



JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 17
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 848



DIA MUNDIAL DO PÃO

Em clima de festa, SAMPAPÃO comemora a data em grande estilo na Paulista [PÁGS. 8 e 9]

Tadeu Sakagawa



PADOCCARIA SP-2023
CONCURSO PARA ELEGER AS MELHORES PADARIAS DE SAMPA ENTRA EM SUA FASE FINAL [PÁG. 5]

Padocaria SP



CORRIDA DO TRIGO

COM MUITA ANIMAÇÃO, ATLETAS CORREM PELO PÃO NO PARQUE DO IBIRAPUERA [PÁGS. 6 e 7]

Yescom

GUIA TURÍSTICO DAS PADARIAS
O ROTEIRO DAS CASAS QUE TODO TURISTA PRECISA VISITAR NO ESTADO DE SP [PÁGS. 10 e 11]



Settur-SP



DIA DAS CRIANÇAS
SAMPAPÃO COMEMORA A DATA COM DIVERTIDA "OFICINA MINI CHEF IDPC" [PÁGS. 12 e 13]



RECEITAS DE PANETONES
DUAS RECEITAS IRRESISTÍVEIS PARA VOCÊ VENDER MUITO EM SUA PADARIA [PÁGS. 14 e 15]

SAMPAPÃO

FESTAS DE FINAL DE ANO

DICAS DO SEBRAE PARA APROVEITAR AO MÁXIMO AS OPORTUNIDADES DO PERÍODO [PÁG. 17]



Freepik / Pixabay

E MAIS!

MENSAGENS DOS LEITORES • FIQUEM LIGADOS! • EM AÇÃO • AGENDA DE CURSOS • NUTRIÇÃO
TECNOLOGIA • GESTÃO • PASSATEMPOS • GUIA DE FORNECEDORES

NOVA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

P Apesar do fato de há muito tempo estar se falando do assunto, ainda tenho muitas dúvidas sobre as novas regras da rotulagem nutricional dos alimentos, que passaram a valer desde o último dia 9 de outubro, inclusive para as padarias. Qual a atualização a respeito?
IZABELLA DUARTE RIBEIRO – PANIFICADORA UHLAND – VILA EMA – SÃO PAULO/SP

R Bem, Izabella, embora isso não sirva absolutamente de consolo, tem muito panificador com as mesmíssimas dúvidas que você tem sobre a questão. Aliás, para tentar esclarecer algumas delas, até preparamos uma matéria exclusiva e bem objetiva, que você poderá ler na seção “NUTRIÇÃO”, na Pág. 16 desta edição do JORNAL SAMPAPÃO, na qual ressaltamos também algumas formas de as padarias associadas receberem informações a respeito desse tema tão importante, falando com a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, e ainda com a Trinutri, consultoria nutricional parceira do SAMPAPÃO. Assim, dê uma olhadinha lá, e, qualquer coisa, volte a falar com a gente: estamos à disposição!

GUIA TURÍSTICO DAS PADARIAS

P Fiquei sabendo que a Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo, em colaboração com o SAMPAPÃO e a AIPESP, acaba de lançar o “Guia Turístico das Padarias do Estado de São Paulo”. Achei genial essa iniciativa, e gostaria de saber como posso incluir nossa padaria na publicação.
KAIO FELIPPE XIMENDES – PANIFICADORA JAMBOAÇU – VILA NAIR – SÃO PAULO/SP

R Pois é, Kaió! A criação desse guia representa a materialização de um sonho bem antigo do SAMPAPÃO, no sentido de incluir as padarias do roteiro turístico do estado de São Paulo. Por conta disso, não foram poucas as manifestações de alegria e de emoção na cerimônia oficial do lançamento dele, realizada no dia 17 de outubro, na sede das entidades. Como você poderá ler na reportagem especial que preparamos para anunciar essa novidade (*Confira nas Págs. 10 e 11 desta edição do JORNAL SAMPAPÃO*), neste primeiro momento ele inclui em seu conteúdo informações sobre 148 padarias, número que deverá ser ampliado, com a atualização do guia, para 300 até o final de 2023. E todos os interessados, como você, em incluir suas padarias nele, é só entrar em contato com a Setur-SP, pelo telefone (11) 3204-2800, e falar com o setor responsável pelo guia para receber todas as orientações sobre o processo, 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

APLIQUE A INOVAÇÃO, SEM MEDO DE SER FELIZ!

Viajar, conhecer novas culturas, ou simplesmente revisitá-las para perceber sutis e, eventualmente, grandes mudanças, atualizar-se técnica e estrategicamente no setor em que atuamos, perceber inovações e descobrir formas de implementá-las em nossos negócios, encontrar velhos e fazer novos amigos... Enfim, esse é o conjunto de sentimentos que os visitantes da FIPAN, que vêm de outras regiões do Brasil para São Paulo, experimentam quando voltam para casa cheios de ideias para aperfeiçoar nossos negócios, algo que, aliás, é compartilhado também pela gente quando voltamos de uma feira internacional do porte da IBA, que tivemos a oportunidade de participar agora, no final do mês de outubro, em Munique, na Alemanha.

“
O SAMPAPÃO estará sempre ao seu lado, prestando serviços de altíssima qualidade nas mais diversas áreas, sempre atento às suas necessidades, e apoiando sempre as suas decisões.
”

E, na verdade, sem surpresa alguma, a experiência maravilhosa que tivemos por lá serviu mais uma vez para confirmar que a panificação paulistana, paulista e brasileira seguem brilhando e se destacando entre as maiores do planeta, evoluindo sempre em seu modelo de operação,

e trilhando, com muito arrojo e ousadia, o caminho certo na direção da conquista de objetivos cada vez mais significativos, principalmente no que diz respeito ao seu nível de atualização. Contudo, como eu acredito ter deixado claro no início dessa nossa conversa, trata-se de um processo de aprendizado constante, porque a dinâmica dos múltiplos desafios que enfrentamos no nosso dia a dia não para nunca, e temos que ser cada vez mais criativos e assertivos no esforço de vencê-los. E o mesmo pode ser dito do processo de inovação, porque, em seu movimento de evolução contínuo, você sabe muito bem que algo que valia até ontem para as nossas padarias, talvez já não valha tanto hoje ou amanhã. E é por isso que o SAMPAPÃO



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
Presidente do SAMPAPÃO

estará sempre ao seu lado, prestando serviços de altíssima qualidade nas mais diversas áreas – entre elas a técnica, a de gestão de negócios e as de interlocução e representação política –, sempre atento às suas necessidades, e apoiando sempre as suas decisões. Então, juntos, sigamos em frente!

FIQUEM LIGADOS!

Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo 2023

Encerrado o prazo para as inscrições, o Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo 2023 entrou agora em sua fase de avaliação, realizada por um júri composto por representantes das Diretorias, do Marketing e da Assessoria de Imprensa das entidades, além de jornalistas e membros da Imprensa que residem e desenvolvem suas atividades no estado de São Paulo e que não tenham matérias inscritas no concurso. As mídias que estão concorrendo são “Imprensa”, “Internet”, “Rádio” e “TV”. Os vencedores serão anunciados em uma cerimônia especial de premiação, que acontece no próximo dia 5 de dezembro.



Freepik

DELIVERY SEGUE MOSTRANDO A SUA FORÇA

Segundo um relatório recentemente divulgado pela consultoria global de dados Kantar, o *delivery* no Brasil saltou de 80% em 2020 para 89% em 2022. E embora os dados de 2023 não estejam integralmente tabulados, esse percentual deverá ser ainda maior. A análise também apontou que entre as principais razões que levam o brasileiro a consumir pelo *delivery* são a busca por sabor (42%) e a conveniência (42%). O impacto comercial das entregas pode ser visto no aumento de 13% do tíquete médio gasto em cada pedido, de acordo com uma pesquisa recente da Ticket, empresa de benefícios ao trabalhador. Essa dinâmica é especialmente relevante para muitos panificadores, que, por exemplo, tiveram que aumentar suas equipes de entrega de pizzas, notadamente nos finais de semana, que costuma ser o período campeão das vendas da iguaria.



Senipetro/Freepik

EXPE DI ENTE

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

RUI GONÇALVES É REELEITO VICE-PRESIDENTE DA UIBC

Uma boa notícia para a panificação paulistana, paulista e brasileira: durante o Congresso da União Internacional de Panificação e Confeitaria (UIBC), promovido simultaneamente à feira IBA 2023, em Munique, na Alemanha, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO e da AIPESP, foi reeleito para o cargo de vice-presidente daquela entidade internacional. Na ocasião também foi eleito o novo presidente da UIBC, Dominique Anract, da França, que substituiu o sueco Günther Koerffer no posto em que permaneceu muitos anos, dando sempre a sua colaboração à panificação mundial. “Juntos, continuaremos fortalecendo nossa missão e alcançando novos horizontes. E agradecemos imensamente à dedicada Diretoria do SAMPAPÃO, bem como aos associados da nossa entidade e aos nossos parceiros da UIBC por seu contínuo apoio”, destacou Rui Gonçalves, na cerimônia do anúncio.



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

LACRES QUE TRANSFORMAM VIDAS

Por meio da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC e de seu Comitê Feminino, o SAMPAPÃO fechou uma parceria social com a ONG Heróis dos Lacs, para arrecadação de lacres de latinhas de alumínio e tampas plásticas de garrafas com o apoio dos panificadores associados às entidades, a serem revertidas em doações e cadeiras de rodas para pessoas necessitadas, que, no entanto, não têm condições de adquiri-las. “Trabalhamos chamando a atenção da comunidade em geral para as questões relacionadas à erradicação da pobreza. E, para os panificadores, é muito fácil participar: basta levar os lacres e as tampinhas para o contêiner de coleta, colocado bem na entrada do prédio do SAMPAPÃO. Então, boralá ajudar?!”, convidou Djalma Nunes, presidente da ONG, na foto, com as “Damas da Panificação”.



SAMPAPÃO PROMOVE EVENTO EXCLUSIVO PARA MULHERES

Para conscientizar suas funcionárias e parceiras sobre a importância da prevenção do câncer de mama, o SAMPAPÃO promoveu um animado encontro em sua sede para celebrar o “Outubro Rosa”, organizado por seu Comitê Feminino e pela Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC. Em meio a uma série de dinâmicas interativas, as convidadas assistiram a uma esclarecedora palestra sobre o tema, e ainda ao sensível depoimento de uma paciente em remissão da doença. E, ao final do evento, foi realizado o sorteio de lindas cestas de café da manhã, oferecidas por padarias associadas.



O MARKETING DIGITAL COMO FERRAMENTA DE CRESCIMENTO

A realização de um evento com tema super atual, marcou a programação de atividades do final de outubro do SAMPAPÃO, realizado em prol da prestação de serviços de atualização e da difusão de conteúdos diferenciados para os panificadores associados. Ministrada por Clayton Alves Cunha, professor do Curso de Gestão de Negócios e Inovação da Faculdade FATEC-SEBRAE, a palestra intitulada “Como usar o marketing digital nas padarias”, apresentou as ferramentas da especialidade que servem como recurso para aumentar a visibilidade desses estabelecimentos, e, conseqüentemente, conquistar novos clientes e gerar o aumento das vendas.

VOTAÇÃO DEMOCRÁTICA VAI ELEGER AS MELHORES PADARIAS DE SÃO PAULO



TIME DE PESO. A equipe dos organizadores e patrocinadores do concurso em foto com o presidente Rui.

Tadeu Salagawa

Após seu lançamento oficial, realizado no dia 28 de setembro, as votações das melhores padarias de Sampa seguem a todo vapor. Iniciativa da NOSSA – plataforma de *lifestyle* do UOL –, com o apoio do SAMPAPÃO e patrocínio da Nita Alimentos e da Zero-Cal, tendo ainda a rádio Band News FM como *media partner*, o concurso PADOCCARIA SP-2023 encerrou no dia 16 de outubro sua 1ª Fase, realizada em votação popular no site, nas categorias “Café”, “Doce”, “Pão na Chapa”, “Pãozinho”, “Serviço de Frios”, “Time de Chapeiros” e “Melhor Padaria”, avaliando critérios como a qualidade dos serviços e produtos, a diversidade dos itens à venda, o capricho e o bom atendimento. E, como grande novidade desta edição, também foi incluída a categoria de a “Melhor Pizza de Padaria”. Agora, na 2ª Etapa, que segue

entre os dias 30 de outubro e 12 de novembro, estão sendo escolhidas as melhores padarias de cada região da cidade, selecionadas entre as cinco mais votadas na 1ª Fase, nas Zonas Sul, Norte, Leste, Oeste, e no Centro da capital paulista. Nesse período, além do público, que continua indicando suas preferências pelo site, um júri técnico está

visitando cada uma delas como “clientes ocultos”, a fim de dar suas notas às finalistas. E, no dia 23 de novembro, será realizada no SAMPAPÃO a cerimônia de entrega de todos os prêmios às vencedoras.

NA ROTA DO ENGAJAMENTO

E além da escolha da “Melhor Pizza de Padaria”, um novo critério foi introduzido no regulamento da edição 2023 do PADOCCARIA SP: uma padaria poderá ser premiada apenas uma vez nas posições do *ranking*, em cada uma das categorias. Assim, a escolha da vencedora vai ser de acordo com o número de votos absolutos. “Com isso, pretendemos dar visibilidade a um número ainda maior de padarias, reafirmando a nossa missão de valorizar a his-

tória, a cultura, os profissionais, e os produtos e serviços desse verdadeiro patrimônio paulistano”, explica o gastrônomo Eduardo Maya, curador do concurso. Vale salientar que as padarias não precisaram se inscrever previamente, e não estão pagando nada para participar da ação. “Basta que elas sigam atendendo bem aos clientes, servindo bons produtos, gerando assim o engajamento natural deles na votação das padarias de seu coração”, completa o jornalista Miguel Icassatti, outro idealizador da competição.

NOVO SUCESSO À VISTA

E tanto Eduardo quanto Miguel se dizem bastante felizes com os resultados preliminares das votações, já projetando um sucesso ainda maior do que os obtidos nas duas edições anteriores do PADOCCARIA SP. “Nesse período, tivemos mais de 100.000 votos e 750 padarias indicadas ao longo do concurso. E, neste ano, temos certeza de que a participação do público e o engajamento das padarias serão ainda maiores”, destacam. Tal sentimento também é compartilhado pelo presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, ressaltando o valor e o preparo da panificação de São Paulo. “Todas as padarias da capital paulista estão plena e perfeitamente aptas a competir e ganhar. Independentemente de seus portes ou tamanhos, todas são iguais e têm o seu lugar e seus diferenciais no gosto do público”, faz questão de registrar.

MUITO AMOR ENVOLVIDO. Seguem a todo o vapor as votações para a escolha das melhores padarias de Sampa.



PADOCCARIA



Correndo pelo TRIGO!

Fotos: Tadeu Sakagawa | Yescom

Tudo bem, o tempo chuvoso, com pequenos intervalos de sol, não ajudou muito. Mas nem isso arrefeceu os ânimos dos mais de 3.000 atletas vindos de todo o Brasil, que participaram da 5ª edição da Corrida e Caminhada do Trigo, no dia 1º de outubro, realizada nos arredores do Parque Ibirapuera, na capital paulista, em percursos de 5K e 10K, nas categorias “Masculino” e “Feminino”.

Promovida pelo SAMPAPÃO, em parceria com a Abitrigo e o Sindustrigo, organizada pela Yescom, a prova teve mais uma vez como objetivo destacar a importância da cadeia do trigo para o fornecimento de alimentos para a população do planeta. Para tanto, contou com a chancela da Prefeitura de São Paulo, o patrocínio da Anaconda, Moinho Santa Clara e Rosa Branca.

O evento ainda teve o apoio das



ALEGRIA. Rui Gonçalves, com Amedeo di San Marzano, presidente do Sindustrigo (esq.), e Eduardo Assêncio, superintendente da Abitrigo, saudando os atletas.

empresas Bendita Cânfora, Buhler, Bunge, Curogem, Dallas, Foco Medical, Massaleve, Mirella, Montevergine, Nita, Três Corações e Vixen, que montaram quiosques junto à enorme área verde ao lado da Assembleia Legislativa de São Paulo, destinados

a recepcionar os participantes da Corrida do Trigo, com ações de degustação de seus produtos e promoção de seus serviços, além de *quick massage*, *shiatsu*, fotografia 360º, painéis instagramáveis, e distribuição de lanches e brindes para os corredores.

SAÚDE E ENERGIA

“Essa é uma iniciativa primordial para o SAMPAPÃO, porque temos uma ligação intensa com o esporte e a saúde. A união de padarias, moinhos e do setor tritícola como um todo, é importante para mostrar à população os benefícios que os derivados do trigo possuem, inclusive fazendo parte da dieta dos atletas que participam dessa prova. Os alimentos à base de trigo garantem mais disposição e energia, fornecem vitaminas e minerais essenciais para o funcionamento do organismo, e ainda auxiliam na prevenção de diversas doenças”, enfatizou na ocasião o presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves.

A opinião foi compartilhada por Amedeo di San Marzano, presidente do Sindustrigo: “Com esse evento, mostramos mais uma vez a importância da cadeia do trigo na promoção de



A FORÇA FEMININA. As vencedoras do percurso de 5K da corrida no Ibirapuera.



EMPODERADAS. As vitoriosas mulheres da prova de 10K, em foto histórica.



MERECIDOS TROFÉUS. Os três primeiros colocados na competição de 5K.



A GARRA MASCULINA. No pódio da competição, os vencedores da prova de 10K.

práticas saudáveis a partir dos derivados da farinha e da energia proporcionada por esses alimentos. Essa é uma forma de estreitarmos as relações com o consumidor final, que utiliza as farinhas e se alimenta dos pães, das massas e de outros produtos no dia a dia”, afirmou. A Corrida do Trigo premiou os três melhores colocados em cada categoria de competição com troféus e produtos oferecidos por seus patrocinadores

e apoiadores. Todos os corredores receberam uma medalha de participação após a conclusão da prova e também tiveram a possibilidade de participar de um sorteio de brindes fornecidos pelos patrocinadores e parceiros, como vouchers de café da manhã de padarias associadas ao SAMPAPÃO. Agora, é continuar treinando forte para a 6ª Corrida e Caminhada do Trigo, edição já programada para outubro de 2024!!!



ORGULHO EM PARTICIPAR. Milhares de atletas fizeram questão de registrar o momento especial de fazerem parte da competição.

SAMPAPÃO FESTEJA O DIA MUNDIAL DO PÃO NA PAULISTA

Fotos: Tadeu Sakagawa



EQUIPE PRA LÁ DE MOTIVADA. Desde as primeiras horas da manhã, o time do SAMPAPÃO se desdobrou para garantir o sucesso da comemoração.

No dia 16 de outubro, sob o patrocínio da Aurora, da FEMSA e da Seara, além de 24 padarias associadas às entidades, o SAMPAPÃO comemorou em grande estilo com a população de Sampa mais um Dia Mundial do Pão, na Av. Paulista.

Já a partir das primeiras horas da manhã daquela segunda-feira, em um quiosque montado bem em frente ao prédio da FIESP, foi

“*Em frente ao prédio da FIESP, foi feita a distribuição de nada menos do que 20 mil pãezinhos e produtos fornecidos pelos apoiadores do evento, homenageando o povo de Sampa.*”



COMITÊ FEMININO. As “Damas da Panificação” marcando presença em mais este evento das entidades.



PARTICIPAÇÃO ILUSTRE. O presidente Rui com o secretário de Turismo, Roberto de Lucena.

feita a distribuição gratuita de nada menos do que 20 mil pãezinhos franceses e produtos gentilmente fornecidos por esses apoiadores, sob a forma de kits acondicionados em simpáticas sacolinhas de papel, a todas as pessoas que passavam pelo local, que fizeram até animadas filas para recebê-las. E o material ainda continha

um *flyer*, com informações sobre a importância do pão na dieta diária do ser humano.

“Mais do que isso, entretanto, a ideia dessa ação, que já realizamos há vários anos, sempre foi e continua sendo, ressaltar o caráter nutritivo desse alimento e, ainda, estimular o aumento de seu consumo, além de enfa-



DEDICAÇÃO TOTAL. Trabalho intenso na montagem dos kits nos bastidores da comemoração.



FAZER O BEM, FAZ BEM. Não faltou alegria em momento algum da grande festa do pão."

tizar ao público de que o compre sempre na padaria, porque é ali que as pessoas vão ter a certeza de encontrar um produto de alta qualidade, fabricado de acordo com as mais rigorosas normas de segurança alimentar dos órgãos de Vigilância Sanitária, valorizando sempre o nosso lema 'Pão é energia. Pão é na padaria!'. E graças a Deus, mais uma vez esta edição do evento foi um enorme sucesso", comemorou Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO, ao final de mais esse encontro com o povo da cidade.

E PÃO TAMBÉM, CLARO, É ALEGRIA!

Entre outras autoridades, representantes de entidades, personalidades e amigos da panificação paulista que participaram



CAFÉ DA MANHÃ GARANTIDO. As pessoas que passavam pela Av. Paulista fazendo fila para receber os brindes.

ativamente da comemoração do Dia Mundial do Pão – inclusive vestindo a camiseta do evento, e até mesmo distribuindo as sacolinhas com os kits à população –, o secretário de Turismo do Estado de São Paulo, Roberto de Lucena, se disse bastante

impressionado com a magnitude, a amplitude e o alcance da festividade. "Essa ação foi super emblemática e estratégica, realizada em um ambiente feliz para celebrar o pão, que é o alimento mais sagrado e democrático

do mundo, que está em todo lugar. Você vê que as pessoas pegam o pão com um sorriso, nunca de cara feia ou de mau humor. Mais uma vez, quero cumprimentar aqui a iniciativa do SAMPAPÃO e de todos os envolvidos, a gente tem que comemorar realmente esse dia, e não só nos âmbitos social, cultural, econômico e turístico também, porque todo mundo que vem de fora para nos visitar aqui, sempre procura uma padaria, uma vez que elas são a cara de São Paulo", fez questão de registrar na ocasião. Então, gratidão infinita e parabéns ao pão, à população paulista e a todos os envolvidos – incluindo, é claro as Diretorias, o Comitê Feminino e a motivadíssima equipe do SAMPAPÃO – por mais essa linda comemoração!



ORGANIZAÇÃO IMPECÁVEL. Todo mundo que passou em frente à FIESP teve a oportunidade de ganhar sua sacolinha.

PADARIAS DE SÃO PAULO GANHAM GUIA TURÍSTICO

Fotos: Tadeu Sakagawa | Alan Morici/Setur-SP



SONHO REALIZADO.
O presidente Rui Gonçalves e o secretário de Turismo Roberto de Lucena apresentando o guia.



idade de entrevistar as personalidades, em um coquetel comemorativo após a apresentação do guia.

impresso, para distribuição aos interessados na sede das entidades. Além disso, mais panificadoras serão selecionadas nos próximos meses, sendo que a proposta é de que esse número chegue a 300 casas até o final do ano de 2023. Em termos de conteúdo, além de informações sobre cada uma das padarias, o guia trará imagens dos locais, uma apresentação das especialidades das casas, e, ainda, um pouco da história de cada estabelecimento.

“Há anos temos a ideia do projeto de integrar as panificadoras paulistas à rota de turismo do

Sem disfarçar o nosso bairrismo, todo mundo sabe que as padarias do estado de São Paulo são as melhores do Brasil e do planeta, não é mesmo?! Por isso, todas as pessoas que chegam por aqui vindas a turismo ou a negócios de outras regiões do país, ou ainda de fora dele, fazem questão de visitar as padarias paulistas, que, vamos combinar, são diferentes de tudo o que eles já viram.

Para facilitar a vida dessas pessoas e implementar o nível de divulgação dessas casas, no dia 17 de outubro, o SAMPAPÃO e a AIPESP, em conjunto com a Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo (Setur-SP) lançaram, em solenidade oficial realizada no auditório da sede das entidades de panificação, o “Guia Turístico das Padarias do Estado de São Paulo”, com um roteiro das panificadoras estaduais e municipais, que passam a fazer parte dos pontos turísticos do nosso estado.

O evento contou com a participação do secretário de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo, Roberto de Lucena, e o presidente do SAMPAPÃO, Rui Gonçalves, além de diversos diretores e panificadores para prestigiar o momento histórico do SAMPAPÃO. Na ocasião, influenciadores digitais, jornalistas e outros representantes da Imprensa também tiveram a oportuni-

SONHO ANTIGO

Idealizado a partir da visita do governador de São Paulo, Tarcísio de Freitas, e do secretário Lucena à FIPAN 2023, inicialmente o “Guia Turístico das Padarias do Estado de São Paulo” contará com a inclusão de 148 padarias selecionadas sob a curadoria do SAMPAPÃO. Inicialmente, ele será apresentado totalmente em formato digital, mas, em breve, deverá receber o formato

INTEGRAÇÃO DE OBJETIVOS. A iniciativa só se materializou graças ao trabalho bem afinado de muitas pessoas.





AUDITÓRIO LOTADO. O lançamento do “Guia Turístico das Padarias” atraiu a presença de muitos convidados.

nosso estado e, finalmente, recebemos esse grande presente que fomentará ainda mais o comércio e explorará a riqueza histórica que temos também nos nossos estabelecimentos”, afirmou o presidente do SAMPAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, na ocasião.

Sendo assim, Rui ainda aproveitou sua manifestação no encontro para agradecer ao Governo do Estado de São Paulo a abertura e a demonstração de interesse por essa pauta tão importante para os profissionais de

panificação, que tem por objetivo mostrar à população local e aos turistas que visitam o nosso estado, a pujança e a ampla e completa estrutura de atendimento do setor, que desempenha também um significativo papel no contexto do turismo e da cultura paulistas, gerando empregos, renda e, ainda, uma expressiva contribuição para a arrecadação de impostos e de recursos para o estado.

PONTO DE ENCONTRO

Por sua vez, o secretário de Tu-

CELEBRAÇÃO. No final do evento, os convidados se reuniram para participar de um animado coquetel.



risimo de São Paulo, Roberto de Lucena, fez questão de registrar o impressionante avanço da gastronomia paulista, como demonstrou recentemente a realização da FIPAN 2023, que mostrou a força da panificação, da confeitaria e *food business* do Brasil, e, particularmente, do estado de São Paulo.

O pão é sagrado. E, sem dúvida alguma, é o alimento mais antigo e o mais democrático do mundo. E as padarias são a cara de São Paulo. São lugares muito concorridos, acolhedores e evoluíram ao longo dos anos.

“Assim, em parceria com o SAMPAPÃO e a AIPESP, resolvemos destacar o conjunto de panificadoras paulistas como o maior do mundo em diversidade e qualidade dos produtos oferecidos a seus clientes, bem como em outros atributos, como estrutura, ambientação e atendimento impecável”, destacou, por sua vez, Roberto Lucena. Ainda segundo, ele, foi exatamente por isso que, com o apoio das entidades e do trabalho dedicado da nossa valorosa equipe da Secretaria,

que a proposta da elaboração do “Guia Turístico das Padarias do Estado de São Paulo” se materializou.

DESAFIO VENCIDO

Compartilhando a alegria do lançamento, a coordenadora de Turismo e Viagens da Setur-SP, Ana Carvalho, destacou no evento o grande desafio de fazer a pesquisa do conteúdo do guia em tempo recorde, em pouco mais de dois meses após as discussões iniciais na FIPAN 2023. “Nossa equipe iniciou os trabalhos do conteúdo do guia a partir da feira, realizada no final de julho. Assim, realmente, tivemos que nos empenhar bastante, porque o universo das padarias do estado de São Paulo é gigantesco. Contudo, conseguimos cumprir o prazo, e estamos muito felizes com os resultados, bem como com a perspectiva dobrarmos o número de casas que deverão fazer parte dele até o final de 2023. Assim, continuamos trabalhando duro na pesquisa”, registrou Ana, bastante animada.



ESFORÇO CONJUNTO. Ana Carvalho, coordenadora da Setur-SP, ressaltando a perfeita interlocução entre os envolvidos no projeto.

A primeira edição do “Guia Turístico das Padarias do Estado de São Paulo” pode ser acessada pelos interessados no site da Setur-SP, www.turismo.sp.gov.br/guia-turistico-das-padarias – no qual eles também poderão obter informações de como participar da próxima edição atualizada do guia – e ainda no site do SAMPAPÃO, www.sampapao.org.br.



Muita criatividade na comemoração do DIA DAS CRIANÇAS NO SAMPAPÃO

Fotos: Tadeu Sakagawa

Educar, capacitar, estimular e motivar. Estas têm sido as marcas registradas da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC ao longo de toda a sua história, que em dezembro de 2023 completa 21 anos de atividades. E, como expressa muito bem o dito popular, nada melhor do que começar cedo a fazer tudo isso. Assim, a Escola IDPC convidou 56 crianças da Escola de Educação Infantil Paulo Machado de Carvalho, localizada no bairro da Bela Vista, a participarem da "Oficina Mini Chef IDPC", uma ação super especial na sede do SAMPAPÃO, para comemorar o Dia das Crianças.

Com a animadíssima monitoria dos professores e da equipe da Escola IDPC, as crianças se



COMO É BOM SER CRIANÇA! Alegria em estado puro marcou a comemoração do SAMPAPÃO.

sentiram em casa para se divertirem com brincadeiras, e, após saborearem um delicioso lanche com os produtos da Anaconda, da Seara e da Aurora,

patrocinadoras do evento, tiveram a oportunidade de participar de uma "Oficina de Donuts", decorando as famosas rosquinhas previamente assadas na

Escola IDPC com chocolates e diversos confeitos coloridos. E o bom gosto e a habilidade da garotada para fazer isso foram impressionantes, surpreendendo a

EMOCIONADOS

"Fomentar essas habilidades nas crianças desde pequenas é fundamental para estimular a curiosidade delas em saber mais. E, sem dúvida, essa experiência pode contribuir para a formação de futuros chefs no futuro." – Fabio Bruno / Professor da Escola IDPC

"Gostei muito desse evento. E seria maravilhoso se, em novas oportunidades, pudéssemos trazer todos os alunos para participar dessa experiência." – Lucineia Alves Siqueira Dias / Coordenadora Pedagógica da Escola Paulo Machado de Carvalho

"Foi maravilhoso ver todas essas crianças tendo contato com os processos de produção de alimentos. Hoje foi plantado aqui a sementinha de uma memória afetiva que vai ficar para sempre em suas vidas." – Carla Zanotta / Supervisora Comercial da Seara

"Essa iniciativa da Escola IDPC foi fantástica e, sem dúvida alguma, muito construtiva para as crianças." Jacqueline Custódio dos Reis / Professora da Escola Paulo Machado de Carvalho

"Este foi o primeiro evento de muitos outros que estamos planejando realizar em 2024 envolvendo as crianças, porque queremos que elas façam cada vez mais parte da nossa escola." Sandra Freitas / Diretora da Escola IDPC

"A alimentação é uma das coisas mais importantes para a saúde. Então, ajudar as crianças a prepararem seu próprio alimento é fundamental para a vida. Ficamos muito felizes em participar dessa iniciativa." Isa Telles / Gerente de Marketing da Anaconda



todos, e transformando o Dia das Crianças desses meninos e meninas em uma experiência absolutamente inesquecível. E todas as crianças receberam da Escola IDPC do SAMPAPÃO diplomas de "Mini Chefs", pelo excelente desempenho na "Oficina de Donuts", e na certeza que essa ação tenha contribuído para a formação de futuros chefs.



AGENDA DE CURSOS IDPC – NOVEMBRO 2023



Curso + combo	Data	Dias	Horário
Massas, Recheio e Coberturas + Macarons	04/12 a 06/12	Seg. a Qua.	8h30 às 12h30
Atenda bem e venda mais + Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso	05/12 a 06/12	Ter. a Qua.	8h30 às 12h30
Pão Francês + Tábua de Frios	06/12 a 08/12	Qua. a Sex.	8h30 às 12h30
Fermentação Natural + Especial de Panetone	11/12 a 14/12	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Semi folhados + Tortas de Vitrine	11/12 a 14/12	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Atenda bem e venda mais + Comunicação para Líderes: Como Construir Equipes de Sucesso	12/12 a 13/12	Ter. a 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

Escuela IDPC

@escola idpc

(11) 98658-4519

Panetone é tudo de bom, não é mesmo?!



A origem do panetone é repleta de lendas, sendo a mais conhecida a de que sua receita teria sido criada por um padeiro chamado Toni, que trabalhava na padaria Della Grazia, em Milão, na Itália, na época de Ludovico, o Mouro (1452-1508). Dizem que o rapaz, apaixonado pela filha do patrão, teria inventado o pão doce para impressionar o pai de sua amada. Daí, os fregueses passaram a pedir o "Pane di Toni", que, no vocábulo milanês, evoluiu para "panattón", e depois, na "madrelingua" italiana, para "panettone".

Panetone Tradicional

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

ESPONJA

1. Pesar todos os ingredientes da esponja, inclusive a água.
2. Colocar os ingredientes na masseira, com exceção da água.
3. Adicionar a água aos poucos.
4. Misturar por 10 minutos na velocidade lenta (1).
5. Deixar descansar por 2 horas, ou até a esponja dobrar de tamanho.

2. Colocar a esponja com os ingredientes do reforço na masseira, com exceção das frutas.
3. Misturar por 10 minutos na velocidade lenta (1).
4. Misturar por 5 minutos na velocidade rápida (2), ou até formar o ponto de véu.
5. Adicionar as frutas.
6. Misturar por 1 minuto na velocidade lenta (1).
7. Deixar descansar por 30 minutos.
8. Dividir a massa em peças com 530g cada e bolear.
9. Colocar em formas de panetone de 500g.
10. Fermentação final.
11. Fomear 160°C, forno turbo, por 35 minutos.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

REFORÇO

1. Pesar todos os ingredientes do reforço, inclusive a água.

OBS: Opcionalmente, o produto pode ser decorado com ganache e bombons de cereja.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 6 porções

Porção 80g – (1 Fatia Média)

	100g	80g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	376	301	15
Carboidratos (g)	57	46	15
Açúcares Totais (g)	0	0	0
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9,5	7,6	15
Gorduras Totais (g)	11	8,6	13
Gorduras Saturadas (g)	1,3	1,1	5
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras (g)	3,5	2,8	11
Sódio (mg)	245	196	10

*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção.

INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, açúcar refinado, uvas passas, margarina sem sal, gema de ovo, leite em pó integral, sal refinado, fermento natural, fermento biológico seco instantâneo, conservadores propionato de cálcio e aromatizantes.

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

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	100	2.000

ESPONJA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	40	800
Água	25	500
Fermento Natural	20	400
Fermento Biológico Seco Instantâneo	1	20

Percentual Baseado em 100% de Farinha de Trigo

REFORÇO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	60	1.200
Frutas Cristalizadas	30	600
Uvas Passas	20	400
Açúcar Refinado	23	460
Margarina sem Sal	20	400
Gemas	20	400
Água	15	300
Leite em Pó	5	100
Essência de Panetone	1	20
Sal	1,3	26
Propionato de Cálcio	0,3	6

Percentual Baseado em 100% de Farinha de Trigo

Rendimento: 10 unidades, com 500g cada.



Panetone de Chocolate (Chocotone)

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

ESPONJA

1. Pesar todos os ingredientes da esponja, inclusive a água.
2. Colocar os ingredientes na masseira, com exceção da água.
3. Adicionar a água aos poucos.
4. Misturar por 10 minutos na velocidade lenta (1).
5. Deixar descansar por 2 horas, ou até a esponja dobrar de tamanho.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

REFORÇO

1. Pesar todos os ingredientes do reforço, inclusive a água.

2. Colocar a esponja com os ingredientes do reforço na masseira, com exceção das gotas de chocolate.
3. Misturar por 10 minutos na velocidade lenta (1).
4. Misturar por 5 minutos na velocidade rápida (2), ou até formar o ponto de véu.
5. Adicionar as gotas de chocolate.
6. Misturar por 1 minuto na velocidade lenta (1).
7. Deixar descansar por 30 minutos.
8. Dividir a massa em peças com 530g cada e bolear.
9. Colocar em formas de panetone de 500g.
10. Fermentação final.
11. Fomear a 160°C, forno turbo, por 35 minutos.

Ingredientes	Percent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	100	2.000

ESPONJA

Ingredientes	Percent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	40	800
Água	25	500
Fermento Natural	20	400
Fermento Biológico Seco Instantâneo	1	20

Percentual Baseado em 100% de Farinha de Trigo

REFORÇO

Ingredientes	Percent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo Especial	60	1.200
Gotas de Chocolate	40	800
Açúcar Refinado	23	460
Margarina sem Sal	20	400
Gemas	20	400
Água	15	300
Leite em Pó	5	100
Sal	1	20
Essência de Panetone	1	20
Propionato de Cálcio	0,3	6

Percentual Baseado em 100% de Farinha de Trigo

Rendimento: 10 unidades, com 500g cada.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100g	50g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	452	361	18
Carboidratos (g)	58	46	15
Açúcares Totais (g)	0	0	0
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Porções por embalagem: 6 porções	11	8,9	18
Proteínas (g)	17	13	20
Gorduras Totais (g)	4,4	3,6	18
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	3,7	3	12
Fibras (g)	206	165	8
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção.

INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gotas de chocolate, açúcar refinado, margarina sem sal, gema de ovo, leite em pó integral, sal refinado, fermento biológico seco instantâneo, fermento natural, conservadores propionato de cálcio e aromatizantes.

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

PRODUÇÃO DAS RECEITAS

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



NÃO PERCA TEMPO: O PRAZO PARA SE ADEQUAR À NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL ACABOU!

SEM TEMPO PARA HESITAÇÕES. Se sua padaria ainda não se adequou às novas regras da rotulagem nutricional, CORRA!

No último dia 8 de outubro, terminou o prazo para adequação da maioria dos produtos alimentícios embalados na ausência dos consumidores às novas regras de rotulagem nutricional. Esse prazo se aplica aos alimentos que já estavam no mercado na data de entrada em vigor da norma. Agora, com a publicação da RDC 819/2023, esses produtos, cujas embalagens tenham sido adquiridas até 8 de outubro deste ano, poderão continuar circulando sem as adequações até 9 de outubro de 2024.

Vale lembrar que o período para a implementação das mudanças estabelecidas pela Anvisa foi fra-

cionado. Desde 9 de outubro de 2022, os produtos novos fabricados e colocados no mercado tinham de apresentar os rótulos adequados às novas regras. Ou seja, a norma já previa a possibilidade de coexistirem no mercado produtos que estivessem com a rotulagem frontal adequada e outros em processo de adequação.

ENTENDENDO AS LEGISLAÇÕES

As alterações na rotulagem dos alimentos foram necessárias para dar maior visibilidade da comparação nutricional entre os alimentos, a fim de proporcionar uma escolha mais consciente e

adequada às necessidades individuais, bem como de reduzir o número de situações que geravam engano quanto à composição nutricional.

A Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC já realizou vários cursos sobre o tema, sendo que continua em sua grade de atividades com a promoção do Curso de Rotulagem Nutricional. Então, você, panificador, que ainda tem dúvidas, ou que ainda não se atualizou às novas regras da Lei da Nova Rotulagem Nutricional, deve consultar o calendário da escola, e se inscrever na próxima data de realização desse curso para se adequar. Para isso, basta en-

trar em contato com a Secretaria da escola pelo WhatsApp (11) 98658-4519.

E vale lembrar que tais esclarecimentos, também poderão ser dados pela Trinutri, consultoria nutricional parceira do SAMPA-PÃO, que ainda pode cuidar do fornecimento dos rótulos de todos os produtos de sua padaria sujeitos à nova legislação, a preços e condições especiais para os associados do SAMPA-PÃO. É só você ligar para o telefone (11) 97549-4729, e conversar com as nutricionistas da consultoria, ou ainda encaminhar uma mensagem para os e-mails contato@trinutri.com.br, ou debora@trinutri.com.br.

Planejamento é a base do sucesso

Pois é. O ano de 2023 voou. E agora os preparativos para o Natal e o *Réveillon* nas padarias já estão a todo vapor, com todo mundo tendo ideias para tematizar as casas, a fim de criar ambientações e decorações especiais para as festas de final de ano.

Entretanto, não é só isso que precisa entrar no radar dos panificadores. Há outras providências que precisam ser tomadas para aproveitar o cenário de oportunidades que se abre nessa época, a fim de garantir o sucesso das vendas e o aumento da lucratividade que ela naturalmente proporciona.

Então, confira algumas dicas do SEBRAE, parceiro do SAMPA-PÃO e especialista Nº 1 em empreendedorismo no Brasil, criadas para você!

FAÇA UM PLANEJAMENTO

Essa é a primeiríssima coisa que você tem que fazer em sua padaria, porque, para ter sucesso nas suas estratégias de vendas, é fundamental realizá-lo. Sendo assim, veja quais são os produtos ou serviços que você vai ofertar, confira se tem estoque suficiente, e provisione sua casa com a compra antecipada de insumos, ingredientes, embalagens e adereços especiais para oferecer aos clientes, não só no que tange às receitas tradicionais, como também novidades para as festas de final de ano –, sem esquecer de definir também, por exemplo, quais serão as promoções que você quer fazer, os sistemas de funcio-

NÃO SÃO SÓ AMBIENTAÇÃO E DELÍCIAS.
Para atrair clientes para sua padaria, você tem que executar um planejamento estratégico eficiente.



Fotos: Freepik / Pixabay



ramento do *e-commerce* e do *delivery*, e, ainda, os meios de pagamento que pretende utilizar.

QUALIFIQUE A SUA EQUIPE

Isso também é super importante, porque de nada adianta atrair o público se a sua equipe não estiver preparada para recebê-lo. Desse modo, você ainda tem tempo hábil para treinar os seus funcionários para atender aos clientes com qualidade, principalmente aqueles que fazem parte da linha de frente. Além disso, é possível que você também perceba se vai precisar de mão de obra extra e, assim,

realizar as contratações temporárias, para melhorar ainda mais a performance do seu time.

UTILIZE AS REDES SOCIAIS

Aproveite o potencial das redes para divulgar as suas promoções. Utilize o Instagram, o Facebook, o YouTube, o TikTok e o WhatsApp, para alcançar o seu público-alvo. Além disso, entre outras coisas, publique fotos de alta qualidade, vídeos e *lives*, apostando sempre nos formatos de vídeos curtos, pois, além de serem rápidos e fáceis de serem assistidos, apresentam um ótimo alcance nas mídias sociais.

INVISTA EM MÍDIAS PAGAS

Para potencializar ainda mais os seus resultados, invista em anúncios pagos, como os do Instagram Ads, do Facebook Ads e do Google Ads. Dessa forma, você consegue atingir uma audiência segmentada de forma muito mais rápida. Além do mais, os investimentos em mídias pagas na Internet possuem um ótimo custo-benefício. Tudo isso é primordial para conseguir aproveitar as oportunidades e aumentar o faturamento da sua empresa nas festas de Natal e *Réveillon*, e ainda atender aos clientes com excelência e qualidade, conquistando o sucesso nas suas vendas.

Você ainda não usa a API WHATSAPP? então, atualize-se e venda mais!

Como você sabe, há muito tempo o WhatsApp deixou de ser apenas uma ferramenta de mensagens para se tornar um canal de compras. O lançamento do WhatsApp Business facilitou a comunicação direta entre usuários e as empresas, simplificando o processo de compras e melhorando a experiência dos clientes. E, com o lançamento da mais recente versão da plataforma, a WhatsApp Business API (traduzido do inglês, Interface de Programação de Aplicação) ou, como é mais popularmente chamado, a API Oficial do WhatsApp Business, o acesso a tais oportunidades cresceram exponencialmente, facilitando a vida de quem vende e de quem compra.

Isso porque, com a nova versão, as vendas passaram a ser mais interativas e pessoais. Os panificadores podem mostrar seus produtos e/ou serviços para os clientes comprarem sem sair do *chat*. Além disso, eles também conseguem incluir nas mensagens vários produtos – ou eventualmente apenas um –, o que

funciona como um tipo de catálogo capaz de exibir todos os itens à venda na padaria.

RESPOSTAS HUMANIZADAS

A principal função da tecnologia da API Oficial é integrar o mensageiro com outros sistemas, como o CRM e as plataformas de atendimento, além de facilitar a comunicação com outros canais do grupo Meta – tais como o Facebook, o Messenger e o Instagram – tomando o diálogo mais robusto entre as panificadoras e seus clientes.

E, ao contrário do WhatsApp Business, a API Oficial do WhatsApp permite criar mensagens automáticas – os famosos *chatbots* – que são um recurso bastante útil, por meio do qual é possível configurar mensagens para fora do horário de atendimento, indicando que a pessoa receberá uma resposta quando a loja abrir. Ou mesmo durante o horário de funcionamento, orientando que ela logo será atendida. Além disso, os *chatbots* também entendem as preferências do público

DICA IMPORTANTE! Compre sempre o celular e o chip que vai operar no WhatsApp Business API no nome da sua padaria, e nunca deixe que os funcionários assumam o controle do aplicativo com os celulares particulares deles.



API OFICIAL. Por trás da nova versão do WhatsApp Business tem sempre um cliente satisfeito.

e aprendem com o comportamento dos usuários, tornando o atendimento mais humanizado e próximo às pessoas, com respostas prontas e personalizadas, de maneira mais ágil e prática, centralizando diversos atendentes em um mesmo número de WhatsApp. Dessa forma, essa opção auxilia no fluxo de atendimento e a contornar o tempo de espera dos clientes.

RELATÓRIOS E SEGURANÇA

Além disso, com a versão API Oficial do WhatsApp Business, também é possível enviar *templates* criativos de notificações, lembretes e atualizações para os clientes de maneira rápida. Outro ponto em que a API se sobressai do Business é que ela permite avaliar a performance do canal por meio de relatórios. Isso ajuda a entender se as estratégias es-

tão sendo assertivas ou se será necessário pensar em novas soluções para que o negócio alcance melhores resultados.

E isso tudo com a grande vantagem da API oficial é que o número integrado fica hospedado em uma nuvem estável e segura – vigente com a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD). As mensagens são protegidas antes mesmo de serem enviadas, tornando a comunicação muito mais segura. Outro benefício importante com o número integrado e hospedado na nuvem do próprio servidor oficial do WhatsApp é a estabilidade de conexão proporcionada, evitando interrupções na comunicação entre empresas e clientes.

Então, bora lá se atualizar, e começar a utilizar a API Oficial do WhatsApp Business em sua padaria?

GESTÃO DE CAPITAL DE GIRO

POR ANTONIO SAÚ RODRIGUEZ*

A gestão do capital de giro é um aspecto fundamental da administração financeira de uma empresa. Ela se refere ao montante de recursos necessários para financiar as operações diárias, garantindo a manutenção de suas atividades operacionais, sem interrupções.

A NECESSIDADE DE CAPITAL DE GIRO É COMPOSTA POR DOIS COMPONENTES PRINCIPAIS:

1. Itens que exigem empate de recursos

– Estes incluem o financiamento dos estoques, os valores mantidos em caixa e os depósitos bancários, e o financiamento das vendas a prazo, como cartões de crédito e vale-refeição.

2. Itens que liberam recursos

– Neste grupo temos os prazos para pagar compras de insumos e produtos de revenda, impostos a pagar, e salários e obrigações trabalhistas a serem quitados.

A EFICIENTE GESTÃO DO CAPITAL DE GIRO PROPORCIONA DIVERSOS BENEFÍCIOS À EMPRESA, TAIS COMO:

- assegurar o cumprimento das obrigações financeiras no curto prazo, evitando atrasos em pagamentos, e preservando uma boa relação com fornecedores e credores;
- possibilitar o suporte à expansão e ao crescimento, fornecendo a liquidez necessária para aproveitar oportunidades de crescimento, investir em novos projetos ou expandir a presença no mercado;
- gerenciar sazonalidades e flutuações nas vendas, garan-



ATENÇÃO CONSTANTE. A manutenção do equilíbrio dos recursos do capital de giro é essencial para garantir a continuidade das operações da empresa.

tindo a continuidade das operações mesmo em períodos de menor atividade;

- reduzir custos financeiros, evitando a necessidade de empréstimos emergenciais e o pagamento de juros e taxas adicionais; e
- oferecer flexibilidade operacional para tomar decisões estratégicas, planejar com antecedência e adaptar-se às mudanças do mercado.

A IMPORTÂNCIA DO ESTOQUE NA GESTÃO DO CAPITAL DE GIRO

Um dos aspectos críticos da gestão do capital de giro é o estoque, formado pelos produtos disponíveis para venda, matérias-primas, embalagens e outros insumos armazenados pela empresa para suprir a demanda imediata e futura.

ASSIM, UMA GESTÃO EFICAZ DOS ESTOQUES INCLUI:

- reservar produtos para atender à demanda imediata, garantindo que a empresa esteja preparada para atender às necessidades dos clientes

sem interrupções, especialmente em períodos de demanda flutuante ou sazonal;

- reduzir o risco de falta de produtos, mantendo estoques adequados para evitar perdas de vendas e insatisfação dos clientes;
- aproveitar oportunidades de compras em quantidades que gerem descontos ou prazos especiais, contribuindo para a redução de custos;
- equilibrar oferta e demanda, evitando excessos ou faltas que possam afetar negativamente o capital de giro;
- reduzir custos de armazenamento, transporte e manuseio, e mitigar o risco de obsolescência dos produtos; e
- antecipar variações nos preços de insumos e produtos para revenda, mantendo estoques estratégicos para lidar com flutuações nos preços e garantir a continuidade da produção sem prejuízos financeiros.

Vale ressaltar que estoques em excesso podem representar uma ameaça ao capital de giro, pois os recursos financeiros ficam “presos” e indisponíveis para outros investimentos ou necessidades urgentes da empresa. Assim, a gestão eficiente dos estoques é essencial para equilibrar a disponibilidade de produtos e otimizar o capital de giro.

Outro ponto crítico é a administração dos custos fixos, que não variam em relação ao volume de produção ou vendas. Em empresas com faturamento variável e dependente de vendas sazonais, o risco associado aos custos fixos é acentuado. Então, é crucial que os gestores compreendam claramente os custos fixos e variáveis da empresa, a fim de planejar e gerenciar adequadamente a estrutura de custos e minimizar o risco financeiro em diferentes cenários de mercado.

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

CRUZADINHAS DO PÃO

DIA MUNDIAL DO PÃO

Mais uma vez, o SAMPAPÃO entrega um presente à população de São Paulo.



HORIZONTALIS

2. Todos os anos, a _____ é uma homenagem à população de Sampa. (1 palavra)
4. Os brindes são montados em forma de ____ para distribuição às pessoas que passam pela Av. Paulista. (1 palavra)
6. A ação é emblemática e _____, e sempre realizada em um ambiente feliz para celebrar o pão. (1 palavra)
8. A ação contou com a Aurora, a FEMSA e a Seara como _____ . (1 palavra - plural)
10. Há vários anos, a comemoração é realizada na Av. Paulista, em frente ao prédio da _____. (1 palavra)

VERTICAIS

1. "_____. Pão é na Padaria." – Slogan do SAMPAPÃO. (3 palavras)
3. Além de seu cunho social, a festividade tem um profundo aspecto _____. (1 palavra)
5. Sem dúvida alguma, o pão é o mais _____ dos alimentos presentes às mesas no mundo inteiro. (1 palavra)
7. Este ano, foram distribuídos 20 mil _____, doados pelas padarias associadas ao SAMPAPÃO. (1 palavra - plural)
9. Entre as propostas do evento, está a de aumentar o _____ do pão. (1 palavra)

CAÇA-PALAVRAS

GUIA TURÍSTICO DAS PADARIAS

OGCUESIEIREEPATEIODOEB
 DSAONIEOTVOSRSETCÂIOR
 AEOHHPURSDEOEAFNQÇVOAF
 ASRTURISMORRSARRAUNSG
 TTFSTAEEXSEASONCLISV
 IRTE SMRTIUEPNRIHUIGICS
 HIALPGWUCNAITJNAEFAMST
 DCHAEAURIBUREIRHTIÇNST
 INPOEESSEESROAAECNÂENP
 TÁYOERUPOAFLDTINHAORFS
 OAHGTBATTOIEOPEIAPAHST
 OHEHDDFOLTVPERLIEEDARI
 ETGONLSTRCSHEHHFRGHSBN
 RMONALEATMDFOSEUEORMHS
 EFFCHOIANOIIFIPGIKHTWE
 LXEEAITHPDNTAATOEA SWNO

AIPESP • DIFERENCIAIS • DIVULGAÇÃO • ROTEIRO
 FOOD BUSINESS • PANIFICAÇÃO • SAMPAPÃO
 ROBERTO DE LUCENA • SETURSP • TURISMO

JUNTE-SE
 A NÓS!

FALE COM A GENTE!

Você é muito importante para nós! Por isso, interaja com o JORNAL SAMPAPÃO – um jornal feito por panificadores, para panificadores –, enviando-nos comentários e sugestões. E participe dos eventos e atividades do SAMPAPÃO, porque unidos somos mais fortes!!!

SOLUÇÕES...

CRUZADINHAS
 APOIO: educolorir.com

CAÇA-PALAVRAS
 APOIO: geniol.com.br

GUIA DE FORNECEDORES

CARGAS E RECARGAS DE EXTINTORES

Extinture – Fones: (11) 3228-7055 | 99708-2474 |
 97386-1586 (Nilva)

MANUTENÇÃO DE FORNOS E EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO

Ruach Manutenção – Fone: (11) 93229-9315 (Thiago)

FORNOS ELÉTRICOS PARA PIZZA

Fornetto – Fone: (11) 91711-1043

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

INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE AR-CONDICIONADO E EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO

AlfaCold – Fone: (11) 4311-4749

INGREDIENTES E UTENSÍLIOS PARA CONFEITARIA

BarraDoce – Fones: (11) 3578 0449 (loja virtual) |
 (11) 5543 6652 (loja física)

CATRACAS E CONTROLES DE ACESSO PARA PADARIAS

AdvancisMax – Fone: (11) 5522-2822

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