



# JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 18  
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 849

## HOMENAGEM EM DOSE DUPLA



Premiações do Padocaria SP e Prêmio de Jornalismo agitam a programação do SAMPAPÃO [PÁGS. 6 A 11]

**DELIVERY POR APLICATIVOS**  
UMA SELEÇÃO DE VALIOSAS DICAS DE QUEM ENTENDE (E MUITO !)  
DO ASSUNTO [PÁG. 5]



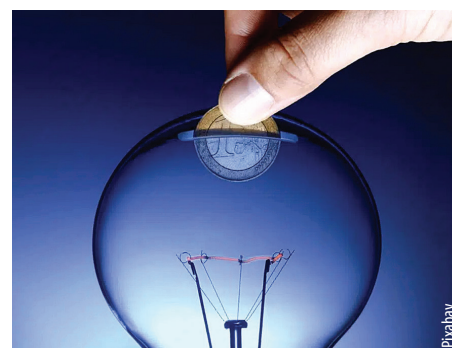
**NOVOS CURSOS**  
GRADE DA ESCOLA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IDPC TRAZ MUITAS NOVIDADES EM 2024 [PÁGS. 12 E 13]



**O VERÃO ESTÁ AÍ!**  
RECEITAS ESPECIAIS E DICAS DE NUTRIÇÃO PARA A ESTAÇÃO MAIS QUENTE DO ANO [PÁGS. 14 A 16]



**MERCADO LIVRE DE ENERGIA**  
LUIZ CAVA, DA AMÉRICA ENERGIA, FALA DAS VANTAGENS DA MIGRAÇÃO PARA O SISTEMA EM 2024 [PÁG. 17]



**E MAIS!**

MENSAGENS AOS LEITORES • FIQUEM LIGADOS!  
EM AÇÃO • AGENDA DE CURSOS • GESTÃO  
PASSATEMPOS • GUIA DE FORNECEDORES

**PARCERIA**  
CONVÊNIO RENOVADO COM O SICREDI AJUDA ASSOCIADOS DO SAMPAPÃO A CRESCER AINDA MAIS [PÁG. 18]



## POR QUE A INTERAÇÃO COM VOCÊS É TÃO IMPORTANTE

As interações são um processo fundamental para a vida humana. É por meio delas que a gente se relaciona com os outros, aprendemos, nos desenvolvemos e construímos nossas identidades.

Por isso, nós, do JORNAL SAMPAPÃO, estamos muito felizes em ter recebido tantas mensagens dos associados às entidades, com perguntas, sugestões e

críticas construtivas para evoluirmos cada vez mais em nossa missão de trazer sempre um conteúdo repleto de informações e análises atualizadas, que, certamente, têm potencial para ajudar vocês a evoluir no desenvolvimento do seu trabalho e, esperamos, contribuir para a melhoria da produtividade e do clima organizacional das padarias. As interações sociais nos ajudam a desenvolver nossas habilidades sociais, como a comunicação, a resolução de conflitos e a cooperação. E também nos auxiliam a desenvolver a união entre o SAMPAPÃO e cada um de vocês, dando-nos a reconfortante segurança e o sentimento de pertencermos a um grupo em constante evolução.

Acreditem, para nós essa sua colaboração é extremamente importante. Afinal, como sempre fazemos questão de frisar, o JORNAL DO SAMPAPÃO é feito "POR PANIFICADORES para PANIFICADORES". Portanto, ele é SEU!

Assim, neste momento tão especial em que iniciamos um Novo Ano, convidamos todos os nossos leitores a continuar interagindo conosco, a fim de que possamos continuar esclarecendo suas dúvidas e a produzir um Jornal cada vez mais atraente, do jeito que vocês precisam e gostam. Estamos sempre abertos e empenhados a conhecer novas pessoas, a sermos bons ouvintes, a respeitarmos as diferenças, a oferecer ajuda e a participar ativamente em suas vidas.

A interação social é um presente. Então, aproveite-a e continue sempre falando com a gente!

Que 2024 seja um ano maravilhoso e repleto de grandes realizações para todos vocês, suas famílias, clientes, fornecedores e membros das equipes de suas padarias! E que nele continuemos a estreitar cada vez mais a nossa parceria, porque unidos a gente vence, compartilha vitórias e vai sempre mais longe, não é mesmo?!

# Feliz Ano Novo!!!

### 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



IA BING CREATOR

## 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

# UM NOVO ANO ABERTO ÀS POSSIBILIDADES

Bem, chegamos a 2024. E o novo ano se inicia com algumas certezas. Entre elas, a de que 2023 não foi um ano particularmente fácil para a panificação paulistana e paulista, e sequer para a economia brasileira. Por outro lado, ficamos felizes em saber que, com muita garra e resiliência, sobrevivemos desempenhando o nosso papel. E, mais do que isso, evoluímos. E isso, sem dúvida alguma, nos leva naturalmente a alimentar boas expectativas para o novo período de 12 meses que começa, embora saibamos que ao longo deles novos desafios nos aguardam.

Assim como as incertezas que sempre rondam o nosso caminho, tais obstáculos não devem ser ignorados, mas nunca devem ser temidos a ponto de nos

“  
***O Ano Novo é um momento de possibilidades. Com planejamento, esforço e perseverança, você pode vencer qualquer desafio que vier.***  
 ”

paralisar: tanto a primeiras quanto os segundos existem sobretudo para serem vencidos. Daí, nasce a necessidade de nos prepararmos para tal, focando no planejamento. Com efeito, além de uma excelente oportunidade para a gente se renovar, 2024 traz consigo a esperança. Por isso, a virada no calendário aporta o momento certo para planejarmos nossos

objetivos e metas para o ano que se inicia. No entanto, nem sempre é fácil alcançar nossos objetivos. Existem muitos desafios que podemos enfrentar ao longo do ano. Em outras palavras, isso significa que é essencial estarmos preparados e dispostos a continuar trabalhando duro.

Então, defina objetivos claros e realizáveis: quanto mais específicos eles forem, mais fácil será alcançá-los. Em seguida, crie um plano de ação baseado em etapas, sendo realista e não tentando fazer tudo ou demais ao mesmo tempo. Mas seja persistente, não desista de suas metas e não tenha receio de pedir ajuda.

Enfim, seja positivo, lembre-se que você é capaz e, o que é muito importante, comemore todas e cada uma de suas con-



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves  
 Presidente do SAMPAPÃO

quistas. O Ano Novo é um momento de possibilidades. Com planejamento, esforço e perseverança, você pode vencer qualquer desafio que vier. E tenha a certeza de que em 2024 e além, o SAMPAPÃO estará sempre ao seu lado para o que precisar. Seja feliz em 2024!!!

## FIQUEM LIGADOS!

### Digitalização impulsiona as vendas

Nas padarias, assim como no comércio em geral – setor que mais investe em tecnologia no Brasil –, a busca por inovação é cada vez maior. E, segundo os especialistas, para ser eficiente, a jornada de digitalização tem de abranger o negócio como um todo, integrando-o obrigatoriamente de ponta a ponta, não só para que este sobreviva em um mercado altamente competitivo e em constante mudança, como também para oferecer produtos e serviços com mais qualidade para clientes cada vez mais exigentes, conectados e que buscam experiências de compras sem atritos.



### REFEIÇÕES FORA DO LAR BATEM RECORDE

Segundo uma pesquisa do Kantar, em 2023 o consumo fora de casa atingiu o maior patamar histórico de volume no Brasil desde o início da pandemia, impulsionado principalmente pelas refeições compartilhadas, que cresceram 2,5% e, atualmente, representam 78% das ocasiões. O estudo também identificou que elas geram tíquetes mais altos, com média de R\$ 32,92, contra o valor médio de R\$ 11,17 no consumo individual. Além disso o estudo aponta que o momento de maior destaque para a categoria é o café da manhã, que cresceu 4,8%, seguido pelo almoço, com +1,2%. No geral, os consumidores aumentaram a frequência de visita às padarias e nas compras por impulso. E outra boa notícia é que o público das classes D e E vem acompanhando o avanço das classes A, B e C.



## 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

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

## O MOMENTO CERTO DE EXPANDIR OS NEGÓCIOS

No dia 28 de novembro, os participantes da reunião plena do SAMPAPÃO realizada no auditório do prédio-sede das entidades, teve a oportunidade de mergulhar em *insights* bastante esclarecedores durante a inspiradora palestra de professora e consultora Aryane Jorge, intitulada “Quando é o momento de expandir?”, que trouxe reflexões poderosas sobre como analisar a situação atual de cada padaria e, a partir daí, identificar o momento certo para crescer. No encontro, os mantenedores da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC Seara e M. Dias Branco compartilharam perspectivas valiosas em breves apresentações, que antecederam uma animada *happy hour* com os produtos de suas marcas.



SAMPAPÃO



SAMPAPÃO

## SAMPAPÃO NOMEIA NOVOS DIRETORES

A reunião de diretores e associados promovida no dia 12 de dezembro, no auditório do SAMPAPÃO foi marcada pela emoção, quando o presidente Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, teve o prazer de realizar a cerimônia de nomeação de cinco novos diretores das entidades de panificação de São Paulo. São eles, da esquerda para a direita na foto com Rui: Sidney da Silva, Paulo Pereira, Raimundo da Silva, Basílio Bastos e Sérgio Amorim. Panificadores experientes e frequentadores assíduos das atividades do SAMPAPÃO, com toda a certeza, eles passam agora a colaborar e fortalecer ainda mais o quadro de dirigentes das entidades, para o bem e alegria de todos os associados.

## ENCERRAMENTO COM CHAVE DE OURO

Após dois meses de dedicação e aprendizado, no dia 21 de novembro, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC realizou a cerimônia de entrega de certificados aos alunos do curso de “Assistente Administrativo”, fruto de sua parceria com o Senac SP. Nas aulas, os participantes receberam um amplo conteúdo idealizado para que os profissionais tenham condições de auxiliar as padarias e outras empresas em suas atividades administrativas, preparando arquivos e documentos nos processos relacionados às áreas de Finanças, Gestão de Pessoas, Logística, Marketing, Comercial e Jurídico.



SAMPAPÃO

## AJUDANDO TODOS QUE PRECISAM

Seguindo incansavelmente em sua missão de espalhar o amor e a solidariedade, o Comitê Feminino do SAMPAPÃO acaba de iniciar uma nova ação social no CCA Santo Estêvão, organização social e espaço de referência para o desenvolvimento de ações socioeducativas com crianças e adolescentes de 6 a 14 anos e 11 meses, buscando assegurar o fortalecimento dos vínculos familiares e convívio grupal, comunitário e social, localizado no bairro da Penha de França. E a primeira ação da nova fase foi garantir um Natal para lá de delicioso para a garotada assistida pela entidade, com a distribuição dos produtos Seara, empresa parceira do SAMPAPÃO. “Fazer o bem é algo que, realmente, não tem preço. E nosso Comitê vai continuar empreendendo atividades para fazer a diferença na vida de quem mais precisa!”, enfatiza Evane dos Santos, presidente do grupo das “Damas da Panificação”.



SAMPAPÃO



# Mais do que conveniência, uma ferramenta estratégica

**TUDO DE BOM!** Mais do que uma ferramenta que veio para ficar, Luiz Ferreira acredita que o *delivery* por aplicativos é uma estratégia que pode aumentar (e muito!) o faturamento das padarias.

Em um mundo cada vez mais conectado e acelerado, o serviço de *delivery* tornou-se um componente crucial para muitos negócios, incluindo as padarias. Em busca de algumas pistas, o JORNAL SAMPAPÃO foi falar com um verdadeiro especialista no uso do serviço de *delivery* por aplicativos – o Luiz Ferreira, proprietário e sócio, entre outras, das padarias Villa Grano da Vila Clementino e da Vila Madalena, que, inclusive, até já deu uma aplaudida palestra no SAMPAPÃO. E, nessa conversa, ele nos passou algumas dicas importantes dessa ferramenta. Confira!

## CONVENIÊNCIA PARA OS CLIENTES

Em nossa vida agitada, a conveniência é fundamental. E o serviço de *delivery* por apps permite que os clientes desfrutem de pães frescos, doces e outros produtos de padaria no conforto de suas casas. “E os custos de entrega já foram perfeitamente assimilados pelos clientes que a gente atende”, registra Luiz.

## EXPANSÃO DO ALCANCE DO NEGÓCIO

Com o *delivery* por aplicativos, as padarias podem atender a clientes além da localização física da padaria, expandindo assim seu alcance e potencial de vendas. “Com o uso da ferramenta e de embalagens especialmente adequadas para o transporte em distâncias maiores – o que é muito importante, e cujo custo adicional pode ser tranquilamente integrado ao serviço de entrega –, a gente consegue até ampliar em muitos quilômetros a área geográfica do nosso atendimento”, comenta o panificador.

## ATENDIMENTO ÀS DEMANDAS DO MERCADO

À medida que mais e mais consumidores optam por fazer compras *online*, oferecer um serviço de *delivery* por apps ajuda as padarias a atenderem a essa demanda crescente.

## DIFERENCIAÇÃO NO MERCADO

Oferecer o serviço de *delivery* por aplicativos é uma tremenda ferramenta de mercado e de marketing, que pode ajudar – e muito! – uma padaria a se destacar em um mercado competitivo, atraindo clientes que valorizam a conveniência e a eficiência.

## AUMENTO DAS VENDAS

A oferta do *delivery* por apps tem um potencial tremendo de levar a um aumento nas vendas, pois permite que as padarias atendam a mais clientes e ofereçam um nível adicional de serviço. “Em nossas padarias, o sucesso é tão grande que, hoje, esse serviço já representa incríveis 20% do faturamento das nossas casas – e crescendo”, informa Luiz Ferreira.

## ADAPTAÇÃO ÀS CIRCUNSTÂNCIAS

Em tempos de restrições sociais, como durante uma pandemia, o *delivery* por aplicativos

permitiu que as padarias continuassem a operar e a servir seus clientes. E a boa notícia é que aquilo que foi uma ferramenta emergencial naquele período tão complicado, continua em trajetória de tendência crescente, porque os clientes estão valorizando cada vez mais o conforto e a conveniência de receber os produtos de padaria na comodidade de suas casas, sem precisar se deslocarem.

## RELACIONAMENTO E FIDELIZAÇÃO

O *delivery* por apps pode ser uma ótima maneira de aumentar o relacionamento com os clientes, porque oferece uma experiência que deixa neles a vontade de ser repetida e entrega vantagens que eles não encontram na concorrência. “E clientes fiéis sempre indicam o seu *delivery* para amigos e conhecidos”, destaca o proprietário da Villa Grano.

# GRANDES CONQUISTAS PARA SE



Fotos: Vinícius Senne | Tadeu Sakagawa

**VITÓRIA PARA SOMAR E COMPARTILHAR. Os vencedores do PADOCARIA SP-2023 posando para uma foto histórica.**

# COMEMORAR

Em uma votação apertadíssima, os paulistanos escolheram as melhores padarias da cidade em 2023. No dia 23 de novembro, foram anunciadas as grandes vencedoras da terceira edição do concurso PADOCARIA SP, mais uma vez uma iniciativa do SAMPAPÃO e a NOSSA, plataforma de *lifestyle* do UOL, como parceira.

Criado em 2021, o prêmio cres-

ce ano a ano — o número de estabelecimentos votados passou de 700, no ano de estreia, para mais de 800 nesta edição. "Percebemos que os funcionários e proprietários das padarias estão se engajando cada vez mais", avaliou na ocasião Miguel Icassatti, curador e organizador do evento ao lado do gastrônomo Eduardo Maya.

A primeira etapa do concurso foi

dedicada ao voto popular. Assim, no fim de setembro e meados de outubro, 31 mil paulistanos depositaram suas cédulas nas urnas. O público teve a oportunidade de escolher a melhor padaria da cidade e, além disso, indicar suas preferidas em oito categorias de serviços: "Café", "Doce", "Pão na Chapa", "Pãozinho", "Serviço de Frios", "Time de Chapeiros" e, como novidade deste ano, a melhor "Pizza de Padaria". Já na segunda etapa, votos populares e um júri técnico formado por especialistas em gastronomia selecionou, em visita sigilosa, as melhores entre 25 finalistas, cinco de cada região da cidade.

"Para que o concurso se tornasse ainda mais democrático, criamos uma nova regra: uma mesma padaria não podia mais acumular prêmios em várias categorias. Nesse caso, passou a ser considerada apenas a categoria que recebeu a votação mais expressiva e absoluta", explicou no

encontro Miguel Icassatti, outro organizador do evento. Ainda segundo ele, nesta edição, o PADOCARIA incluiu as premiações com as medalhas de prata e de bronze, respectivamente para os segundos e terceiros lugares.

A entrega dos prêmios foi realizada no auditório lotado por panificadores no prédio-sede do SAMPAPÃO, tendo como mestre-de-cerimônias a jornalista e apresentadora da BandNews, Débora Alfano. E além de Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente das entidades e seus diretores, a cerimônia contou com a participação dos parceiros e patrocinadores do concurso: Eduardo Burckhardt (editor-chefe da Nossa/UOL), Mibzar Mendes Ribeiro (gerente regional de Vendas da Nita Alimentos) e Ligia Périgo (gerente de Marketing de Produtos da Zero-Cal), além de representantes das empresas apoiadoras Nestlé, Bacio di Latte e também da BandNews.



**ENCONTRO ESPECIAL. O auditório do SAMPAPÃO ficou lotado ao receber os convidados.**



**CECI. "Melhor Padaria de São Paulo", "Melhor Padaria da Zona Sul" e "Melhor Pão na Chapa".**



**ESTADO LUSO. "Melhor Padaria da Zona Norte" e "Melhor Pãozinho".**

**AS MELHORES ENTRE AS MELHORES**

No PADOCCARIA SP-2023, o troféu principal e mais disputado do concurso foi para a Panificadora Ceci, da Zona Sul / Planalto Paulista, que repetiu o feito do ano passado como a "Melhor Padaria da Cidade de São Paulo", levando ainda o título de "Melhor Padaria da Zona Sul", além de receber premiações em três outras categorias.

Por sua vez, a padaria Estado Luso Pães e Doces, da Zona Norte / Vila Paulicéia, ganhou

pela terceira vez consecutiva a distinção de "Melhor Padaria da Zona Norte". Nas outras regiões da cidade, as campeãs foram a Bella Paulista Casa de Pães da Zona Central / Cerqueira César; a Padaria Merci, da Zona Oeste / Vila Romana; e a CEPAM, da Zona Leste / Vila Prudente. Nas categorias de serviços, o prêmio de "Melhor Café" ficou com a padaria Florestal, da Zona Norte / Tremembé). Já a de "Melhor Doce" foi entregue à Big Pão Express, da Zona Leste / Cidade Líder. Enquanto isso, o



**BELLA PAULISTA. "Melhor Padaria da Região Central".**



**MERCI. "Melhor Padaria da Zona Oeste".**



**CEPAM. "Melhor Padaria da Zona Leste" e "Melhor Time de Chapeiros".**

troféu de “Melhor Pão na Chapa” foi para a Ceci. Por sua vez, a grande vencedora pela terceira vez consecutiva da categoria “Pãozinho” foi a Estado Luso. Finalmente, os títulos de “Melhor Serviço de Frios” e “Melhor Time de Chapeiros” foram entregues respectivamente à Palmeiras, da Zona Central / Santa Cecília, e à CEPAM, enquanto o de “Melhor Pizza de Padaria” foi vencido pela Vera Cruz, da Zona Leste / Tatuapé.

### UMA VITÓRIA DE TODAS AS PADARIAS

Em seu pronunciamento de agradecimento no evento, o presidente do SAMPAPÃO, Rui Gonçalves. Fez questão de deixar claro, que as 25 padarias finalistas, além de todas as outras centenas que participaram ativamente do PADOCARIA SP-2023, engajando seus clientes, saíram da competição vitoriosas. “Há três anos, quando demos o *start* nessa iniciativa, o concurso era apenas uma pequena semente, com boas perspectivas para o futuro. E, agora, ele se transformou em uma enorme e frondosa árvore. E quem ganha com isso são as padarias da cidade, que

diretamente incentivam todas as padarias do estado paulista e do Brasil a se aperfeiçoarem continuamente”, destacou.

Rui também aproveitou a ocasião para registrar que além da importância do concurso PADOCARIA SP, outro avanço significativo no sentido de as padarias paulistanas se engrandecerem e ganharem evidência foi o recente lançamento do “Guia Turístico das Padarias do Estado de São Paulo, com o apoio da Secretaria Estadual do Turismo e Viagens.

E, para finalizar, o presidente do SAMPAPÃO ainda revelou que os dados de uma pesquisa recente das entidades mostram que, na média, os clientes visitam as padarias paulistanas 14 vezes por mês, seguidas bem longe pelas farmácias, que contam com apenas três visitas mensais dos consumidores. E, em breve, deveremos ter ainda mais novidades boas, porque São Paulo deverá ganhar o título de ‘A Capital das Padarias’, por meio de um Projeto de Lei que está em andamento junto às autoridades”, fez questão de antecipar à plateia, recebendo efusivos aplauso após esse anúncio.



**FLORESTAL.**  
“Melhor Café”



**BIG PÃO EXPRESS.**  
“Melhor Doce”



**PALMEIRAS.** “Melhor Serviço de Frios”



**VERA CRUZ.** “Melhor Pizza de Padaria”



Fotos: Tadeu Sakagawa / Fragata Comunicação / Diário Zona Norte

# SAMPAPÃO COMEMORA SUA PARCERIA COM A IMPRENSA



**ALEGRIA EM ESTADO PURO. O grupo de jornalistas participantes da cerimônia de entrega do PRÊMIO SAMPAPÃO DE JORNALISMO 2023.**

Completamente lotado por representantes da Imprensa, associados e convidados do setor de panificação e confeitaria, na noite de 5 de dezembro o auditório das entidades, foi palco de grandes expectativas e altas emoções durante a entrega da 15ª edição do PRÊMIO SAMPAPÃO DE JORNALISMO.

Foram nada menos do que 55 matérias inscritas no concurso, distribuídas entre as categorias de mídia "Rádio/Imprensa", "Internet" e "TV", concorrendo a grandes prêmios. Os primeiros lugares de cada uma delas receberam uma viagem para Paris mais € 1.500 para despesas. Já os segundos, ganharam uma passagem para Lisboa mais € 1.000. E, os terceiros, levaram uma passagem para escolha de viagens para qualquer capital dos países da América do Sul, mais US\$ 500 de prêmio. E

os quartos e quintos colocados em cada uma delas receberam menções honrosas.

Os trabalhos – que contaram com a jornalista e apresentadora Débora Alfano, da rádio Band News como mestre-de-

-cerimônias –, foram iniciados com as palavras da assessora de Imprensa do SAMPAPÃO, Dorotéia Fragata, que, bastante emocionada, agradeceu a carinhosa e estreita parceria dos jornalistas ao longo de mais um

ano com o setor de panificação e confeitaria, sempre produzindo reportagens de cunho altamente informativo para o público, com qualidade insuperável.

"Hoje, coincidentemente, a Fragata Comunicação comple-

**AUDITÓRIO LOTADO. Cerimônia atraiu um grande número de representantes da Imprensa, associados e convidados.**





**RUI GONÇALVES. Gratidão à Imprensa pela parceria constante com o SAMPAPÃO.**



**DÉBORA ALFANO. Com muita simpatia, a jornalista e apresentadora da Band News conduziu a cerimônia de entrega dos prêmios.**

ta 30 anos de existência. E o SAMPAPÃO escolheu esse dia para realizar o PRÊMIO SAMPAPÃO DE JORNALISMO 2023. Muito obrigada a todos, aos jornalistas que inscreveram as suas matérias, à diretoria das entidades com o presidente Rui Gonçalves e a todos os jornalistas que nos auxiliam a fazermos o nosso trabalho durante todo esse tempo!

Gratidão maior a Deus que me ensina diariamente a viver melhor. E um beijo enorme no meu filho, Matheus Fragata, que me acompanha nessa rotina de assessora de Imprensa desde que nasceu”, fez questão de registrar.

### HISTÓRIAS DE VALOR

Na sequência, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO, reforçou esse sentimento, sublinhando que o encontro representava uma singela homenagem para celebrar a excelência dos profissionais de Imprensa, bem como um reconhecimento ao seu trabalho árduo, dedicado e apaixonado no nobre desempenho de suas funções, fazendo uma relevante comparação com os esforços diários empreendidos pelos panificadores e de suas equipes para satisfazer, surpreender e encantar seus clientes nas padarias.

“A contribuição da Imprensa, sempre mostrando uma imagem positiva do nosso trabalho em linha com o compromisso com a verdade, tem um valor inestimável junto ao público, mantendo a população sempre informada e atualizada em relação a tudo aquilo que fazemos, trazendo à luz histórias que precisam ser difundidas e contadas para a sociedade”, enfatizou Rui.

### VITÓRIA DE TODOS

E, como não poderia ser diferente, a escolha dos vencedores foi bastante difícil. De acordo com o regulamento do Prêmio SAMPAPÃO DE



**DOROTÉIA FRAGATA. A assessora de Imprensa do SAMPAPÃO fez um pronunciamento emocionado no evento.**

PÃO de Jornalismo, um júri qualificado, foi composto com nove representantes, sendo um membro do Marketing e dois diretores das entidades organizadoras do concurso, um membro da Assessoria de Imprensa e cinco jornalistas que residem e desenvolvem suas atividades no estado de São Paulo, mas que não tinham reportagens inscritas na competição.

“Além de agradecer a Imprensa pelo carinho que sempre demonstra pelo nosso setor, quero ressaltar a qualidade das matérias inscritas para concorrer ao PRÊMIO SAMPAPÃO DE

JORNALISMO, o que só reafirma que a relevância da indústria de panificação para o Brasil, não só como fonte de alimentação saudável, mas como recurso para o atendimento dos mais carentes, mantendo o caráter saudável do pão no âmbito da partilha”, destacou Rui Gonçalves.

E, claro, em seu pronunciamento final, o presidente do SAMPAPÃO, também fez questão de compartilhar sua alegria com todos aqueles que inscreveram suas reportagens no prêmio: “Parabéns aos vencedores deste ano, e a todos que participaram de mais esta edição do concurso. Saibam que todos aqui são vencedores, uma vez que o trabalho exemplar de vocês é um testemunho do melhor que o jornalismo tem a oferecer. Assim, esperamos que esta nossa simples e sincera homenagem sirva como um lembrete do valor do seu trabalho e da importância do jornalismo em nosso mundo”, enfatizou.

Após a alegria contagiante da premiação, as Diretorias do SAMPAPÃO convidaram todos os jornalistas a participar de um animado coquetel de confraternização, com muitos pães e doces, preparados na Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC.



**CONFRATERNIZAÇÃO. Após a cerimônia, os convidados se reuniram em um animado coquetel.**



**ANA LUIZA, DA NOVA BRASIL. 1º lugar na categoria "Mídias Rádio/Impressa".**



**CARLOS, DO G1. 1º lugar na categoria "Mídia Internet".**



**MATEUS, DA GLOBO. 1º lugar da categoria "Mídia TV".**

## CONFIRA A LISTA COMPLETA DOS GANHADORES DA 15ª EDIÇÃO DO PRÊMIO SAMPAPÃO DE JORNALISMO!

### CATEGORIA "MÍDIAS RÁDIO/IMPRESSA"

**1º lugar** – Ana Luíza Bessa de Oliveira – Rádio Nova Brasil  
Matéria: "Brasil em Forma de Pão – Quatro Matérias Demonstrando Curiosidades sobre o Pão Cará, Pão Recife, Pão Petrópolis e o Pão do Sul, a Cuca"

**2º Lugar** – Júlio César Santos Vieira – Rádio Itatiaia  
Matéria: "Muito Além do Pão – a Diversificação das Padarias Brasileiras"

**3º Lugar** – Chantal Brissac – Revista 29 Horas  
Matéria: "O Físico Panificador"

**4º Lugar** – Luana de Souza Pereira – Band News  
Matéria: "Padocaria – Band Visita as Padarias Mais Votadas em São Paulo"

**5º Lugar** – Matheus Mans Dameto – Paladar – O Estado de São Paulo  
Matéria: "11 Ótimas Padarias Artesanais"

### CATEGORIA "MÍDIA INTERNET"

**1º lugar** – Carlos Henrique Dias – G1  
Matéria: "MaPão"

**2º Lugar** – Paola Patriarca – G1  
Matérias: "Atração de Padaria da Zona Norte – Pão 100 Vezes Maior que o Normal Tem 5kg e Serve 30 Pessoas"

**3º Lugar** – Patrícia Ferraz – Instagram e Por aí – Série de receitas na Semana do Dia Mundial do Pão  
Matéria: "Como deixar o Pão amanhecido Irresistível"

**4º Lugar** – Danielle Negase – Paladar – O Estado de São Paulo.  
Matéria: "Dia do Pão: Padeiros Desafiam um ao Outro a Preparar Pães com Ingrediente Surpresa"

**5º lugar** – Cibelle Carbone – Go Where Gastronomia  
Matéria: "Dia Mundial do Pão - Conheça Quais os Pães Típicos em Quais Regiões do Mundo"

### CATEGORIA "MÍDIA TV"

**1º lugar** – Mateus Dagostin Luz – Programa Mais Você – Rede Globo de Televisão  
Matéria: "24 Horas de Padoca em São Paulo"

**2º Lugar** – João Pedro Ribeiro – Bom dia São Paulo – Rede Globo de Televisão  
Matéria: "Dia Mundial do Pão"

**3º Lugar** – Rômulo Silva D'Ávila – Bom Dia São Paulo – Rede Globo de Televisão  
Matéria: "Padarias de São Paulo Investem e Lucram com o Halloween"

**4º Lugar** – Benedito Olacir Dias – TV Aparecida  
Matéria: "Pães"

**5º Lugar** – Norah Jardim Lapertosa – Bora São Paulo – Rede Bandeirantes  
Matéria: "Dia do Pão – Festival Oferece Descontos em Café da Manhã"

# Escola IDPC turбина sua programação de CURSOS PARA 2024

Ano Novo, Vida Nova! Ciente que a renovação é sempre importante, em 2024 a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC vai incluir uma série de novos cursos à sua já extensa e bastante completa grade de programação. E todo ano ela faz isso em função do fato de que, em face à constante evolução do mercado, é vital atualizar seu currículo para atender às demandas dos profissionais que nele trabalham, sempre rumo à conquista da excelência. Com efeito, a renovação da programação de cursos vai manter a escola atualizada e relevante para o mercado de trabalho em constante mudança. Além disso, ela vai ajudar os atuais e novos alunos a se manterem engajados, motivados e informados sobre as tendências e novidades do mercado.

## AÇÃO PROATIVA EM CONJUNTO

Com isso, os resultados serão ampla e certamente sentidos, uma vez que a atualização efetivamente ajuda a melhorar a qua-



*A ação proativa da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC foi planejada em detalhes, levando em consideração a opinião de quem mais entende do assunto.*



Freeplik

**APERFEIÇOAMENTO CONSTANTE. O novo curso de Técnicas de Atendimento com Foco em Vendas promete ser um dos mais procurados na nova grade da Escola IDPC.**

lidade dos produtos oferecidos, a reduzir custos e desperdícios, a aumentar a segurança no processo de produção e, claro, a atrair mais clientes para as padarias. Por fim, mas não menos importante, ela auxilia os profissionais a se manterem atualizados sobre as normas e regulamentações do setor, o que é fundamental para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos itens que saem da produção. E a ação proativa da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC foi planejada em detalhes, de forma inteligente e em conjunto, levando em consideração a opinião de quem mais entende do assunto.

“Em reunião com a nossa Diretoria, foram discutidos novos temas para imprimir inovação em nossa programação de 2024. As sugestões foram ótimas porque nossos diretores trazem a *expertise* das padarias, e colocam a necessidade do que é importante para o desenvolvimento do setor”, destaca Monise Pinheiro, coordenadora da unidade de ensino do SAMPA-PÃO. “E, a partir desses valiosos *insights*, estamos agora na fase de desenvolvimento de alguns novos cursos que realmente trazem para o aluno um aperfeiçoamento profissional, levando mais técnicas e ferramentas para as

panificadoras. Afinal, colaboradores bem treinados fazem toda a diferença”, complementa.

## O QUE JÁ ERA BOM, FICOU AINDA MELHOR


Assim, a partir do início do ano de 2024, os profissionais da área e os panificadores passarão a contar com a inclusão dos seguintes cursos na grade da escola:

- Técnicas de Atendimento com Foco em Vendas;
- Festival de Quiches e Salgados com Técnicas de Congelamento;
- Novas Técnicas de produção com Congelamento (Pães, Tortas e Pudins);

- Ajudante de Cozinha;
- *Éclair* e suas variações (Carolinas, Bombas, *Profiteroles*, Samantas, Broas Aerossas);
- Fatiamento *in loco*; e
- Sobremesas na Taça.

“Panificador, a atualização constante é fundamental para o sucesso dos profissionais do mercado de panificação e confeitaria. Por isso, inclua o treinamento de sua equipe em suas metas para 2024, e incentive-os a participar não só desses novos cursos, como também de vários outros da grade da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, aproveitando os descontos e condições especiais para os associados do SAMPAPÃO. Você, seus colaboradores e clientes só têm a ganhar”, deixa o convite Monise.

ORGULHO EM DOSE DUPLA




**PEN TA!**

PELO 5º ANO CONSECUTIVO, O NOSSO CHEF FÁBIO BRUNO É ELEITO PELA REVISTA PANIFICAÇÃO BRASILEIRA COMO O MELHOR PADEIRO DO BRASIL!



Escola de Panificação e Confeitaria IDPC



**CAM PEÇA**

PELA 1ª VEZ, A NOSSA CHEF CILENE PEREIRA É ELEITA PELA REVISTA PANIFICAÇÃO BRASILEIRA COMO A MELHOR PADEIRA DO BRASIL!



Escola de Panificação e Confeitaria IDPC

Escola IDPC / SAMPAPÃO

**GENTE BOA, NO LUGAR CERTO. Professores Fábio e Cilene: sempre levando a Arte da Panificação a novas alturas.**

Com imensa alegria, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC compartilha dois marcos na história da panificação! O primeiro é a conquista de seu professor Fábio Bruno, que, pelo quinto ano consecutivo, foi eleito pela Revista Panificação Brasileira como “O Melhor Padeiro do Brasil”. E o segundo, é que, pela primeira vez, a Chef Cilene Silva, que também é professora da unidade de ensino do SAMPAPÃO, foi eleita pela publicação como “A Melhor Padeira do Brasil”. Parabéns e gratidão a ambos por levarem a Arte da Panificação a novas alturas, e fazerem parte da nossa vitoriosa equipe!



### AGENDA DE CURSOS IDPC – MARÇO 2024





Curso	Data	Dias	Horário	Curso	Data	Dias	Horário
Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	04/03 a 05/03	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Comunicação para Líderes (08h)	18/03 a 19/03	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Atenda bem e venda mais (08h)	04/03 a 05/03	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Pães de Páscoa (12h)	18/03 a 20/03	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Croissant e Folhados Especiais (12h)	04/03 a 06/03	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30	Fatiamento in loco (06h)	18/mar	Seg.	14h00 às 20h00
Básico de Salgados (16h)	04/03 a 07/03	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30	Enzimas na Panificação (08h)	18/03 a 19/03	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Noções em Confeitaria (80h)	04/03 a 04/04	Seg. a Sex.	08h30 às 12h00	Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	18/03 a 19/03	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Burguer Gourmet (08h)	05/03 a 06/03	Ter. a Qua.	15h30 às 19h30	Comunicação para Líderes (08h)	18/03 a 19/03	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Fatiamento in loco (06h)	06/mar	Qua.	08h00 às 14h00	Pizzaiolo (16h)	19/03 a 22/03	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30
Comunicação para Líderes (08h)	06/03 a 07/03	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30	Fermentação Natural (Novas Receitas) (16h)	19/03 a 22/03	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30
Qualidade do Paó Francês (12h)	06/03 a 08/03	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30	Chapeiro (09h)	20/03 a 22/03	Qua. a Sex.	15h30 às 18h30
Combinações e Harmonização de Tábuas de Frios (08h)	06/03 a 07/03	Qua. a Qui.	15h30 às 19h30	Combinações e Harmonização de Tábuas de Frios (08h)	21/03 a 22/03	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Cupcake de Páscoa (08h)	07/03 a 08/03	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30	Festival de Quiches e Salgados com Técnicas de Congelamento (12h)	25/03 a 27/03	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Bolos Secos (12h)	11/03 a 13/03	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30	Fermentação Natural (Novas Receitas) (16h)	25/03 a 28/03	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Éclair e suas variações (08h)	11/03 a 12/03	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30	Variedades de Pães de Forma (12h)	25/03 a 27/03	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30
Massas, Recheios e Coberturas (09h)	11/03 a 13/03	Seg. a Qua.	15h30 às 18h30	Salgados Assados (12h)	26/03 a 28/03	Ter. a Qui.	15h30 às 19h30
Enzimas na Panificação (08h)	12/03 a 13/03	Ter. a Qua.	08h30 às 12h30	Macarons (08h)	27/03 a 28/03	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Cupcake de Páscoa (08h)	13/03 a 14/03	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30	Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	27/03 a 28/03	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Pães de Páscoa (12h)	13/03 a 15/03	Qua. a Sex.	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

# E O TERMÔMETRO DE SUAS VENDAS VAI SUBIR AINDA MAIS!



Verão é sinônimo de pratos leves e sobremesas refrescantes. Então, aproveite a estação mais quente do ano para oferecer (e vender muito!) receitas como estas, sugeridas pela Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC. Garantimos que elas vão fazer o maior sucesso!

## Bolo Salgado

### PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

#### MASSA

1. Pesar todos os ingredientes da massa.
2. Bater os ovos, o leite e o óleo no liquidificador.
3. Misturar a farinha e o fermento com batedor de arame.
4. Untar a forma com margarina e farinha.
5. Colocar 70% da massa na forma juntamente com o recheio, e cobrir com restante da massa.
6. Assar no forno lastro a 180° C, por aproximadamente 45 minutos.

#### RECHEIO

1. Picar todos os ingredientes do recheio.
2. Misturar todos os ingredientes do recheio e reservar.

#### DECORAÇÃO

1. Rodelas de Cebola, Azeitonas, Pimentão.

#### MASSA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	87	280
Leite Integral	100	320
Fermento Químico	2	7
Azeite	47	150
Ovos	47	150
Sal	-	a gosto

#### RECHEIO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Tomate Picado	52	130
Cebola Picada	52	130
Azeitonas Picadas	32	80
Pimentão Vermelho Picado	12	30
Peito de Peru Picado	100	250
Queijo Muçarela Picado	100	250
Cenoura Cozida Picada	56	140
Orégano	-	a gosto
Queijo Parmesão	16	40

**Rendimento:** 2 unidades com 950g cada

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 49 porções

Porção 40g – (1 Fatia Média)

	100g	40g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	247	99	5
Carboidratos (g)	13	5,3	2
Açúcares Totais (g)	0,1	0	0
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,2	3,3	7
Gorduras Totais (g)	14	5,4	8
Gorduras Saturadas (g)	4	1,6	8
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras (g)	1	0	0
Sódio (mg)	420	168	8

\*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção.

INGREDIENTES: Farinha de trigo, leite de vaca integral, fermento químico em pó, azeite de oliva extra virgem, ovo de galinha inteiro cru, sal de mesa, tomate com semente cru, cebola crua, azeitona verde em conserva, pimentão vermelho cru, peito de peru cortado pré-embalado, queijo tipo muçarela, cenoura cozida, especiarias orégano secos e queijo tipo parmesão.

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



## Delícia de Verão

### ESPONJA PARA A MASSA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Chocolate Branco	100	200
Ovos	83	165
Gemas	17	34
Açúcar	7,5	14
Manteiga	36	72

### DECORAÇÃO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Carambola	50	50
Manga	50	100
Kiwi	25	50
Sorvete de Creme	q.b.	q.b.

**Rendimento:** 5 unidades com 120g cada

### PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Derreter o chocolate branco e a manteiga. Misturar até ficar homogêneo.
2. Bater no liquidificador o ovo, a gema e o açúcar até dobrar de volume.
3. Juntar o chocolate branco e o ovo batido com o açúcar e acrescentar o suco de maracujá. Misturar a massa com auxílio de um *fuet*.
4. Colocar em recipiente para fornear em forno a 190°C por aproximadamente 15 minutos.
5. Retirar do forno e servir imediatamente com uma bola de sorvete de creme, decorado com as frutas picadas.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 6 porções

Porção 120g – (1 Unidade)



	100g	40g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	334	401	20
Carboidratos (g)	23	27	9
Açúcares Totais (g)	1,8	2,2	0
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,5	6,6	13
Gorduras Totais (g)	20	24	37
Gorduras Saturadas (g)	11	13	66
Gorduras Trans (g)	0,3	0,3	15
Fibras (g)	0,7	0,9	4
Sódio (mg)	65	77	4

\*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção.

INGREDIENTES: Chocolate branco, ovos, carambola, manga, manteiga sem sal, kiwi, gemas, suco de maracujá e açúcar refinado.

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

### PRODUÇÃO DAS RECEITAS

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

# Cuidados essenciais para garantir a qualidade dos seus produtos no verão

POR RENATA HAIRA NAKAE\*

O verão está aí! Com a temperatura diariamente mais alta, é necessário redobrar a atenção e ter cuidados maiores em todo o processo de uma padaria, contemplando desde o armazenamento dos ingredientes, passando pela produção, até chegar à exposição dos itens, em especial as preparações cremosas, geralmente à base de ovos ou leite e derivados, e que tenham fontes de proteína, tais como carnes em geral e laticínios, entre outros.

A climatização de áreas, como na confeitaria, é uma das medidas mais indicadas. Porém, isso nem sempre é possível, seja pelo *layout* da produção,

seja pelo investimento necessário. Nesse caso, é importante que as matérias-primas e produtos prontos que dependam de refrigeração fiquem o menor tempo possível em temperatura ambiente. Assim, oriente seus colaboradores a trabalhar em pequenos lotes, por no máximo 30 minutos. Lanches para encomendas, devem ser preparados apenas bem próximo ao horário de retirada. E vale lembrar a necessidade de identificação de “CONSUMO IMEDIATO” e “MANTER SOB REFRIGERAÇÃO”.

Outro ponto importante é realizar manutenção preventiva e corretiva, se necessário, de equipamentos da cadeia fria, a fim de garantir seu correto e perfeito funcionamento. Providências essenciais são verificar estado de conservação das borrachas, que devem vedar adequadamente; respeitar limites de capacidade de armazenamento; e não utilizar em câmaras ou refrigeradores embalagens isotérmicas, pois elas dificultam a entrada de ar frio. Já em relação aos pratos servidos no almoço e jantar, esteja atento a preparações como saladas de maionese, salpicão, *sushis*, picadinhos, feijão e *stro-*

*gonoff*. Aqui, o controle de tempo e temperatura é fundamental para garantir a qualidade sanitária dos alimentos.

Este também é um bom momento para observar e checar as instalações gerais. Garantir hidratação e conforto térmico dos colaboradores não só melhora a produtividade, como também evita que as pessoas sequem o suor em partes do uniforme ou com as mãos, atitudes que são contra as Boas Práticas de Fabricação.

No mais, aposte em preparações refrescantes e atrativas para agradar seus clientes. Sucesso!!!

**\*HAIRA NAKAE (CRN3 21628)**  
é nutricionista e consultora da Tri Nutri Assessoria e Consultoria Nutricional.

**MUITO ALÉM DAS DELÍCIAS.**  
Para garantir a saudabilidade dos alimentos, é necessário redobrar a atenção e ter cuidados maiores em todo o processo de uma padaria no verão.



Freepik





# UMA MIGRAÇÃO BASTANTE VANTAJOSA

Phobay

Imagine você economizar 25% na sua conta mensal de eletricidade da sua padaria. Vai sobrar muito dinheiro para você investir em outras áreas dela, não é mesmo?! Então, não é pra menos que o assunto do Mercado Livre de Energia tem chamado a atenção de muitos panificadores.

Para esclarecer o tema, fomos conversar com o especialista Luiz Alfredo Cava, sócio-diretor da América Energia. Confira a entrevista que ele nos concedeu!

## JORNAL SAMPAPÃO: Luiz, o que é e como funciona o Mercado Livre de Energia?

**Luiz Alfredo Cava:** O Mercado Livre de Energia é a opção que o consumidor tem de contratar o seu consumo de energia de qualquer gerador e/ou comercializador do país, continuando a pagar pela entrega da energia (demanda em KW) para a concessionária de distribuição local, caso da Enel Distribuição na capital paulista, por exemplo. Ao migrar para o mercado livre, o

consumidor exerce algo semelhante a uma “portabilidade” de seu consumo, como acontece no mercado de telefonia.

## Quais são os requisitos para a migração?

A partir de janeiro de 2024, qualquer consumidor, de qualquer porte, que esteja conectado no “Grupo A” junto à distribuidora local – ou seja, que tenha demanda contratada – pode fazê-la. Nas faturas de energia, essa classificação normalmente está próxima ao cabeçalho.

## Quais são as principais vantagens que ela oferece?

Bem, são muitas. As principais são a redução e a maior previsibilidade de custos com o insumo elétrico, que passa a ser tratado não mais como um custo fixo, tarifado e inegociável, e sim gerenciável, em condições comerciais podem ser negociadas com o fornecedor, como, por exemplo, preço, quantidade de energia contratada, período de suprimento e pagamento,

permitindo ao panificador utilizar a energia sem limites horários ou mensais, com preços pré-estipulados e travados, eventualmente com economias garantidas e prazos de pagamentos melhor alinhados aos seus respectivos fluxos de caixa.

## E por que, especificamente, a migração é indicada para as padarias?

Simples! Padarias são intensivas de consumo de energia em horários caros como os conhecidos como “ponta”, ou seja, no final de tarde e início de noite. Nesse sentido, há um poder de negociação diferenciado na comparação com consumidores que utilizam energia basicamente em horário comercial, como é o caso de indústrias que trabalham em dois turnos.

## Que mudanças ou adaptações nos equipamentos e instalações elétricas a migração exige?

Basicamente uma adaptação do medidor, em parâmetros pré-de-

finidos pela legislação por área de distribuição, visando à comunicação deste com a Câmara de Comercialização de Energia Elétrica. Esse procedimento é facilmente executado por empresas homologadas nas distribuidoras locais, sendo que as equipes de gestão de energia da América conduzem e orientam amplamente os consumidores no processo.

## E é caro fazer isso?

Os valores de adequação de medidor não são mensurados pelo porte da padaria, mas sim pela sua localização. Em uma padaria localizada na capital paulista, atendida pela Enel, os valores totais ficam na faixa de R\$ 5.000,00.



América Energia

**LUIZ, DA AMÉRICA ENERGIA.**  
As principais vantagens da migração são a redução e a maior previsibilidade de custos com o insumo elétrico.

## E o payback do investimento?

Calculamos que, para uma padaria com cerca de 100m<sup>2</sup> localizada, por exemplo, na capital paulista, o custo de uma conta de energia total seja da ordem de R\$15.000,00 mensais. Nesse caso considerando uma economia média de 25% – ou, seja, de R\$3.750,00 –, o payback seria em torno de um mês e meio.

# Uma relação de GANHHA-GANHHA

Há mais de 120 anos, o Sicredi tem o desenvolvimento das regiões como um de seus compromissos. Uma das formas disso acontecer é por meio das parcerias comerciais com entidades, com a oferta de condições especiais para os associados e que, assim, ajudam a desenvolver ainda mais a classe, como é o caso daquela recentemente renovada com o SAMPAPÃO. Por meio dela, a empresa continua a oferecer aos associados das entidades um amplo e completo portfólio com mais de 300 produtos e serviços financeiros, desde conta corrente e cartões até investimentos, seguros, consórcios, máquinas de cartão e poupança, entre outros, oferecido em condições especiais.

“Firmado originalmente em 2022, o convênio com o SAMPAPÃO é muito importante, tendo em vista a representatividade do setor de panificação em São Paulo. Apenas na capital, são mais de seis mil panificadoras. A nossa expectativa é nos tornarmos cada vez mais representativos em soluções financeiras para as panificadoras, melhorando as condições de operação de todos os associados da entidade, mantendo-nos sempre próximos a eles e gerando sempre e cada vez mais valor para o setor, além de, é claro, continuarmos incentivando o desenvolvimento da economia local, ressalta Fábio Pereira de Loiola, gerente de Desenvolvimento de Convênios e Parcerias do Sicredi Vale do Piquiri Abcd PR/SP.

## NOVOS SERVIÇOS

Assim, com a renovação do convênio com Sicredi os associados ao SAMPAPÃO continu-



Diário Zona Norte

**FÁBIO, DO SICREDI. Parceria renovada com o SAMPAPÃO oferece múltiplas vantagens e benefícios para os associados.**

arão a ter acesso aos produtos financeiros oferecidos em condições exclusivas, como pacote de benefícios para os associados das entidades e crédito com taxas competitivas, tais como isenção de tarifas nos aluguel de maquininhas, seis meses de isenções de taxas sobre a conta

e PIX sem cobrança de taxa, entre outros atrativos.

Com tudo isso, os panificadores certamente abrirão novas oportunidades para aumentar a rentabilidade de suas padarias, além de contribuírem diretamente com o desenvolvimento da economia local, por meio de um modelo de negócios cooperativo e com distribuição de resultados. E ainda, com algumas novidades: no novo contrato, foram incluídos serviços como os produtos da VR, planos de saúde e odontológico da Sulamérica e, ainda, seguros, como o da PetLove.

## DONOS DO NEGÓCIO

Fortemente estruturado, o Sistema Sicredi conta hoje com 105 cooperativas, em todos os estados do país, com mais de 2.500 agências e sete milhões de associados. “As cooperativas do Sicredi se diferenciam, principalmente, pelo modelo de gestão. Diferentemente das instituições

financeiras convencionais, no cooperativismo de crédito os associados são os verdadeiros donos do negócio. Eles participam de todas as decisões da cooperativa e têm poder de voto, pois as cooperativas de crédito são uma sociedade de pessoas e não de capital, como ocorre no sistema financeiro tradicional”, explica Fábio.

Ainda segundo ele, a experiência de ter participado da FIPAN 2023, em julho passado foi muito positiva no sentido de explicar esses diferenciais, a fim de estreitar os laços com os panificadores. “Para nós foi muito importante marcarmos presença na feira, principalmente vinculando mais uma vez a nossa marca a esse segmento fundamental à sociedade. Isso nos torna cada vez mais relevantes para os associados do SAMPAPÃO e nos abriu ainda mais possibilidades de promovermos novos negócios”, finaliza o executivo.

# CONTRATAÇÃO E RETENÇÃO DE COLABORADORES NAS PADARIAS

POR ANTONIO SAÚ RODRIGUEZ\*

**HABILIDADES.**  
A melhor abordagem na contratação pode variar com base na condição específica de cada padaria.



Prática

## CONTRATAÇÃO DE EMPREGADOS CAPACITADOS

### VANTAGENS:

**Prontidão** – Funcionários capacitados geralmente podem começar a contribuir imediatamente, sem a necessidade de um longo período de treinamento.

**Experiência** – Profissionais experientes trazem conhecimentos e habilidades que podem elevar a qualidade do trabalho e impulsionar a produtividade.

**Redução de Riscos** – A contratação de profissionais já treinados pode minimizar os erros e problemas que podem ocorrer durante o processo de treinamento.

### DESVANTAGENS:

**Custo** – Empregados capacitados geralmente exigem salários mais altos, devido à sua experiência.

**Encaixe Cultural** – Pode ser mais desafiador alinhar os empregados capacitados com a cultura e os valores específicos da sua padaria.

Tanto contratar quanto reter talentos tem sido uma tarefa árdua, não só para a panificação como para todas as áreas, em função dos preços praticados no mercado, cujas margens geralmente não permitem pagar salários e conceder benefícios acima da concorrência.

O dilema entre contratar empregados capacitados ou aprendizes para serem treinados depende das necessidades específicas de cada padaria, dos recursos disponíveis e dos objetivos de longo prazo. Ambas as abordagens têm vantagens e desvantagens, e a escolha certa pode variar com base nas circunstâncias. Aqui estão alguns pontos a considerar.

## CONTRATAÇÃO DE EMPREGADOS INICIANTES OU SEM FORMAÇÃO ESPECÍFICA

### VANTAGENS:

**Moldabilidade** – Empregados sem experiência podem ser moldados para se encaixarem perfeitamente às necessidades e cultura da sua padaria.

**Custo Inicial Menor** – A contratação de colaboradores iniciantes pode ser mais econômica em termos de salários, permitindo que você invista em treinamento.

**Investimento no Time** – A contratação de aprendizes pode ser uma estratégia de longo prazo, pois você estará investindo na formação de sua equipe, de acordo com suas necessidades específicas.

### DESVANTAGENS:

**Tempo de Treinamento** – A aprendizagem leva tempo e recursos para se treinar e desenvolver habilidades nesses profissionais.

**Erros Iniciais** – A equipe de aprendizes pode cometer erros enquanto estes aprendem, o que pode afetar a qualidade do produto e o atendimento ao cliente.

## CONCLUSÃO

Como já foi dito, a melhor abordagem na contratação pode variar com base na condição específica de cada padaria. Contudo, existe também a possibilidade de uma abordagem híbrida, contratando profissionais capacitados para funções específicas, simultaneamente abrindo espaço para que aprendizes possam crescer dentro da padaria.

Independentemente da escolha, é importante investir no desenvolvimento contínuo da equipe, seja por meio de treinamento, educação ou oportunidades de crescimento interno.

**\*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**



**VERTICAIS**

- 1 \_\_\_\_\_ Fragata: assessora de Imprensa do SAMPAPÃO e coordenadora do Prêmio. (1 palavra)
- 2 A premiação contou com a presença do \_\_\_\_\_ do SAMPAPÃO e suas Diretorias. (1 palavra)
- 5 O Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo é um \_\_\_\_\_ ao trabalho da Imprensa. (1 palavra)
- 6 Espaço do SAMPAPÃO onde foi realizada a cerimônia de entrega dos prêmios. (1 palavra)
- 7 Uma das categorias de mídia avaliadas no Prêmio SAMPAPÃO de Jornalismo. (1 palavra)

- 9 Sentimento do SAMPAPÃO em relação aos jornalistas participantes do concurso. (1 palavra)

**HORIZONTAIS**

- 3 Trabalhou duro para selecionar as melhores matérias do concurso. (1 palavra)
- 4 Destino da viagem dos primeiros colocados na premiação. (1 palavra)
- 8 Evento foi criado para celebrar a \_\_\_\_\_ no jornalismo. (1 palavra)
- 10 O Prêmio deste ano recebeu a inscrição de 55 \_\_\_\_\_. (1 palavra - plural)
- 11 Atributo essencial do bom jornalismo (1 palavra)
- 12 Débora \_\_\_\_\_: Jornalista da BandNews TV que apresentou a premiação. (1 palavra)

**PRÊMIO SAMPAPÃO DE JORNALISMO**

Uma homenagem do SAMPAPÃO à parceria com a Imprensa.

**CAÇA-PALAVRAS**

**AS CAMPEÃS DO PADOCARIA SP 2023**

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

BELLA PAULISTA • BIG PÃO EXPRESS • CECI  
 CEPAM • ESTADO LUSO • FLORESTAL  
 MERCI • PALMEIRAS • VERA CRUZ

**JUNTE-SE A NÓS!**

**FALE COM A GENTE!**

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

**GUIA DE FORNECEDORES**

**EQUIPAMENTOS, MÁQUINAS, ACESSÓRIOS E UTENSÍLIOS PARA PANIFICAÇÃO**

Ponto do Padeiro – Fone: (11) 3931-0038

**FORNOS A LENHA PARA PIZZA**  
 Há Inox – Fone: (51) 3581-5385

**MANUTENÇÃO E CONTROLE DE EQUIPAMENTOS PARA CLIMATIZAÇÃO**

AIR PREMIUM Climatização – Fone: (11) 2721-2890

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

**MASSEIRAS, BATEDEIRAS, FERMENTADORAS E EQUIPAMENTOS PARA PADARIAS**

Palácio das Máquinas – Fone: (11) 99546-0177

**REFORMA DE EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

VITALTEC Assistência Técnica –  
 Fones: (11) 2031-4715 / (11) 994791-1503

**SERVIÇOS DE ELETRICIDADE PARA PADARIAS**  
 Cláudio Rogério Almeida – Fone: (11) 96508-6544

**SOLUÇÕES...**

CAÇA-PALAVRAS  
 APOIO: geniol.com.br

CRUZADINHAS  
 APOIO: educolorir.com

**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**