



# JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 13  
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 844

## “MORTANDELA WEEK”



Tadeu Sakagawa

**Apoiada pelo SAMPAPÃO, produção do maior sanduíche entra para o Livro dos Recordes do Guinness** [PÁG.5]



SAMPAPÃO

### APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL

**ESTÃO ABERTAS AS INSCRIÇÕES PARA O CURSO TÉCNICO DE PANIFICAÇÃO DA ESCOLA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IDPC** [PÁGS. 12 e 13]

**E MAIS!**

MENSAGENS DOS LEITORES • FIQUE LIGADO!  
EM AÇÃO • AGENDA DE CURSOS • GOURMET • GESTÃO  
ESTRATÉGICA • VOCÊ SABIA? • JURÍDICO TRABALHISTA •  
JURÍDICO CÍVEL • GUIA DE FORNECEDORES • PASSATEMPOS

## ALFREDO CARREIRA



Tadeu Sakagawa

**SAMPAPÃO PRESTA JUSTA HOMAGEM A UM DOS ÍCONES DA PANIFICAÇÃO BRASILEIRA** [PÁG. 7]

## PADARIAS EM DESTAQUE

**INOVAÇÃO, CRIATIVIDADE E ATUALIZAÇÃO: DIFERENCIAIS QUE FAZEM O SUCESSO DE 4 ASSOCIADAS DO SAMPAPÃO** [PÁGS. DE 8 A 11]



Tadeu Sakagawa



SAMPAPÃO

**TENDÊNCIAS**  
**O VEGETARIANISMO E O VEGANISMO GANHAM CADA VEZ MAIS ADEPTOS NO BRASIL, E MERECEM A ATENÇÃO DAS PADARIAS** [PÁG. 14]



**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.**

**FALEM COM A GENTE, E  
OBRIGADO PELA INTERAÇÃO!**

**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)

**CONTATOS DO JURÍDICO TRABALHISTA**

**P** Olá! Gostaria de saber de que forma posso contatar e, eventualmente, encaminhar pedidos de consultas e demandas para o Departamento Trabalhista do SAMPAPÃO. Obrigada!

**MÁRCIO SAMPAIO – PADARIA NONNO BELLO – OSASCO/SP**

**R** É super fácil, Márcio! Para esclarecer dúvidas e receber orientações, basta você ligar para o PABX do SAMPAPÃO, no número (11) 3291-3700, de segunda a sexta-feira, das 9h00 às 12h00, e das 13h00 às 18h00. Você também pode encaminhar essas questões pelo e-mail [trabalhista@sampapao.org.br](mailto:trabalhista@sampapao.org.br), que um advogado do Jurídico logo entrará em contato com você. Agora, se preferir, pode ainda comparecer presencialmente ao Departamento Jurídico Trabalhista do SAMPAPÃO de segunda a sexta-feira, das 16h00 às 18h00. Não precisa agendar: o atendimento é feito por ordem de chegada, OK?! E caso você deseje saber mais sobre os tipos de serviços que ele oferece, por favor, assista o vídeo da TV SAMPAPÃO no link <https://www.youtube.com/watch?v=AskKvYZPWSU>.

**CÁLCULO DO CUSTO MÉDIO DE ENERGIA**

**P** Sou associada do SAMPAPÃO, e estou montando uma nova padaria. É possível saber ou calcular aproximadamente qual será o consumo médio de energia elétrica da casa?

**CARLA MARIA ALMEIDA SEGURO – PADARIA DA LUZ – SÃO PAULO/SP**

**R** Possível até é, Carla. Contudo, calcular a média aproximada do consumo de eletricidade de sua nova padaria vai depender de alguns fatores, tais como o tamanho/porte dela, do tipo de equipamentos que você vai instalar na área de produção dela (fornos, maseiras, batedeiras etc.), do tipo de equipamentos de refrigeração (refrigeradores, câmaras frigoríficas, vitrines e expositores refrigerados de alimentos etc.), e se você pretende instalar ar-condicionado nela, entre outras coisas. Então, tendo tudo isso definido, a melhor coisa é consultar um engenheiro elétrico, ou, se você estiver utilizando os serviços de um escritório de arquitetura para tocar o projeto, conversar com os profissionais dele, que certamente poderão ajudá-la a encontrar essa média de consumo de energia.

**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. 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



**FUNDIPIAN  
FUNDAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA  
DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

**GESTÃO 2021-2025**

**CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:**

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

**MEMBROS DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:**

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

**CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS EFETIVOS:**

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

**CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS SUPLENTE:**

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

**CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:**

Pedro Paulo Sobrinho  
Antonio Portugal da Silva  
Jair Marchini

**CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:**

Ronaldo Amaro Macarrão  
João Diogo  
Custódio dos Santos Rodrigues Vale

**DIRETORIA EXECUTIVA:**

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



**IDPC  
INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO  
DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

**GESTÃO 2021-2025**

**DIRETORIA EXECUTIVA:**

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

**CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:**

Jair Marchini  
Pedro Paulo Sobrinho  
Marcelo da Costa Fernandes

**CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:**

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

**MEDICINA DO TRABALHO:**

Aso-Clin – Assessoria em Saúde Ocupacional  
e Clínicas – Dr. Amauri Mesquita  
**CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO:**  
Dr. Armênio Soares Ferreira Jr.  
e Dra. Angela Lullo Ferreira

**ASSESSORIA DE IMPRENSA:**  
Dorotéia Fragata

**REGISTRO DE MARCAS E PATENTES:**  
Focus Marcas e Patentes – Osvaldo Pelosi

## MANTER A CONFIANÇA É FUNDAMENTAL

Todo começo de ano inspira um momento de reflexão. É hora de avaliar o que deu certo na padaria no ano que passou, e aquilo que não deu o resultado que cada panificador esperava do período e, principalmente, porque isso aconteceu. Realizar esse balanço é algo totalmente natural, até levando em conta o fato de que uma das principais propostas de se analisar a história é aprendermos com os erros do passado para não repeti-los no presente e no futuro.

Em termos de economia, 2022 exibe números muito melhores do que 2019. Ou seja, isso mostra que conseguimos vencer as sombras da pandemia, que o país está crescendo, e que a tendência do novo governo precisa ser a de manutenção desse

“  
**Embora devamos enfrentar certa instabilidade no 1º Trimestre, o importante é mantermos a confiança em nossos negócios e nossos planos nos trilhos.**  
 ”

crescimento. Por outro lado, enquanto a disposição dele nesse sentido não for claramente sinalizada, natural também será que certo grau de insegurança permaneça entre os empresários da panificação, pelo menos no 1º Trimestre deste ano. Assim, a solução será priorizarmos o crescimento do caixa e esperarmos até depois do Carnaval para voltar a investir, sem, con-

tudo, deixar de manter nossos planos nos trilhos.

Um dos fatores que evidenciam a necessidade da manutenção do foco nessa direção é a análise que mostra que a pandemia de COVID-19 acelerou os processos de inovação entre nós, e que a recessão econômica que se seguiu não levou a cortes expressivos nos investimentos que realizamos para contemplá-la. Nesse sentido, a adesão maciça das padarias ao *delivery* – que, na verdade, não era uma proposta tão “nova” assim – é um dos muitos exemplos de alternativas que a gente buscou para não perdermos vendas e tentar manter nossos funcionários empregados.

Tendo isso em tela, o mais importante agora é manter a confiança para que nossas empresas si-



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves  
Presidente do SAMPAPÃO

gam prosperando, com base na expectativa bastante real de que a nova equipe econômica não se embrenhará em grandes aventuras e nem deverá fazer grandes mudanças, inclusive para evitar o acaloramento da opinião pública. Tudo isso, entretanto, mantendo certa cautela, porque esta nunca fez mal a ninguém. Forte abraço!

### FIQUEM LIGADOS!

### FABIO BRUNO É TETRA!

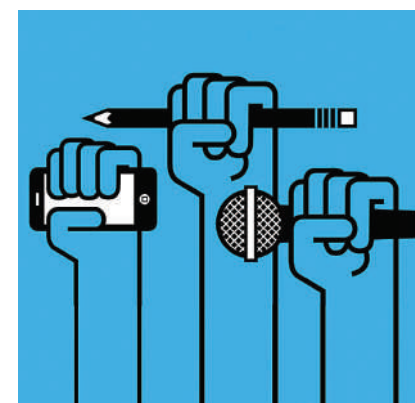
Pelo quarto ano consecutivo, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC e o SAMPAPÃO tiveram a honra de ter seu professor Fabio Bruno eleito pela revista Panificação Brasileira como um dos melhores padeiros do Brasil. Em sua 13ª edição, a premiação, que contou com parcerias de importantes empresas fornecedoras do setor de panificação, além do apoio da Associação Brasileira das Indústrias de Equipamentos, Ingredientes e Acessórios para Alimentos (ABIEPAN), é um dos maiores momentos de valorização da classe dos profissionais padeiros de todo o país.



SAMPAPÃO

### Prêmio de Jornalismo

A entrega do Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo já tem data marcada: ela irá acontecer no dia 28 de fevereiro, às 17h00, no auditório das entidades. Nessa data, serão conhecidos os vencedores das quatro categorias do concurso, criado para enaltecer o trabalho da imprensa na difusão do pão e da panificação: Televisão, Internet, Rádio e Mídia Impressa. O primeiro colocado de cada uma delas receberá uma passagem para Paris, mais 1.500 euros para despesas de hospedagem e gastos pessoais; o segundo, uma passagem para Lisboa, mais 1.000 euros; e o terceiro, uma passagem para um destino da América do Sul, à escolha do ganhador, mais 500 dólares



Freepik

## 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 Nº 13.953/SP • **Assistente de Redação:** Marta Frediani • **Revisão e Fotos:** Tadeu Sakagawa • **Edição de Arte:** Nove Editorial  
**Gráfica:** Referência Gráfica • **Periodicidade:** Bimestral • **Tiragem:** 1.500 exemplares

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

# 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!



## COMITÊ FEMININO PROMOVE A ALEGRIA NO NATAL

No dia 19 de dezembro, o Comitê Feminino do SAMPAPÃO participou do Almoço de Natal do CCA Santo Estevão, espaço de referência para o desenvolvimento de ações socioeducativas com crianças e adolescentes, localizado no bairro da Penha de França, em São Paulo. Na ação – que contou até com a visita do Papai Noel –, as “Damas da Panificação” distribuíram saquinhos de doces a cerca de 150 crianças. “Queremos agradecer muito ao Comitê Feminino do SAMPAPÃO por ter prestigiado a nossa festa, e estar sempre prestigiando as nossas famílias e o nosso serviço. Onde essas mulheres maravilhosas colocam as mãos, é sucesso sempre!”, destacou na ocasião Sueli Obará, assistente social e pedagoga do CCA Santo Estevão, com um enorme sorriso.

## PANETONE TAMBÉM SE APRENDE NA ESCOLA

As vendas de panetones bombaram no Natal de 2022, muito em função de a iguaria ter sido alçada pela população à categoria de “presente” de final de ano para amigos e parentes. Entre os campeões de vendas ganharam destaque as versões de chocolate com avelã e textura de chocolate e os panetones gigantes, de até 4kg, ideais para compartilhar com toda a família. E a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, sem dúvida alguma, deu uma importante contribuição para a conquista desse resultado, por meio da promoção de várias turmas de seus cursos de panetones, tais como o de “Tradicionais e Trufados” no último trimestre do ano. Sucesso total!



## COMITIVA DO SAMPAPÃO VISITA A RAMALHOS

Liderada pelo presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, no dia 26 de janeiro, uma comitiva de diretores das entidades esteve em visita à sede da Ramalhos Brasil, em Americana, no interior do estado de São Paulo, para conhecer as instalações e as mais recentes novidades da completa linha de fornos industriais para panificação e confeitaria, bem como de soluções a frio e equipamentos para fermentação oferecidos ao setor pela empresa. Fundada em 1967, em Portugal, e desde março de 2012 no Brasil, a Ramalhos é uma empresa que cada vez mais se firma como uma das maiores fabricantes mundiais desses itens, pautando sempre sua atividade pela inovação e atualização tecnológicas a serviço de seus clientes.



## NOVEMBRO AZUL É TEMA DE PALESTRA

Para reforçar a conscientização dos colaboradores e panificadores associados do SAMPAPÃO sobre os cuidados de prevenção ao câncer de próstata – o tipo mais comum de câncer entre a população masculina, representando 29% dos diagnósticos da doença no país em 2022 –, foi promovida no dia 29 de novembro, no auditório das entidades, a palestra: “Prevenção da Saúde e Conscientização do Câncer de Próstata”, realizada pela especialista em saúde motivacional Elizabete Presa. Segundo informou a educadora durante o evento, que foi bastante interativo com a plateia, o tema merece especial atenção, uma vez que os dados do Instituto Nacional de Câncer (INCA) apontam para quase 66 mil novos casos de câncer de próstata a cada ano, entre 2020 e 2022. “E homens com mais de 55 anos, com excesso de peso e obesidade, são os mais propensos à doença”, registrou.

# SANDUÍCHE GIGANTE ENTRA PARA O GUINNESS

Fotos: Tadeu Sakagawa



**RECORDE ABSOLUTO.** A equipe do SAMPAPÃO e da Perdigão comemorando a façanha.



**SANDUBÃO DE RESPEITO.** "Apenas" 322 metros de puro sabor.

No dia 25 de janeiro, na comemoração de seu 469º aniversário, a cidade de São Paulo ganhou um presentão. E um presentão, diga-se, pra lá de delicioso: simplesmente, o "Maior Sanduíche de Mortadela do Mundo", que entrou para o Livro dos Recordes do Guinness! A conquista do título – que aconteceu na Bienal de São Paulo, no Parque Ibirapuera –, contou com o apoio institucional do SAMPAPÃO e da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, em uma parceria com a Perdigão/BRF. E o tamanho do "lanchinho" realmente impressionou. Foram 322 metros de sanduíche, que levou

quase 1.100 baguetes de 30 centímetros cada – produzidas pela Galeria dos Pães, associada do SAMPAPÃO –, mais de 280 quilos de mortadela, e ainda uma saborosa combinação de tomate seco, parmesão e mel. Ao todo,



**DIVULGAÇÃO.** A Escola do IDPC marcando presença no evento.

foram perto de 3.250 pedaços servidos ao público do Ibirapuera no "MortaNdela Week".

## HOMENAGEM A SAMPA

"Foi uma grande alegria homenagear São Paulo, uma cidade com números grandiosos e tantos recordes, com a conquista de mais um com a Mortadela Ouro Perdigão, que é a preferida e a mais vendida do Brasil", registrou Marcel Sacco, vice-presidente da BRF. "Foi muito especial bater esse recorde no aniversário de Sampa, ao lado das padarias paulistanas, que sempre nos apoiam", compartilhou, por sua vez, Felipe Lalli, diretor comercial de FoodService da BRF.

"Essa iniciativa foi deliciosa, que só poderia ser feita com a Mor-

tadela Ouro Perdigão, com uma receita muito boa. Daí, acho que cada um de nós consegue comer uns sete metros do sanduíche", brincou na ocasião a humorista e apresentadora Dani Calabresa, estrela da Perdigão nas redes sociais.

## RECORDE NO GUINNESS

Quem também se contagiou com a conquista do "sandubão" foi Carlos Tapia Rojas, juiz do Guinness Book. "A ideia de criar esse enorme sanduíche com um ingrediente tão icônico da cidade de São Paulo e transformá-lo em um recorde foi algo extraordinário. Foi algo sem precedentes, uma vez que não tínhamos essa categoria no Guinness", destacou.

"Para nós, toda iniciativa que 'contém pão' é muito importante. Por isso, estou bastante feliz com o resultado do evento e com o recorde conquistado, o que só foi possível graças à nossa produtiva parceria com a Perdigão/BRF. Foi maravilhoso, até porque desafios como esses nos incentivam a seguir sempre em frente", finalizou Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO.



**EXTRAORDINÁRIO.** A medição do sanduíche deu muito trabalho para Carlos Rojas, juiz do Guinness.



# Como você avalia a evolução do SEU PATRIMÔNIO?

POR ANTONIO SAÚ RODRIGUEZ\*

Stockfree

A maioria das pequenas e médias empresas – grupo em que se encaixam grande parte das padarias – são avaliadas pelo faturamento. O empresário compra um fundo de comércio nele baseado, e seu patrimônio aumenta em função de sua capacidade de fazer crescer o volume de vendas, sujeitando-o também às eventualidades desse nosso país, das intempéries do mercado e do entorno do local em que se situa o negócio.

Apesar de comprar e vender ser a forma desse tipo de negócio, essa avaliação é a única forma de se avaliar o crescimento do

patrimônio. Mas é assim que o empresário deve raciocinar para crescer, criar uma rede e decidir sobre investimentos? Sem dúvida, não!!!

A preocupação com o controle e com a evolução do patrimônio das empresas tem sido uma constante entre as empresas, e começou a ser equacionada com o método criado pelo frade franciscano e célebre matemático italiano Luca Bartolomeo de Pacioli (1445-1517), considerado o “Pai da Contabilidade Moderna”. Claro que nesta questão muito se evoluiu e, hoje, ao lado de um sem-número de controles, avalia-se a tal evolução pelo

Patrimônio Líquido das empresas de uma forma muito simplificada, calculada por meio da fórmula: Patrimônio Líquido = Ativo (os bens da empresa) – Passivo (o que ela tem a pagar).

O Patrimônio Líquido cresce com a incorporação dos lucros não distribuídos e reinvestidos, e decresce com os prejuízos. E o valor real de uma empresa atualmente é baseado na sua capacidade de gerar lucros e, portanto, na capacidade de retorno do investimento nela aplicado.

Por trás dessa fórmula simples, existem muitos aspectos a serem discutidos, úteis para a gestão e decisão das empresas. Para obter um balanço demonstrando essas posições, elas se servem da Contabilidade. Contudo, este também pode ser avaliado por controles paralelos, sem uma contabilidade formal.

O Marketing do SAMPAPÃO está aparelhado e à disposição para discutir esse assunto com os associados. É só entrar em contato conosco!

**\*ANTONIO SAÚ RODRIGUEZ** é ex-professor dos cursos de pós-graduação da FGV e da FEI, dos cursos de graduação do Centro Universitário Sumaré nas áreas de Gestão Financeira, e assessor da Diretoria do SAMPAPÃO.



ALEGRIA CONTAGIANTE.

“Seu” Carreira recebendo a homenagem do presidente Rui Gonçalves, e à mesa, com sua família e sócios.

# UMA TRAJETÓRIA INSPIRADORA

## PALAVRAS DE AMIZADE E CARINHO

Em clima de muita descontração e interatividade, os diretores, funcionários e convidados do SAMPAPÃO se reuniram para participar da grande Festa de Confraternização de Final de Ano das entidades, realizada no dia 16 de dezembro em seu amplo auditório, em São Paulo. Para todos eles, sem dúvida alguma, foi um encontro de alegria contagiante, marcado pela emoção de celebrar a vida e a amizade entre as pessoas e profissionais que, com muita honra e orgulho, integram a Família da Panificação paulistana e paulista.

E além de um delicioso menu preparado para a ocasião, muita música e animação na pista de dança, entregas de brindes e até sorteio de prêmio, a festa ainda teve como pontos altos dois momentos muito especiais: o descerramento da placa das Diretorias da gestão 2021-2025 das entidades, instalada na parede da recepção do prédio-sede do SAMPAPÃO, e uma homenagem

a uma das figuras mais queridas e ativas da panificação de São Paulo e do Brasil, o Sr. Alfredo Carreira dos Santos.

Convidado de surpresa a subir ao palco pelo presidente Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, que realizou um afetivo e marcante pronunciamento, destacando, em linhas gerais, a trajetória do amigo na panificação e na vida sindical, que sempre lutou – e continua lutando – como um guerreiro pela defesa dos direitos e da evolução da classe panificadora, em todas as instâncias, ao longo de mais de 60 anos.

Ao receber a reluzente baixela gravada com a homenagem, bastante emocionado, o famoso “Seu” Carreira fez um breve discurso agradecendo as entidades e a todos os panificadores, mas no qual, com muita humildade, fez questão de evidenciar que as inúmeras conquistas obtidas durante esse período de sua atividade não foram só dele, mas vindas da união de todos.

*“Mais do que um ícone da panificação brasileira, o ‘Seu’ Carreira é um amigo fiel de todas as horas. Carismático, dono de um espírito combativo inquebrantável e de uma inteligência ímpar, ele é, sobretudo, uma figura humana exemplar, um homem honestíssimo, digno e de retidão absoluta. E essas são apenas algumas das razões que fazem dele um profissional e uma pessoa tão querida, respeitada e admirada por todos.”* | **Rui Manuel Rodrigues Gonçalves – Presidente do SAMPAPÃO**

*“O Carreira me conhece de criança. Ele era sócio do meu pai, e, quando este faleceu, eu me tornei sócio dele. Acompanhei muitas das batalhas que ele travou e venceu em prol da panificação, e que, sobremaneira, ajudaram o SAMPAPÃO a se transformar na potência que é hoje, inclusive criando o famoso slogan ‘Pão é Energia, Pão é na Padaria.’”* | **Carlos Alberto “Cambé” da Costa – Sócio do Sr. Carreira**

*“Esta foi uma homenagem muito bonita e merecida a um líder nato e um homem que se dedicou a vida toda à panificação, e inspirou e influenciou muitos outros a fazerem o mesmo com o seu trabalho e dedicação. O SAMPAPÃO está de parabéns por essa homenagem, principalmente a uma pessoa assim tão próxima da gente!”* | **Elvis Gonçalves Carreira dos Santos – Sobrinho e sócio do Sr. Carreira**

*“Fico muito orgulhosa dessa trajetória do meu pai ao longo de tantos anos, principalmente porque eu vejo o carinho que as pessoas têm por ele, e o quanto ele é querido e respeitado. Como filha é um privilégio ter um pai que é um exemplo e inspirou muita gente a entrar e seguir no ramo da panificação, como é o meu caso, já que nos últimos sete anos trabalho diretamente com ele.”* | **Denise Carreira – Filha do Sr. Carreira**



Fotos: Tadeu Sakagawa

**WELLYNGTON, DA NOVA TRIVIAL. Em pouco mais de oito meses, aperfeiçoamentos na casa já geraram um aumento de 30% em seu faturamento.**

## Em busca de níveis de DESEMPENHO SEMPRE MELHORES

Localizada em uma região de grande movimento, entre as estações Sapopemba e Fazenda da Juta da Linha 15-Prata - Metrô CPTM, a Padaria Nova Trivial é um dos pontos de encontro e um dos ícones da Zona Leste da capital paulista. E isso, desde quando foi inaugurada, há mais de 30 anos, mas, de forma especialmente intensificada desde 1º de maio de 2022, quando passou para o comando do trio de irmãos Wellyngton, Helton e Everton Araújo Bravo. Filhos de um panificador de longa tradição no ramo, os três começaram bem jovens no negócio, literalmente se apaixonando por ele. “Quando chegamos aqui, sentimos que a casa precisava de alguns aperfeiçoamentos, e logo fizemos uma reforma nela, que contemplou, entre outras coisas, uma nova pintura, a troca dos pisos e dos revestimentos, a melhoria a iluminação e da parte de comunicação visual, por meio da adesivação, a substituição dos balcões da copa e das vi-

trines de pães e doces, com a criação de uma área de auto-serviço e de um espaço *gourmet* para o restaurante, que não existia antes, com instalação de novas mesas e cadeiras, ainda trocando o sistema anterior de serviço por quilo pelo de pratos *à la carte*. E, a partir dessas adaptações, no curto período que estamos aqui, já conseguimos aumentar o faturamento da casa, que não era ruim quando chegamos, em cerca de 30%”, comemora Wellyngton.

### APERFEIÇOAMENTO CONSTANTE

Caprichando na oferta de produtos próprios de altíssima qualidade, bem como no atendimento ao público, principalmente formado por moradores do bairro, mas também por pessoas que frequentam o Hospital Sapopemba, bem próximo à padaria, embora tenha uma distribuição de faturamento bastante equilibrada, a casa tem como ponto forte a panificação e a confeitaria.



ria. “Os pães doces, as baguetes recheadas, os bolos caseiros, assim como os secos e gelados têm grande saída aqui. Então, é algo entre 50% para esses itens, e 50% para o restaurante e a parte da copa, na qual vendemos muitos lanches e salgados, sem falar da sopa da tarde, que a gente sempre tem, e as pizzas *à noite*”, explica o panificador. E como parte do aperfeiçoamento constante do negócio, ciente de que a satisfação dos

clientes vem em primeiro lugar, a Nova Trivial dedica uma atenção especial ao treinamento de seus funcionários, buscando sempre efficientizá-lo. “Promovemos diversas ações nesse sentido internamente, mas pretendemos começar a utilizar com mais frequência os serviços da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, do SAMPAPÃO, a fim de que nossos colaboradores se aperfeiçoem cada vez mais, e mais bem se capacitem em termos profissionais, não só para melhorar sempre o atendimento aos clientes, como também para produzir itens de qualidade superior”, finaliza Wellyngton.





# A VOZ DO CLIENTE É A VOZ DE DEUS



O pão integral mais gostoso e fresquinho q eu já encontrei em Sampa! Pão de queijo integral muito bom, ótimo para encomendas para festas e café da manhã." "O melhor bolo de cenoura que já comi!!!". O filet mignon eh bom pra caramba!!! "A parmeggiana e um espetáculo, e o atendimento nota 10!!! "A vitamina de açaí, banana e aveia eh MUITO boa." Estas são apenas algumas das centenas de comentários na plataforma Foursquare – uma rede social que permite avaliações e a troca de dicas entre os usuários a partir da localização que estes se encontram – registrados por frequentadores da Padaria Iracema, instalada no coração do bairro paulistano do Brooklin. "Para nós, a satisfação dos clientes representa uma alegria muito grande, e reforça a nossa visão de que estamos no caminho certo", registra, com compreensível orgulho Daniel Relvas, que divide o comando da casa com o irmão André, desde 1º de outubro de 1999. A paixão pela panificação é uma

coisa de família, desde que o pai de ambos, Américo, chegou ao Brasil, em 1962, vindo da região de Arouca, em Portugal, com carta de chamada, para trabalhar com o tio na Padaria Royale, no bairro do Pari, que existe até hoje. Logo, ele começou a empreender no ramo, e após passar pela direção de duas outras padarias, em 1974, ele comprou a Padaria Leiriense, também no Brooklin, que foi a "escola" onde Daniel, ainda muito jovem, começou aprender todas as lições do negócio, até chegar à compra da Iracema.

## COMBINAÇÃO EQUILIBRADA

Atendendo a um público muito fiel, formado em sua maioria por moradores do bairro, e identificados prontamente pelo nome pelos funcionários – que conhecem até a preferência deles no que diz respeito à escolha dos pães, lanches, pratos à la carte e a forma como gostam do café –, a Iracema é um ponto de encontro da região. E isso até pelo cuidado dos proprietários sempre estarem oferecendo novi-



**COISA DE FAMÍLIA.** Para Daniel (esq.) e André, a paixão pela panificação vem de berço.



**ELOGIOS À QUALIDADE.** Os produtos próprios da Iracema fazem o maior sucesso entre os clientes.

Fotos: Tadeu Sakagawa



**AMPLA OFERTA.** O portfólio de itens da padaria atende perfeitamente às demandas dos clientes.

dades aos clientes, com o claro objetivo de encantá-los.

"A gente faz o que gosta. E é fundamental transmitir essa sensação para os nossos clientes, que sempre saem daqui com um sorriso no rosto, em função da qualidade de nossos produtos e serviços, e, por isso mesmo, acabam voltando sempre para nos visitar", enfatiza Daniel. E isso, naturalmente, é o que o incentiva, e ao seu irmão André, a seguirem sempre em frente, não só no que diz respeito ao cuidado com a qualidade dos

itens produzidos pela casa, como também à capacitação e treinamento de seus colaboradores, dentro de uma proposta sempre voltada à conquista de níveis cada vez mais altos de aperfeiçoamento.

"O que faz o sucesso de uma padaria é a combinação exata e equilibrada desses fatores. E, sem falsa modéstia, aqui nós fazemos isso muito bem", conclui o sócio-proprietário da Iracema, sem dúvida alguma, uma das padarias mais queridas do bairro do Brooklin.



# Sucesso que se repete e SEMPRE SE AMPLIA

O SORRIDENTE EDER. Uma longa trajetória e muita experiência no setor de panificação.



**SATISFAÇÃO GARANTIDA.** Sabor que combina com variedade é uma das marcas registradas da padaria.

Tradicionalíssima casa do bairro paulistano da Casa Verde, a Padaria Reims tem um público fiel desde que foi inaugurada, em 1987. Instalada em local de fácil acesso, oferece várias opções de pães, que saem em grandes fornadas muitas vezes ao dia para atender à crescente demanda dos clientes, além de bolos e doces cuidadosamente preparados por sua equipe de confeitaria.

E isso, sem falar das diversas opções de refeições rápidas e completas, com destaque para a deliciosa feijoada das quartas-feiras –, bem como de lanches e salgados – entre eles, as suas famosas esfihas, abertas e fechadas, feitas por um profissional especialmente contratado para produzi-las –, e das sopas e pizzas, que fazem a alegria dos frequentadores do lugar, que comparecem em peso todas as noites para saboreá-las no balcão de sua copa, muito bem

ventilado, o que mantém o ambiente sempre fresco e agradável, junto ao qual também está instalada uma providencial área de produtos de conveniência.

“As pessoas vêm de longe para degustar as delícias da Reims. Por exemplo, todos os dias recebemos aqui um monte de gente da TV Record, que fazem questão de vir lá da Barra Funda para almoçar aqui, e saem sempre elogiando tanto nossos pratos servidos *à la carte* quanto aqueles do nosso cardápio ‘do dia’. E todos indicam a padaria para mais e mais pessoas, o que tem feito o nosso movimento crescer exponencialmente”, explica, bastante satisfeito, Eder Porto da Silva, gerente da casa, e profissional com mais de duas décadas de experiência no negócio de panificação.

## E VEM AÍ A NOVA REIMS

Ainda segundo Eder, ouvir as sugestões dos clientes é também



Fotos: Tadeu Sakagawa

prática usual na Reims. Sempre que algum deles comenta alguma coisa nesse sentido, a equipe da padaria faz um estudo de viabilidade, e, se esse redundar positivo, ela fabrica esses novos produtos e os coloca para teste, por meio de degustação. “Assim, estamos sempre inovando o nosso cardápio. Recentemente introduzimos roscas com novos tipos de recheios e, ainda, de tábuas de frios e sanduíches de metro, que ganharam aprovação imediata dos clientes”, revela.

Mas, o sorridente gerente da Reims também enfatiza que os

diferenciais da casa vão além da oferta de produtos saborosos e de alta qualidade. “Entre os pontos altos, nossos frequentadores sempre destacam nosso atendimento rápido e atencioso, a higiene e limpeza, e os preços justos da padaria. E tudo isso vai ficar melhor em breve, porque conseguimos um terreno localizado aqui bem pertinho, onde vamos construir uma nova Reims, em um espaço mais amplo e com maior área de estacionamento. Deveremos dar início às obras em um ano, e a previsão é que ela já esteja funcionando em 2025”, completa Eder.



**TUDO EM UM SÓ LUGAR.** Muito bem abastecida, a Reims também tem uma organização impecável.

# UM LUGAR GOSTOSO PARA IR E FICAR

**CONFORTO. A Pioneira é muito aconchegante.**



Fotos: Tadeu Sakagawa

casa. Isso, sem falar nos seus inconfundíveis pães de queijo e fascinantes *croissants*, servidos já partir do café da manhã, juntamente com um café *spresso premium* e de aroma e sabor absolutamente fantásticos.

“Além de tudo isso, nossos clientes sempre exaltam a qualidade de nosso serviço, que é sempre ágil e bastante atencioso, e o ambiente acolhedor da padaria”, enfatiza o proprietário do estabelecimento, o português, Raul da Cruz Duarte, nascido na vila de Ansião, há 30 quilômetros de Coimbra, que chegou bem jovem ao Brasil há quase 50 anos, vindo de Angola, onde morava com a família, até que a conflagração da guerra civil naquele país, em 1974, começou a tornar a vida mais difícil por lá. “Como eu tinha aqui duas tias e muitos primos, aos 25 anos, decidi imigrar, a fim de seguir em frente”, complementa.

## A ESPERANÇA EM DEUS

Com certo capital em mãos, ao chegar ao Brasil, Raul logo montou uma distribuidora de bebidas no ABC Paulista, negócio que manteve por cinco anos, até que um cliente, o Sr. Fernando Tava-



**RAUL. Esperança na vida e confiança em Deus.**

res dos Santos, o convidou a ser sócio dele na Padaria Palácio do Pão, na cidade de Santo André. E até pelo fato de ser neto de padeiro em Ansião, Raul achou a proposta interessante, e fechou com ele o negócio, e inaugurou sua longa trajetória no ramo, no comando de diversas casas, até chegar à Pioneira, no dia 5 de agosto de 1995, uma casa já de longa tradição, inaugurada no início os anos de 1950. Perguntado sobre o que alimentou e continua alimentando sua

disposição e paixão pela padaria, Raul não hesita um segundo sequer em responder: “É a esperança que Deus sempre incutiu em mim, e deposita em todos os meus atos. Sou teólogo, estudo profundamente a Bíblia, e tenho a plena confiança de que, sem Ele, a gente não consegue ir em frente. Agradeço a Deus pela força que a Providência Divina sempre me dá, e por tudo aquilo que tenho, algo que, com muita alegria, consegui transmitir para minhas filhas Andréia e Paula, que, hoje, são meus dois braços direitos na direção da Pioneira de Pinheiros”, conclui.



**TODO DIA TEM. Panificados e doces de primeira qualidade e sempre fresquinhos.**

# CORRA: ESTÃO ABERTAS AS INSCRIÇÕES PARA O CURSO TÉCNICO DE PANIFICAÇÃO

O mercado de panificação está cada vez mais aquecido e em busca de profissionais capacitados para atender às suas demandas. Pensando nisso, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, em seus 22 anos e mais de 27 mil pessoas qualificadas para o setor, está com vagas abertas para o Processo Seletivo 2023 do CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO.

Nele, os alunos adquirem conhecimentos completos ao longo de 13 meses em um ambiente de aulas práticas e teóricas. E, além de obterem formação profissional para atuarem como técnicos de panificação e confeitaria em padarias, com eficiência e produtividade, são também treinados para exercer funções em uma ampla gama de outras áreas.

“Nosso curso é autorizado pela Diretoria de Ensino e reconhecido pelo MEC. E, ao término dele, os alunos também estarão perfeitamente aptos para traba-



Fotos: SAMPAPÃO

## E TEM MUITO MAIS!

Além do CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC também coloca à disposição de seus alunos uma extensa e variada grade no segmento. Entre eles, o Básico de Panificação, o Básico de Confeitaria, o de Tortas e Bolos Gelados, o de Macarons, e os de Pizza e de Salgados, só para citar alguns.

Ao final de todos eles, os alunos, além de receberem um certificado, também recebem uma Carteirinha de Qualificação Profissional, que funciona como um currículo que também po-

derá beneficiar – tanto a eles quanto aos panificadores associados ao SAMPAPÃO – com possíveis descontos para inscrições em outros cursos mantidos pela escola.

Outro trabalho bacana da unidade de ensino das entidades é o setor de “Coordenadoria de Estágio”, por meio do qual seus alunos poderão, dentro das necessidades do mercado, serem encaminhados para as padarias associadas e para o setor, sempre seguindo todas as regras e normas exigidas.

Para saber as próximas datas dos cursos, entre hoje mesmo em contato com a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC pelo WhasApp (11) 98658-4519. Ou, então, fique ligado nos canais digitais no Facebook e no Instagram, bem como nas “Agendas de Cursos” que trazemos em todas as edições do JORNAL SAMPAPÃO. E, se quiser, basta abrir o QRCode da escola, que você encontra na Pág. 20 desta edição, no qual você também encontra todas essas informações!



lhar em moinhos e indústrias, como consultores em empresas do setor de alimentos e, ainda, até como docentes e professores de escolas ligadas a eles, incluindo aqui a nossa”, explica Sandra Freitas, diretora da unidade de ensino do SAMPAPÃO. “E nem é preciso dizer que os professores da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC são

altamente gabaritados, o espaço atende aos alunos com toda infraestrutura necessária”, complementa.

**INSCRIÇÕES PARA A PRÓXIMA TURMA**

Poderão se inscrever no CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO os alunos que já concluíram ou estão cursando o En-

sino Médio, sendo que a emissão do diploma de conclusão do curso ficará condicionada à apresentação do Histórico Escolar de conclusão dessa etapa de ensino.

Para agilizar as inscrições, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC está disponibilizando o *link* <https://forms.gle/nCpuJi5MpFZPR8WW8> na internet, por

meio do qual poderá ser realizado o agendamento para entrevista prévia dos candidatos, que abrirá a eles as portas do “Universo da Panificação”. Todos os interessados em participar do processo seletivo têm até o dia 3 de março de 2023. E, panificador, estimule seus colaboradores a fazer parte desse time: você só tem a ganhar!



**AGENDA DE CURSOS IDPC – FEVEREIRO 2023**



Curso	Data	Dias	Horário
Tábua de Frios (04h)	03/fev	Sex.	08h30 às 12h30
Atendimento ao Cliente (08h)	06/02 a 07/02	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Pães Doces (08h)	06/02 a 07/02	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Atendimento ao Cliente (08h)	06/02 a 07/02	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Técnica da Glaçagem (09h)	06/02 a 08/02	Seg. a Qua.	09h00 às 12h00
Pão Francês, Baguetes e suas Versões (12h)	06/02 a 08/02	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Reuniões produtivas + Apresentações poderosas (08h)	08/fev	Qua.	08h30 às 12h30
Bolos Secos (12h)	08/12 a 10/02	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Faça mais em menos tempo (08h)	08/fev	Qua.	15h30 às 19h30
Tortas Tradicionais (08h)	08/02 a 09/02	Qua. a Qui.	15h30 às 19h30
Chapeiro (09h)	08/02 a 10/02	Qua. a Sex.	15h30 às 18h30
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	09/02 a 10/02	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Burger Gourmet (08h)	09/02 a 10/02	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Donuts e Sonhos (08h)	09/02 a 10/02	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Tábua de Frios (04h)	10/fev	Sex.	15h30 às 19h30
Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (08h)	13/02 a 14/02	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30

Curso	Data	Dias	Horário
Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (08h)	13/02 a 14/02	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Pizzaiolo (16h)	13/02 a 16/02	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30
Noções em Confeitaria (80h)	13/02 a 15/03	Seg. a Qua.	15h30 às 19h00
Fermentação Natural (Novas Receitas)(16h)	14/02 a 17/02	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30
Tortas Geladas de Vitrine (12h)	15/02 a 17/02	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Pães de Páscoa (12h)	15/02 a 17/02	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	16/02 a 17/02	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Macarons (08h)	20/02 a 21/02	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Fermentação Natural (Novas Receitas)(16h)	21/02 a 24/02	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30
Chapeiro (09h)	22/02 a 24/02	Qua. a Sex.	09h00 às 12h00
Salgados Assados (12h)	22/02 a 24/02	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Gestão de Estoque (12h)	22/02 a 24/02	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Massas, Recheios e Coberturas (09h)	22/02 a 24/02	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Enzimas na Panificação (08h)	27/02 a 28/02	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	27/02 a 28/02	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Especial de Massa Folhada (16h)	27/02 a 02/03	Ter. a 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



Fotos: Freepik

## Benefícios cientificamente COMPROVADOS

Não é balela: as dietas vegetariana e vegana são ricas em todos os nutrientes que o nosso corpo precisa, sendo adequadas a todas as idades e fases de nossas vidas. E seus benefícios cientificamente comprovados são inúmeros, com base no relato de alguns estudos científicos recentes. Por exemplo, vários deles relatam

que elas tendem a fornecer mais fibras, antioxidantes e compostos vegetais benéficos, bem como é mais ricas em potássio, magnésio, folato e vitaminas A, C e E do que as dietas convencionais. E devido ao fato de os alimentos vegetarianos e veganos possuírem níveis mais baixos de colesterol, gorduras saturadas e sódio,

essas dietas tendem ainda a diminuir os riscos de entupimento de veias e artérias e, por consequência, de as pessoas sofrerem de doenças cardíacas. A dieta vegana também reduz os níveis de açúcar no sangue, aumenta a sensibilidade do corpo à insulina e ainda reduz o risco de insuficiência renal em diabé-

ticos, aliviando os sintomas de polineuropatia distal sistêmica, uma condição que causa dor aguda e ardente nos portadores dessa doença.

Além disso, algumas pesquisas falam dos benefícios da dieta vegana para pessoas com artrite. Um dos estudos comparativos relacionados ao tema indicou que ao segui-la por seis semanas, os pacientes alcançaram níveis mais altos de energia e melhor funcionamento geral do que aqueles que não mudaram sua dieta. Complementarmente, essas pessoas relataram ainda uma melhora maior nos sintomas como dor, inchaço nas articulações e rigidez matinal do que aqueles que continuaram com a dieta onívora. Isso sem falar que uma dieta vegana pode ser uma importante aliada para manter o corpo mais forte

E, se o objetivo é emagrecer, a opção pelo veganismo pode ser uma grande aliada. Isso porque a alimentação a base de plantas – ou *plant-based diet*, como é conhecida pelos especialistas – elimina a maioria dos alimentos não saudáveis que tendem a causar problemas de peso.

## BOAS PARA A SAÚDE DOS CLIENTES, E BOAS PARA OS NEGÓCIOS

Segundo recente pesquisa do IBOPE, o Brasil já tem mais de 30 milhões de vegetarianos, além de mais de 7 milhões de adeptos ao veganismo que seguem tais direcionamentos nutricionais. Vinculada à busca por alimentos mais nutritivos, está sendo liderada por lares com crianças e adolescentes de até 18 anos. Vale destacar que, nesse contexto, a percepção do conceito de saudabilidade muda entre as classes sociais. Assim, enquanto nas classes AB a busca por uma alimentação saudável inclui consumo de frutas, saladas, legumes, barras com *nuts* e proteínas, granola e iogurte, nas classes CDE ela abrange arroz, feijão, cereais infantis, leite em pó e sucos e vitaminas. Em outras palavras, todo mundo

deseja se alimentar melhor, o que representa uma tremenda janela de oportunidades para as padarias.

Assim, a dica que fica para os panificadores é planejar formas para atender a esses novos e exigentes tipos de consumidores ampliando a diversidade do *mix/oferta* e equilibrando a equação de custo/precificação, sempre observando o tipo/classe de público atendido pela padaria. Existe a necessidade de estabelecer novos fluxos de produção e treinamento de colaboradores? Claro, que sim. Mas nada que seja extremamente complicado a ponto de promover uma revolução na casa. E a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC pode ajudá-lo muito nessa tarefa.



# RECEITAS GOSTOSAS QUE FAZEM SUCESSO!

É Verão! E enquanto o termômetro sobe, a temperatura das vendas da sua padaria também pode aumentar com estas formulações especialmente escolhidas pela equipe da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC. Confira!!!

## Charlotte com frutas vermelhas



Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Creme de Leite Fresco	100	1.000
Chocolate Branco	40	400
Leite Integral	25	250
Biscoito Champagne	22,5	225
Açúcar	12,5	125
Gemas	5	50
Gelatina Neutra	2,5	25

### FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Morangos	100	400
Mirtilo	100	200
Framboesa	100	200
Amora	100	200
Açúcar	100	200
Água	25	100
Suco de Limão	7,5	30

### DECORAR

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Frutas Vermelhas <i>In Natura</i>	-	q.b.
Açúcar de Confeiteiro	-	q.b.

### PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Hidratar a gelatina e reservar.
2. Em uma panela, colocar o leite, o açúcar, as gemas, o chocolate branco e a gelatina já hidratada. Misturar bem até derreter o chocolate. Reservar.
3. Bater o creme de leite fresco até montar e, em seguida, adicionar 350g de frutas vermelhas. Misturar bem todos os ingredientes até homogeneizar.
4. Para a geleia de frutas, em uma panela cozinhar as frutas com o açúcar, a água e o suco de limão. Mexer bem até ficar homogêneo. Esperar esfriar e reservar.
5. Para a montagem da charlotte, forrar a lateral de uma forma com o biscoito champagne e colocar a *mousse* na cavidade. Levar para gelar por 2 horas.
6. Desenformar e decorar com as frutas vermelhas e açúcar de confeiteiro.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por emb.: 57  
Porção: 40g  
(1 Unidade)

	100g	40g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	343	137	7
Carboidratos (g)	35	14	5
Açúcares Totais (g)	0	0	0
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,8	1,1	2
Gorduras Totais (g)	17	6,9	11
Gorduras Saturadas (g)	9,3	3,7	19
Gorduras Trans (g)	0,5	0,2	10
Fibras (g)	0	0	0
Sódio (mg)	83	33	2

\*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção

INGREDIENTES: Creme de Leite Fresco, Chocolate Branco, Açúcar Refinado, Leite Integral, Biscoito Champagne, Gema, Gelatina Neutra, Morango, Mirtilo, Framboesa, Amora e Suco de Limão.

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, OVO, DERIVADOS DE LEITE, SOJA E TRIGO. ZERO LACTOSE. NÃO CONTÉM GLUTEN.**



# Pão de hortelã com gengibre



## ESPONJA

Ingredientes	Percent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	50	1.500
Hortelã	6	180
Fermento Biológico Seco Instantâneo	2	60
Água	±55	±1650

## REFORÇO

Ingredientes	Percent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	50	1.500
Gemas	21	630
Açúcar Refinado	10	300
Leite em Pó	7	210
Manteiga sem Sal	7	210
Gengibre em Pó	2	60
Sal	1,6	48
Melhorador	1	30
Lecitina de Soja	1	30

## PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

### ESPONJA

1. Pesar todos os ingredientes da esponja, inclusive a água.
2. Colocar os ingredientes na masseira, com exceção da água.
3. Adicionar a água aos poucos, batida com hortelã no liquidificador.
4. Misturar por 5 minutos à velocidade lenta.
5. Retirar da masseira, colocar em um recipiente plástico, cobrir com filme plástico e deixar desenvolver em temperatura ambiente por 60 a 120 minutos, ou até dobrar de tamanho.

### REFORÇO

1. Pesar todos os ingredientes do reforço.
2. Colocar a esponja com os ingredientes do reforço na masseira.
3. Misturar por 1 minuto.
4. Misturar por 2 minutos na velocidade lenta (1).
5. Misturar por 10 minutos na velocidade rápida (2) ou até atingir o ponto de véu.
6. Dividir a massa e modelar pães com 80g cada.
7. Descansar por aproximadamente 40 minutos, ou até dobrar de volume.
8. Assar em forno a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por emb.: 59  
Porção: 80g  
(1 Unidade)

	100g	40g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	404	323	16
Carboidratos (g)	59	47	16
Açúcares Totais (g)	1,4	1,1	0
Açúcares Adicionados (g)	1,4	1,1	2
Proteínas (g)	11	8,4	17
Gorduras Totais (g)	10	8,1	12
Gorduras Saturadas (g)	4,4	3,5	18
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras (g)	8,9	7,1	28
Sódio (mg)	421	337	17

\*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção

INGREDIENTES: Farinha de Trigo, Ovos, Gemas, Açúcar Refinado, Leite em Pó, Manteiga sem Sal, Hortelã Fresco, Fermento Biológico Seco, Gengibre em Pó, Sal Refinado, Melhorador e Lecitina de Soja.

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

## PRODUÇÃO DAS RECEITAS

Equipe Técnica Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC. Fotos: Claudio Lira



## São Paulo recebe o Secretário da SECP

No dia 31 de janeiro, o presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, esteve presente à recepção ao Secretário de Estado das Comunidades

Portuguesas (SECP), Paulo Cafôfo, realizada na Casa da Ilha da Madeira de São Paulo. O encontro, promovido pela Câmara Portuguesa de São Paulo, fez par-

te da programação da primeira viagem oficial de Cafôfo – nativo da Ilha da Madeira – ao Brasil, e contou com a participação de diversos empresários portugueses e brasileiros.

Iniciada em 26 de janeiro, a agenda da visita se estendeu até o dia 4 de fevereiro, incluindo passagens por Brasília, Rio de Janeiro, São Paulo, Santos, Belo Horizonte e Salvador, para contatos com representantes das Comunidades Portuguesas e com Corpos Consulares, bem como com autoridades brasileiras. A temática das reuniões teve por objetivo reforçar laços para aproximar os portugueses residentes no estrangeiro a Portugal, e contribuir para uma visão atual da diáspora. “O encontro em São Paulo foi muito produtivo, e deixou claro a



**ENCONTRO PRODUTIVO.** Rui Gonçalves com o Secretário Paulo Cafôfo.

total disposição do Secretário de ouvir os pleitos e reivindicações das comunidades madeirense e portuguesa residentes em nosso estado. Foi uma honra recebê-lo, porque, além de ser madeirense, ele representa todos os portugueses”, destacou o presidente do SAMPAPÃO.

Fotos: Casa da Ilha da Madeira de São Paulo



**VISITA ILUSTRE.** Da esq. para a dir., Côsul-geral de Portugal em São Paulo, Embaixador Antônio Pedro da Vinha Rodrigues da Silva; Integrante do Grupo Folclórico da Casa da Ilha da Madeira de São Paulo; Conselheira Sardinha; Secretário de Estado das Comunidades Portuguesas, Paulo Cafôfo; Presidente da Comunidade Gebelinense de São Paulo, Franklin Antero de Sá Pereira; Diretor de Assuntos Consulares, Embaixador Luís Ferraz; Embaixador de Portugal no Brasil, Luís Faro Ramos; e Rui Manuel Gonçalves, Presidente do SAMPAPÃO.



Você já ouviu falar em Neurovendas? Trata-se de um conjunto de técnicas e métodos que misturam o estudo do cérebro ao Marketing de Vendas, fazendo uso da emoção, a fim de criar aproximação de valor com os clientes de sua padaria, influenciando-os a perceber os atributos dos produtos que você vende, por meio de seus cinco sentidos. E é exatamente sobre isso que vamos falar aqui, com a ajuda das informações do *blog* Massa Madre. Vamos lá!

**OLFATO** A parte do cérebro que

processa os aromas é a mesma associada às emoções que sentimos. E os cheiros não só podem levar o cliente a comprar, como podem alterar o humor deles. Portanto, procure fazer com que os aromas característicos dos seus produtos sejam percebidos e se tornem a marca do seu negócio.

**VISÃO** Esse é um sentido valioso de ser trabalhado tanto para o reconhecimento de marca quanto para o estímulo da decisão de compra. Então, capriche na apresentação dos seus produtos e em toda a organização

das suas mercadorias, desde as gôndolas até as vitrines.

**AUDIÇÃO** Você pode estimular seus clientes com esse sentido, por exemplo, com *playlists* musicais adequadas para o seu tipo de negócio e seu público-alvo, transformando-as em algo como seu “marketing sonoro” de sua padaria. Mas use-o com cautela, para não poluir sonoramente o ambiente, e incomodar os frequentadores em vez de deixá-los confortáveis.

**TATO** Apesar de este ser um dos sentidos mais difíceis de aplicar no marketing sensorial, ele pode ajudar muito a aumentar as vendas. Uma boa dica é

colocar amostras de alguns produtos para que os clientes possam degustar, tais como aqueles em lançamento ou aqueles que têm pouca saída.

**PALADAR** Complementando a estratégia de incentivo ao tato, a degustação também estimula as vendas. O sabor dos alimentos não está apenas relacionado ao gosto, como também a percepção olfativa dos aromas e às sensações que eles provocam na boca, tais como textura e temperatura. Então, além do cuidado de produzir produtos saborosos, fique atento a essa conjugação de sentidos que o paladar proporciona, OK?!

### ESTRATÉGIA

## OS CINCO SENTIDOS A FAVOR DAS VENDAS

# Vamos falar de um assunto delicado: ASSÉDIO MORAL

**DIGA “NÃO” AO ASSÉDIO! É fundamental criar um código de ética na padaria para repudiar vigorosamente o assédio moral.**



StockFree

O número de casos de assédio moral levados à Justiça do Trabalho vem crescendo vertiginosamente. Segundo dados da Coordenadoria de Estatística e Gestão de Indicadores do Tribunal Regional do Trabalho da 2ª Região da cidade de São Paulo, no período de 2019 até o 1º Trimestre de 2022 nada menos do que 52.765 processos relativos a esse tema haviam sido recebidos pelo órgão, sendo a maioria deles vinda do comércio varejista, o que, naturalmente, inclui as padarias.

E, de lá para cá, os registros de casos de assédio moral vêm aumentando de maneira preocupante, muito em função de alguns fatores bem conhecidos. De um lado, a diminuição de lucro nos negócios e a pressão por produtividade, principalmente no período mais agudo da pandemia, podem ter motivado esse aumento. Por outro, a maior facilidade em se obter provas digitais – por meio de registros no celular, *e-mails* e redes sociais, por exemplo –, que ajudam a embasar os casos, somada à alavancagem do nível de confiança dos trabalhadores em relação ao emprego também podem ter impulsionado a maior judicialização dos casos, sendo que ainda há motivos para acreditar que muitos deles são subnotificados.

## CARTILHA SOBRE ASSÉDIO

O assédio moral é uma exposição de pessoas a situações humilhantes e constrangedoras no ambiente de trabalho de forma repetitiva e prolongada, no exercício de suas atividades. É uma conduta que traz danos à dignidade, e a integridade do indivíduo, colocando a saúde em risco e prejudicando o ambiente de trabalho. Em outras palavras, é uma forma de violência que tem como objetivo desestabilizar emocional e profissionalmente o indivíduo e pode ocorrer por meio de ações diretas – acusações, insultos, gritos humilhações públicas – e indiretas, tais como a propagação de boatos, isolamento, recusa de comunicação, fofocas e exclusão social. E, uma situação recorrente no setor de panificação, que tem dado causa a uma série de processos judiciais, corresponde à alimentação do que o trabalhador denomina “sobra” do *self-service* oferecido aos clientes. Todas essas atitudes são objeto de estudo e estatística por parte do Tribunal Superior do Trabalho

(TST), que publicou uma cartilha específica sobre assédio moral, repudiando o que denomina de “condutas incompatíveis com a Constituição da República”, notadamente sobre a violação do princípio da proteção da dignidade humana e do valor social do trabalho.

Embora não haja tipificação penal para esta conduta, objeto de estudo e de campanha específica do TST, no entanto há um Projeto de Lei em tramitação para que esta seja considerada como prática de crime, com pena e tipificação específicas. Dessa forma, no presente momento, o tratamento dispensado pelo TST é de total combate e punição a essa prática, o que, dentro dos tribunais, tem dado ganho de causa aos reclamantes, com conotação indenizatória quase que de forma absoluta.



Takem Sakagawa

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

## RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

Para reduzir a ocorrência de processos trabalhistas derivados de acusações de assédio moral, a informação, de longe, é a melhor ferramenta. Os panificadores devem ficar atentos aos comportamentos aceitáveis ou não aceitáveis no ambiente de trabalho, não só aqueles de seus funcionários, como também, e principalmente, de si próprios. Mas que fique bem entendido: não se trata de vigilância, e, sim, de manter a atenção.

E, nessa dinâmica, o Departamento Jurídico Trabalhista do SAMPAPÃO, alinhado com o corolário da cartilha do TST, recomenda aos associados das entidades a manutenção de especial foco em oito pontos principais: 1) Definição clara de tarefas e métodos, com a participação do trabalhador; 2) Estabelecimento de um código de ética da empresa, repudiando vigorosamente o assédio moral; 3) Promoção de palestras sobre o assunto; 4) Incentivo das boas relações no ambiente de trabalho, com tolerância à diversidade de perfis profissionais; 5) Observância do aumento repentino de faltas; 6) Garantia de tratamento igual a todos os colaboradores; 7) Não omissão do empregador diante de situações de assédio moral; e 8) Criação de canais internos para receber denúncias de assédio moral.

E, para esclarecimento de dúvidas e fornecimento de informações sobre o tema, procure sempre o Departamento Jurídico Trabalhista do SAMPAPÃO.

# O PROJETO DE LEI DO NOVO SIMPLES NACIONAL



**SIMPLES NACIONAL. Sem dúvida, a aprovação do PL 108/2021 traria muitos benefícios para a maioria do setor empresarial brasileiro. Mas ainda há um longo caminho pela frente para que isso aconteça.**

A Comissão de Finanças da Câmara dos Deputados aprovou, em meados de novembro de 2022, o texto do Projeto de Lei nº 108//2021 que trata de alterações nos limites do SIMPLES NACIONAL. Os novos valores levam em conta a inflação oficial (IPCA) acumulada desde dezembro de 2006 até março de 2022. No entanto, embora o texto tenha sido aprovado na Comissão de Finanças e trará, se aprovado definitivamente, muitos benefícios para a grande maioria do setor empresarial brasileiro, ainda há um longo caminho a ser percorrido.

## AS PRINCIPAIS MUDANÇAS

As principais mudanças, se o PL 108/2021 for aprovado, quanto ao limite de faturamento anual para enquadramento no SIMPLES NACIONAL, passariam a ser os seguintes:

- para o MEI, passa dos atuais R\$81 mil para R\$ 144.913,41;
- para microempresa, salta de R\$ 360 mil para R\$ 869.480,43; e
- para empresa de pequeno porte, sobe de R\$ 4,8 milhões para R\$ 8.694.804,31.

## AS PRINCIPAIS BARREIRAS

Em que pese o grande bene-

fício que seria concedido ao setor empresarial brasileiro, considerando que a esmagadora maioria das empresas presentes no território nacional está no SIMPLES NACIONAL, existem grandes entraves que podem impedir a aprovação do PL 108/2021 no Congresso Nacional. Vejamos:

A aprovação do PL 108/2021 representaria uma Renúncia Fiscal de R\$ 66.000.000.000,00 (sessenta e seis bilhões de Reais). Considerando o fato que há um novo Governo e que necessita de arrecadação para poder não desrespeitar o Teto Fiscal, deixar de receber esse montante teria um impacto fiscal muito grande, havendo necessidade encontrar outras fontes de custeio.

Obviamente, há parecer da Receita Federal contrário a aprovação do PL 108/2021 em razão do impacto nas contas do Governo Federal.

E mais grave ainda, o Comsefaz (Comitê Nacional de Secretários de Fazenda, Finanças, Receita ou Tributação dos Estados e do Distrito Federal) manifestou posição contrária ao PL 108/2021 em razão da elevação do teto do SIMPLES e da perda de arrecadação dos Estados quanto ao ICMS.

Dessa forma, apesar do esforço de todas as entidades que representam o setor empresarial no Brasil, são poucas as chances de aprovação no Congresso Nacional do PL 108/2021, ao menos no primeiro ano do novo Governo.

Para mais informações e esclarecimentos, consulte o Departamento Jurídico Cível do SAMPAPÃO.



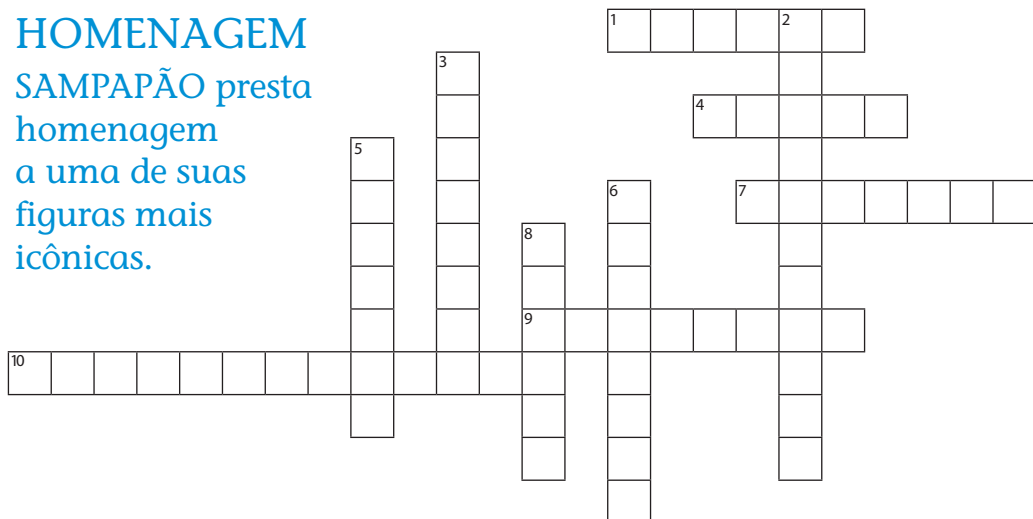
Tadeu Sakagawa

**\*JULIO CEZAR NABAS RIBEIRO, (OAB/SP 258.757) é advogado da MP&E Advogados Associados, escritório responsável pelo Departamento Jurídico Cível, Criminal e Tributário do SAMPAPÃO.**

### CRUZADINHAS DO PÃO

#### HOMENAGEM

SAMPAPÃO presta homenagem a uma de suas figuras mais icônicas.



#### HORIZONTALIS

- 1 Nome da filha do homenageado que trabalha atualmente com ele na padaria da Mooca. (1 palavra)
- 4 Órgão do governo federal do Brasil com o qual o homenageado manteve produtivas interações em prol dos panificadores. (1 palavra)
- 7 Alfredo \_\_\_\_\_, ex-presidente da Câmara Municipal de São Paulo que convidou o homenageado a entrar na vida sindical. (1 palavra)
- 9 País de nascimento do panificador homenageado. (1 palavra)
- 10 Característica marcante da personalidade do panificador homenageado. (1 palavra)

#### VERTICAIS

- 2 Tradicional padaria do bairro paulistano da Mooca, da qual o homenageado é sócio-proprietário.
- 3 O homenageado já tem mais de \_\_\_\_\_ anos de atividade sindical. (1 palavra)
- 5 A \_\_\_\_\_ da Panificação se reuniu para esse encontro no dia 16 de dezembro. (1 palavra)
- 6 Alfredo \_\_\_\_\_ foi homenageado no Jantar de Final de Ano do SAMPAPÃO. (1 palavra)
- 8 Entidade estadual de panificação da qual o homenageado foi presidente. (1 palavra)

### CAÇA-PALAVRAS

#### “MORTANDELA WEEK”

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

ANIVERSÁRIO • BAGUETES • BIENAL • GUINNESS  
 IDPC • MAIOR DO MUNDO • PERDIGÃO • RECORDE  
 SAMPAPÃO • SÃO PAULO



#### 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

#### ANÁLISES DE ÁGUA

Aqualab Laboratório – Fone: 11 2422-0474

#### CAIXAS PLÁSTICAS E LIXEIRAS

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

#### CALIBRAÇÃO DE TERMÔMETROS DIGITAIS

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

#### CONSULTORIA NUTRICIONAL

Trinutri – Fone: 11 99805-1793

#### DEDETIZAÇÃO

Anderson Dedetização – Fone: 11 97219-7171

#### REFRIGERAÇÃO

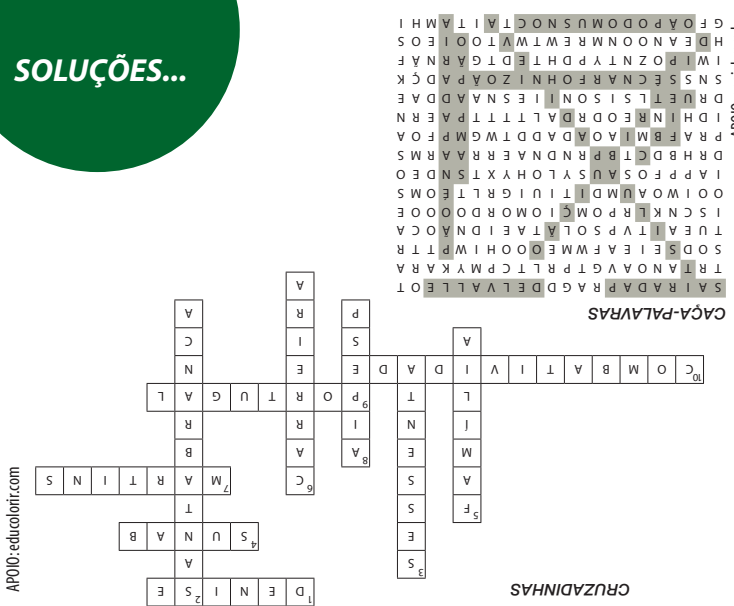
Capital Refrigeração – Peças e Motores  
 Fone: 11 2090-9313

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

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

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

### 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