



JORNAL SAMPAPÃO

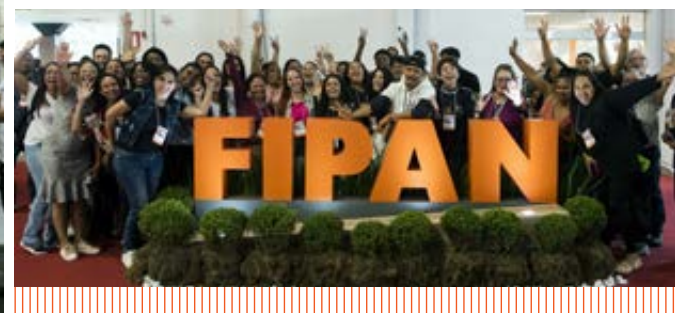
SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 16
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 847



SUCESSO TOTAL!
DANDO UM SHOW DE INOVAÇÃO
E CONTEÚDO, FIPAN 2023 BATE
TODOS OS RECORDES [PÁGS. DE 8 A 15]



Fotos: Severin | Tadeu Sakagawa



TADEU SAKAGAWA

GOURMET

DUAS RECEITAS CAMPEÃS APRESENTADAS PELA ESCOLA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IDPC NA FIPAN 2023 [PÁGS. 18 E 19]

JANTAR DO PANIFICADOR & PRÊMIO PANIFICADORES DO ANO

MUITA ANIMAÇÃO, CONFRATERNIZAÇÃO E HOMENAGENS NA GRANDE FESTA ANUAL DO SAMPAPÃO [PÁGS. 5 A 7]



ROBERTO SILVA

E MAIS!

MENSAGENS DOS LEITORES • FIQUEM LIGADOS!
EM AÇÃO • APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL
AGENDA DE CURSOS
GUIA DE FORNECEDORES • PASSATEMPOS

IMPACTOS DA REFORMA TRIBUTÁRIA NA PANIFICAÇÃO

P Tenho algumas sugestões para o conteúdo do JORNAL SAMPAPÃO. A primeira é a elaboração de uma reportagem sobre o mercado livre de energia, um assunto bem atual, para esclarecer algumas dúvidas dos panificadores. A segunda é a publicação de uma tabela com os preços médios de produtos como ovos, frutas e açúcar, que a gente usa muito nas padarias, e cujos valores têm oscilado bastante. E a última, na verdade, uma pergunta, é saber quais serão os impactos da Reforma Tributária recentemente aprovada na Câmara Federal sobre o mercado de panificação. Obrigado!!!

CARLOS ARLINDO DA ROCHA – PADARIA BELLA SÃO PAULO – SÃO PAULO/SP

R Olá, Carlos! Com certeza, o tema do mercado livre de energia é super interessante. Aliás, até tivemos uma palestra sobre ele em uma reunião com associados no SAMPAPÃO, feita por um especialista, e percebemos que, realmente, existem muitas dúvidas acerca do assunto. Por conta disso, já estamos elaborando uma matéria bastante explicativa, que será publicada em uma das próximas edições do Jornal. Com relação à tabela de preços médios dos produtos que você mencionou, isso, infelizmente, é bastante complicado, porque os valores variam muito em função da sazonalidade, com as safras, e com a Lei da Oferta e da Procura. E como nosso Jornal é bimestral, quando essa tabela chegasse às mãos dos panificadores, ela certamente estaria desatualizada. Então, acabaríamos entregando para vocês uma lista com informações erradas, o que não faria sentido. Finalmente no que diz respeito à Reforma Tributária, o Jurídico Cível do SAMPAPÃO nos informou que como ainda há a necessidade de aprovação do texto no Senado, somente depois que isso acontecer – e se não houver alguma modificação no texto aprovado na Câmara, porque, se houver, ele voltará para ela –, poderemos ter algumas respostas ao respeito do impacto da Reforma sobre nossa categoria. Lembrando que ainda não existe definição da alíquota do IVA, que regulará os tributos e irá substituir a maioria dos impostos e contribuições atuais. Em síntese, ainda não dá para saber exatamente o que irá acontecer.

SACOLAS GRATUITAS: SIM OU NÃO?

P Gostaria de saber se realmente há a obrigatoriedade de fornecimento gratuito de sacolas plásticas aos clientes das padarias, algo que não existe para outros operadores do setor varejista de alimentos, como é o caso dos supermercados, que cobram pelo fornecimento delas aos consumidores.

YARA DE SOUZA MARTINS – PANIFICADORA LA VERTE – SÃO PAULO/SP

R Obrigado pelo envio de sua mensagem, Yara! Consultamos o Departamento Jurídico do SAMPAPÃO, que nos informou que não há a obrigatoriedade no fornecimento de sacolas plásticas em estabelecimentos comerciais. Segundo ele, as empresas têm o poder de decidir se querem ou não distribuir sacolas a seus clientes. E caso elas resolvam distribuí-las, devem fornecer a eles o modelo que foi aprovado pela Prefeitura de São Paulo em 2015. E cada empresa também poderá decidir se irá cobrar ou não pelo fornecimento delas, 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

SUPLENTE DE DIRETORIA:

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

CONSELHO CONSULTIVO:

José Augusto Caseiro e Jaime Gomes Pereira



ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA CARGOS EFETIVOS:

PRESIDENTE:

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

MEMBROS EFETIVOS:

Carlos Elias Gonçalves Perregil – 1º Vice-Presidente
Julio Cesar Dinis – 2º Vice-Presidente
José Borges Pereira – Diretor Administrativo
Hermínio Alonso Bernardo – Diretor Administrativo Adjunto
Eduardo Augusto Bravo Gamboa – Diretor Financeiro
Antonio Manuel Teixeira Martins – Diretor Financeiro Adjunto
João Lucas Dias Gonçalves – Diretor Social
Matheus Silvério Bernardo – Diretor Técnico
Antonio Valter de Almeida Ribeiro – Diretor de Patrimônio
Fabio de Oliveira Moreira – Diretor de Marketing
Rogério Shimura – Diretor Cultural

SUPLENTE DE DIRETORIA:

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

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Antonio Carlos Stagliano, Alisson Fernando Silva Lopes
Benedito Francisco Senise

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Ronaldo Amaro Macarrão e Pedro Paulo Sobrinho

CONSELHO CONSULTIVO:

Antero José Pereira, Marcos Torrini



FUNDIPAN

FUNDAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2021-2025

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

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

MEMBROS DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

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

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS EFETIVOS:

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

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS SUPLENTE:

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

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Pedro Paulo Sobrinho
Antonio Portugal da Silva
Jair Marchini

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Ronaldo Amaro Macarrão
João Diogo
Custódio dos Santos Rodrigues Vale

DIRETORIA EXECUTIVA:

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



IDPC

INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA EXECUTIVA:

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

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Jair Marchini
Pedro Paulo Sobrinho
Marcelo da Costa Fernandes

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

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

DEPARTAMENTO JURÍDICO ÁREA TRABALHISTA

ATENDIMENTO: de segunda a sexta-feira, das 16h00 às 18h00
Dr. Marcelo Ramos de Andrade – Chefe de Departamento

Dra. Miriam Liviero – Advogada

Dr. José Carlos Rister Jr. – Advogado

DEPARTAMENTO JURÍDICO CÍVEL, CRIMINAL E TRIBUTÁRIO

Escritório Mesquita Pereira, Marcelino, Almeida, Esteves Advogados Associados S/C

ATENDIMENTO: de segunda a sexta-feira, das 9h00 às 17h00

Dr. Paulo Roberto Esteves – Coordenador
Dr. Julio Cezar Nabas Ribeiro – Advogado

HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO:
Irineu Carlos Martins

MEDICINA DO TRABALHO:

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

CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO:

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

ASSESSORIA DE IMPRENSA:

Dorotéia Fragata

REGISTRO DE MARCAS E PATENTES:

Focus Marcas e Patentes – Osvaldo Pelosi

NOSSA CASA É A SUA CASA!

Muita gente me pergunta qual foi a razão do enorme sucesso da FIPAN 2023. E a resposta para ela é mais simples do que possa parecer: foi a sua participação e a de mais de 58 mil visitantes que conseguiram fazer uma pequena pausa em sua atribulada agenda para visitar a feira, e conhecer por lá o show de inovação e novidades em produtos e serviços que vai ajudá-los a turbinar a produtividade e a competitividade de seus negócios a partir de agora. E isso também se aplica ao CONGRESSO FIPAN, cuja participação de 1.200 valorosos profissionais dos mais variados segmentos do varejo de alimentos e *foodservice* receberam uma gigantesca quantidade de informações e *insights* nas palestras e *talks* organizados com a mesma finalidade.

E evidenciando a importância da panificação paulista nesse contexto, tanto a abertura da feira quanto a do Congresso foram prestigiadas pela participação do governador do estado de

“
**Como costumamos
 dizer sempre, o
 SAMPAPÃO é
 uma entidade de
 panificadores, a serviço
 dos panificadores.
 Então, NOSSA CASA É
 A SUA CASA!**
 ”

São Paulo, Tarcísio de Freitas, e de outras autoridades e personalidades ligadas ao setor, inclusive em âmbito internacional, como foi o caso do presidente da UIBC, Günther Koerffer. Como você poderá conferir na ampla cobertura sobre o tema que estamos publicando nesta edição, temos o orgulho de dizer que essa foi uma mostra de recordes, não só em termos de visitação, como também de número de expositores e marcas participantes, presença de empresas internacionais e, ainda, de negócios iniciados. Em síntese, tudo isso junto comprova que

a FIPAN é um evento dedicado a conectar pessoas, promover altos níveis de interação entre elas, atualizar o mercado por meio da difusão de novidades e de informações de qualidade, e que, efetivamente, vende!

E a boa notícia é que se você, associado do SAMPAPÃO, quiser prolongar a fantástica experiência da FIPAN e do CONGRESSO FIPAN 2023, basta participar da extensa programação de atividades que as entidades promovem regularmente. Desde os cursos da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, passando pelas reuniões que realizamos semanalmente, pelas palestras de nossos competentes profissionais em várias áreas – por exemplo, Marketing, Direito Cível e Direito Trabalhista –, bem como pelas apresentações organizadas por nossas empresas-parceiras, até chegar ao nosso já famoso Bate-papo entre Panificadores e aos nossos canais de comunicação digital – Facebook, Instagram e grupos de WhatsApp –, e à seção de



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
 Presidente do SAMPAPÃO

“Mensagens dos Leitores”, aqui no JORNAL SAMPAPÃO, todas essas são oportunidades imperdíveis para você participar, esclarecer suas dúvidas e interagir conosco para engrandecer os horizontes de seu negócio. E, claro, pode trazer os amigos, porque o coração do SAMPAPÃO é grande, e nele sempre cabe mais gente.

Como costumamos dizer sempre, somos uma entidade de panificadores, a serviço dos panificadores. Então, NOSSA CASA É A SUA CASA!

Forte abraço, e vamos em frente!!!

COMO FORMAR UMA EQUIPE DE SUCESSO

Todo panificador sabe como é complicado contratar e reter talentos em sua padaria. Para ampliar sua visão e adquirir *insights* valiosos sobre esse tema crucial para o crescimento do seu negócio. Por conta disso, o SAMPAPÃO produziu o artigo intitulado “Contratação e Retenção de Colaboradores nas Padarias”, com informações e dicas importantes sobre ele. Para acessá-lo, é só clicar na aba “Notícias” do site das entidades.

FIQUEM LIGADOS!



EX
PE
DI
EN
TE

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

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

AS MELHORES TAXAS DE DÉBITO E CRÉDITO

O SAMPAPÃO acaba de renovar sua parceria de sucesso com o Sicredi, instituição financeira cooperativa comprometida com o crescimento empresarial e com o desenvolvimento das regiões onde atua. A assinatura de prorrogação do convênio foi assinada no dia 1º de agosto, em evento realizado no auditório do prédio-sede das entidades. Com isso, os benefícios exclusivos para os associados do SAMPAPÃO continuam, por meio da oferta de soluções e condições especiais de crédito, com taxas competitivas, entre outros vários atrativos, que permitirão aos empresários da panificação aumentarem a rentabilidade das padarias, por meio de um modelo de negócios cooperativo e com distribuição de resultados, fazendo-os evoluir e concretizar seus projetos de crescimento sustentável. Quer saber mais sobre essa parceria incrível? Entre em contato com o Fábio, pelo telefone (11) 9 8437-1287, e aproveite todas as vantagens colocados à sua disposição!



SAMPAPÃO

MERGULHO NO UNIVERSO DO DIREITO

Dentro de sua proposta de trazer soluções para o dia a dia e tirar dúvidas dos associados sobre temas de grande atualidade, a programação do dia 8 de agosto do Ciclo de Palestras do SAMPAPÃO contou, mais uma vez, com a brilhante participação do Marcelo Ramos de Andrade, coordenador do Departamento Jurídico Trabalhista das entidades. Na ocasião, o advogado compartilhou *insights* valiosos sobre o Termo de Rescisão do Contrato de Trabalho, promovendo um mergulho esclarecedor no universo do direito.



SAMPAPÃO

RUMO À EXCELÊNCIA PROFISSIONAL

A programação de cursos na Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC não para! E além de brilhar no final de julho em seu espaço na FIPAN 2023, promovendo ali toda uma série de aulas com a participação de um enorme número de visitantes da feira, as atividades da unidade de ensino técnico do SAMPAPÃO continuaram a todo vapor entre os dias 2 e 4 de agosto, na sede das entidades. Teve Curso de Croissants e Folhados Especiais com o animadíssimo Prof. Fabio Bruno, Curso de Massas, Recheios e Coberturas com o talentoso Prof. Hallyson Cezar, e ainda Curso de Atendimento Vendedor, com o eletrizante comunicador Max Pires. (foto) Cada curso, uma jornada única rumo à excelência profissional!



SAMPAPÃO

CONVERSANDO, A GENTE EVOLUI!

No dia 18 de julho, foi realizada mais uma edição do “Bate-papo entre Panificadores”, uma iniciativa do SAMPAPÃO para viabilizar o *networking* e o relacionamento entre os associados das entidades. E, mais uma vez, o encontro foi muito produtivo, com troca de ideias, impressões e experiências entre os participantes sobre os mais variados temas ligados ao dia a dia da panificação e discutir soluções para esses desafios. Entre os temas do encontro, estiveram as discussões sobre como eficientizar a conciliação bancária de tíquetes de refeição, e o cadastro no Nube, uma das maiores corporações privadas de colocação de jovens no mercado de trabalho. O “Bate-papo” é aberto a todos os panificadores que quiserem compartilhar suas histórias e ouvir sobre aprendizados que ocorrem no dia a dia da panificação. Fique ligado na divulgação das próximas datas do evento e... participe!



Tadeu Sakagawa

COMEMORANDO

a união e a amizade

FOTOS: Roberto Silva e Tadeu Sakagawa

Na noite da sexta-feira, 7 de julho, mais uma vez, o salão de festas do Clube Atlético Juventus, no bairro paulistano da Mooca, foi palco do tradicional Jantar do Panificador, promovido pelo SAMPAPÃO. Mais de 1.200 pessoas lotaram as dependências do espaço, emprestando alegria e descontração ao evento, que contou com a animação da Banda Santa Maria.

Com muita energia, a trupe de cantores, músicos e bailarinos deu o seu recado para os convidados, que praticamente só pararam de dançar e se divertir para degustar o cardápio da festa, repleto de iguarias deliciosas, tudo isso para comemorar com muita felicidade e orgulho a icônica data da laboriosa Família Panificadora Paulista.



SALÃO DE FESTAS DO JUVENTUS. Mais de 1.200 pessoas participaram da grande festa.



RUI. Saudação aos convidados.

Na abertura do evento, o presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, agradeceu a presença de todos e exaltou o bom momento atual vivido pelas padarias paulista-

nas, cujo modelo vem evoluindo de maneira consistente. “Estou muito feliz em ver que, com muita resiliência e criatividade nos negócios, deixamos definitivamente o difícil momento da pandemia para trás, e estamos seguindo em frente. Hoje é um dia de festa e de confraternização dos panificadores de São Paulo. E é muito bom dizer que vocês fazem a diferença no nosso setor. Não é à toa que a panificação paulista é tão pujante. Muito obrigado! E podem estar certos de que as entidades que compõem o SAMPAPÃO irão trabalhar sempre e cada vez mais para que ela seja não só a

SHOW. A Banda Santa Maria animando a festa.



melhor do Brasil, como de todo planeta”, resumiu, sob aplausos da plateia.

HOMENAGEM AO TALENTO

E como sempre acontece, no

jantar, o ponto alto da festa, foi a entrega do Prêmio “Panificadores do Ano”, por meio do qual as entidades celebram o sucesso do trabalho de um seletivo grupo de empresários do setor que se



PANIFICADORES DO ANO.
A merecida e emocionante homenagem ao talento dos associados do SAMPAPÃO no palco do Clube Juventus.

destacaram, por seu empreendedorismo e visão de negócios, ao longo do último ano, razão pela qual foram escolhidos para representar toda a categoria dos panificadores associados na base territorial das entidades.

Os homenageados na ocasião com a entrega de placas comemorativas foram Alessandra Rodrigues de Carvalho, da Big Bread Pirituba; Sidney da Silva, da Casa Nápoles, da Vila Formosa; Raimundo “Diquinho” Otaviano Soares, da Padaria Dona Alexandrina, do bairro do Paraíso; João Orlando, sócio-

-proprietário da Confeitaria Vera Cruz, do Tatuapé; e Luiz Eduardo Veiga, sócio-administrador da Padaria e Confeitaria Nova Glória, de Cotia.

QUEM TEM AMIGOS, TEM TUDO

Diversas personalidades e autoridades – entre membros do Executivo e do Legislativo, do corpo diplomático e de representantes de sindicatos ligados ao setor – também, fizeram questão de comparecer ao Jantar do Panificador do SAMPAPÃO para cumprimentar



HONRA. Autoridades fizeram questão de prestigiar o evento.

HOMENAGEM ÀS DIRETORIAS. Com o apoio desses valorosos membros, o SAMPAPÃO cresce a cada dia.





ALEGRIA CONTAGIANTE. O encontro foi uma festa para todas as idades.

a família panificadora paulista e demonstrar o carinho, a admiração e o apreço que têm pela categoria. Entre eles, o prefeito de Guarulhos, Gustavo Henric Costa; o vereador da Câmara paulista, Rodrigo Goulart; e o cônsul geral adjunto do Consulado Geral de Portugal em São Paulo, Jorge Longa Marques. E, a exemplo de suas edições anteriores, este ano, além de manifestar seu agradecimento aos membros de suas Diretoriais – que subiram ao palco para receber os aplausos do público –, o SAMPAPÃO também prestou uma justa e merecida homenagem aos patrocinadores do Jantar do Panificador 2023, empre-

sas-parceiras que sempre estão ao lado das entidades em sua missão de fortalecer a panificação paulistana, por meio da entrega de placas de agradecimento a seus representantes. Foram elas: Aurora, BAT, Bunge, Coca-Cola/FEMSA, Correcta, JTI, Moinho Anaconda, Moinho Santa Clara, Ocrim e Seara, que também montaram receptivos na entrada da festa.

E, ao final do encontro, foi realizado mais uma vez o já tradicionalíssimo sorteio de brindes oferecidos por essas empresas, que também deixaram nos participantes aquele gostinho de “quero mais” no Jantar do Panificador do ano que vem.



DELÍCIAS GASTRONÔMICAS. Detalhe do serviço de bufê da festa.



ALEGRIA NO PALCO. A banda fez uma viagem por diversos estilos musicais.



APOIO CONSTANTE. A homenagem às empresas parceiras, sempre ao lado do SAMPAPÃO.



NINGUÉM PARADO. Convidados adentraram a pista de danças para se divertir.

UMA FEIRA DE SUCESSO



INAUGURAÇÃO. A abertura da FIPAN 2023, contou com a alegre participação do governador Tarcísio de Freitas e de outras autoridades.

Fotos: Seven | Tadeu Salgado

E DE MUITOS RECORDES

Promovendo um verdadeiro show de novidades e, como sempre, injetando inovação no mercado, a FIPAN 2023, realizada em três pavilhões do Expo Center Norte, em São Paulo, entre os dias 25 e 28 de julho, cumpriu com ampla folga todas as expectativas de seus organizadores. A feira atraiu um número recorde de mais de 58 mil visitantes de todas as partes do Brasil e de mais de 40 países do mundo, que vieram para conferir as novidades de 700 marcas, expostas em seus 400 estandes, gerando a impressionante marca de R\$ 1,5 bilhão em negócios iniciados. Isso, sem falar na presença de expositores de empresas da Itália, Holanda, Portugal, Alemanha, China,



CRENCIAMENTO. Mais de 58 mil visitantes prestigiaram a feira com a sua presença.

França e Espanha, que também vieram para apresentar seus produtos e serviços, o que demonstra a importância do evento no cenário internacional, além da forte representatividade do Brasil nesse contexto.

Promovida pelo SAMPAPÃO, com realização da Seven, este ano o evento contou com os apoios da Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitaria (ABIP), da Associação da Indústria de Panificação

CORREDORES SEMPRE LOTADOS.
Gente de todo o Brasil e do mundo marcou presença no evento.



RECORDE. Em seus quatro dias de exposição, a feira gerou a impressionante marca de R\$ 1,5 bilhão em negócios iniciados.

e Confeitaria do Estado de São Paulo (AIPESP), do Sindicato da Indústria do Trigo no Estado de São Paulo (Sindustriço), da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP), da União Internacional de Panificação e Confeitaria (UIBC), da Confederação Interamericana da Indústria do Pão (CIPAN), do São Paulo Convention & Visitors Bureau, da BenefícioSP e da Mercosul Câmara de Comércio.

PRESENCAS ILUSTRES

No dia 24 de julho, a cerimônia de abertura do evento foi prestigiada pela presença de várias autoridades e personalidades ligadas ao setor, com destaque para as participações do governador do Estado de São Paulo, Tarcísio de Freitas, e do deputado federal Antonio Carlos Rodrigues. Recepcionado pelo

presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves e membros de suas Diretorias, eles circularam animadíssimos entre os corredores da feira.

“São dezenas de milhões de brasileiros que visitam padarias todos os dias no Brasil. E no nosso estado de São Paulo,

motivo de orgulho é saber que contamos com mais de 14 mil padarias, das quais mais de 6 mil só na capital paulista, que geram mais de 300 mil empregos diretos e mais de 500 mil empregos indiretos. Trata-se de um setor pujante. As padarias se incorporaram à nossa socieda-

de, transformando-se em locais de convívio e entretenimento. E o melhor é que temos padarias para todos os gostos!”, fez questão de registrar o governador Tarcísio na ocasião.

E entre as autoridades que marcaram presença com uma visita à FIPAN 2023 também esteve o Secretário de Turismo do Estado de São Paulo, Roberto Lucena, que participou de uma animada reunião com as Diretorias do SAMPAPÃO no estande das entidades, a fim de discutir ideias de ações de enaltecimento turístico, tais como a criação da “Rota das Padarias”, um itinerário para levar os cidadãos a conhecerem as padarias paulistas e paulistanas. “A proposta faz todo sentido, já que é exatamente nas padarias que as pessoas se reúnem. O paulista ama uma padaria e temos aqui o desenho de um projeto que pode abordar muitas histórias e informações que têm potencial de compor



ANIMAÇÃO TOTAL. Membros das caravanas emprestaram sua alegria contagiante à mostra.

um produto turístico maravilhoso”, acredita Lucena.

Destaque ainda foi a gigante cobertura da Imprensa do evento realizada por veículos de todo o Brasil, entre os quais a das grandes redes de televisão, como a da TV Globo, em cuja programação a feira foi evidenciada em

diversos jornalísticos e, ainda, no entretenimento, como o programa “Mais Você”, de Ana Maria Braga, na qual recebeu duas amplas inserções.

O SHOW DOS MANTENEDORES

Com foco na panificação, confeitaria e demais operadores que atuam no *foodservice*, ao longo de sua história a FIPAN tem como característica marcante a efetivação de negócios durante a sua realização. Assim, a edição 2023

para padarias, que permite que eles encontrem, dentro do nosso amplo e completo portfólio, a solução de produtos e serviços que eles precisam para atender de forma personalizada aos panificadores. Além disso, apresentamos o ‘Clube do Padeiro’, um clube de benefícios que tem como objetivo trazer conteúdos exclusivos, dicas, receitas, treinamentos e novidades sobre produtos, e muito mais”, explica Marcelo Lopes, diretor comercial da Divisão Food Solutions, da AB Brasil.



MANOEL MARTINS, DA BRF.
Oportunidade estratégica de conexão com os clientes.



da feira levou aos profissionais do setor, novidades, tendências e inúmeras atividades ligadas ao conhecimento e desenvolvimento apresentados pelos principais fornecedores nos mais diversificados segmentos da indústria. E nesse âmbito, os parceiros-mantenedores da Escola de Panificação e Confeitaria do SAMPAPÃO deram um verdadeiro show.

A AB Brasil, um dos principais produtores de ingredientes de panificação e confeitaria no país, participou da feira com a proposta de divulgar sua ampla plataforma de prestação de serviços aos clientes. “Destacamos em nosso estande o Panishop, que é o nosso *marketplace* para distribuidores

Quem também marcou presença na FIPAN 2023 foi a Anaconda, empresa dona de uma tradição de mais de sete décadas na panificação. “A FIPAN é uma feira de muita importância para a gente. E além do *networking* natural que fazemos ano a ano, ela sempre abre a perspectiva para nós de abrirmos novos clientes, distribuidores e contatos, e de apresentarmos nossos produtos, que sempre são atualizados com algum tipo de inovação, como é o caso, da farinha para a produção de um novo pão rústico lançada em nosso estande, para aperfeiçoar a diversidade de opções das padarias, e que também será incluída entre as formulações dos cursos da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, da qual somos mantenedores”, destaca Paulo Florêncio, diretor-geral da empresa.



MARCELO LOPES, DA AB BRASIL.
Divulgação da ampla plataforma de prestação de serviços da empresa.



PAULO FLORÊNCIO (DIR.) E JOSÉ LAURINO, DA ANACONDA. Inovação constante nos lançamentos da empresa.



FABIO GALHARDO, DA AURORA.
Proximidade aos clientes, para entender melhor suas necessidades.



LUCÉLIA VIEIRA, DA BUNGE. Empresa apresentou todos os itens de seu portfólio e de sua extensa rede de serviços na feira.

ESTREITANDO RELACIONAMENTOS

De olho na oportunidade de estimular seu relacionamento com os visitantes, a Bunge, por sua vez, trouxe para a FIPAN 2023 todos os itens de seu portfólio e de sua extensa rede de ser-

viços. “Nesta edição da feira, fizemos o lançamento de dois produtos de altíssima qualidade: a farinha Suprema para Pães de Fermentação Natural, para produção de pães com acidez um pouco maior, para paladares específicos, e a farinha Suprema



EDUARDO MANTOAN (2º DA ESQ. PARA A DIR.) E EQUIPE DA IP EMBALAGENS. O mercado está em grande expansão.



KARINA CASEIRO, DA SEARA. Empresa veio com estande só de margarinas nesta edição da FIPAN.



CLÁUDIA BUONO, DA CIMPAPI. Empresa apresentou lançamentos de produtos inovadores para a fabricação e exposição de produtos.

Premiatta de Longa Fermentação para Pizzas, que traz como diferencial aguentar muitas horas de fermentação, para que a massa da pizza fique mais leve e saborosa. E divulgamos ainda a extensa gama de serviços da Academia Bunge de Negócios, e aqueles do nosso *e-commerce*”, explica Lucélia Vieira, gerente sênior de Marketing da companhia.

Muito satisfeita com os resultados de sua participação na feira, a Mirella aproveitou a oportunidade para fortalecer sua marca junto aos clientes, como também apresentar novas tecnologias em farinhas para confecção de pães e pizzas. “E é muito importante também ter profissionais bem treinados na teoria e na prática para utilizar nossas soluções inovadoras, proposta esta que é garantida pela nossa parceria com a escola do SAMPAPÃO”, sublinha Ruy Zanardi, diretor de Operações da empresa, com a concordância do *chef pizzaiolo* Ronaldo Ayres, o famoso “Senhor Pizza”, que apresentou no espaço suas técnicas para produção da “redonda perfeita”, com destaque para a preparação de pizzas de longa fermentação utilizando a Farinha Orgânica Integral da Mirella.

FORÇA NOS LANÇAMENTOS

Com a proposta de estar sempre muito próximo dos seus clientes para entender melhor e atender às suas necessidades e expectativas, quem também marcou presença a FIPAN 2023 foi a Aurora, uma das principais indústrias de proteína animal do Brasil. “Estamos muito felizes com a nossa parceria com os panificadores e com o SAMPAPÃO, algo que se estende à manutenção da Escola IDPC. Nesta edição da feira, além de trabalharmos a nossa marca Bem Leve e o Salame Aurora, apresentamos a receita de um *panini* que leva o produto, como uma sugestão para os panificadores. E temos uma equipe exclusiva para o atendimento do canal, que vem se estruturando cada vez mais para melhorar o seu atendimento”, enfatiza Fabio Galhardo, gerente nacional de Trade Marketing da Aurora. Por sua vez, a BRF, uma das maiores companhias de alimen-



BEATRIZ SANT'ANNA (ESQ.) E LUCIANA TANABE, DA MEIWA.
Foco na sustentabilidade na linha de produtos da empresa.



RUY ZANARDI E RONALDO AYRES (NO DETALHE) DA MIRELLA.
Fortalecimento da marca e apresentação de novas farinhas na feira.

tos do mundo, apresentou na FIPAN 2023 as inovações de suas marcas líderes Sadia, Perdigão e Qualy, além de Sofiteli e Deline. Em seu estande, os visitantes puderam conferir de perto a execução dos produtos da empresa nas padarias, com destaque para as margarinas Sofiteli, e as calabresas *in natura* da Sadia. “A FIPAN é o maior evento da América Latina nos setores de panificação, confeitaria e *food-service* que recebe milhares de visitantes. Trata-se de uma oportunidade estratégica de nos conectarmos com empresários e clientes e apresentar tendências

importantes da nossa empresa”, afirma Manoel Martins, vice-presidente Comercial Brasil da BRF para a Rede *Foodservice*. E quem também marcou presença na feira foi a Seara, do

DEDICAÇÃO ACIMA DE TUDO.
Alguns dos membros do valoroso time das Diretorias do SAMPAPÃO.



Grupo JBS. “Este ano viemos para a FIPAN com um estande só de margarinas, trazendo novas formas de uso delas na produção de *croissants* e folhados, além dos lançamentos dos novos baldes da margarina Cukin 80, com 80% de gordura, e dos baldes com o mesmo percentual de gordura da nossa marca Ricca, para movimentar esse mercado. E como sabemos que o treinamento é importante, temos três *chefs* exclusivamente dedicados a levar suporte aos alunos de diversas escolas, como é o caso da Escola IDPC, com quem temos enorme interação, inclusive por meio da nossa marca Gradina, de produtos com qualidade excepcional”, diz Karina Casemiro, especialista de Marketing Margarinas *Foodservice* da Seara.

EXPANDINDO MERCADOS

Especialista em soluções em máquinas, equipamentos e acessórios para o mercado de panificação e confeitaria – inclusive com a fabricação sob medida destes –, a Cimapi foi mais uma das empresa que saiu muito feliz com a sua participação na FIPAN 2023. “A feira foi excelente! Tivemos uma enorme visitação de profissionais de panificação, supermercados e indústrias de pães. E isso nos

trouxe a possibilidade de fecharmos novos negócios. Trouxemos em nosso estande lançamentos de produtos inovadores para a fabricação e exposição de produtos acabados, além de soluções para a indústria, todos muito bem aceitos. Agora estamos trabalhando o pós-feira, com otimismo quanto à extensão desses resultados”, enfatiza Cláudia de Almeida Buono, diretora da empresa.

A seu turno, bastante satisfeita com a sua participação na feira, a IP Embalagens, dona de uma estrutura referência no setor em que atua, fez questão de manifestar esse sentimento. “O mercado de embalagens para panificação e confeitaria vem evoluindo bastante, principalmente no âmbito das embalagens para *delivery*, não só no que tange ao aspecto visual, como também na parte de funcionalidade. E a partir do convite que recebemos para falar no CONGRESSO FIPAN do ano passado, conseguimos expandir exponencialmente nossa oferta de produtos para todas as regiões do país, incluindo algumas que não atendíamos com tanta frequência e regularidade. Então, só temos a agradecer a FIPAN!”, comemora Eduardo Mantoan, diretor comercial da IP Embalagens. O mesmo sentimento é manifes-

PRESEÇA INTERNACIONAL. O chef Günther Koerffer, preparando a receita do Bolo da Princesa da Suécia (no detalhe), na Arena Show da Escola IDPC.



da Japan Tobacco International (JTI), parceira de longa data do SAMPAPÃO, que fez questão de receber com alegria os visitantes em seu estande na FIPAN 2023.

TÉCNICA E GESTÃO EM FOCO

Além disso, os visitantes ainda tiveram oportunidade de tomar contato com a ampla programação de conteúdos disponibilizados na feira pelas empresas e por diversas entidades ligadas ao setor de indústria e varejo, podendo frequentar aulas técnicas e práticas de panificação e confeitaria, realizadas nos espaços, entre eles, o da Arena Show da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC. Nele, além da preparação da receita do famoso Bolo da Princesa da Suécia, criação do chef e presidente da UIBC, Günther Koerffer, foram realizadas diversas preparações de receitas a cargo dos animados e competentes professores da escola, bem como apresentações organizadas por algumas das empresas mantenedoras da unidade de ensino do SAMPAPÃO, em um auditório sempre lotado, entre as quais se destacou também a participação da Trinutri - Assessoria e Consultoria Nutricional, empresa parceira das entidades. Nesse âmbito, merecem espe-

cial registro também as atividades que dinamizaram ainda mais a visita do público à feira. Foi o caso, por exemplo, daquelas desenvolvidas no “Espaço Indústria” da FIESP, que promoveu um ciclo de palestras com amplo conteúdo voltado à gestão empresarial, além de oficinas práticas com técnicas modernas voltadas ao aperfeiçoamento de negócios, e da “Sala de Crédito”, que reuniu os principais agentes financeiros do setor.

Por sua vez, o SENAI-SP se dedicou a mostrar em seu estande as vantagens e benefícios para os operadores da panificação e confeitaria que aderirem à “Jor-

Dentro dessa proposta, um dos espaços principais da feira foi a ARENA DO PÃO, cuja programação contou com aulas patrocinadas por diversos expositores, ministradas por grandes *experts* na arte de produzir deliciosas maravilhas a partir do mais sagrados dos alimentos.

E, como grande destaque no espaço, foi realizada a final da segunda edição do “Campeonato Nacional de Panificação”, um torneio repleto de emoções com regulamento rígido, seguindo regras internacionais, coordenado pelo chef Luiz Farias, o “Melhor Chef Pâtissier do Mundo” eleito pela UIBC, que junto com um se-



TROFÉU “TRIGO DE OURO”: Os vencedores do Campeonato Nacional de Panificação.

nada de Transformação Digital”, o maior programa de digitalização da história de São Paulo, com consultoria e treinamento gratuitos para pequenas e médias indústrias.

ESPAÇOS PARALELOS

Ainda no âmbito dos eventos paralelos para difusão de conteúdo promovidos na FIPAN 2023, um verdadeiro show de atrações foi proporcionado aos visitantes nos espaços especiais instalados na feira, nos quais foi ofertada uma rica programação de palestras técnicas, aulas-show, competições e demonstrações realizadas por profissionais de altíssimo gabarito.

leto grupo de jurados – entre os quais o renomado chef Laurent Suaudeau –, avaliou os competidores que elaboraram receitas nas categorias como “Pão Saudável”, “Brioche”, “Baguette” e “Croissants, com a participação de oito competidores disputando o título de “Melhor Padeiro do Brasil”, e a conquista do “Troféu Trigo de Ouro”, uma novidade introduzida na FIPAN 2023, simbolizando trigo como o elemento principal a arte da panificação. “Tivemos quatro semifinais espalhadas pelo país – em Curitiba, no Rio de Janeiro, em São Paulo e em Pernambuco –, para garantir a representatividade nacional, contando com a participação de cer-

tado pela Meiwa, empresa-líder no Brasil no fornecimento de embalagens, notabilizado pela busca contínua da excelência na qualidade de seus produtos e serviços. “Em especial, evidenciamos em nosso estande na feira um dos nossos principais pilares, que é a sustentabilidade. E além de nossas linhas atuais para pães, doces e refeições, apresentamos alguns pré-lançamentos e protótipos para sentirmos o *feedback* dos visitantes. Dentro da proposta da versatilidade, temos trabalhado muito com o conceito de transparência nas embalagens, porque ela traz a valorização dos produtos vendidos nas padarias, o que faz todo sentido, uma vez que, hoje em dia, tudo é muito visual e “instagramável”, destaca Beatriz Sant’anna, analista de Marketing da Meiwa.

Finalmente, entre os destaques dos mantenedores da Escola de Panificação e Confeitaria da Escola IDPC vale também o registro da participação institucional

ca de 120 profissionais. Nelas, foram selecionados dois candidatos de cada região, todos jovens, motivados e extremamente capacitados na arte de fazer o pão, para escolher os competidores para a FIPAN 2023. Cada etapa contou com um corpo de jurados diferente para pontuar as produções de cada competidor, levando em consideração aspectos como digestividade, crocância, suavidade, dulçor e sustentabilidade. Foi, sem dúvida, um processo gigantesco e laborioso, mas fiquei muito feliz com os resultados”, comemora o *chef* Luiz Farias.

“Sabemos que no Brasil temos grandes talentos na panificação. Então, o principal objetivo do campeonato foi dar um ‘palco’ para eles mostrarem suas habilidades, e as suas respectivas capacidades como profissionais completos, no que diz respeito a quesitos como higiene e organização de seus ambiente de trabalhos, até aqueles relacionados com a sua criatividade técnica em panificação. E a proposta foi simbolizar essa busca com a outorga do ‘Troféu Trigo de Ouro’, que simboliza o ‘Oscar da Panificação Nacional’, com a participação de nosso time de patrocinadores, forma-



COMITÊ FEMININO DO SAMPAPÃO. As “Damas da Panificação” em visita ao estande da Aurora.

do pela Ireks do Brasil, Bunge, Seara Margarinas, Prática, Ferrero, Atlas Agro, Seara Frios e Ra Embalagens”, explica Alexandre Neves, responsável pela área de Projetos Especiais da Seven.

E, ao final da acirrada competição, o *chef* paulista Ramiro Murrillo foi o grande vencedor, recebendo como prêmio principal o direito de participar da delegação da Ireks na feira iba, que será realizada em outubro deste ano em Munique, na Alemanha, a maior feira de panificação do planeta, no mesmo mês em que o vencedor do concurso realizado na FIPAN 2022, Fabricio Lima, participará do Mondial Du Pain, organizado pela Ambassadeurs du

ARENA SHOW DO IDPC. Com auditório, diversas preparações de receitas foram realizadas pelos professores da escola do SAMPAPÃO e por empresas parceiras.



Pain, em Nantes, na França. A seu turno, este ano a ARENA DO CONFEITEIRO trouxe muito mais do que aulas e cursos ao vivo. Em seu espaço foi realizado o 1º Campeonato de Bolos, o maior torneio da categoria já realizado no Brasil, com 50 bolos expostos durante o evento, dispostos em seis categorias distintas – “Flores Decorativas”, “Ganache”, “Chantilly”, “Bolo Realista”, “Pasta Americana” e “Buttercream”, que foram avaliados por um júri técnico e por votação popular.

Já no espaço do FIPAN PIZZA, o grande destaque foi a realização das seletivas nacionais do Campeonato Mondiale della Pizza, com a coordenação do CONPIZZA, cujos vencedores

de cada categoria do concurso – Pizza Napolitana, Pizza Clássica, Pizza In Pala e Pizza In Teglia – ganharam o direito de competir na grande final do torneio, que acontecerá em 2024, em Parma, Itália.

Complementarmente, com a curadoria do BARESSP, outro espaço importante da FIPAN 2023 foi a ESTAÇÃO CAFÉ, que, em seu auditório, contou com aulas demo de até uma hora, nas quais os melhores profissionais do setor demonstraram as técnicas do café, diferenças entre as qualidades dos grãos disponíveis no mercado, além de apresentar na prática as máquinas de café e como extrair o melhor da bebida.



FUTURAS AÇÕES. O Secretário de Turismo de São Paulo, Roberto Lucena, discutiu a criação da “Rota das Padarias” com o presidente do SAMPAPÃO, Rui Gonçalves.

UMA RICA JORNADA DE CONHECIMENTO

Como já se tornou tradição, nos três primeiros dias da feira – entre 25 e 27 de julho –, o SAMPAPÃO e a AIPESP promoveram o CONGRESSO FIPAN 2023. O evento reuniu 1.200 participantes no Centro de Convenções do Expo Center Norte, que foram brindados com uma programação de 19 palestras e *talks*, abordando temas da maior atualidade ligados à gestão e à condução de negócios, além de inspiradores *cases* de sucesso, todos voltados ao futuro dos negócios de alimentação na órbita da evolução tecnológica e do enfrentamento dos novos desafios e tendências rumo à modernização do setor. O patrocínio foi da Agropalma, América Energia, Ecobier, Fritsch, JTI, Meiwa Embalagens e Vantage Food, e a organização da Seven.



BOAS-VINDAS. O presidente do SAMPAPÃO, Rui Gonçalves, abrindo o evento.

A abertura do Congresso – que contou com a honrosa participação do governador do Estado de São Paulo, Tarcísio de Freitas, e do presidente da UIBC, Günther Koerffer, entre outras –, foi realizada pelo presidente do SAMPAPÃO E AIPESP, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, que em seu pronunciamento salientou a importância da panificação no cenário econômico nacional e de São Paulo, bem como a necessidade absoluta de que seus operadores se mantenham sempre antenados para acompanhar a rápida evolução do panorama de negócios.

Logo após, aconteceu a Palestra Magna apresentada pelo economista e comenta-



SUCESSO TOTAL!
O Congresso FIPAN 2023 reuniu 1.200 participantes no Centro de Convenções do Expo Center Norte.

rista da Jovem Pan, Samy Dana, pautada sobre o tema “Você está preparado para avaliar a qualidade dos seus serviços?”. E estendendo esse espectro, Dana também desenhou um quadro sobre o cenário econômico nacional e internacional, sob o prisma da criatividade e da inovação. Na sequência, Beatriz Pentagna, *head* de Comunicação e Marketing do iFood Brasil, falou sobre o tema “Transformação e Conexão”, apresentando uma síntese dos serviços da empresa, e promovendo um amplo debate sobre o potencial da integração dos negócios às novas tecnologias como marco facilitador do contato com os consumidores e de geração de lucros para a cadeia alimentar.

Nos dias seguintes, os congressistas puderam escolher uma das duas salas anexas ao auditório principal do Expo Center Norte para participar de *talks* simultâneos, praticamente todos com lotação esgotada. Entre os destaques da grade de atividades da Sala 1 destinada a ele, estiveram a discussão do tema “Tendências mundiais de produtos de panificação e tecnologia para sua produção”, conduzido por Marcos Silva, gerente de Vendas Regional da Fritsch Brasil, e a apresentação intitulada “Atendimento Nota 10: O novo consumidor –

Como atrair e fidelizar”, realizada pela Proff^a Carla Venâncio, da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC.

Já na Sala 2, geraram altos níveis de interação dos participantes a palestra sobre “Embalagens, Tendências, Tecnologia e Sustentabilidade”, ministrada por Silvia Piedrahita Rolim, consultora da Meiwa e especialista em Gestão Ambiental, e ainda, a apresentação “Redução de custos de energia para o setor da panificação – Explorando o potencial do mercado livre”, realizada por Luiz Alfredo Cava, sócio-diretor na América Energia. Menção especial também merece a palestra do Dr. Julio Cezar Nabas Ribeiro, advogado do Departamento Jurídico Cível do SAMPAPÃO, sobre o tema “Quebrando Barreiras - O preconceito em suas diversas formas – O que a gestão deve fazer?”.

“A promoção do CONGRESSO FIPAN 2023 foi uma jornada de grande aprendizado. Os congressistas saíram muito satisfeitos com o conteúdo do evento. Foi um verdadeiro sucesso. “Assim, nos despedimos da FIPAN deste ano, muito satisfeitos, e já bastante otimistas com a perspectiva da próxima FIPAN, que acontecerá entre os dias 23 e 26 de julho de 2024”, confirma o presidente do SAMPAPÃO, Rui Gonçalves.

CUIDADOS NA REUTILIZAÇÃO DO ÓLEO DE FRITURA

Por Monise Pinheiro e Vanessa Vivian*



FIQUE DE OLHO! A reutilização do óleo de fritura é uma prática comum em muitas cozinhas. Mas é importante ter em mente algumas recomendações para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos.

Quem não gosta daquele frango frito crocante ou daquele bife bem sequinho com uma batata frita perfeita? Dá até água na boca só de pensar nessas delícias, não é mesmo? Mas existe um vilão por trás dessas gostosuras, que é o óleo no qual se submergem os ingredientes para a fritura. Se o óleo não for monitorado corretamente, ele pode ser um risco à saúde do consumidor, porque, quando usado muitas vezes, ele fica sujeito à forma-

ção de compostos tóxicos.

OK! A reutilização do óleo de fritura é uma prática comum em muitas cozinhas. Mas é importante ter em mente algumas recomendações para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos.

Assim, separamos aqui algumas orientações importantes sobre a reutilização do óleo de fritura. Confira!

1. Filtração – Antes de reutilizar o óleo, é essencial filtrá-lo para remover quaisquer resíduos sólidos, como migalhas, pedaços de alimentos ou frituras queimadas. Isso pode ser feito usando um filtro de

papel ou um filtro de malha fina. A filtragem ajuda a evitar que partículas em suspensão afetem o sabor e a qualidade do óleo e dos alimentos.

2. Remoção de sabores e odores indesejados – Ao longo do tempo, o óleo de fritura pode absorver sabores e odores dos alimentos fritos. Se o óleo começar a apresentar um sabor desagradável ou odor forte, é recomendável descartá-lo e substituí-lo por óleo fresco. Óleos com sabores fortes, como o de peixe, não devem ser reutilizados para evitar a transferência desses sabores para os outros alimentos.

3. Armazenamento adequado – Quando não estiver em

uso, o óleo de fritura deve ser armazenado em um recipiente hermético, em local fresco e escuro, para evitar sua oxidação e deterioração. A exposição à luz, ao calor e ao ar pode acelerar a deterioração do óleo. Certifique-se também que o recipiente esteja limpo e seco antes de armazenar o óleo reutilizado.

4. Limite de reutilizações – O óleo de fritura tem um limite para a reutilização antes que sua qualidade se deteriore significativamente. Esse limite varia dependendo do tipo de óleo, da temperatura de fritura e dos alimentos fritos. Geralmente, recomenda-se não reutilizar o óleo de fritura mais do que três a cinco vezes.

5. Monitoramento da qualidade – Ao reutilizar o óleo

de fritura, é importante monitorar sua qualidade. Observe alterações na cor, odor ou sabor do óleo. Se houver sinais de deterioração, é melhor descartar o óleo e usar um novo. Além disso, fique atento a qualquer formação excessiva de espuma ou fumaça durante a fritura, pois isso pode indicar que o óleo está muito degradado e deve ser substituído.

O ÓLEO AINDA ESTÁ BOM?

Agora, vamos falar sobre dois métodos usados para detectar se o óleo ainda está bom para ser reutilizado.

No método tradicional, – porém, menos recomendado –, os passos são os seguintes:

- **Observação visual** – Observe a aparência do óleo. Se ele estiver turvo, com se-

dimentos ou se houver formação de espuma excessiva durante o aquecimento, é provável que o óleo esteja degradado e não mais adequado para reutilização.

- **Teste de cheiro** – Cheire o óleo aquecido. Se houver um odor rançoso, desagradável ou de queima, estes são indicadores de que ele está comprometido e deve ser descartado.
- **Teste de cor** – O óleo usado pode ficar mais escuro com o tempo de uso. E um óleo extremamente escuro pode indicar degradação e acúmulo de resíduos, sugerindo que seja substituído.

Já o método avançado – e mais indicado – é o uso de fitas que monitoram com precisão a qualidade do óleo por meio da mudança de cor da fita no tem-



MÉTODO AVANÇADO.
O uso de fitas que monitoram com precisão a qualidade do óleo é o mais indicado.

po médio de 20 segundos. E, com essa prática, todos tem a ganhar, pelas seguintes razões:

- Ela ajuda a preservação do meio ambiente, a partir da diminuição do descarte prematuro do óleo, já que ele é um

- agente altamente poluidor;
- Na prática, ela gera mais economia no consumo; e
- Ela garante a segurança alimentar e a saúde do consumidor.

Como empresários que se dedicam aos serviços de alimentação, os panificadores têm uma responsabilidade grande no que diz respeito à qualidade dos alimentos e, principalmente, à segurança alimentar. Então, é muito importante que eles façam uso dessas práticas relacionadas ao óleo de fritura para atender a tais quesitos.

***MONISE PINHEIRO** é nutricionista e coordenadora técnica da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC.
VANESSA VIVIAN é nutricionista da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC.



AGENDA DE CURSOS IDPC – OUTUBRO 2023



Curso	Data	Dias	Horário
Panetones Trufados e Tradicionais (12h)	02/10 a 04/10	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Massas, Recheios e Coberturas (09h)	02/10 a 04/10	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Noções em Panificação (80h)	02/10 a 07/11	Seg. a Sex.	15h30 às 19h00
Fermentação Natural (Novas Receitas) (16h)	02/10 a 05/10	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	04/10 a 05/10	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Chapeiro (09h)	04/10 a 06/10	Qua. a Sex.	09h30 às 12h30
Macarons (08h)	09/10 a 10/10	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Burger Gourmet (08h)	09/10 a 10/10	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Panetones Trufados e Tradicionais (12h)	09/10 a 11/10	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Salgados Assados (12h)	09/10 a 11/10	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30
Atenda bem e venda mais (08h)	10/10 a 11/10	Ter. a Qua.	08h30 às 12h30
Tortas Tradicionais (08h)	10/10 a 11/10	Ter. a Qua.	15h30 às 19h30
Atenda bem e venda mais (08h)	10/10 a 11/10	Ter. a Qua.	15h30 às 19h30
Tábuas de Frios (04h)	13/out	Sex.	08h30 às 12h30
Especial de Massa Folhada (16h)	16/10 a 19/10	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30
Pão Francês, Baguetes e suas Versões (12h)	16/10 a 18/10	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30
Pizzaiolo (16h)	16/10 a 19/10	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Bolos Secos (12h)	17/10 a 19/10	Ter. a Qui.	08h30 às 12h30

Curso	Data	Dias	Horário
Panetones com Fermentação Natural (16h)	17/10 a 20/10	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	18/10 a 19/10	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Nova Rotulagem de Produtos Alimentícios (12h)	18/10 a 20/10	Qua. a Qui.	15h30 às 19h30
Enzimas na Panificação (08)	19/10 a 20/10	Qui. a sex.	15h30 às 19h30
Tábuas de Frios (04h)	20/out	Sex.	08h30 às 12h30
Salgados Assados (12h)	23/10 a 25/10	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Pães Rústicos (20h)	23/10 a 27/10	Seg. a Sex.	15h30 às 19h30
Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (08h)	24/10 a 25/10	Ter. a Qua.	08h30 às 12h30
Panetones com Fermentação Natural (16h)	24/10 a 27/10	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30
Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso (08h)	24/10 a 25/10	Ter. a Qua.	15h30 às 19h30
Croissant e Folhados Especiais (12h)	25/10 a 27/10	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	25/10 a 27/10	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Bolos Secos (12)	25/10 a 27/10	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	30/10 a 31/10	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Macarons (08h)	30/10 a 31/10	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Enzimas na Panificação (08)	30/10 a 31/10	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Tábuas de Frios (04h)	31/out	Ter.	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

SUCESSO NA FIPAN, E SUCESSO NA SUA PADARIA

Panna Cotta de Café

A Panna Cotta é um doce de origem italiana, cujo nome significa literalmente "nata cozida". É uma sobremesa típica da região do Piemonte, que se assemelha a um pudim, geralmente consumida com compotas de frutas frescas. Bem leve, é uma receita fácil e rápida de ser preparada.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da formulação.
2. Em uma panela, adicionar o leite, o creme de leite, o açúcar e o café em fogo baixo, mexendo sempre até levantar fervura.
3. Hidratar a gelatina com água, aquecer por 30 segundos no micro-ondas, e adicionar ao creme já fervido. Misturar até ficar homogêneo, e deixar esfriar.
4. Para o creme de chocolate, derreter o chocolate e reservar.
5. Aquecer o leite e, depois de aquecido, misturar o creme de leite.
6. Adicionar as gemas e o açúcar, e cozinhar até atingir de 80°C a 85°C.
7. Verter sobre o chocolate derretido, e misturar até homogeneizar.
8. Para a montagem da Panna Cotta, colocar o creme de chocolate até a metade do recipiente, e gelar por 3 horas.
9. Verter o creme de café por cima do creme de chocolate. e deixar gelar por mais 3 horas.
10. Servir gelado.



Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Creme de Leite	100	340
Leite Integral	32	108
Açúcar Refinado	14,7	50
Café Solúvel	3	10
Gelatina sem Sabor	1	3

Rendimento: 24 unidades, com 60g cada.

CREME DE CHOCOLATE

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Chocolate ao Leite	100	300
Leite Integral	77	230
Creme de Leite	77	230
Gemas	40	120
Açúcar	23	70

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 24 porções

Porção: 60g (1 Unidade)



	100g	60g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	302	181	9
Carboidratos (g)	23	14	5
Açúcares Totais (g)	0	0	0
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,5	2,1	4
Gorduras Totais (g)	17	10	16
Gord Saturadas (g)	9,3	5,6	28
Gord Trans (g)	0,3	0,2	10
Fibras (g)	0	0	0
Sódio (mg)	58	35	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção.

INGREDIENTES: Creme de leite, leite integral, açúcar refinado, gemas, chocolate ao leite, café solúvel e gelatina sem sabor.

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

O espaço da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC na FIPAN 2023 foi um dos mais visitados da feira. E um dos motivos disso, foram as aulas, nas quais os professores do SAMPAPÃO apresentaram receitas deliciosas. Confira aqui duas delas, que separamos para você reproduzir em sua padaria.

Craquelin

O *Craquelin* é uma massa simples, que, após assada, deixa uma superfície perfeita em sua bomba ou carolina. Além disso, dá um sabor e uma textura diferente de tudo que você e seus clientes já provaram com a *pâte à choux*.

CRAQUELIN BRANCO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	100	90
Açúcar Refinado	100	90
Manteiga sem Sal	83	75

CRAQUELIN DE CHOCOLATE

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Açúcar Refinado	100	90
Farinha de Trigo	89	80
Manteiga sem Sal	83	75
Cacau em Pó	11	10

Rendimento: 30 unidades, com 25g cada.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da formulação.
2. Em um *bowl*, juntar todos os ingredientes da formulação. Amassar com a ponta dos dedos, até formar uma massa homogênea.
3. Com um rolo, abrir a massa entre duas folhas de papel manteiga, e levar para a geladeira por aproximadamente 30 minutos.
4. Cortar no tamanho desejado, e levar ao congelador por aproximadamente 15 minutos.
5. Colocar sobre a *pâte à choux*, e assar imediatamente.

Obs.: Para a massa, você pode utilizar o corante de sua preferência.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem:
8 porções

Porção 50g (2 Unidades)



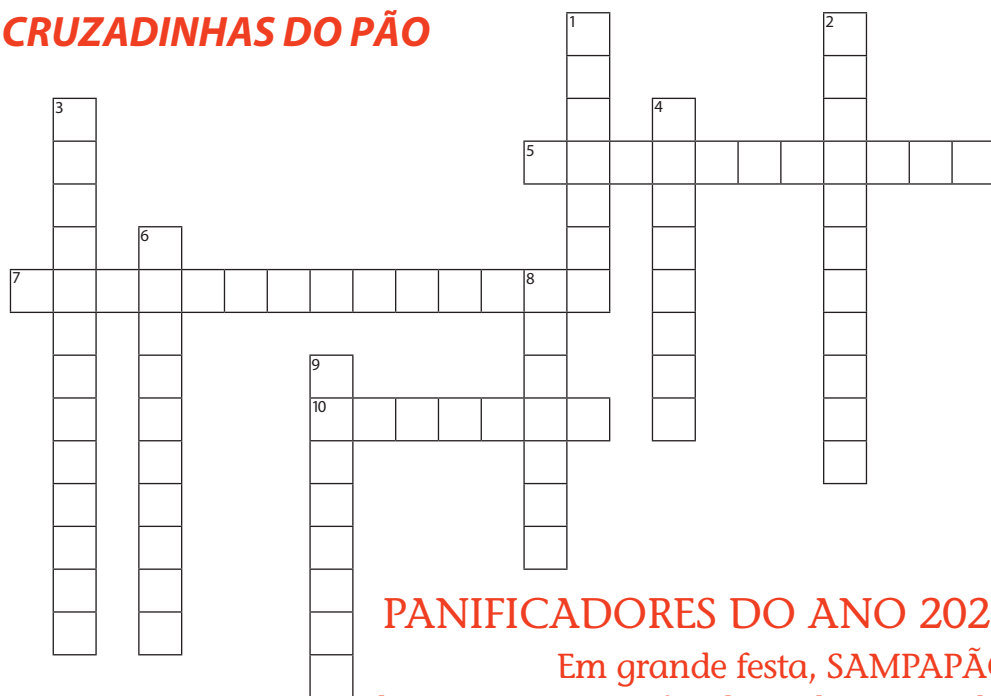
	100g	50g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	555	277	14
Carboidratos (g)	62	31	10
Açúcares Totais (g)	0	0	0
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,7	1,8	4
Gorduras Totais (g)	26	13	20
Gorduras Saturadas (g)	15	7,6	38
Gorduras Trans (g)	0,8	0,4	20
Fibras (g)	0,8	0	0
Sódio (mg)	5,7	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção.

INGREDIENTES: Farinha de trigo, açúcar refinado e manteiga sem sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

CRUZADINHAS DO PÃO



PANIFICADORES DO ANO 2023
Em grande festa, SAMPAPÃO homenageia panificadores de São Paulo.

HORIZONTAIS

- 5 Com muita emoção, as homenagens foram entregues durante o Jantar do _____. (1 palavra)
- 7 O Prêmio anual do SAMPAPÃO é um _____ de todos os panificadores. (1 palavra)
- 10 Além da dedicação dos proprietários, o trabalho delas também foi avaliado pela Comissão do Prêmio (1 palavra – plural)

VERTICAIS

- 1 Bairro em que fica localizada a Dona Alexandrina, a grande homenageada da Zona Sul. (1 palavra)
- 2 Uma das duas padarias da Zona

Leste de São Paulo distinguida pela homenagem. (2 palavras)

- 3 Local onde foi realizada a grande festa de entrega do Prêmio Panificadores do Ano 2023. (2 palavras)
- 4 Padaria de Pirituba, na Zona Norte da capital paulista, que mereceu destaque no Prêmio. (2 palavras)
- 6 Padaria de Cotia reconhecida como destaque na homenagem. (2 palavras)
- 8 Atributo que fez toda a diferença na escolha dos panificadores homenageados. (1 palavra)
- 9 Tradicionalíssima casa do Tatuapé, fundada em 1924, que ganhou a homenagem do SAMPAPÃO. (2 palavras)

GUIA DE FORNECEDORES

ADESIVOS E RÓTULOS

Elo7 Serviços de Informática – Fone: (11) 3045-6862

COMPRA E VENDA DE EQUIPAMENTOS USADOS

A&F Equipamentos – Fones: (11) 5061-6462 | (11) 94759-6643 | (11) 95163-0676

VENDA, MANUTENÇÃO E LOCAÇÃO DE FORNOS E EQUIPAMENTOS

COZIPROF – Fone: (11) 96079-0979

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

INGREDIENTES PARA CONFEITARIA

Loja Santo Antonio – Fones: (11) 2388-3378 | (11) 4040-2656

INGREDIENTES PARA PIZZAS

Monte Carlo Alimentos – Fones: (11) 2114-0060 | (11) 94367-1484

AUTOMAÇÃO COMERCIAL

Grupo Qualität – Fone: (11) 2503-5756

CAÇA-PALAVRAS

FIPAN E CONGRESSO FIPAN 2023

H A A L R R T A R P T P N R S Y E A A H Y R
C I U I I O I R I S G E T A R N M A M U S E
M O N C E T R O N R E T N E C O P X E A R C
L I A O E E X I E N Y R N S R I R N T N F O
W D E N V E E N G M A D O D Q Q F H E H E R
U E E T S A R V Ó E O T T T Y N H T A V S D
R E A E D P Ç Y C N A E I E B V T N P N E E
W E Q Ú T W O ã I N N O M I K W N T A R E S
S H A D O F T H O T R S E S W Y M I L N R A
L S D O M S S E S Ä P R G E H E O E E R R E
U F B I T F P O U K P V H A F O F C S S L R
H I A L A M A R E U R A Y T E R S E T C L E
R U B O A N T P M Y G O P E N B A W R I T N
E U S C E A S O E H S C W M L O T F A L S A
H A A C I N R N A D P M T L A G I L S S O H
A A V E V O O I E T L E T P A S H T D F E E

CAMPEONATOS • CONTEÚDO • EXPO CENTER NORTE
INOVAÇÃO • NEGÓCIOS • PALESTRAS • RECORDES
SAMPAPÃO • SEVEN • WORKSHOPS



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...

CAÇA-PALAVRAS
APOIO: geniol.com.br

CRUZADINHAS

VERTICAIS
1 BAIRO DE ZONA SUL
2 PADARIA DE ZONA NORTE
3 LOCAL DE ENTREGA DO PRÊMIO
4 PADARIA DE PIRITUBA
6 PADARIA DE COTIA
8 ATRIBUTO
9 CASA TRADICIONAL

HORIZONTAIS
5 JANTAR
7 PRÊMIO ANUAL
10 COMISSÃO

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