



JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 14
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 845

PRÊMIO DE JORNALISMO

SAMPAPÃO presta homenagem em agradecimento ao carinho da imprensa [PÁGS. 6 e 7]



Tadeu Sakagawa

BATE-PAPO ENTRE PANIFICADORES

PANIFICADORES DISCUTEM CAMINHOS E O FUTURO DA PANIFICAÇÃO [PÁG. 8]



Tadeu Sakagawa

PADARIAS EM DESTAQUE

INOVAÇÃO, CRIATIVIDADE E ATUALIZAÇÃO: DIFERENCIAIS QUE FAZEM O SUCESSO DE 4 ASSOCIADAS DO SAMPAPÃO [PÁGS. DE 9 A 12]



Tadeu Sakagawa

CURSOS INTERNACIONAIS

ESCOLA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IDPC FECHA PARCERIA COM A ESCOLA SUÍÇA RICHEMONT [PÁG. 13]



Escola Rlichemont

E MAIS!

MENSAGENS DOS LEITORES • FIQUE LIGADO! • EM AÇÃO • FIPAN 2023 • AGENDA DE CURSOS
NUTRIÇÃO • GOURMET • JURÍDICO CÍVEL • GUIA DE FORNECEDORES • PASSATEMPOS

JURÍDICO CÍVEL

P Gostaria de registrar neste espaço meu agradecimento ao Jurídico Cível do SAMPAPÃO, em especial à pessoa do Dr. Julio Cezar Nabas Ribeiro, em razão de uma recente fiscalização da Polícia Civil que recebemos aqui na padaria. Entramos em contato com ele, e prontamente compareceu à Delegacia para onde fomos conduzidos após a ação, e nos prestou toda a assessoria necessária para resolvermos o problema junto às autoridades. Nosso muito obrigado!
ANTÔNIA MARGARIDA TEIXEIRA – CASA SÃO FRANCISCO PADARIA – SÃO PAULO/SP

R Nossa, que bom que deu tudo certo, Antônia! Tais operações da Polícia Civil são realizadas pela Delegacia Especializada em Crimes contra a Saúde Pública. De acordo com a Lei nº 8.137/90 vender, expor, ter em depósito, utilizar produtos vencidos ou sem as informações necessárias é crime com pena de dois a cinco anos de detenção. E o Depto. Jurídico Cível/Criminal/Tributário do SAMPAPÃO presta assistência a todos os panificadores que, eventualmente, são alvos dessas operações, assim como de qualquer outro crime envolvendo a pessoa jurídica. A assistência é prestada tanto na sede da própria padaria quanto em qualquer delegacia dentro da área de atuação das entidades. E fica a orientação: caso o panificador seja alvo de alguma operação dessa natureza, ou de qualquer outra, basta ligar para os advogados desse setor do SAMPAPÃO por meio do telefone (11) 3291-3730, para receber pronto atendimento.

CLUBE DE CAMPO CERIPAN

P Gostaria de obter algumas informações sobre a utilização do Clube de Campo CERIPAN. Basicamente, quero saber sobre como fazer reservas dos chalés, até quantas pessoas eles acomodam, quais são os períodos de hospedagem neles, e sobre o uso das piscinas do clube. Obrigado!

EDUARDO DIAS ROCHA – JARDIM FLORESTA PÃES E DOCES – SÃO PAULO/SP

R A vida do panificador é sempre atribulada, não é, Eduardo?! E relaxar com a família e os amigos no CERIPAN, sem dúvida alguma, é uma ótima opção para fazer isso. Para reservar os chalés, que acomodam até seis pessoas, é bem simples: é só ligar no PABX do SAMPAPÃO, no número (11) 3291-3700, pedir para falar com a Secretária, informar qual o período no qual você quer se hospedar, fazer o pagamento, e pronto! Você pode reservá-los pelo período que quiser, porque não há um limite de tempo determinado para isso, e usufruir de toda a estrutura oferecida pelo clube, que, entre outras coisas, tem lareira nos chalés, quiosques para realizar churrascos e confraternizações, quadras de futebol e basquete, salão de jogos e lago para pesca esportiva e muito mais. Em caso de utilização nos feriados, as reservas têm que ser feitas com pelo menos 15 dias de antecedência. Quanto às piscinas, elas são de uso livre, e estão abertas aos sábados, domingos e feriados, menos entre os meses de maio a setembro, período em que estão fechadas. **IMPORTANTE:** o Clube de Campo CERIPAN é de uso exclusivo dos associados do SAMPAPÃO que estão com seus pagamentos rigorosamente em dia junto às entidades. E os panificadores têm sempre que estar presentes no grupo, acompanhando seus familiares e convidados. E não são permitidos *pets* no clube, OK?!

ENVIEM SUAS MENSAGENS PARA A GENTE!

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

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



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

UMA REFLEXÃO SOBRE ATITUDE E REINVENÇÃO

Tenho por hábito visitar padarias todos os dias. E a mesma coisa também fazem regularmente os diretores do SAMPAPÃO, a fim de conhecer a realidade atual vivenciada pelas casas, e colher suas opiniões sobre como vão os negócios da padaria, bem como conhecer suas reivindicações, e como o SAMPAPÃO pode contribuir para ajudá-los a vencer seus desafios no dia a dia.

E em muitas delas, temos recebido relatos sobre situações diversas vividas por eles, com alguns sinalizando queda nos negócios do 1º Trimestre, enquanto outros comemoram resultados positivos. E aí, acabamos descobrindo que quase sempre o que está por trás dessa diferença de

“
As padarias são, sempre foram, e sempre serão uma extensão da casa dos nossos clientes.
 ”

performance entre as casas é a atitude e a capacidade deles de se reinventar para enfrentar os problemas.

Cuidados para melhorar a gestão, aplicar inovações, investir em tecnologia, controlar custos, evitar desperdícios, praticar preços justos, e caprichar na qualidade dos produtos e do atendimento são algumas providências básicas que sempre recomendamos aos nossos associados nessas

ocasiões. Além disso, se provisionar para fazer uma reforma na casa quando necessário – para modernizá-la e atualizá-la aos novos tempos da panificação –, também é uma dica constante que damos a eles, porque hoje, praticamente, qualquer tipo de comércio de alimentos compete com as padarias.

Sim, sabemos que em face ao período difícil que estamos vivendo, nem sempre atender a essa última recomendação é possível, porque muitas padarias estão descapitalizadas. Porém, no mínimo, elas precisam começar a pensar em se provisionar para tal. E, enquanto a reforma não acontece, soluções como um pouco de tinta, água



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
 Presidente do SAMPAPÃO

e sabão, são soluções práticas e relativamente baratas que têm tudo para melhorar o visual do estabelecimento e, assim, atrair e agradar nossos clientes. Afinal, as padarias são, sempre foram, e sempre serão uma extensão da casa deles.

FIQUEM LIGADOS!

FOODSERVICE GANHA NOVO FÔLEGO



O setor de *Foodservice* recuperou-se totalmente da crise ocasionada pela COVID-19, e ainda apresentou um crescimento exponencial em relação ao período de ápice da pandemia. É o que mostra o levantamento realizado pela ACOM Sistemas, empresa de tecnologia especializada

em soluções para o segmento, em uma amostra da sua base de clientes, entre eles diversas padarias. Depois de começar a ensaiar um retorno 2021, o setor entrou em 2022 com um crescimento 6% superior ao ano anterior em comandas processadas, superando em 49% o resultado do período em volume de vendas.



Embalagens para o delivery

Ao longo da COVID-19, o *delivery* consolidou-se como serviço essencial em função das exigências das normas sanitárias. Juntamente com essa evolução, cresceram também as

exigências para que as refeições fossem entregues não só de forma íntegra, como também respeitando rigorosos critérios de segurança alimentar, a fim de garantir total higiene e evitar sua contaminação por agentes externos ao longo dos processos logísticos. E isso também passou a demandar o uso de embalagens mais seguras, com lacres para comprovar que elas não haviam sido adulteradas, a fim de proporcionar uma boa experiência ao consumidor. Como a base do serviço de entregas é a qualidade, dar aos clientes essa garantia tornou-se essencial. Por isso, cada vez mais é fundamental os panificadores darem atenção especial à escolha de seus fornecedores de embalagens.

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: 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 VISITA A EMULZINT

Liderada pelo presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, no dia 23 de março, uma comitiva de diretores das entidades esteve em visita à fábrica da Emulzint Brasil, em Jundiaí, para conhecer suas novas instalações, que passaram por uma reforma total após a ocorrência de um grande incêndio no início do mês de novembro do ano passado, e afetou boa parte da área de produção e de armazenagem da empresa. O grupo foi recepcionado pelo presidente da companhia, Frans Van Luijk. Fundada no Brasil em 1977, a Emulzint, que pertence ao grupo Zeelandia, é conhecida no mercado pela inovação, ética e ações com foco no cliente, com mais de 150 produtos de panificação e confeitaria em seu portfólio.

SAMPAPÃO LEVA PLEITOS A DEPUTADO EM BRASÍLIA

Acompanhado pelo presidente da ABIP, Paulo Meneguelli, e pelo presidente do Sinaspan Santos, Antônio Pires (respectivamente à esquerda e à direita da foto em primeiros plano), no dia 28 de março, o presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, esteve em Brasília para uma visita ao gabinete do deputado Antonio Carlos Rodrigues na Câmara dos Deputados, após o grupo participar de uma reunião na sede da CNI, para discutir políticas públicas relacionadas à segurança hídrica e ao uso racional da água. O objetivo do encontro com o deputado foi entregar a ele um ofício com a pauta com 11 reivindicações do setor de panificação e confeitaria de São Paulo ao Congresso, entre as quais a aprovação da Reforma Tributária, a manutenção do Regime de Apuração do Simples Nacional e o acompanhamento das discussões sobre eventuais alterações na Legislação Trabalhista.



SAMPAPÃO



ESTÃO ABERTAS AS INSCRIÇÕES PARA A FIPAN 2023!

Está chegando a hora da FIPAN 2023, que acontece entre os dias 25 e 28 de julho. E além de muitas novidades, a feira oficial do SAMPAPÃO também chega repleta de conteúdos exclusivos para atualização do setor de panificação e confeitaria, entre outros segmentos do varejo alimentar. As inscrições para o evento já se encontram abertas no site www.fipan.com.br. Nele, na seção "Perguntas Frequentes", você encontra ainda informações importantes, sobre roteiros de transporte para o Expo Center Norte, acessibilidade para pessoas com portadoras de necessidades especiais, reservas em hotéis parceiros, grades de palestras e inscrições nos eventos paralelos, compra de ingressos e muito mais. E o mapa para orientar sua visita aos expositores da feira será disponibilizado a partir do mês de junho. Então, agende-se já para participar!

PÃO É CULTURA. E AS PADARIAS DE SÃO PAULO TAMBÉM

No dia 28 de fevereiro, o SAMPAPÃO teve a honra de receber a visita do ex-deputado federal Antonio Goulart e de seu filho Rodrigo Goulart, atual vereador de São Paulo para manifestar apoio à moção de transformar o pão em Patrimônio Cultural Material do Município, em função de seu valor histórico, popular e religioso, como o alimento mais sagrado da Humanidade. E pensando nos aspectos turístico e gastronômico – uma vez que São Paulo é a “Capital Brasileira da Gastronomia” e uma das mais importantes do mundo –, a proposta inclui ainda a criação de roteiros envolvendo as padarias da cidade. “Sem dúvida alguma, as padarias estão no coração dos paulistanos. Por conta disso, apoiamos totalmente tais iniciativas da entidade, e encaminharemos essas propostas à Câmara Municipal de São Paulo, com a certeza de que obteremos sucesso”, destacou o vereador Rodrigo Goulart na ocasião.



Iáneu Sakagawa

Está chegando a hora!

Lançamentos e inovações da indústria e dos fabricantes e fornecedores para a panificação, confeitaria e a cadeia do *food-service* têm encontro marcado com os profissionais do setor na FIPAN 2023, entre os dias 25 e 28 de julho, no Expo Center Norte. A feira contará com cerca de 400 expositores brasileiros e internacionais, e mais de 500 marcas, que irão mostrar tudo isso para um público visitante estimado em 55 mil visitantes.

Aberta a todos os profissionais e gestores de padarias, confeitarias, restaurantes, pizzarias, *buffets*, lanchonetes, além dessa série de novidades em produtos, equipamentos e serviços, a FIPAN oferecerá uma enorme gama de oportunidades a esses profissionais, com foco na melhoria de eficiência de resul-

tados, por meio de demonstrações práticas a cargo de especialistas, para a atualização desses *players* e uma infinidade de conexões e parcerias.

QUALIDADE DE CONTEÚDO

Assim como em outras edições, a FIPAN contará com qua-

tro eventos paralelos, que têm foco principal na educação e aperfeiçoamento dos profissionais visitantes da feira. A ARENA DO CONFEITEIRO será o maior estande do evento, com mais de 400m² destinados exclusivamente à Confeitaria Profissional, que trará, pela primeira vez,

o Campeonato de Bolos. Já na ARENA DO PÃO acontecerá a segunda edição do Campeonato Nacional de Panificação.

Por sua vez, a ESTAÇÃO CAFÉ contará com aulas de até uma hora, demonstrando as técnicas do café, diferenças entre as qualidades dos grãos disponíveis no mercado, além de apresentar máquinas que extraem o melhor da bebida. Já o tradicional FIPAN PIZZA contará com aulas sobre a técnica e receitas para a preparação da "redonda", além da edição nacional do Campeonato Internacional da Pizza.

E, em paralelo a tudo isso, também será realizada a edição do CONGRESSO FIPAN 2023, com muita informação e atualização sobre avanços da tecnologia para impulsionar os negócios. Agende-se já!!!

FIPAN



FIPAN

25 a 28 Jul | 2023

13:00h às 21:00h
(dia 28 encerramento às 19:00h)

EXPO CENTER NORTE
Centro de exposições e convenções

São Paulo - SP

CONGRESSO FIPAN
Julho 25 - 27 | 2023
10:00h - 13:00h
Centro de Convenções
Expo Center Norte | SP - Brasil

EVENTOS PARALELOS

- Arena do Confeiteiro
- ARENA DO PÃO
- ESPAÇO FIPAN PIZZA
- ESTAÇÃO CAFÉ

REALIZAÇÃO
SINDIPAN
SAMPAPÃO
SÃO PAULO

COMERCIALIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO
even

www.fipan.com.br

Siga nas redes sociais

@fipan.official

SAMPAPÃO E IMPRENSA: UMA PARCERIA MAIS QUE PERFEITA

Com 66 matérias concorrendo nas categorias de mídia "Imprensa", "Internet", "Rádio" e "TV", foi realizada, no dia 28 de fevereiro, no prédio-sede das entidades, a entrega das distinções da 14ª edição do Prêmio Jornalismo de Panificação e Confeitaria, promovido pelo SAMPAPÃO.

Foram três prêmios para cada tipo de mídia. Os terceiros lugares levaram uma passagem



HOMENAGEM AO TALENTO. Os grandes vencedores do 14º Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo, em foto com Rui Gonçalves.



DOROTÉIA FRAGATA. Assessora de Imprensa, e idealizadora do prêmio do SAMPAPÃO.

Fotos: Tadeu Sakagawa



DANDO VOZ À IMPRENSA. O sincero depoimento do jornalista Michael Keller.

para escolher em qualquer capital dos países da América do Sul, mais US\$ 500 para despesas; os segundos colocados ganharam uma passagem para Lisboa mais € 1.000, e os primeiros, uma viagem para Paris mais € 1.500.

"Além de agradecer a Imprensa pelo carinho que sempre demonstra pelo nosso setor, quero ressaltar a qualidade das matérias inscritas para concorrer ao Prêmio SAMPAPÃO de Jor-

GRATIDÃO E CARINHO EM DEPOIMENTOS EMOCIONANTES

Na cerimônia, muitos jornalistas também fizeram questão de se manifestar sobre a relevância do Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo. Veja alguns deles!

"Desde sempre o pão está muito presente na minha vida, e eu tenho uma relação muito afetiva com ele. E o que mais me encantou desde que eu comecei a escrever sobre gastronomia, já fiz cursos de panificação, e o que mais me encanta é que cada ingrediente que se coloca nos mais diversos formatos dele é um mundo à parte. Por isso, admiro muito o trabalho de vocês."

Gabrielle Menezes – UOL/Nossa – 1º lugar da Categoria "Mídia Internet"

"O pão francês é um patrimônio nacional. E foi uma delícia contar a história dele entre nós, que integra uma maravilhosa lista de particularidades e curiosidades, entre as quais a estratégia adotada pelo primeiros padeiros franceses que chegaram ao país junto com a Corte Portuguesa, e diminuíram o tamanho da baguete para economizar a farinha de trigo branca importada, cujo abastecimento ainda era bastante difícil por aqui, criando essa maravilha,"

Patricia Ferraz – Coluna "PF" – Programa "Fim de Tarde" / Rádio Eldorado – 1º lugar da Categoria "Mídia Rádio"

"Ao longo dos 18 anos que eu trabalho com a Ana Maria Braga, tive a felicidade de fazer muitas reportagens sobre o SAMPAPÃO e, principalmente, sobre a importância que o setor da panificação têm na vida da família brasileira, que é muito grande não só pela questão do consumo e da conveniência no atendimento da população, como também pela contribuição que ele tem em nossa economia, em função da geração de empregos para milhões de famílias."

Fabrizio Bataglini – Programa "Mais Você" / Rede Globo – 1º lugar da Categoria "Mídia TV"

"Este prêmio tem uma importância gigantesca para os veículos de comunicação. Sem dúvida, ele é um afago em nosso ego, mas, sobretudo, é uma forma de nós, da Imprensa, destacarmos tudo que o SAMPAPÃO faz com carinho, amor e dedicação. E nós, e as pessoas que atingimos com essas reportagens, somos muito gratos por isso."

Michael Keller Silva – Programa "Domingo Espetacular" / Rede Record – 2º lugar da Categoria "Mídia TV"

OS GRANDES VENCEDORES.

De cima para baixo,
Cintia Oliveira, "Mídia Impressa"
– Veja Saúde; Gabrielli Menezes,
"Mídia Internet" – UOL;
Patricia Ferraz, "Mídia Rádio" –
Rádio Eldorado; e
Fabricio Battaglini, "Mídia TV" –
Rede Globo.

**CONFIRA A LISTA COMPLETA
DOS GANHADORES DA
14ª EDIÇÃO DO PRÊMIO
SAMPAPÃO DE JORNALISMO!**

CATEGORIA "MÍDIA IMPRESSA"

- 1º lugar** – Cintia Oliveira – Veja Saúde
Matéria: "Fermentação (Cada Vez Mais) Natural"
- 2º lugar** – Liza Mirella – Jornal Diário da Região
Matéria: "Pão, uma Paixão Nacional"
- 3º lugar** – Danielle dos Santos Nagase - Paladar Estádio
Matéria: "Qual o Melhor Pão Francês de SP? Confira Teste às Cegas"

CATEGORIA "MÍDIA INTERNET"

- 1º lugar** – Gabrielli Menezes – UOL/Nossa
Matéria: "O que Amo na Padaria: Famosos Contam por que o Coração Bate mais Forte nas Padocas de SP"
- 2º lugar** – Flávia Pinho – Folha/UOL
Matéria: "Padoca de Família"
- 3º lugar** – Matheus Mans Dametto - Estádio
Matéria: "Pão Francês é Central na Vida dos Brasileiros, mas Qualidade Merece Atenção"

CATEGORIA "MÍDIA RÁDIO"

- 1º lugar** – Patricia Maria Pia da Cunha Ferraz – Rádio Eldorado – Fim de Tarde/Coluna PF
Matéria: "Tudo o que Você Precisa Saber sobre o Pão Francês"
- 2º lugar** – Janaína Oliveira / Sandra Fontella – Agência Rádio Web/Brasília
Matéria: "Aprendizagem em Panificação Gera Renda e Transforma Vidas"
- 3º lugar** – Hebert Lenin de Araújo Pereira – CBN/João Pessoa
Matéria: "Lá Vem Saóra Descendo a Ladeira"

CATEGORIA "MÍDIA TV"

- 1º lugar** – Viviane Sepe de Marco – Rede Globo – Mais Você
Matéria: Dia do Pão
- 2º lugar** – Michael Keller Silva – Rede Record – Domingo Espetacular
Matéria: "Comidas Tradição"
- 3º lugar** – Fabiana Maria dos Santos Boa Sorte e Janaína Lepri – Rede Globo – Jornal Nacional
Matéria: "Tecnologia Ajuda a Conectar quem Quer Doar com Quem Precisa de Comida"



nalismo, o que só reafirma que a relevância da indústria de panificação para o Brasil, não só como fonte de alimentação saudável, mas como recurso para o atendimento dos mais carentes, mantendo o caráter saudável do pão no âmbito da partilha", destacou na ocasião Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO. Após a alegria contagiante da pre-

miação, as Diretorias do SAMPAPÃO convidaram todos os jornalistas a participar de um coquetel super especial na sede das entidades, com muitos pães e doces, preparados na Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC.

APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR PARA OS QR CODES ABAIXO E LEIA, OUÇA E ASSISTA AS MATÉRIAS VENCEDORAS DO PRÊMIO!



MATÉRIA VENCEDORA NA CATEGORIA "MÍDIA IMPRESSA"



MATÉRIA VENCEDORA NA CATEGORIA "MÍDIA INTERNET"



MATÉRIA VENCEDORA NA CATEGORIA "MÍDIA RÁDIO"



MATÉRIA VENCEDORA NA CATEGORIA "MÍDIA TV"



TROCA DE EXPERIÊNCIAS. Mais uma vez, o encontro permitiu a discussão de temas importantes e atuais.



BALANÇO E PERSPECTIVAS

Troca de ideias, impressões e experiências sobre os mais variados temas ligados ao dia a dia da panificação e discutir soluções para esses desafios. Em ritmo de interatividade total, esse foi o clima de mais uma edição do “Bate-papo entre Panificadores”, promovida no dia 21 de março na sede do SAMPAPÃO. E o encontro revelou também o amadurecimento cada vez maior dos assuntos levados ao debate, tal como a evolução de tendências e o futuro do setor, ante a mutante realidade que vivemos atualmente, muito impulsionada pela

retomada dos negócios após a COVID-19.

A reunião começou com uma abordagem analítica sobre os negócios em janeiro e fevereiro de 2023, que demonstrou que, gradualmente, o faturamento das casas vem retornando aos níveis pré-pandemia, embora o número de clientes tenha diminuído, uma vez que muitos deles não voltaram a frequentá-las por continuarem em *home office*, o que vem mantendo a demanda do *delivery*.

Outra constatação demonstrou que, no período, registrou-se um grande aumento na utilização dos

meios de pagamento via cartões de crédito, débito e *vouchers*, que hoje já representa 85% daqueles realizados em padarias, cifra bastante representativa que destaca, sobremaneira, a importância dos panificadores dedicarem maior atenção à negociação dos valores das taxas relacionadas à prestação desses serviços com as empresas administradoras.

PREPARANDO-SE PARA O FUTURO

O debate sobre o tema “o Futuro das Padarias” também ganhou destaque nas discussões desta recente edição do “Bate-papo entre Panificadores”. E o consenso geral foi de que elas precisam continuar se reinventando para enfrentar os desafios dos novos tempos, por meio de:

- atualização constante dos produtos de fabricação própria;
- racionalização dos cardápios, tirando deles itens que não vendem e substituindo-os por novos;
- controle rigoroso do estoque e da eliminação de desperdícios;



- iniciativas para aumentar o engajamento dos colaboradores;
- contratação dos serviços de agências profissionais para cuidar do marketing, da propaganda e da gestão das redes sociais das casas;
- contratação de auditorias contábeis, para racionalizar a escolha do melhor regime tributário – Simples Nacional, Lucro Presumido ou Lucro Real –, o que pode resultar em menos pagamento de impostos; e
- investimentos destinados a reformas e aperfeiçoamentos em lojas.

Fiquem ligados nas datas dos próximos “Bate-papos entre Panificadores”, e participem: vocês só têm a ganhar!

CAPRICHOS EXTREMOS NOS DETALHES

Batizada com o nome de uma das mais lindas cidades da Espanha, há exatamente um ano a Padaria Salamanca chegou para atender com carinho os moradores da Vila Campestre, na Zona Sul da capital paulista. E, como se diz no popular, ela “chegou chegando”, com produtos de tradição na panificação e na confeitaria, todos sempre fresquinhos, caprichados e com muita qualidade, para a alegria da vizinhança.

“Percebemos que o bairro estava sentindo a falta de uma padaria que pudesse atendê-lo à altura de suas necessidades. Daí, como os próprios moradores fazem questão de ressaltar, a abertura da Salamanca veio como um verdadeiro presente para a Vila Campestre”, comemora a enorme e imediata receptividade que a casa recebeu do público local o gerente José Carlos de Abreu Vaz, profissional com mais de 35 anos de experiência no ramo, ex-proprietário de várias padarias, e hoje atuando como gerente da Salamanca.

QUALIDADE E ATENDIMENTO SUPERLATIVOS

E todos os que frequentam a Salamanca sabem que a casa não deixa nada a desejar. A começar pela fachada e o ambiente interno, extremamente agradáveis, cuja decoração lembra um aconchegante castelo medieval da cidade que dá nome à padaria, e que deixa qualquer pessoa confortável à vontade assim que entra – eventualmente deixando seu carro no amplo estacionamento com manobrista à porta –, pronta para viver uma experiência sensorial inspiradora e especial.

Da produção, saem fornadas de pães franceses e de outros diversos tipos a toda hora, além de perto de 30 opções de bolos de chocolate, brancos e especiais, bem como uma enorme variedade de tortas e doces fresquinhos, fabricados todos os dias. Da copa e da cozinha, perto de 150 opções de bebidas quentes e frias, lanches, de



Foto: Tadeu Sakagawa

JOSÉ CARLOS, DA SALAMANCA.
A inauguração da padaria veio suprir uma necessidade que o público local estava sentindo.

pratos e sopas, que vão direto para as mesas do restaurante ou para os bufês de café e almoço, servidos por quilo. E, à noite, do forno da casa, nada menos do que 55 tipos diferentes de pizzas, que deixam a casa sempre cheia e os clientes com água na boca.

Como não poderia deixar de ser, o atendimento esmerado e respeitoso aos frequentadores

é também um dos grandes diferenciais da padaria. “Muito mais do que clientes, recebemos amigos aqui. Pessoas que fazemos questão de cumprimentar assim que chegam, e sempre nos saúdam com alegria, porque sabem que a Salamanca é uma extensão de suas casas”, finaliza José Carlos, com um sincero sorriso estampado no seu rosto.



DE ENCHER OS OLHOS.
Um dos expositores mais deliciosos da casa.



AMBIENTE ACOLHEDOR.
A perfeita divisão de espaços da padaria agrada muito aos clientes.



TRADIÇÃO RENOVADA. A inauguração da Altezinha deu continuidade ao excelente trabalho antes desenvolvido pela Gêmel.



LOJA COM MEZZANINO. Embora pequeno, o espaço da casa é muito bem aproveitado.

Fotos: Tadeu Sakagawa

Apostando na REVITALIZAÇÃO do Centro de São Paulo

O bairro da República, no Centro de São Paulo, vivencia agora um momento muito especial de renovação imobiliária, com a construção de modernos prédios e condomínios, que têm tudo para ajudar a transformar positivamente o espaço urbano da região, devolvendo-lhe o seu *status* de importância.

E, há cerca de dez meses, a inauguração da Padaria Altezinha, no lugar de um dos mais tradicionais endereços da cidade anteriormente ocupado por uma loja da rede Gêmel, na Rua do Arouche, bem próximo ao largo de mesmo nome, trouxe uma lufada de ar fresco a esse processo de revitalização, já sendo considerada pelos clientes como uma nova joia do bairro.

AUMENTO DA FREQUÊNCIA

Com efeito, remodelada, modernizada e com nova pintura, decoração e atualização visual, a charmosa casa vem atraindo uma grande leva de moradores locais, que se juntam aos mais antigos, e ainda se somam às

pessoas que transitam e trabalham nas redondezas, bem como a gente que vêm de fora da cidade de São Paulo a trabalho ou a turismo, e se hospeda em algum dos vários hotéis próximos à padaria.

“O número desses frequentadores vem aumentando consideravelmente nos últimos tempos, que chegam em busca de alguns dos muitos diferenciais da casa, tais como o nosso café da manhã de alta qualidade, servido por quilo e a preço bem acessível no *mezzanino* da loja, além de nossos frios e patês, lanches da copa, e dos nossos pães e itens de confeitaria, como é o caso do famoso pastel de Belém, produzido com a mesma e deliciosa receita da Gêmel”, comemora Manuel Capela Tarelho, proprietário da Altezinha, e dono de uma vivência de quase de 30 anos no ramo.

ESPERANÇA E FÉ

E a aposta de Manuel em seu novo empreendimento é bem ousada, em função dos conhe-



OLHANDO PARA O FUTURO. Com esperança e fé, Manuel está fazendo a sua parte no projeto de revitalização do Centro de São Paulo.

cidos problemas do Centro da capital paulista. Mas também é fundamentada pela fé inabalável de que aquele verdadeiro oásis formado pela vizinhança do Largo do Arouche vai e, efetivamente, já vem passando por mudanças significativas.

“Hoje, o largo foi reformado, e recebeu nova e vibrante iluminação. Ao mesmo tempo, vários ícones do bairro, como restaurantes, hotéis e até mesmo sua famosa floricultura passaram por processos de revitalização, criando novas oportunidades para o comércio local. Além disso, estamos muito

próximos à Praça de República e ao Teatro Municipal, incrustados no Centro Histórico de São Paulo, em um lugar de fácil acesso e bem servido por linhas de ônibus e estações de metrô, o que pode estimular, e muito, o turismo. E a boa notícia é que a revitalização urbana do Centro já está acontecendo, embora de forma ainda lenta e gradual, mas crescente, como atesta toda essa movimentação que estamos assistindo. Então, temos esperança e fé de que, brevemente, tudo vai mudar para melhor”, afirma Manuel, bastante confiante.

UMA PADARIA QUE DÁ GOSTO FREQUENTAR



Fotos: Tadeu Sakagawa

FÁBIO (ESQ.) E VANDER, DA CARISMA. Promoções, preços justos e reforma: tudo para mais bem atender aos clientes.

O nome da padaria já entrega o seu perfil: a Carisma Pães e Doces, localizada em Itaquera, Zona Leste de São Paulo proporciona uma das melhores experiências de padaria da região. E isso já há 11 anos, desde que foi inaugurada no atual endereço, localizado bem na esquina das ruas Ana Maria Sirani e Silvanópolis.

“Só que nossa história começou bem antes, mais ou menos em 1978, quando minha mãe e meu pai, que era gerente de uma padaria aqui mesmo no bairro, perceberam uma oportunidade comercial com o início das obras da Cohab Itaquera, até para atender à demanda dos próprios funcionários do empreendimento, que necessitavam de um lugar para comprar gêneros alimentícios de primeira necessidade e artigos de empório. E aí eles montaram o Bar e Merceria Itaquera II, que acabou dando muito certo, até que, em 2012, a gente se mudou para cá, já com o formato de uma padaria, a Carisma”,

conta Fábio Marques de Sousa, que hoje divide o comando da casa com o irmão Vander Marques de Sousa.

PREÇOS JUSTOS

E desde então, com o perdão do trocadilho, o carisma da Carisma vem se manifestando sempre e cada vez mais. A casa atualmente é ponto de referência do bairro, com uma forte oferta de pães, doces, pratos servidos *a la carte*, além de lanches, salgadinhos e almoços rápidos preparados na copa e na cozinha, e servidos nas mesas do restaurante anexo, além de uma pequena área de conveniência, com produtos vendidos a preço justo, sem valores excessivos.

“Como sabemos que o cliente vive hoje um momento de contenção de despesas, temos uma política de preços bastante racional, que nos permite ter uma margem de lucro razoável, sem exageros. E pra ajudar e atrair os clientes, sempre temos a oferta de um combo em



RESULTADOS. O serviço de copa é responsável por grande parte do faturamento da padaria.



VARIEDADE. A grande e completa oferta de produtos da casa agrada muito os clientes.

promoção na padaria, para que eles saibam de antemão exatamente o quanto vão gastar. E a frequência de nossa casa está crescendo bastante a partir do uso dessas estratégias”, explica e comemora Vander.

NOVO ESPAÇO

Acompanhando o rápido desenvolvimento imobiliário da região e a demanda dos novos clientes que chegam ao bairro, os irmãos

Sousa estão finalizando agora uma grande reforma na Carisma, com o objetivo de aumentar sua área de vendas.

“Mudamos o setor de produção para o piso superior, e criamos um andar na parte de baixo da padaria, que será transformado em nossa loja principal, com modernos expositores para pães e doces, frios, congelados e tudo mais”, conta Fábio, na expectativa do início dessa nova fase.

A TRADIÇÃO QUE VALE MUITO



Fotos: Tadeu Sakagawa

PONTOS FORTES. Além dos pães, os serviços de copa e a *rotisserie* são os atuais carros-chefes da casa.

A paixão pela panificação teve início bem cedo na vida de Luiz da Cruz Ferreira, logo depois de ele ter chegado ao Brasil em março de 1961, vindo de Viseu, município da província de Beira Alta, localizada na região Centro-Norte de Portugal. “Cheguei aqui com menos de 13 anos, e depois de trabalhar por um tempinho em um empório, fui para trás do balcão da antiga Padaria Orós, na esquina das avenidas Indianópolis e Jabaquara, bem perto da Igreja de São Judas Tadeu, na Zona Sul de São Paulo, ganhando o salário-mínimo de menor, que existia à época”, lembra ele. E ali ficou até seu pai montar um restaurante no Ipiranga e, depois, uma cantina no Brás, na qual Luiz e seus cinco irmãos foram trabalhar. Pouco depois, enxergando uma boa oportunidade, seu pai e o então sócio deste transformaram a cantina em uma padaria, localizada na área onde está hoje

o Templo de Salomão, da Igreja Universal, a Polar. Nela, a família, permaneceu por bem mais de uma década, até quando, no dia 13 de janeiro de 1977, Luiz e mais três de seus irmãos, inauguraram a Padaria Ponte Nova, na Casa Verde, onde ela funciona até hoje.

O SEGREDO DA LONGEVIDADE

Ao chegar a nova casa, que era bem pequena, a família viu de cara que ela precisava ser ampliada. E assim foi feito, a partir de uma reforma completa, sucedida por outra alguns anos depois. “Agora, sabemos que nossa padaria precisa de mais uma, a fim de se modernizar e se atualizar à nova realidade do mercado de panificação e às exigências dos consumidores. Assim, embora tenhamos uma legião de clientes fiéis, a gente quer atrair novos para a Ponte Nova, e, dessa forma, perpetuar



NOVIDADES NO RADAR. A tradicional casa, que tem uma legião de clientes fiéis no bairro, deve passar por uma reforma em breve.

sua bonita história de tradição no bairro”, pontua Luiz, com a concordância do eu filho e xará, Luiz Júnior, que atualmente divide o comando da padaria com ele. Mas, enquanto se provisionam para fazer a reforma, pai e filho continuam administrando a padaria com muita segurança, trabalhando fortemente sua parte de lanches de copa – seu sanduíche de carne louca é definiti-

casa reformada, a ideia da dupla é implantar também serviço de almoço.

O segredo da longevidade da Ponte Nova? Bem, segundo Luiz Ferreira, a equação dele não é tão “secreta” assim: “Basta ser honesto na vida, levar o trabalho a sério, cuidar da qualidade dos produtos e com as normas de higiene da padaria, e, sobretudo, respeitar os clientes e atendê-los sempre com muito carinho e dedicação”, ensina ele, com muita



LUIZ E LUIZ JÚNIOR, DA PONTE NOVA. Pai e filho dividem o comando da padaria, que é uma das mais tradicionais da Zona Norte de São Paulo.

vamente divino – e de *rotisserie*, com a venda de assados, que têm grande tradição na região. E, em breve, já no ambiente da

sensibilidade, “a bordo” de seus 75 anos de vida, e mais de 60 de experiência profissional na panificação.



Fotos: Escola Richemont



ENSINO DE NÍVEL INTERNACIONAL.
Todos os cursos estarão sob a
coordenação do chef Carlo Möckli,
Master Trainer na Richemont Brasil.

Parceria em nível INTERNACIONAL

A Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC acaba de fechar uma parceria com a Escola Suíça Richemont, referência internacional na formação e capacitação de estudantes nas artes da panificação, confeitaria e chocolataria, realizada com exclusividade com a ajuda da Global Swiss Learning, agência suíça direcionada à formação

métodos de produção originais, bem como a ciência das matérias-primas, nutrição, segurança e higiene, além de receitas dos mais diversos tipos. Mesclando aulas EAD/*online*, por meio de uma plataforma de EAD, e presenciais, com atividades promovidas nas instalações da escola do SAMPAPÃO, a primeira etapa do treinamento é obrigatória para todos os alunos, e contempla os cursos de “Qualidade e Segurança” (11 horas EAD/*online* + 8 horas presenciais) e “Nutrição e Matérias-Primas” (18 horas EAD/*online* + 8 horas presenciais). E após esse ciclo básico, eles podem fazer a opção individual para participar, de



de alguns dos melhores profissionais do mundo nesses segmentos. Por meio do acordo, a Richemont disponibilizará aos alunos da unidade de ensino do SAMPAPÃO uma completa programação de cursos nas três modalidades, permitindo a eles dominar técnicas avançadas nessas áreas, de acordo com



FAÇA PARTE DA NOVA GERAÇÃO DE PROFISSIONAIS ALTAMENTE QUALIFICADOS

Fundada em 1945 e sediada em Lucerna, na Suíça, a Escola Richemont é considerada um centro de excelência independente e internacional em todo o mercado de panificação, confeitaria e chocolataria. Referência mundial pela profundidade de detalhes, amplitude de ensino e metodologia prática que só se fortalece ao longo dos anos, ela é dotada com infraestrutura de ponta, assim como instrutores altamente capacitados. A Richemont já formou mais de 200 mil profissionais que passaram a desfrutar de seus benefícios com foco na educação e desenvolvimento, treinando campeões mundiais e elevando suas carreiras a um próximo nível.

Agora, os cursos da Richemont Suíça são oferecidos no Brasil em português e com exclusividade por meio da parceria com a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC. E Isso significa que você e seus colaboradores receberão uma educação suíça de qualidade, sem precisar investir em um estudo no exterior.

INSCRIÇÕES ABERTAS!



Para saber mais sobre a parceria internacional da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC com a Escola Suíça Rlichemont e se inscrever – bem como os profissionais de sua padaria – nos cursos com preços e condições especiais para os associados do SAMPAPÃO, entre em contato com a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC pelo telefone (11) 3113-0166, ou envie um e-mail para o endereço coordenadora-tecnica@fundipan.org.br.

Particpe: você e seus colaboradores só têm a ganhar!!!

maneira presencial, dos cursos específicos de Panificação (186 horas), Confeitaria (198 horas) e Chocolataria (130 horas), ou, se assim preferirem, fazer os três simultaneamente. E além desses cursos da Rlichemont, a grade normal da escola também integrará três módulos práticos a partir do 2º Semestre do ano, todos presenciais: Panificação (40 horas), Confeitaria (45 horas) e Chocolataria (40 horas).

MUITO MAIS DO QUE RECEITAS

“A metodologia de ensino da Rlichemont oferece muito mais do que receitas. Ensina aos alunos as técnicas, habilidades, e reações químicas e físicas de seus ingredientes. Assim, eles compreenderão a panificação e confeitaria como um todo, e desenvolverão a capacidade de criar novas e exclusivas formulações. E todos os formandos recebe-

irão um certificado emitido pela Global Swiss Learning, em conjunto com a Rlichemont Suíça e com a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC”, destaca Monise Pinheiro, coordenadora e gerente técnica da escola do SAMPAPÃO.

“Celebro com grande alegria e entusiasmo a parceria da Rlichemont com a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC. Ao longo da vida, sempre foi minha missão e alegria pessoal formar profissionais e prepará-los com sucesso para o mercado de tra-

balho. Há muito mais de um milhão de padeiros e confeitários empregados no Brasil, que colocam nosso pão de cada dia na mesa e, literalmente adoçam as nossas vidas com doces maravilhosos. Isso sem falar na enorme diversidade de ingredientes à disposição no Brasil para todos aqueles que quiserem ousar e se lançar nesse universo maravilhoso e fascinante, formando alunos com autoridade profissionalismo”, comemora, por sua vez, Carlo Möckli, *Master Trainer* na Rlichemont Brasil.



Escola Rlichemont



AGENDA DE CURSOS IDPC – MAIO 2023



Curso	Data	Dias	Horário
Pizzaiolo (16h)	02/05 a 05/05	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30
Fermentação Natural (Novas Receitas)(16h)	02/05 a 05/05	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30
Pães Doces (08h)	03/05 a 04/05	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Burguer Gourmet (08h)	04/05 a 05/05	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	04/05 a 05/05	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (08h)	08/05 a 09/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Noções em Confeitaria (80h)	08/05 a 07/06	Seg. a Sex.	08h30 às 12h00
Pães Rústicos (20h)	08/05 a 12/05	Seg. a Sex.	08h30 às 12h30
Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (08h)	08/05 a 09/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Salgados Assados (12h)	08/05 a 10/05	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30
Pizzaiolo (16h)	08/05 a 11/05	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Bolos Secos (12h)	10/05 a 12/05	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Reuniões produtivas + Apresentações poderosas (04h)	10/mai	Qua.	15h30 às 19h30
Enzimas na Panificação (08h)	10/05 a 11/05	Qua. Qui.	15h30 às 19h30
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	11/05 a 12/05	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Sopas e Caldos (16h)	15/05 a 18/05	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	15/05 a 16/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Pão Francês, Baguetes e suas versões (12h)	15/05 a 17/05	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30

Curso	Data	Dias	Horário
Massas, Recheios e Coberturas (09h)	16/05 a 18/05	Ter. a Qui.	15h30 às 18h30
Nova Rotulagem de Produtos Alimentícios (12h)	16/05 a 18/05	Ter. a Qui.	15h30 às 19h30
Chapeiro (09h)	17/05 a 19/05	Qua. a Sex.	09h30 às 12h30
Macarons (08h)	17/05 a 18/05	Qua. a Qui.	15h30 às 19h30
Atendimento ao Cliente (08h)	22/05 a 23/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Enzimas na Panificação (08h)	22/05 a 23/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Atendimento ao Cliente (08h)	22/05 a 23/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	22/05 a 23/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Sopas e Caldos (16h)	22/05 a 25/05	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Responsável Técnico (20h)	22/05 a 26/05	Seg. a Sex.	15h30 às 19h30
Especial de Massa Folhada (16h)	23/05 a 26/05	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30
Convivência positiva no Trabalho (04h)	24/mai	Qua.	15h30 às 19h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	24/05 a 26/05	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (08h)	29/05 a 30/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Tortas de Vitrine (12h)	29/05 a 31/05	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (08h)	29/05 a 30/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Donuts e Sonhos (08h)	29/05 a 30/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Pães para Lanche (08h)	29/05 a 30/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Tábuas de Frios (04h)	31/mai	Qua.	15h30 às 19h30

OBSERVAÇÕES:

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

CONTATO:

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

Escola IDPC
@escola idpc
(11) 98658-4519

A IMPORTÂNCIA DA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Por Renata Caires Borba (CRN 12241), Jerusa Claro Sai Fukugauti (CRN 9084) e Debora Jureidini Tozo (CRN 10850-), membros da empresa Tri Nutri Assessoria e Consultoria Nutricional

VEJA NA PRÓXIMA EDIÇÃO DO JORNAL SAMPAPÃO A SEGUNDA E ÚLTIMA PARTE DESTE ARTIGO!

EVITE AUTUAÇÕES E MULTAS.
Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos e descartáveis devem ser armazenados em local organizado.



Massa Madie

Quando falamos de alimentos, existem muitos assuntos relevantes, pois quando trabalhamos com eles somos responsáveis pela saúde do consumidor. Portanto, para garantirmos a qualidade do produto que comercializamos são necessários cuidados desde o recebimento da matéria-prima até o produto final. E, para tanto, existem etapas importantes dentro da legislação, entre as quais a identificação de produtos após abertos são de extrema importância, exigida em legislação e pelos fiscais da COVISA.

Preparamos um artigo sobre esse importante tema para dar orientação aos panificadores associados ao SAMPAPÃO. E como o assunto é extenso e abrangente, vamos divulgá-lo neste espaço em duas partes. Confira, a seguir, a primeira dela!

PORTARIA Nº 2619/2011 – SMS

No município de São Paulo, a Portaria nº 2619/2011 da Secretaria Municipal da Saúde (SMS) é utilizada pela Vigilância Sanitária local para fiscalização, sendo uma legislação muito mais detalhada em diversos assuntos

e com maiores exigências em relação aos padrões estadual e federal. E para que possamos deixar nossas padarias rigorosamente adequados a ela, é fundamental seguir algumas orientações por ela estabelecidas,

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos e descartáveis, devem ser armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas com atividades distintas e atender aos seguintes critérios, estando:

- I. Protegidos da incidência de raios solares;
- II. Separados por categorias;
- III. Separados de todos os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos;

- IV. Separados dos alimentos que exalem odores;
- V. Empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos;
- VI. Organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas;
- VII. Dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;
- VIII. Acondicionados em embalagens íntegras, sem deformações, sujeiras e ferrugem, com identificação visível e apresentando todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade;
- IX. Utilizados, segundo o sistema PVPS – Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai.

ESPECIFICAÇÕES

As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte, devem ser mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas. Incluem-se também as embalagens para alimentos em desconformidade com esta norma e à legislação vigente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. Os produtos resfriados e congelados devem estar armazenados em equipamentos destinados para este fim.

Nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, gaiolas e similares, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 40 centímetros de distância da parede e das outras pilhas e a 60 centímetros do forro. Nos ambientes caracterizados como despensa, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 10 centímetros de distância da parede e a 60 centímetros do forro, com separação entre as pilhas. Os alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis devem estar dispostos em prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura mínima de 25 centímetros de distância do piso, de forma a evitar a contaminação dos alimentos.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA:
PORTARIA 2619/11 – SMS

Está chegando o dia DELAS

O consumidor de padaria quer sempre novidades. E, como o freguês sempre tem razão, o panificador deve atender a essa demanda por inovação. Que tal, então, renovar o cardápio e experimentar estas receitas para o Dia das Mães, criadas especialmente para você pela Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC? E boas vendas!

Brigadeiro gourmet de avelã



Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Leite Condensado	100	500
Chocolate ao Leite	25	125
Avelã	20	100
Manteiga sem Sal	5	25

Rendimento: 27 unidades com 25g cada.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da formulação.
2. Triturar a avelã.
3. Derreter o chocolate e juntar o leite condensado e a manteiga.
4. Levar ao fogo médio, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela.
5. Desligar o fogo e acrescentar a avelã.
6. Deixar esfriar em geladeira, enrolar no tamanho desejado, bolear e passar na cobertura de sua preferência.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por emb.: 30
Porção: 25g
(1 Unidade)

	100g	25g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	455	114	6
Carboidratos (g)	50	13	4
Açúcares Totais (g)	0,6	0,1	
Aç Adicionados (g)	0,6	0	0
Proteínas (g)	8,3	2,1	4
Gorduras Totais (g)	20	5,1	8
Gord Saturadas (g)	8	2	10
Gord Trans (g)	0,3	0	0
Fibras (g)	1,7	0	0
Sódio (mg)	76	19	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção.

INGREDIENTES: Leite condensado, chocolate ao leite, avelãs e manteiga sem sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM AVELÃ, DERIVADOS DE LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Pão de nozes com gotas de chocolate



ESPONJA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	40	900
Farinha de Centeio	6,6	150
Farinha de Trigo Integral	6,6	150
Fermento Biológico Seco	1	25
Massa Madre Líquida	27	600
Água	35	800

Percentual baseado na Farinha de Trigo

REFORÇO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	60	1.800
Farinha de Centeio	5	150
Farinha de Trigo Integral	5	150
Sal	1,8	54
Manteiga ou Margarina	7,5	225
Leite em Pó	5,3	160
Glucose	2	60
Açúcar Refinado	30	450
Uvas Passas	12	350
Nozes Picadas	12	350
Gotas de Chocolate ao Leite	12	350
Melhorador	0,8	24
Água	20	600

DECORAÇÃO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Gotas de Chocolate ao Leite	100	400
Açúcar de Confeiteiro	62	250
Nozes Inteiras	62	250
Ovos para Pincelar	-	q.b.

Rendimento: 18 unidades com 400g cada.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

ESPONJA

1. Pesar todos os ingredientes da formulação da esponja, inclusive a água.
2. Colocar os ingredientes na masseira, com exceção da água.
3. Adicionar a água aos poucos.
4. Misturar por 5 minutos na velocidade lenta.
5. Retirar da masseira, colocar em um recipiente plástico, cobrir com filme plástico e deixar desenvolver em temperatura ambiente por aproximadamente 60 minutos, ou até dobrar de volume.

REFORÇO

1. Pesar todos os ingredientes da formulação do reforço.
2. Colocar a esponja com os ingredientes do reforço na masseira.
3. Misturar por 5 minutos na velocidade lenta (1).
4. Misturar por 5 minutos na velocidade rápida (2), ou até atingir o ponto de véu.
5. Dividir a massa em peças com 300g cada, bolear e deixar descansar por 15 minutos, coberta com plástico.
6. Modelar a massa (baguete), cortar em canoa na parte central da peça e deixar crescer.
7. Pincelar com ovo e decorar com açúcar de confeiteiro, gotas de chocolate e nozes inteiras.
8. Fomear em temperatura de 180°C por aproximadamente 25 minutos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por emb.: 118
Porção: 50g
(1 Unidade)



	100g	50g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	394	197	10
Carboidratos (g)	63	31	10
Açúcares Totais (g)	3,6	1,8	
Aç Adicionados (g)	3,6	1,8	4
Proteínas (g)	8,8	4,4	9
Gorduras Totais (g)	9,7	4,9	7
Gord Saturadas (g)	3,1	1,5	8
Gord Trans (g)	0	0	0
Fibras (g)	3,9	2	8
Sódio (mg)	380	190	9

*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção.

INGREDIENTES: Farinha de trigo, fermento natural, açúcar refinado, uvas passas, nozes picadas, gotas de chocolate ao leite, manteiga, farinha de centeio, farinha de trigo integral, leite em pó integral, açúcar de confeiteiro, sal, melhorador e ovos.

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

PRODUÇÃO DAS RECEITAS

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

UMA JORNADA PARA FAZER JUNTOS

A Transformação Digital já é uma realidade nas padarias. Só que para muitos panificadores ela continua sendo um “bicho de sete cabeças”. Para ajudar a resolver essa questão, a FIESP, o CIESP, o SENAI-SP e a SEBRAE-SP uniram forças para fazer o maior programa de transformação digital da história de São Paulo.

Trata-se da Jornada de Transformação Digital, que atende pequenas e médias empresas de todos os segmentos industriais – incluindo as padarias –, com diferentes níveis de maturidade tecnológica, visando à otimização dos processos produtivos, à melhoria da qualidade dos produtos, à economia de insumos, energia e recursos, eliminando desperdícios, e, é claro, o aumento da satisfação dos clientes.

E TUDO ISSO EM ETAPAS SIMPLES DE CONSULTORIA E TREINAMENTO PARA TURBINAR A COMPETITIVIDADE DA SUA PADARIA. CONFIRA ALGUMAS!

- 1. Diagnóstico** – Após realizar a inscrição no programa, um consultor especializado entrará em contato para fazer o diagnóstico da sua padaria, e levantar os pontos de melhoria e as oportunidades de Transformação Digital para a sua indústria. Tudo isso de forma 100% gratuita para sua MPE.
- 2. Estratégia** – Ao participar desta etapa, você garante toda a *expertise* dos consultores para análise da cultura organizacional e oportunidades para melhorias nos processos de negócios, operações de vendas, desempe-

nho, pessoas e finanças de seu estabelecimento.

- 3. Otimização de Processos** – Consultorias em “Manufatura Enxuta” – que é a aplicação de metodologias que otimizam a gestão dentro das padarias – e em “Eficiência

Energética”, objetivando principalmente a redução de consumo de energia. Ao rever processos internamente, sua padaria ganha produtividade, sem a necessidade de grandes investimentos.

- 4. Digitalização** – Nesta eta-

pa, os consultores mostra que a digitalização pode ser implantada em qualquer padaria, independentemente de seu tamanho. O SENAI-SP aparece como um integrador, indicando as tecnologias ideais para a sua empresa.



VANTAGENS EM SÉRIE. A Jornada de Transformação Digital do SENAI/SP ajuda os panificadores a entrar em uma nova era de produtividade.

CASE DE SUCESSO

Um exemplo de ganhos concretos obtidos por indústrias que já participaram da Jornada de Transformação Digital está o da Padaria e Confeitaria Apolônio, de Piracicaba/SP. Após um princípio de incêndio e alto custo com a conta de eletricidade, a empresa entrou em contato com o SENAI-SP e, após análise técnica, recebeu consultoria em “Eficiência Energética”, na etapa “3” da Jornada de Transformação Digital.

Com mudanças implantadas nos setores de refrigeração e na câmara de congelados, a empresa obteve uma redução no consumo de energia elétrica de 28%. “A gente acha que vai ter que investir muito dinheiro e, às vezes, pequenas mudanças



EXEMPLO A SER SEGUIDO. Hugo, da Pararia Apolônio (à esq., com o consultor do SENAI/SP), obteve múltiplos benefícios ao participar do programa.

já trazem retorno financeiro sem que façamos qualquer investimento. Eu estou muito satisfeito, eu não esperava tudo isso”, afirma, Hugo Henrique Apolônio, proprietário da padaria.

A reclamação, quando existe insatisfação com alguma prestação de serviço ou com algum produto, é algo comum e, certamente, todos já praticaram esse ato ao menos uma vez ao se sentirem lesados. O Código de Defesa do Consumidor alterou substancialmente a relação entre consumidor e empresário, disponibilizando ao primeiro diversas ferramentas legais, até então inexistentes, na busca da defesa de seus direitos, em especial a inversão do ônus da prova, quando cabe ao empresário provar que um produto não é defeituoso ou que um serviço foi prestado de forma correta. E isso, em razão do entendimento do Poder Judiciário de que o consumidor está sempre em uma posição inferior ao empresário no que tange à produção de provas visando a assegurar seus direitos.

Com o advento da evolução tecnológica, houve uma disseminação da defesa do direito do consumidor à grande maioria da coletividade. Assim, não tardaram a surgir sites que abrigam as mais diversas espécies de reclamações feitas por consumidores em face de praticamente todas as empresas existentes, exigindo reparações. No entanto, deve haver limite para tais reclamações.

A RECENTE POSIÇÃO DO PODER JUDICIÁRIO

Recentemente o Poder Judiciário entendeu que empresas deveriam receber indenizações por danos morais em razão de abuso de clientes no momento em que estes efetuarem suas reclamações. Ao julgar processo envolvendo a questão levantada, o Tribunal de Justiça do Distrito Federal entendeu o seguinte: "AÇÃO DE INDENIZAÇÃO. DANO MORAL. PUBLICAÇÃO EM FORUM NA INTERNET. ALE-

GAÇÃO DE OFENSA AO NOME E A HONRA. OCORRÊNCIA. INOBSERVÂNCIA DOS LIMITES DO DIREITO DE MANIFESTAR. 1. O paciente tem o direito de manifestar a sua insatisfação com o tratamento médico que recebeu e também divulgar o resultado obtido. Porém, caracteriza abuso desse direito, a veiculação em fórum da internet de declarações que ofendam a pessoa, atribuindo-lhe o uso de 'lábria' e conduta antiética, para seduzir pacientes a se submeterem a tratamentos ineficazes, visando apenas ao lucro. 2. O valor da indenização atenderá a repercussão do dano na esfera íntima do ofendido, eventual extrapolção, a sua extensão e, ainda, o potencial econômico-social do obrigado ao ressarcimento. 20070110464835APC – APC – Apelação Cível."

O entendimento que fica, então, é que não são todas as reclamações formuladas pelos con-

sumidores em sites ou em redes sociais que são passíveis de indenização ou de serem retirados da rede. Claro, ao consumidor é assegurado o direito de resguardar seus interesses, quando sua expectativa com um produto ou serviço não é atingida. Porém, as reclamações devem obedecer a certos limites e, principalmente, serem identificadas, pois a Constituição veda o anonimato.

CONCLUSÃO

Procuramos expor brevemente o assunto, de forma a explicar ao panificador que não só os consumidores possuem direitos, mas as empresas também os possuem perante aos consumidores. O assunto ainda é re-

cente, e nossos Tribunais ainda tomam poucas decisões favoráveis às empresas. Porém, quanto mais tal assunto for levado ao Poder Judiciário, mais cedo haverá a pacificação do tema. No entanto, o panificador deve avaliar se pretende tomar alguma atitude ou não, lembrando que existe sempre o risco da publicidade negativa tomar grandes proporções, movendo ou não ação junto ao Poder Judiciário. Reclamações ofensivas e que denigrem a imagem da empresa são passíveis de reparação, e de serem retiradas da internet, cabendo ao panificador procurar o Departamento Jurídico Cível do SAMPAPÃO para tomar as medidas judiciais cabíveis.

RECLAMAÇÃO.
Não só os consumidores possuem direitos, mas as empresas também os possuem perante aos consumidores.

O EXCESSO NO DIREITO DE RECLAMAR

Freepik



Tatien 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



PRÊMIO DE JORNALISMO Mais uma vez, SAMPAPÃO presta homenagem à Imprensa brasileira.

HORIZONTAIS

- 2 O Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo foi criado para homenagear a _____ brasileira. (1 palavra)
- 4 Número da próxima edição do Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo. (1 palavra, por extenso)
- 6 Sentimento que o SAMPAPÃO tem pela parceria com a Imprensa brasileira (1 palavra).
- 8 Foi o tema da reportagem ganhadora da categoria "Rádio" do Prêmio. (2 palavras)
- 10 _____ Fragata, coidealizadora do Prêmio de Jornalismo. (1 palavra)

VERTICAIS

- 1 Além de viagens, os vencedores do concurso também ganham prêmios em _____. (1 palavra)
- 3 Programa da Rede Globo cuja reportagem levou o 1º lugar no Prêmio na categoria "Mídia TV". (2 palavras)
- 5 Veículo que ganhou o 1º lugar na categoria "Mídia Impressa" do Prêmio do SAMPAPÃO. (2 palavras)
- 7 Uma das categorias do Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo. (1 palavra)
- 9 Cidade para onde vão os vencedores dos segundos lugares do Prêmio. (1 palavra)

GUIA DE FORNECEDORES

REMANUFATURA DE COMPRESSORES

Roig Refrigeração – Fone: (11) 3826-1767

PRODUTOS DE LIMPEZA – LINHA INDUSTRIAL

Alca – Fones: (11) 2499-4710 | (11) 2885-1008

CORTINAS PARA CÂMARAS FRIAS E PORTAS DE PLÁSTICO

ISOLANTES DE CALOR E DE INSETOS

Guaruflex Cortinas e Portas Isolantes

Fone: (11) 2438-2779

BORRACHAS DE PORTA DE GELEIDEIRA

M&A Borrachas e Acessórios – Fone: (11) 95743-5954

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA COPA E COZINHA

Fribal's Equipamentos – Fone: (11) 3313-1586

CESTOS DE VIME SINTÉTICO

Arte Vime – Fones: (19) 3252-4661 | (19) 3254-2741

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

CAÇA-PALAVRAS

BATE-PAPO ENTRE PANIFICADORES

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

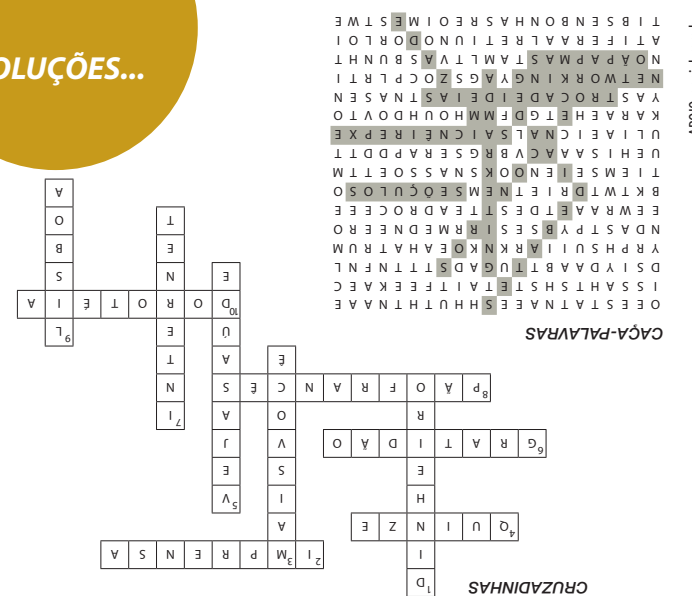
AMIZADE • DEBATES • DIA A DIA • ENCONTROS
EXPERIÊNCIAS • MARKETING • NETWORKING
SAMPAPÃO • SOLUÇÕES • TROCA DE IDEIAS



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!!!

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