área verde ao lado da Assembleia Legislativa de São Paulo. A organização foi da Yescom, agência geradora de projetos esportivos e de comunicação, e todos os corredores receberam uma medalha de participação após a conclusão da prova.

TRIGO É ENERGIA

Falando sobre a relevância da competição, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO, ressaltou a necessidade de se trazer à tona as vantagens do cereal. “Após mais de dois anos de pandemia – nos quais, entretanto, a Corrida do Trigo conseguiu manter sua presença sob a forma de um desafio virtual, com os atletas enviando seus vídeos de caminhadas e corridas, para obtenção de certificados de participação –, estar hoje aqui neste evento presencial é, para nós, motivo de grande alegria. O trigo é uma fonte fundamental de energia, e a corrida é um importante instrumento para

disseminarmos os benefícios do cereal para as pessoas. A data da quarta edição da prova e do Dia Mundial do Pão coincidiram em 2022, reforçando ainda mais a importância deste e dos demais derivados do trigo para a saúde. E todos os participantes da prova são vencedores!”, enfatizou na ocasião.

“O trigo, um dos alimentos mais energéticos do planeta, é essen-

cial dentro da pirâmide alimentar. E a ligação entre o grão e a energia e saúde faz todo o sentido. Assim, a Corrida e Caminhada do Trigo representa uma celebração ao bem-estar. E esta edição de 2022 foi, mais uma vez, um sucesso total”, pontuou, por sua vez, Eduardo Assêncio, superintendente da Abitrigo.

TRIGO É ALEGRIA

E animação de Assêncio foi compartilhada por Amedeo di San Marzano, presidente do Sindustrigo. “Poder estar aqui novamente para mais uma edição dessa competição reafirma a importância e a força de um setor tão presente na vida

de todos os brasileiros, considerando o nosso consumo de mais de 12,5 milhões de toneladas do cereal em todo o país. Agradeço aos patrocinadores e organizadores do evento, além de todos os corredores, por promoverem o grão que move o nosso setor no estado e no Brasil”, sublinhou.

O sucesso da ação foi também comemorado por Edgar Sanchez, diretor administrativo do SIMABESP. “Além de fortalecer o setor, promove o consumo consciente das categorias, reforça a importância do carboidrato na rotina alimentar e estimula a prática de atividades físicas”, concluiu. Agora, é continuar treinando forte para a 5ª Corrida e Caminhada do Trigo, edição já programada para outubro de 2023!!!



FELICIDADE CONTAGIANTE. Atletas participando de atividades dos patrocinadores. No detalhe, Sérgio Lourenço, sócia de Santos Dumont, de 80 anos e super saudável, participou da prova vestido como o “Patrono da Aviação”.

SUCESSO TOTAL NA SEGUNDA EDIÇÃO DO CONCURSO PODOCARIA SP!



Fotos: Tadeu Sakagawa

AS MELHORES DE SAMPÁ. Grupo de representantes das padarias vencedoras do PODOCARIA SP 2022.

Pelo segundo ano consecutivo, o concurso PODOCARIA SP – uma promoção conjunta do SAMPAPÃO com a NOSSA, plataforma de gastronomia e *lifestyle* do UOL as melhores padarias de São Paulo, em 13 categorias de produtos e serviços. A ação foi separada em duas fases. Na primeira, o público votou e elegeu as cinco melhores de cada região de São Paulo. E, na segunda, além do voto popular, o concurso contou com a ajuda de um júri técnico especializado, formado majoritariamente por jornalistas e *influencers* que atuam na área de alimentação. No total, foram mais de 50 mil votos populares conquistados por cerca de 750 padarias, número maior do que as padarias votadas no ano passado, para chegar às 25 finalistas, sendo que, entre estas, dez eram novas, o que demonstra que o concurso teve uma significativa renovação. A entrega dos prêmios

foi realizada no dia 24 de outubro, no auditório da sede do SAMPAPÃO. E fato extremamente relevante, foi que todas as padarias vencedoras são associadas às entidades.

AS MELHORES DE SAMPÁ

A grande campeã do PODOCARIA SP-2022 foi a Padaria Ceci, do Planalto Paulista, que, além de ser eleita a “Melhor Padaria de São Paulo” e “da Zona Sul”, também recebeu o prêmio em mais cinco categorias, escolhidas pelo voto popular: “Melhor Café”, “Melhor Doce”, “Melhor Pão na Chapa”, “Melhor Time de Chapeiros” e “Melhor Serviço de Frios”, totalizando, portanto, sete distinções.

Por região da cidade, a “Melhor Padaria da Zona Norte” foi a Panetteria ZN, do Mandaqui. Repetindo a dose da conquista em 2021, a eleita da Zona Oeste

AUDITÓRIO LOTADO. A participação das padarias na cerimônia de entrega do prêmio foi maciça.



foi a Padaria Merci, instalada na Vila Romana. No Centro, a vitória também foi novamente da Galeria dos Pães, do Jardim América. E, na Zona Leste, a vencedora também foi mais uma vez a Padaria Cepam, da Vila Prudente. Complementarmente, a Padaria Big Pão Express, de Itaquera, foi eleita na categoria estreada na competição de “Melhor Frango Assado”. Já o “Melhor Pãozinho” foi, assim como aconteceu no

ano passado, da Padaria Estado Luso, da Vila Pauliceia. Além dos troféus, todos os vencedores foram agraciados com vales-compra em dinheiro do Assaí Atacadista, patrocinador do PODOCARIA SP-2022, juntamente com as marcas Seara e Doriana. E todas as padarias que receberam pelo menos um voto receberam um certificado de participação no concurso.

VITÓRIA DO ENGAJAMENTO

São Paulo é a cidade das padarias. Então, nada mais justo do que um concurso para homenagear aquelas que mais se destacam no dia a dia para levar produtos e serviços de qualidade – sem falar do atendimento impecável – à população paulistana. Com esse objetivo, juntamente com as Diretorias do SAMPAPÃO, a dupla de idealizadores do PADOCCARIA SP – Eduardo Maya, *chef* e criador do “Projeto Aproxima” e do “Festival Comida Di Buteco”, e Miguel Icassati, jornalista, colunista do UOL e curador da Sociedade Paulista de

nalistas que estão aqui hoje, eles se envolveram, fizeram o corpo a corpo. Pareceu clima de eleição política: eles fizeram ‘santinho’, campanhas pesadas para receber votos e essa coisa toda. E isso, não só mostra a importância do PADOCCARIA, como também, prova a pujança do setor de panificação aqui de São Paulo, que é o mais bacana de todo o Brasil”, comemorou Eduardo, no dia da entrega dos prêmios.

“Ficamos muito satisfeitos com o PADOCCARIA 2022. E, como o Edu já disse, as 25 finalistas do concurso realmente se engajaram, porque elas estão aqui jus-



ORGANIZAÇÃO PERFEITA. Miguel Icassati (esq.) e Eduardo Maya, com Rui Gonçalves comemoraram o sucesso do concurso.

tamente em função do voto do público. Então, a gente percebe que, aos poucos, a competição está evoluindo nesse sentido, e que a chave para as padarias conseguirem conquistar uma boa posição no PADOCCARIA é engajar os seus clientes com um bom produto, um bom serviço e, claro, um bom atendimento. Tudo se conecta”, destacou, por sua vez Miguel Icassati, revelando ainda que a edição 2023 da competição já está confirmada, e trará como grande novidade a inclusão da categoria “Melhor Pizza de Padaria”.

“Ficamos muito felizes com a realização da edição 2022 do PADOCCARIA, porque ele foi um

trabalho muito bem organizado, e feito com muito amor e com carinho. Para o ano que vem, além da categoria ‘Pizza de Padaria’, estamos estudando outras possibilidades, o que nos faz crer que muitas novidades vêm por aí. E acredito que com o grande sucesso desta segunda edição, novos patrocínios virão, e com mais força, para ter nossa casa ainda mais cheia, o que, para nós, do SAMPAPÃO, será motivo de grande orgulho. Parabéns a todos!”, fez questão de pontuar Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente das entidades, ao final do encontro, realizado, em clima de confraternização, com um animado coquetel.



CONFRATERNIZAÇÃO. Convidados participando do coquetel após a entrega dos prêmios.

Cultura de Boteco – realizou um trabalho bastante criterioso na elaboração do regulamento do concurso e, é claro, garantir a lisura da votação. E ambos, manifestaram total satisfação com os resultados obtidos pela segunda edição da animada competição. “Ano a ano, com muita satisfação, a gente percebe que, com a parceria com o SAMPAPÃO, o PADOCCARIA vem ganhando corpo. E, sem dúvida alguma, o grande destaque desta segunda edição do concurso foi o envolvimento das padarias. Os 25 fi-



BELEZA E COMPETÊNCIA. Débora Alfano, apresentadora da Band News FM, foi a mestre de cerimônias do evento.

UMA ÉPOCA PARA VOCÊ FATURAR: E MUITO!

Acompanhada mundialmente e considerada uma febre nacional, a Copa do Mundo está trazendo diversas oportunidades para as padarias. E isso não só no que diz respeito à venda de produtos, como também para a alimentação fora do lar. Entretanto, a realização do evento coladinha ao final do ano, amplia exponencialmente a continuidade do clima de festa para a época de Natal e Réveillon. Daí, a importância de se preparar para essas datas e formatar planos para lançar produtos e serviços focados nesses eventos, que introduzem novas ocasiões de consumo não só nos ambientes das padarias, como também para atender aos clientes nos encontros com os amigos e familiares que eles certamente irão realizar em suas casas.

Assim, sem dúvida alguma, as festas de final de ano são um convite pra lá de motivador para se oferecer, além dos itens tradicionais, novidades temáticas em pães, bolos, tortas e doces, além de pratos e menus inova-

dores, que são bem mais práticos de comprar na padarias, ou cujo processo de preparação não pode ser reproduzido em casa para o Natal e a comemoração do Ano Novo. Então, organize-os desde já, de preferência com a supervisora de sua nutricionista,

INVISTA NO DELIVERY

Outra estratégia que você deve implementar no período é o *delivery*. Tábua de salvação dos negócios de muitas padarias durante a pandemia, segundo pesquisas de algumas empresas especializadas no serviço, 80% dos clientes estão fazendo uso dele ou do *take away*, o famoso “retire aqui e coma em casa”. E aí, um forte aliado é o uso de tecnologias.

Padarias podem, é claro, desenvolver ou ter, efetivamente, ferramentas de serviços próprios de entrega. Porém, em que pesem os custos implicados – nem sempre atrativos, dependendo de onde sua padaria está localizada e, claro, da faixa de renda



Aproveite as oportunidades. Além da decoração temática, aposte na alegria, e capriche na ampla e atrativa oferta de produtos na época mais festiva do ano.

do público da região que você atende – investir em aplicativos é uma forma inteligente de garantir ganhos em escala, principalmente na época das festas de final de ano. E não esqueça de caprichar nas embalagens, porque, além de elas serem o

cartão de visita de sua padaria, além da apresentação, também garantem a integridade dos alimentos na hora da entrega, evitando aqueles comentários e reclamações chatas dos clientes, e transformando sua casa em um ícone de bom atendimento.

O PANETONE VIROU PRESENTE



Apesar de já serem presença constante durante todo ano em muitas padarias, os panetones, sem dúvida alguma, são a bola da vez nas comemorações de final de ano. E a novidade é que eles viraram opção de presente nessa época, até porque – e isso não é nada de novo – o dinheiro anda curto no bolso do consumidor, que precisa economizá-lo para as despesas pesadas do início do ano.

Muito em função de tudo isso, uma pesquisa recentemente pela Kantar sobre as

movimentações do mercado desses itens, aponta que de novembro de 2021 a janeiro de 2022, em comparação com o mesmo período anterior, a categoria ganhou mais compradores, e a penetração passou de 52,4% para 65,3%, o que representa um aumento de 24,6%, ou seja, mais de 7 milhões de novos lares. E a tendência para este ano é crescer ainda mais. Então, capriche na ampla e variada oferta de panetones em sua padaria, e ajude um cliente a apresentar feliz neste Natal! E lucre (muito) com isso, é claro!

Soluções baseadas em médias NÃO SERVEM PARA TODO MUNDO

Como já disse o jornalista e crítico social norte-americano Henry Louis Mencken (1880-1956), “para todo problema complexo, existe sempre uma solução simples, elegante e completamente errada”. Apesar da ironia contida nessa frase, o sentido vem bem a

é o percentual ideal da folha de pagamento em relação ao faturamento?” A primeira questão que surge antes de responder a ela é responder a “outras” perguntas. Por exemplo, como se compõe o faturamento? A padaria vende

determinariam a quantidade de pessoal envolvido na produção, nas vendas, no caixa e por aí vai. Com toda essa variação de possibilidades, como é possível ter uma resposta que serve para

pequeno, vamos abordar esses temas nas próximas edições do JORNAL SAMPAPÃO.

Mas o importante é fixarmos e deixar claro aqui que as receitas



APOSTE NAS ESPECIFICIDADES DO SEU NEGÓCIO. As médias até podem servir de sinalização, mas nem de longe garantem satisfação total e soluções adequadas para todas as padarias.

calhar no que diz respeito ao tema que vamos abordar neste artigo. Tenho visto várias receitas prescritas por consultores com respostas padrão, como se servissem para toda e qualquer padaria, sem levar em conta as peculiaridades de cada uma. E alguns exemplos podem esclarecer muito bem o que estamos querendo dizer. Já ouvi perguntas do tipo: “qual

apenas panificados? Qual a proporção do volume de vendas de produtos de produção própria e de produtos de revenda? A padaria tem confeitaria? A produção de doces, bolos e outros itens similares é representativa? Ela serve refeição? Em caso positivo, de que tipo – *à la carte*, prato feito, *self-service*? Qual o horário de atendimento da padaria? Enfim, poderíamos fazer várias perguntas cujas respostas

todas as padarias? E esta seria ainda menos satisfatória se fosse baseada em uma média entre todas as padarias. E isso porque a média não expressa a situação de nenhuma das padarias que formam o universo usado para calculá-la.

Poderíamos também discutir outras receitas do tipo, rentabilidade da padaria, margem de contribuição total e de cada produto, preço ideal etc. Mas como o espaço neste nosso artigo é

de percentuais que as consultorias pregam como ideais para todas as padarias não servem, absolutamente, para a tomada de decisão. Os indicadores devem ser calculados especificamente para cada padaria, levando em consideração suas condições específicas.

E caso algum panificador ou panificadora queira entrar em detalhes ou, eventualmente, discutir uma situação específica, o Departamento de Marketing do SAMPAPÃO está à disposição para atendê-los.

SELEÇÃO SHOW DE BOLA. Lanches e petiscos do “Livro de Receitas da Copa” vão fazer muitos “gols de placa” nas vendas das padarias.



Fotos: SAMPAPÃO

SAMPAPÃO entra na torcida pelo Brasil com o “LIVRO DE RECEITAS DA COPA”



A Copa do Mundo está aí! E a torcida pelo tão sonhado “Hexa” já começou. E o SAMPAPÃO não poderia ficar fora dela. Por isso, uma ação gastronômica show de bola já está em pleno andamento. Por meio de uma parceria com a Aurora Alimentos, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC acaba de lançar o “Livro de Receitas da Copa”, um cardápio de lanches e aperitivos para várias padarias associadas

às entidades, reunindo receitas para homenagear algumas das grandes seleções que vão jogar nesta edição da competição no Qatar: Arábia Saudita, Austrália, Espanha, Estados Unidos, França, Japão e Portugal, além do Brasil, é claro, que ganhou não apenas uma, mas duas receitas super especiais e pra lá de saborosas!

“Em todas as edições das Copas do Mundo sempre fazemos

alguma ação para comemorar o evento nas padarias. Como nosso setor ganhou muita força nos últimos anos, era bastante justo realizar algo diferente. E optamos pelos cardápios de homenagens com sabores típicos de cada país participante da competição, para que os clientes paulistas que não puderam ir até o Qatar se sintam parte dessa grande festa do esporte”, explica Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO.

TREINAMENTO DE CHAPEIROS

Todas as receitas do “Livro de Receitas da Copa” foram idealizadas de maneira conjunta pelas equipes da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC e da Aurora. E todas, em sua formulação levam os produtos da empresa mantenedora da escola, sempre com combinações inovadoras e acompanhadas por molhos *gourmet* para encantar

os clientes das padarias que aderiram à ação. E tudo também sem esquecer a praticidade e rapidez na preparação.

Segundo explica Monise Pinheiro, coordenadora e gerente técnica da escola do SAMPAPÃO, o processo de escolha das formulações dos lanches e petiscos foi bastante criterioso: “Os técnicos da Casa Aurora Alimentos prepararam uma seleção de 11 deles, entre os quais escolhemos os nove para integrar o livro de receitas. Complementamente, realizamos um treinamento de cinco horas aqui na escola com os chapeiros das padarias que estão participando da promoção, para explicar a montagem dos lanches, que foi um sucesso: eles adoraram e ficaram bastante motivados!”, comemora Monise. “E, agora, é continuar torcendo pelas boas vendas das padarias, e pela nossa Seleção Verde e Amarela, é claro!”, complementa.



TIME DE FERAS. Chapeiros das padarias participantes da promoção receberam treinamento especial para a preparação dos lanches.



AGENDA DE CURSOS IDPC – DEZEMBRO 2022



Curso	Data	Dias	Horário	Curso	Data	Dias	Horário
Tábuas de Frios (4h)	01/dez	Qui.	15h30 às 19h30	Tábuas de Frios (4h)	07/dez	Qua.	09h00 às 13h00
Macarons (08h)	05/12 a 06/12	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Chapeiro (09h)	07/12 a 09/12	Qua. a Sex.	15h30 às 18h30
Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (12h)	05/12 a 07/12	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30	Regulamentação da Nova Rotulagem de Produtos Alimentícios (12h)	07/12 a 09/12	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Panetones Trufados e Tradicionais (12h)	05/12 a 07/12	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30	Pães Doces (08h)	08/12 a 09/12	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	05/12 a 07/12	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30	Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (12h)	12/12 a 14/12	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30
Pizza (16h)	06/12 a 09/12	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30	Atendimento ao Cliente (08h)	13/12 a 14/12	Ter. a Qua.	08h30 às 12h30
Atendimento ao Cliente (08h)	06/12 a 07/12	Ter. a Qua.	15h30 às 19h30	Gestão de Estoque (12h)	13/12 a 15/12	Ter. a Qui.	15h30 às 18h30
Panetones com Fermentação Natural (12h)	06/12 a 08/12	Ter. a Qui.	15h30 às 19h30				

OBSERVAÇÕES:

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

CONTATO:

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

f Escola IDPC

@escola idpc

(11) 98658-4519

**VEM PRA
NOSSA ESCOLA
VOCÊ TAMBÉM!**

Quer participar ou dar a oportunidade a seus funcionários de participarem da extensa grade de 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.

nova embalagem pet cristal

**ainda mais prática,
bonita e transparente!**



Vendas: (11) 3616-1522
www.leitefazenda.com.br



*O Ministério da Saúde informa: o aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais.

FAZENDA
Bela Vista

DICAS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DE SEUS CLIENTES NESTE VERÃO

Por RENATA CAIRES BORBA (CRN 12241), DEBORA JUREIDINI TOZO (CRN 10850) e JERUSA CLARO SAI FUKUGAUTI (CRN 9084) – Tri Nutri Assessoria e Consultoria Nutricional

As estações mais quentes causam mudanças no comportamento das pessoas. E a busca pela melhora da forma física e a alteração nos hábitos alimentares são comuns nesta época do ano, com a chegada do verão. Neste calor, não podemos descuidar da alimentação, que requer cuidados essenciais para nos sentirmos mais dispostos, mantendo a forma com saúde. E, nesse período, algumas pessoas podem se sentir mais indispostas para comer devido à própria temperatura. A indisposição pode vir também por alimentação inadequada, que seria ficar sem se alimentar por muitas horas, pular o café da manhã, ingerir alimentos pesados e gordurosos e esquecer de se hidratar durante todo o dia.

No verão, o corpo pede um consumo maior de líquidos para compensar as perdas de água e sais minerais decorrentes da transpiração. Por isso, é preciso fazer algumas adaptações em nossos hábitos alimentares. Nessa época, ocorre uma diminuição do metabolismo basal. Por isso, a quantidade calórica ingerida deve ser reduzida, para

não correremos risco de ganhar peso. Com o aumento da temperatura, nosso organismo perde mais água e sais minerais por meio do suor. Então, se torna mais importante o cuidado com a hidratação. A ingestão de líquidos deve ser frequente durante todo o dia. O ideal seria não esperar que a sede apareça, já que essa sensação é um sinal de desidratação.

APOSTAS CERTEIRAS

Mas não é só isso. Além dos cuidados que cada pessoa deve tomar no seu dia a dia no verão, é muito importante que você ofereça opções saudáveis e nutritivas para seus clientes, a fim de atender às necessidades destes no verão, porque, afinal de contas, a sua padaria é a segunda casa deles, não é mesmo?! Então, confira as dicas da Tri Nutri – Assessoria e Consultoria Nutricional, empresa parceira do SAMPAPÃO. Confira!

- Amplie a variedade da oferta de sucos refrescantes e naturais bem atrativos ao seu público. Além de deliciosos, eles trazem benefícios para a saúde por serem repletos de

vitaminas, sais minerais e outras substâncias essenciais para o bom funcionamento do organismo. Sem falar que, como já foi dito, é fundamental manter o corpo hidratado quando as temperaturas estão mais altas.

- Enriqueça o menu com os seguintes alimentos: frutas, verduras, legumes, folhas verdes, cereais integrais, pães integrais, carnes magras, queijos menos gordurosos, sobremesas à base de frutas e muitos líquidos.
- Ofereça uma ampla variedade de sanduíches nessa época, em especial aqueles feitos com carnes magras, como um peito de peru e frango, além de queijos magros, como ricota e *cottage*). Isso porque esses ingredientes possibilitam uma digestão

melhor, evitando o desconforto intestinal

- Monitore com muito cuidado a sua produção no verão, principalmente a dos alimentos feitos com leite, gordura e ovos na sua preparação. Eles necessitam de refrigeração adequada, pois o calor aumenta a proliferação de bactérias que podem causar intoxicação alimentar.

Então, para quaisquer esclarecimentos ou dúvidas, basta entrar em contato com as nutricionistas da consultoria pelo telefone (11) 97549-4729 (WhatsApp), ou pelo e-mail contato@trinutri.com.br. E vale lembrar que, dentro de sua oferta de serviços, a Tri Nutri também oferece orientação no planejamento do cardápio de sua padaria, para que ele fique sob medida para o seu público.

NUTRIÇÃO NO VERÃO. Aposte na ampla variedade de frutas e na alimentação leve, refrescante e saudável na estação mais quente do ano. Você e seus clientes só têm a ganhar!



BOAS VENDAS, TORCENDO PELO HEXA DO BRASIL!!!

A Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC escolheu as receitas de um petisco e um lanche muito especiais do “Livro de Receitas da Copa SAMPAPÃO/Aurora para a padarias participantes da ação prepararem em suas padarias.

RECEITA BRASIL

Bolinho de linguiça toscana Aurora com geleia de pimenta biquinho

INGREDIENTES:

BOLINHO DE TOSCANA

800g de Linguiça Toscana Aurora
6 Colheres (sopa) de Farinha de Rosca
1 Cebola Ralada
2 Dentes de Alho Ralados
1 Ovo Tipo Extra
Salsinha Fresca Picada a gosto
Cebolinha Fresca Picada a gosto
Sal a gosto
Pimenta-do-reino em Pó a gosto

RECHEIO

½ Pote de Requeijão com Queijo Aurora
1 Pacote de Queijo Muçarela Aurora Fatiado

EMPANAMENTO

1 Xícara (chá) de Farinha de Trigo
3 Ovos Batidos
1 ½ Xícara (chá) de Farinha Panko
1 Litro de Óleo para fritar

GELEIA DE PIMENTA BIQUINHO

1 xícara (chá) de Pimenta Biquinho em Conserva
1 Maçã
½ Xícara (chá) de Açúcar Refinado
1 Unidade de Pimenta Dedo-de-moça sem sementes
1 Xícara (chá) Água Filtrada

MODO DE PREPARO:

RECHEIO

1. Em um refratário, misturar o requeijão Aurora com o queijo muçarela picado.
2. Cobrir com plástico filme e manter sob refrigeração por aproximadamente 10 minutos.

BOLINHO DE TOSCANA

1. Descongelar a Linguiça Toscana Aurora conforme as recomendações da embalagem.
2. Separar os gomos, retirar a tripa e reservar.
3. Em um refratário, acrescentar a massa da linguiça, a farinha de rosca, a cebola, o alho, o ovo, a cebolinha, a salsinha e misturar bem.
4. Cobrir e manter sob refrigeração por aproximadamente 15 minutos.

MONTAGEM

1. Pegar uma pequena porção do preparo com a linguiça e abrir como se fosse um hambúrguer.
2. Rechear com uma pequena porção do queijo cremoso e fechar as pontas para manter o recheio dentro da massa.
3. Bolear delicadamente, formando bolinhas.
4. Colocar sobre uma assadeira e reservar.
5. Repetir o processo até acabar a massa e o recheio.
6. Cobrir com plástico filme e manter sob refrigeração.



GELEIA DE PIMENTA BIQUINHO

1. No liquidificador, acrescentar todos os ingredientes e bater por 3 minutos.
2. Em uma panela, acrescentar a mistura e cozinhar em fogo médio, mexendo sempre até reduzir e ficar com consistência de geleia.
3. Retirar do fogo e manter em temperatura ambiente.

EMPANAMENTO

1. Iniciar o empanamento simples, passando cada bolinho de toscana primeiramente na farinha de trigo e, posteriormente, no ovo previamente batido com uma pitada de sal e, por último, na farinha panko.
2. Fritar sob imersão em óleo previamente aquecido em fogo baixo, até dourar levemente.
3. Retirar do óleo e escorrer o excesso de gordura em papel toalha.
4. Servir os bolinhos acompanhados da geleia de pimenta biquinho.

RENDIMENTO: Aproximadamente 27 porções, com 48g cada.



RECEITA FRANÇA

Croissant de presunto, pasta de queijo e tomates tostados

INGREDIENTES:

PASTA DE QUEIJO

½ Pote de Requeijão Sabor Queijo Aurora
 ½ Pacote de Queijo Muçarela Aurora
 Sal a gosto
 Pimenta-do-reino em Pó a gosto
 Orégano Seco a gosto

TOMATE TOSTADO COM ERVAS

3 Colheres (sopa) de Azeite
 Alecrim Fresco a gosto
 Manjeriço Fresco a gosto
 Tomilho fresco a gosto
 2 Tomates Italianos fatiados em rodelas não muito finas
 Sal a gosto
 Pimenta-do-reino em Pó a gosto

CROISSANT DE PRESUNTO

2 Croissants sem recheio
 3 Colheres (sopa) de Pasta de Queijo
 6 Fatias de Presunto Aurora
 3 Fatias de Tomate Tostado com Ervas

MODO DE PREPARO:

PASTA DE QUEIJO

1. Em um recipiente, misturar o requeijão e o queijo Muçarela Aurora picado.
2. Temperar com sal e pimenta-do-reino em pó.
3. Reservar.

TOMATES TOSTADOS COM ERVAS

1. Em uma frigideira (preferencialmente antiaderente) ou chapa aquecida, aquecer o azeite com as ervas.
2. Acrescentar as fatias de tomates e deixar tostar dos dois lados.
3. Desligar o fogo e reservar.

CROISSANT DE PRESUNTO

1. Abrir o croissant ao meio com o auxílio de uma faca de serra.

2. Espalhar a pasta de queijo sobre a base do croissant.
3. Dispor as fatias de Presunto Aurora sobre a base do croissant.
4. Acrescentar as fatias de tomates tostados com ervas sobre as fatias de presunto.
5. Cobrir com a coroa do croissant
6. Repetir o processo com a outra metade do croissant.

RENDIMENTO: Aproximadamente 2 porções com 258g cada.

PRODUÇÃO DAS RECEITAS

Equipe Técnica da Casa Aurora e aprovação da Equipe Técnica do Instituto de Panificação e Confeitaria do IDPC. Fotos: Casa Aurora.



IMPOR OU NÃO IMPOR LIMITES MÍNIMOS? Diante das divergências relacionadas à questão, os panificadores devem ficar atentos ao uso da prática.

StockFree

IMPOSIÇÃO DE VALOR

mínimo para pagamento por meio de cartão de crédito e débito

Apesar de existirem há mais de 30 anos, algumas questões ainda devem ser pacificadas no que tange à aplicação dos preceitos do Código de Defesa do Consumidor, pois os órgãos que fazem parte do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor e o Poder Judiciário não foram capazes de elucidá-las, sendo que, entre elas, está aquela que diz respeito à Imposição de Valor Mínimo Para Pagamento Por Meio de Cartão de Crédito e Débito.

À iniciativa privada é assegurada a livre concorrência e a autonomia organizacional, de modo que sua atuação somente deve curvar-se às expressas proibições legais. Do contrário, goza da liberdade necessária para se desenvolver e atuar no mercado. Em outras palavras, não é possível aplicar e exigir uma conduta sem que esta esteja expressamente configurada no texto da Lei, denominado Princípio da Legalidade.

Na contramão desse preceito, a Fundação de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON) entende, por meio de uma interpretação extensiva do texto do Código de Defesa do Consumidor, que este veda a prática de se impor limites mínimos para pa-

gamento nas compras realizadas pelos consumidores com o uso de cartão de crédito e débito. O PROCON fundamenta suas autuações alegando que o empresário obtém vantagem excessiva ao impor preços mínimos.

ANÁLISES NECESSÁRIAS

Mas aí, a pergunta que fica no ar é: “o que vem a ser vantagem excessiva?”

A rigor, não se vê relação entre o fato de impor limites mínimos para compras efetuadas com cartão de crédito e débito com alguma eventual vantagem excessiva obtida pelo empresário. Não é crível que o fato de exigir que o consumidor adquira produtos no valor mínimo para gerar um princípio de lucro para o comerciante ofenda os princípios fundamentais do sistema jurídico. Assim, não se pode imaginar que tal conduta restrinja os direitos do consumidor, ou se mostre onerosamente excessiva para este.

No caso de pagamento por cheques eletrônicos e cartões de crédito, é sabido por todos que entre o consumidor titular do cartão e o fornecedor há a intermediação da administradora que, ao emitir o cartão, permite que

o cliente o utilize como forma de pagamento de bens e serviços nos estabelecimentos a ele credenciados, um serviço prestado mediante o pagamento de taxas. Sendo assim, tachar a conduta de impor limites mínimos para pagamento com cartões de abusiva é dar à legislação uma interpretação extensiva ao seu preceito, ainda mais em razão de não serem tais meios de pagamento de curso forçado, como a moeda. Dentro de tal prerrogativa, os empresários poderiam simplesmente recusarem o pagamento feito com cheque eletrônico ou cartão de crédito, o que, por outro lado, acaba por limitar o campo de atuação destes, em prejuízo do desenvolvimento de seus negócios. Porém, no que se refere ao consumidor, o contexto é diferente, pois o bem em questão poderá ser adquirido por outra forma de pagamento, ou ainda, de outro comerciante ou fornecedor que não se submetem a essa prática usual.

DIVERGÊNCIA DE ENTENDIMENTOS

Em sentido contrário ao entendimento do PROCON, o Poder Judiciário – em especial o Egrégio

Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo, chamado a resolver a questão em algumas oportunidades – tem se manifestado contra as autuações aplicadas pelo órgão de defesa do consumidor, anulando as multas aplicadas.

A fundamentação do Poder Judiciário está no fato da conduta de exigir valor mínimo para pagamento com os referidos cartões não estar tipificada como conduta abusiva que possa gerar qualquer espécie de prejuízo ao consumidor. Dessa forma, o PROCON não poderia dar interpretação extensiva ao texto do Código, em prejuízo do empresário. Em síntese, existe grande diferença de entendimento entre o PROCON e o Poder Judiciário, sendo que o primeiro considera a prática de impor limites mínimos para pagamentos com cartões abusiva e prejudicial ao consumidor e, o segundo, anula as multas.

Diante da divergência da questão, o panificador que pretender impor limites mínimos para pagamento com cartões deve estar ciente de que a prática pode não ser simpática aos olhos do consumidor, pois o PROCON faz ampla campanha contra ela, além desta ser considerada infração aos preceitos do Código de Defesa do Consumidor, fazendo com que o empresário seja obrigado a discutir a questão perante o Poder Judiciário. Para mais informações e esclarecimentos, consulte o Departamento Jurídico Cível do SAMPAPÃO.



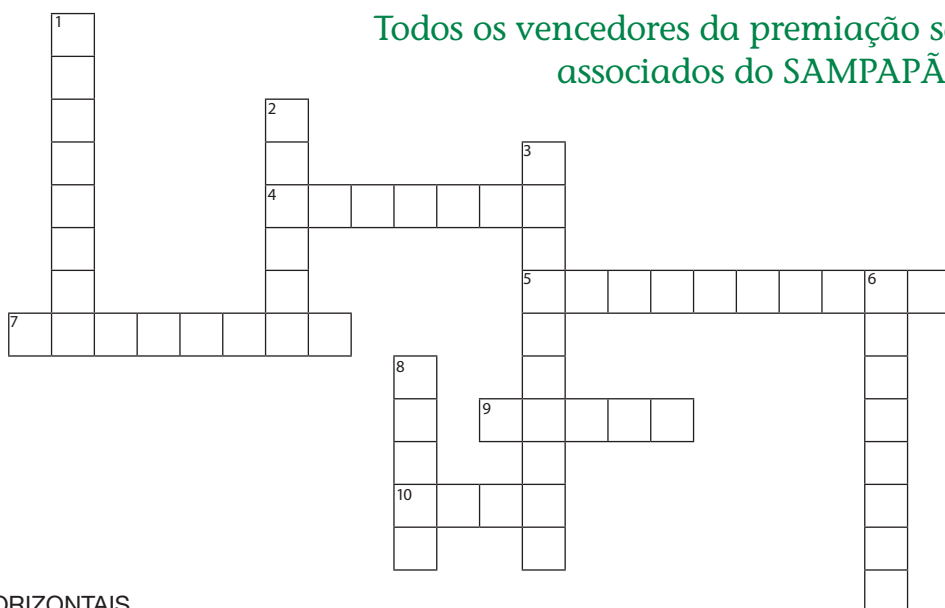
Tadeu Salagawa

***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

PADOCCARIA 2022

Todos os vencedores da premiação são associados do SAMPAPÃO!



HORIZONTAIS

- 4 _____ dos Pães, padaria vencedora da categoria "Melhor Padaria da Região Central". (1 palavra)
 5 Padaria vencedora da categoria "Melhor Pãozinho". (2 palavras)
 7 Parceira do SAMPAPÃO na promoção do prêmio. (2 palavras)
 9 Padaria vencedora do prêmio de "Melhor Padaria da Zona Leste". (1 palavra)
 10 Padaria que ganhou o prêmio de "Melhor Padaria de São Paulo" e da "Zona Sul", entre outros. (1 palavra)

VERTICAIS

- 1 Entidade promotora do PADOCCARIA 2022. (1 palavra)
 2 _____ Express, padaria vencedora da categoria "Melhor Frango Assado". (2 palavras)
 3 _____ ZN, padaria vencedora da categoria "Melhor Padaria da Zona Norte". (1 palavra)
 6 Prêmio homenageou as melhores padarias da cidade de _____. (2 palavras)
 8 Padaria vencedora do prêmio de "Melhor Padaria da Zona Oeste". (1 palavra)

CAÇA-PALAVRAS

DIA MUNDIAL DO PÃO

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

AVENIDA PAULISTA • COMEMORAÇÃO
 CONSUMO DO PÃO • DEL VALLE • DISTRIBUIÇÃO
 FIESP • PADARIAS • PÃO É NA PADARIA
 PÃOZINHO FRANCÊS • SAMPAPÃO • SEARA • UIBC



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!!!

GUIA DE FORNECEDORES

MANUTENÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Bello Volpi Fornos – Fone: (11) 4327-9991

Guarutec Toledo – (11) 2455-6028

Luzitania Manutenção de Maquinário

Fone: (11) 2692-6008

De FG Assistência Técnica – Equipamentos para Panificação – Fone: (11) 97244-2394

Manutenção Maquinário Ferri (Masseiras / Batedeiras)
 Fone: (11) 7814-9887

MANUTENÇÃO DE ELETRICIDADE

Elétrica Alex – Fone: (11) 2088-8381

Marco Eletricista Profissional 24 Horas
 Fone: (11) 95425-5680

MANUTENÇÃO, PEÇAS E EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO

Indústria de Refrigeração São Luiz

Fone: (11) 2641-4700

Capital Refrigeração – Fone: (11) 2090-9313

REFORMA DE MÁQUINAS DE CAFÉ

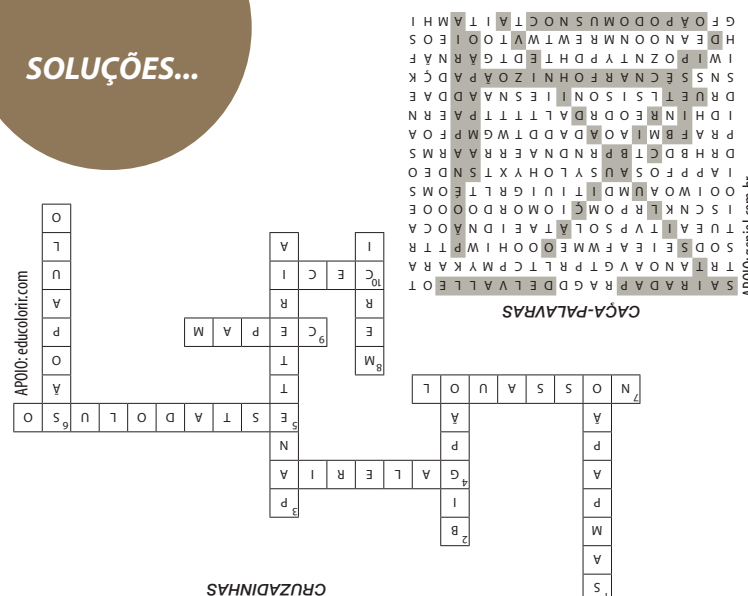
Monarka Café – Fones: (11) 4056-3465

(11) 4308-4669 | (11) 4308-4979

OBS.: Quem tiver interesse em ter café moído na hora, a empresa coloca moinhos em consignaçoão.

IMPORTANTE: O SAMPAPÃO não se responsabiliza pelos serviços prestados pelos fornecedores listados nesta seção do JORNAL SAMPAPÃO.

SOLUÇÕES...



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