



JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 19
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 850

O DIA DAS MÃES ESTÁ CHEGANDO!



Freepik

E a sua padaria: está preparada para as mães? Confira as dicas e receitas para vender muito [PÁGS. 6 E 14 E 15]

AQUECENDO OS MOTORES PARA A FIPAN 2024

ANTECIPAMOS ALGUMAS DAS NOVIDADES QUE A FEIRA VAI TRAZER ESTE ANO [PÁG. 11]



FIPAN

E MAIS!

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

PADARIAS EM DESTAQUE

INOVAÇÃO, CRIATIVIDADE E ATUALIZAÇÃO: DIFERENCIAIS QUE FAZEM O SUCESSO DE 4 ASSOCIADAS DO SAMPAPÃO [PÁGS. DE 7 A 10]



Tadeu Sakagawa

TEM NOVIDADE NA ESCOLA!



SAMPAPÃO

CONHEÇA O NOVO CURSO AVANÇADO DE PANIFICAÇÃO DA ESCOLA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IDPC [PÁGS. 12 E 13]

ATENDER BEM, PARA ATENDER SEMPRE

DICAS DE MAX PIRES PARA "FÁDELIZAR" OS CLIENTES DA SUA PADARIA [PÁG. 17]



SAMPAPÃO

TODOS JUNTOS CONTRA O "MONSTRO DA DENGUE"

SAIBA O QUE VOCÊ PODE (E DEVE!) FAZER EM SUA PADARIA PARA COMBATER O MOSQUITO [PÁG. 18]



Pixabay

O BARATO PODE SAIR CARO
ENTENDA PORQUE PREÇO NÃO É TUDO NA CONTRATAÇÃO DE UM SERVIÇO DE CONTABILIDADE [PÁG. 19]



Freepik

VALE-REFEIÇÃO PARA OS FUNCIONÁRIOS

P Tenho uma dúvida específica, e gostaria de saber se vocês poderiam ajudar a esclarecê-la. Se o panificador der vale-refeição para o trabalhador, ele não precisa dar mais almoço para ele na padaria?

JOSE LUIZ NETO – GRANO MOOCA PÃES E DOCES – MOOCA – SÃO PAULO/SP

R Olá, José Luiz! Consultamos o Departamento Jurídico Trabalhista do SAMPAPÃO, que nos informou que, em verdade, a cláusula da refeição na legislação foi criada para disciplinar a situação de refeição grátis em padaria para o trabalhador. Então, a regra geral é o fornecimento de refeição, sendo que, a exceção é o vale para quem não comercializa refeição em sua padaria. Logo, se o panificador comercializa e quer passar a dar o vale, parece complicado, porque o trabalhador talvez não vá conseguir a mesma refeição que era fornecida com o valor do vale, e, não se pode reduzir as condições de trabalho. Assim, em face dessa questão, que pode ser bem difícil, uma alternativa é criar um cardápio só para os empregados, sem alterar as condições anteriores, e evitar abusos dos trabalhadores. E, se precisar de algum esclarecimento ou informação complementar, ligue direto para o Jurídico Trabalhista do SAMPAPÃO, no número (11) 3291-3722, ou envie um e-mail para o endereço trabalhista@sampapao.org.br.

CURSOS DA ESCOLA DO SAMPAPÃO

P Gostaria de saber se nos cursos da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC são dadas dicas sobre quantidades de ingredientes a serem colocados nas receitas, principalmente para garantir a qualidade dos produtos finais e evitar o desperdício desses insumos, e se nos treinamentos nos são passadas sugestões de preços para oferta desses itens aos clientes.

MARIA LINDALVA DA SILVA DOS PASSOS – YELMO PÃES E DOCES – VILA ALPINA – SÃO PAULO/SP

R Bem, Maria, a resposta para ambas as suas dúvidas é... SIM! Nos cursos da escola do SAMPAPÃO você e seus funcionários vão aprender a trabalhar com uma importante ferramenta: a Ficha Técnica. Ela é um documento de grande importância para a gestão, controle da qualidade e segurança alimentar dos produtos fabricados nas padarias, porque contém informações detalhadas e específicas sobre os ingredientes, a composição, o modo de preparo deles e redução de desperdícios, entre muitas outras coisas, com vistas à padronização, isto é, a garantia de que eles sejam sempre fabricados da mesma forma. Além disso – e o que é superimportante –, a Ficha Técnica traz informações sobre a rotulagem desses itens esteja de acordo com as exigências da legislação sanitária, notadamente no que diz respeito à sua validade. Em especial, no Curso Gerenciamento de padaria (GEPAD) da escola, são dadas dicas de precificação dos produtos, para ajudar os panificadores a adequarem os valores dos produtos à realidade dos clientes, considerando principalmente a forma de consumo e o poder aquisitivo deles, fatores muito relacionados à localização de cada padaria. Assim, atualize-se sobre a programação de cursos da escola no site www.sampapao.org.br/escola-idpc/, ou ligue para a Secretaria do IDPC, no telefone (11) 3113-0166, para obter informações sobre todos os cursos e próximas datas de realização de cada um deles.

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
Luís Severiano Pereira Ferreira – 2º Vice-Presidente
Valdeir Antonio de Jesus – Diretor Administrativo
Carlos Gonçalves Teixeira – Diretor Administrativo Adjunto
Delcino Pedro dos Santos – Diretor Financeiro
José Ricardo de Caires – Diretor Financeiro Adjunto
Marcelo da Costa Fernandes – Diretor Social
José Marcos Reis – Diretor Técnico
Manoel Alves Rodrigues Pereira – Diretor de Patrimônio
Wagner Vale Ferreira – Diretor de Marketing
Noé Coutinho Rodrigues – Diretor Cultural

SUPLENTE DE DIRETORIA:

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

CONSELHO CONSULTIVO:

José Augusto Caseiro e Jaime Gomes Pereira



ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO
E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA CARGOS EFETIVOS:

PRESIDENTE:

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

MEMBROS EFETIVOS:

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

SUPLENTE DE DIRETORIA:

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

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Antonio Carlos Stagliano, Alisson Fernando Silva Lopes
Benedito Francisco Senise

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Ronaldo Amaro Macarrão e Pedro Paulo Sobrinho

CONSELHO CONSULTIVO:

Antero José Pereira, Marcos Torrini



FUNDIPAN

FUNDAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA
DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2021-2025

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

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

MEMBROS DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO:

Armênio Soares Ferreira
José Augusto Caseiro
Manoel Alves Rodrigues Pereira
Luís 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
Luís 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. Aline Dias – Advogada
Dra. Miriam Liviero – Advogada
Dra. Valquíria Dias dos Santos – Advogada

**DEPARTAMENTO JURÍDICO CÍVEL, CRIMINAL
E TRIBUTÁRIO**

Escritório Mesquita Pereira, Marcelino, Almeida Advogados Associados S/C
ATENDIMENTO: de segunda a sexta-feira, das 9h00 às 17h00
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

A VERDADEIRA FORÇA DO ASSOCIATIVISMO

Ao longo dos meus mais de 50 anos de atividades na panificação, tive professores fantásticos que me auxiliaram a evoluir na profissão, ensinando-me desde as técnicas mais elementares às mais complexas de fabricação de produtos de alta qualidade. Aprendi ainda a respeitar, a compreender e dar valor às reais necessidades dos clientes, e a fazer a gestão de uma padaria, bem como a dialogar com o público e com os fornecedores. Enfim, a conhecer as “manhas” do negócio.

De certa forma, tudo isso junto me impulsionou a ingressar na vida sindical, na qual minha experiência de aprendizado foi se aperfeiçoando a partir do generoso apoio de grandes mestres – como vários presidentes, dire-

“
Sem dúvida, a união faz a força de uma entidade de classe. Mas, para ser plena, essa união tem que ser participativa.
”

tores e companheiros do SAMPAPÃO ao longo de inúmeras lutas e vitórias da nossa categoria, muito em função do aprendizado do diálogo com as autoridades, que também me ensinou muito. Assim, evolui e continuo aprendendo dia após dia. Afinal, sempre existem coisas novas a serem aprendidas, e me sinto honrado e muito grato por ser nutrido

até hoje por essas parcerias inspiradoras. E uma das lições que carrego comigo até hoje é que, por meio dessas valiosas experiências de compartilhamento, a gente sempre pode ir mais longe. Aliás, como se diz, a partir da união é que se faz a força de uma categoria profissional. Porém, essa união tem que vir acompanhada por um atributo essencial: a união tem que ser participativa. E é daí que vem a verdadeira força do associativismo, que nos permite manter uma conexão produtiva entre nós. Sim, porque é só por meio da interação constante, da troca e do debate de ideias e impressões entre o SAMPAPÃO e seus associados, é que podemos encontrar as soluções para vencer nossos desafios.



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
Presidente do SAMPAPÃO

Então, participe ativamente da vida do SAMPAPÃO, enviando-nos seus pleitos e ideias pelos nossos canais de comunicação, e, ainda, marcando presença nos encontros que mantemos regularmente em nossa sede. Acredite, você e todos nós só temos a ganhar!



PARTICIPE DAS ATIVIDADES DO SAMPAPÃO!

Todas as terças-feiras do mês é promovido o “Bate-papo entre Panificadores” (foto de cima), uma oportunidade imperdível para troca de ideias com colegas de padarias. E, na última terça-feira do mês, sempre são realizadas novas

edições do “Ciclo de Palestras do SAMPAPÃO”, com a participação de especialistas falando sobre vários temas, como foi o da palestra “Liderança e Motivação de Equipes em Ambientes Empresariais”, do dia 27 de fevereiro, com a Dra. Andrea Malanga, coordenadora do Curso de Administração da Unisa. (foto de baixo)

Dicas do Sebrae para a escolha de fornecedores

Mais do que tudo, os fornecedores da sua padaria são parceiros que podem contribuir diretamente para a eficácia e agilidade do seu negócio. Então, saber escolhê-los é fundamental. Para isso, o Sebrae, dá as dicas: 1) Pesquise o histórico deles, falando com outros panificadores, e pesquisando na internet e nas redes sociais; 2) Consulte as mesmas fontes para buscar informações sobre a saúde financeira deles; 3) Pesquise também a política de entrega deles, para saber se ele tem estrutura para atendê-lo com rapidez e eficiência; e 4) Finalmente, não vá atrás apenas de preços, e confira as condições de pagamento que eles oferecem.



EXPE
DIENTE

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!



SAMPAPÃO RECEBE VISITAS ILUSTRES EM SUA SEDE

No dia 22 de fevereiro, o presidente Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, recebeu com grande animação na sede do SAMPAPÃO a comitiva liderada pelo Dr. Augusto Santos da Silva, presidente da Assembleia da República de Portugal. (foto à esq.) No encontro, o grupo conheceu as instalações das entidades e se atualizou sobre os temas do setor. Além disso, o Dr. Augusto apresentou um balanço atual das ações políticas dirigidas aos portugueses vivendo dentro e fora da Europa. Já a agenda do dia 27, foi marcada pela visita do presidente da Portuguesa, Antonio Carlos Castanheira, juntamente com representantes da empresa Dadinho (foto à dir.), para uma reunião produtiva, na qual a empresa firmou a parceria para se tornar a mais nova mantenedora da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC.

CURSO ENSINA A ATENDER MELHOR E A VENDER MAIS

Com o objetivo de proporcionar experiências de conhecimento, e apresentar diversas ferramentas capazes de aperfeiçoar os relacionamentos entre atendentes e clientes, nos dias 4 e 5 de março, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC promoveu o curso "Atenda Bem e Venda Mais", ministrado pela Profa. Carla Venâncio. Voltado a profissionais de padarias, lanchonetes, restaurantes e afins, o treinamento contou com exposições dialogadas, exercícios, dinâmicas e análise de situações, abordando, entre outros tópicos, a importância do trabalho em equipe, a melhoria da comunicação, e as bases do "Atendimento Nota 10".



UMA JUSTA HOMENAGEM AO PODER DAS MULHERES

Para comemorar a data, no dia 8 de março o SAMPAPÃO promoveu uma ação em homenagem ao "Dia Internacional das Mulheres", reunindo um numeroso grupo de convidadas em sua sede para participar de uma programação especial de atividades. O animado encontro foi marcado por um bate-papo inspirador sobre autoestima e sobre a importância dos cuidados com a sua saúde, para que elas se sentissem amadas e valorizadas por sua extraordinária essência. Complementarmente, as convidadas ainda vivenciaram uma deliciosa experiência de "mão na massa", organizada pela Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC: uma oficina de preparação de "Cupcakes Saudáveis". E o Comitê Feminino do SAMPAPÃO também marcou presença no evento.



SAMPAPÃO E HERÓIS DOS LACRES UNIDOS PELO BEM

No dia 8 de março, o SAMPAPÃO recebeu em sua sede o presidente da ONG "Heróis dos Lacres", Djalma Nunes. Recepcionado pelo presidente Rui Manuel Rodrigues Gonçalves e pelas "Damas da Panificação" do Comitê Feminino das entidades, ele veio especialmente para fazer a retirada dos lacres de latinhas alumínio e tampinhas arrecadadas junto às padarias associadas, e que se converterão em dinheiro para a compra de cadeiras de rodas para pessoas carentes. E a campanha continua. Para participar, basta levar os lacres e as tampinhas para o contêiner de coleta, colocado bem na entrada do prédio do SAMPAPÃO. "A ajuda de vocês vale muito, principalmente para quem tem tão pouco", registrou Djalma na ocasião.



Deixe sua Padaria doce como o amor de Mãe

Decore e tematize seus produtos para o Dia das Mães!

Conheça a coleção completa

Spotify® embalagem com música feita especialmente para as mães

pris® embalagens

Encante seus clientes no Dia das Mães e lucre muito mais!

Na padaria, a capacidade de se reinventar é uma arte essencial, e a sazonalidade não é apenas uma oportunidade de criar produtos temáticos, mas uma chance de proporcionar experiências memoráveis aos clientes, resultando em um aumento significativo nos lucros.

À medida que nos aproximamos do Dia das Mães, as padarias assumem o papel de transformar sobremesas e mimos elaborados em verdadeiros presentes que encantam os paladares.

Sabemos que muitas famílias se reúnem para celebrar o Dia

das Mães em torno de uma deliciosa refeição, onde uma sobremesa especial não pode faltar. Este é o momento ideal para colocar em prática estratégias de diferenciação, uma das aliadas cruciais nesse processo são as embalagens. Elas não apenas protegem os produtos, mas também são uma extensão visual que demonstra cuidado e atenção ao cliente.

Para maximizar o impacto, a tematização não deve se limitar aos produtos, mas estender-se à decoração da padaria. Antecipar-se na decoração semanas antes do evento permite que os clientes saibam

“
Surpreenda e emocione no dia das Mães.
Tematize sua padaria com a qualidade e inovação, elevando a experiência dos seus clientes.
 ”

que sua padaria está preparada para oferecer algo especial para o Dia das Mães. A ambientação contribui para criar uma experiência única.

Empresas como a Pris Embalagens, vão além, oferecendo uma música feita especialmente para as mães em suas embalagens, displays e imagens para redes sociais, para impulsionar a divulgação dos produtos das padarias.

Essa abordagem proativa visa não apenas atender às necessidades dos panificadores, mas também ajudá-los a promover eficazmente seus produtos sazonais.

Investir na tematização não apenas eleva o padrão dos produtos, mas cria experiências memoráveis, impulsionando os lucros de maneira notável neste Dia das Mães.

PREPARADOS PARA HOMENAGEAR AS MAMÃES?



AMOR INCONDICIONAL. Comemorar o Dia das Mães na padaria é, realmente, tudo de bom!

O Dia das Mães é uma comemoração muito especial no calendário do ano, não só por aquecer o coração das pessoas, como também movimentar o comércio brasileiro. Só que para a sua padaria não ficar de fora dessa grande oportunidade de aumentar as vendas, uma série de providências precisam ser tomadas já a partir de agora. Afinal, a proatividade é a alma do negócio. Então, comece desde já a se programar. Veja as dicas abaixo!*

PLANEJE COM ANTECIPAÇÃO

Dê atenção ao provisionamento de insumos e para suportar o aumento da demanda e das vendas. Em especial, faça um bom estoque de embalagens especiais para a data, que, assim como as cestas para a montagem do café da manhã que os filhos oferecem para surpreender suas mães no dia delas, costumam “sumir” rapidamente das

prateleiras das empresas e lojas que as vendem. Por conta disso também, converse com seus fornecedores para reforçar sua parceria com eles, a fim de evitar situações de desabastecimento.

DIVULGUE SUA CAMPANHA

Invista na comunicação de sua campanha para o Dia das Mães, principalmente nas redes sociais, convidando os clientes a visitarem a padaria, a fim de conhecerem as novidades para a data. E, e puder, faça parcerias com influenciadores com grande número de seguidores para ampliar o convite.

CRIE UM CARDÁPIO ESPECIAL

Além de criar novas receitas de produtos para venda nos balcões, ilhas e vitrines da padaria na data – ou mesmo nas cestas de café da manhã encomendadas pelo *delivery* –, uma excelente dica é criar um cardápio

especial para a o restaurante da sua casa. Invista na comida afetiva, moderna e diferenciada – tendência que consiste na adição ou substituição de ingredientes, por meio da combinação de conceitos clássicos para criar algo novo –, bem como na aplicação de técnicas para aprimorar o sabor e a textura dos pratos, criando, ainda, apresentações e montagens diferenciadas para eles.

APROVEITE A SAZONALIDADE

Ainda no que diz respeito ao cardápio, em maio, momento do seu cardápio para o Dia das Mães, você pode aproveitar alguns ingredientes sazonais em abundância. Por exemplo, entre os legumes, escolha abóbora, abobrinha, batata-doce, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, mandioca, mandioquinha e rabanete; já entre as verduras, inclua na oferta de sua padaria alho-poró, almeirão, erva-doce

e louro; e entre as frutas, opte pela inclusão de abacate, banana, caqui, jaca, kiwi, maçã, pera, tangerina e uva. E o que também é muito importante: inclua opções para dietas restritivas no menu.

INVISTA NA AMBIENTAÇÃO

Decore a padaria com flores e plantas. A “trilha sonora” do lugar também merece atenção: pode ser uma música ao vivo, uma *playlist* bem selecionada, ou até mesmo músicas escolhidas pelos clientes.

FAÇA PROMOÇÕES ESPECIAIS

Ofereça *vouchers* de descontos para a compra de produtos, e cobre preços menores e promocionais pelos pratos especiais e/ou do bufê, especialmente para os clientes cadastrados no site, grupos de WhatsApp e aplicativos de *delivery* da padaria. E não esqueça de oferecer brindes, ainda que bem simples e singelos, para as mães que visitarem sua casa na data.

TREINAMENTO DA EQUIPE

Datas como o Dia das Mães são bem movimentadas na padaria. Por isso, converse e prepare sua equipe para receber o fluxo maior de clientes, tanto aqueles que vêm diretamente para a casa quanto aqueles do *delivery*. Boas vendas, e Feliz Dia das Mães do SAMPAPÃO para todas as mães, clientes e funcionárias, de sua padaria!

* COM INFORMAÇÕES DA PRÁTICA E DA UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Fotos: Iadegu Sakagawa

AMBIENTE ACOLHEDOR. Todo mundo fica impressionado ao entrar no enorme e acolhedor espaço da padaria. No destaque, o novo e amplo estacionamento da Casa Nossa.

Promessa feita, promessa cumprida!

A vocação para o empreendedorismo é um atributo marcante na vida de todo panificador. Mas, às vezes, somada ao arrojo e à coragem, ela transcende as fronteiras daquilo que poderia ser considerado possível, e que, realmente, surpreende. Esse é o caso de Renato Araújo, proprietário da Padaria Casa Nossa, de Embu das Artes. A Revista IPC, do SAMPAPÃO, teve a oportunidade de conversar com ele no final de 2017, quando, entusiasmado, o panificador revelou seus planos para aperfeiçoar ainda mais o modelo de seu negócio, que já era excelente, mas que, acreditava, precisava ser ainda mais aperfeiçoado.

E, como se diz no jargão popular, “promessa feita, promessa cumprida!”. Hoje, quem visita a padaria, bem no centro de Embu, se impressiona com o que vê. Totalmente reformada, a Casa Nossa não só ganhou um novo e lindo visual arquitetônico e uma decoração moderna no estilo rústico,

como também “cresceu” em termos de espaço da loja: agora são 450m², muito bem divididos entre seus setores.

Simultaneamente, sua área de produção foi totalmente renovada, com a instalação de máquinas e equipamentos de última geração. E destaque é também novo e enorme estacionamento da padaria, que ganhou um maior número de vagas, para a

comodidade do grande número de pessoas que chega à cidade nos finais de semana, principalmente aos domingos, para visitar a famosa Feira de Artes de Embu.

PERFEIÇÃO NOS DETALHES

No ambiente acolhedor e familiar de seu salão, a casa conta com um serviço de bufê com a oferta de uma linha completa de opções de café da manhã,

almoço e jantar com churrasco, além das pizzas servidas à noite, além de uma enorme variedade de pães e de produtos da nossa confeitaria, tudo produzido com matérias-primas de altíssima qualidade. “E isso, sem falar do nosso serviço de *delivery*, que também faz grande sucesso, e foi nossa tábua de salvação nos tempos da COVID”, destaca Renato.

Feliz da vida, ao lado de sua esposa Gláucia, que cuida das redes sociais da padaria, e de suas filhas Iris – que cuida do escritório –, e Bianca, que sempre ajuda na loja, Renato segue em frente, confiante na evolução da Casa Nossa, apesar de todos os desafios que todo panificador tem que enfrentar no dia a dia. “E isso fica mais fácil com a ajuda de Deus, da minha família e a minha equipe de colaboradores, a quem sou sempre muito grato!”, finaliza, com um olhar de quem ainda guarda grandes novidades para o futuro.



RENATO E A FILHA ÍSIS. Com a ajuda de Deus e da família, a Casa Nossa é um sucesso que cresce a cada dia.

A BUSCA PELO SUCESSO TEM NOME EM SUZANO

Acordar de madrugada, ser sempre a primeira a abrir e a última a fechar a padaria, trabalhar muito nesse intervalo, voltar para a casa e se preparar para um novo dia. Como a de todos os panificadores, a rotina diária de Lúcia Alves, proprietária da pequena Pães e Doces Sucesso, localizada no Jardim Nova Amé-

ram atualmente cerca de 300 famílias. Para ajudar ainda mais a aumentar o movimento da casa, ela fica em um lugar privilegiado, bem na entrada exclusiva para o grande número de casas e chácaras do Nova América, o que faz com que as pessoas que residem por lá passem obrigatoriamente ao lado da padaria.

Fotos: Tairê Sakagawa e Tatty Oli Gomes



REFERÊNCIA DO NOVO AMÉRICA. Os moradores do bairro já se acostumaram a encontrar quase tudo que precisam na pequena padaria.

rica, na cidade de Suzano, é bastante pesada. Mas isso não esmorece seu ânimo. “Comprei o terreno onde hoje é a padaria em 2001, quando eu ainda trabalhava como empregada doméstica. O dinheiro era pouco, mas eu sempre tive o sonho de ter um negócio próprio. Daí, fui guardando minhas economias, até que consegui juntar o suficiente para construir o prédio, para finalmente inaugurar a padaria em 2016”, conta a valente empreendedora.

E a aposta do lugar deu muito certo. À medida que o bairro foi crescendo, Lúcia ficou feliz com a chegada dos novos moradores, entre os quais aqueles de um grande Condomínio Residencial da CDHU, no qual mo-

Assim, para a alegria da proprietária da Sucesso, todas elas acabaram se tornando frequentadoras assíduas do estabelecimento, sempre em busca das fornadas de seus pães quentinhos, de seus deliciosos e sempre fresquíssimos salgados – como coxinhas, quibes, *risolis* e *esfilhas* – e, ainda, dos vários artigos de sua variada área de conveniência.

MULHERES PODEROSAS

Batalhadora incansável, Lúcia segue hoje à frente de seu negócio com a ajuda de um único padeiro – que faz com que ela tenha que, literalmente, “colocar a mão na massa”, para auxiliá-lo na produção dos pães e dos salgados vendidos na padaria –,



GUERREIRA. Lúcia e as duas funcionárias que trabalham na padaria na parte da manhã.

bem como de sua filha Fabiana, e de sua neta Melissa, que trabalham atendendo na casa na parte da tarde, substituindo as duas funcionárias que atendem os clientes na parte da manhã. “Então, na administração da Sucesso, somos um trio de mulheres empoderadas, o que me dá muito orgulho, sentimento, inclusive, que se amplia, porque minha filha Fabiana é uma confeitei-

revela Lúcia, bastante feliz. E ela ainda afirma que, agora, alimenta o sonho de, de alguma forma, expandir os negócios da padaria, porque a demanda dos clientes tem tudo para suportar esses planos. “Fazer isso, eu sei, pode ser complicado, muito em função da realidade econômica atual do Brasil. Nossa padaria ainda é humilde, mas eu e minhas ‘meninas’ temos esperança de



SEMPRE FRESQUINHOS. Os salgados da Sucesso caíram na preferência dos clientes.

ra de mão cheia, que produz os bolos maravilhosos e famosos no bairro todo, que fornecemos sob encomenda aos nossos clientes”,

evoluir. Ainda mais porque sabemos que não podemos desistir. Afinal, o futuro também depende de nós”, ensina, com sabedoria.

Simplemente, TUDO DE BOM para os clientes



NÃO PRECISA PROCURAR MUITO. A GranoPadano é lugar certo para os clientes encontrarem uma enorme variedade de delícias.

Um ambiente agradável, acolhedor, gostoso e bonito para chegar e ficar. Isso, e muito mais, é o que os clientes encontram quando chegam à Padaria GranoPadano, localizada em Taboão da Serra. Além disso, chama muita atenção também o que eles encontram por lá. “Aqui, estamos comprometidos em fornecer produtos de alta qualidade, feitos com os melhores ingredientes. Desde as nossas fofas de pão sempre quentinho, até nossos doces deliciosos, cada item em nossa vitrine é cuidadosamente preparado e inspecionado para garantir que atenda aos nossos padrões de excelência”, explica Jonatas Melo, que divide o comando da casa com seu irmão Josevaldo.

DESTAQUES IMBATÍVEIS

Realmente, a padaria é um primor em todos os sentidos. Para começar, ela oferece uma ampla variedade de pães, bolos, tortas, salgados e sanduíches, todos frescos e feitos diariamente. E para os adeptos da alimentação saudável, entrega pães integrais e sem glúten, bem como opções vegetarianas no cardápio do bufê, servido pelos sistemas de rodízio e “coma à vontade” a preço único.

“Nosso pão francês é imbatível e, seguramente, um dos carros-chefes da casa. Mas, além dele, contamos com um serviço de copa muito forte, com ampla variedade de salgados fritos e assados, lanches, sucos e vitaminas, além do nosso menu de deliciosas pizzas, também a pre-



Fotos: Tadeu Sakagawa

AO GOSTO DO CLIENTE. O bufê da padaria servido pelos sistemas de rodízio e “coma à vontade” a preço único.

ço único, que, vale registrar, é um verdadeiro campeão de vendas na região”, destaca o panificador.

PAIXÃO EM SERVIR

E entre todos esses itens, o pão francês tem destaque garantido na casa. Além deles, temos um serviço de copa muito forte, com grande variedade de salgados fritos e assados, lanches, sucos e vitaminas, além do nosso bufê de pizzas à vontade, oferecido a preço único, que é um verdadeiro campeão de vendas na re-

gião”, destaca o panificador. E tão importante quanto a segmentação da oferta de produtos, outro ponto alto da casa é ainda o atendimento impecável da loja. “A equipe da GranoPadano é formada por colaboradores amigáveis e experientes, sempre prontos a ajudar os clientes a escolherem os produtos perfeitos e adequados às suas preferências e necessidades, inclusive aquelas entregues pelo nosso *delivery*, realizado por aplicativos”, faz questão de sublinhar Jonatas.

JONATAS, DA GRANOPADANO. Um panificador sempre antenado a todas as tendências e inovações do mercado.





Fotos: Tadeu Sakagawa

ORGANIZAÇÃO SIMPLES, MAS EFICIENTE.
No coração da Vila Nair, a Jamboaçú é uma típica padaria de bairro.



CORAGEM NÃO FALTA. José e a esposa Cristiane dividem-se para executar múltiplas tarefas na padaria.

Se desafios não faltam, também não falta a vontade de vencê-los

Criar e manter ativo um negócio no comércio é sempre um desafio para todo e qualquer empreendedor. Isso sempre exige criatividade, dedicação, trabalho duro e, claro, um alto grau de flexibilidade. Foi assim que, em 2022, o piauiense, mas criado no Maranhão, José Ximenez Araújo, teve a ideia de transformar o seu famoso bar Bora Bora, inaugurado dez anos antes no bairro da Vila Nair, na região do Ipiranga, na hoje Panificadora Jamboaçú.

“Senti que o lugar era carente de opções de padarias, e enxerguei na mudança uma oportunidade. Assim, realizei uma grande reforma na casa para adaptá-la ao novo modelo de negócio, e comecei imediatamente a colher os frutos dele, a partir da observância de uma frequência cada vez maior no fluxo dos clientes, um público misto formado espe-

cialmente por moradores e por pessoas que trabalhavam em empresas próximas do estabelecimento, muitas das quais, infelizmente, fecharam nos últimos anos, e mudaram suas sedes para outros bairros”, explica o panificador.

Contudo, embora sentido no início, o fato da mudança das empresas acabou por não afetar severamente o movimento da casa, equilibrado pelo aumento da frequência de novos consumidores que passaram a afluir para a padaria, além da clientela fidelizada que se manteve firme, que principalmente vem atrás, do famoso pão francês – carro-chefe da padarias – e dos lanches da copa da padaria, carro-chefe da Jamboaçú, atestando a premissa de que quando se trabalha bem, a gente trabalha sempre, e sempre também consegue evoluir.

DESAFIOS E POSSIBILIDADES

No momento atual – e isso não é grande novidade no ramo da panificação –, José diz que está vivendo uma verdadeira “saia justa” no que tange à mão de obra da sua padaria. Há pelo menos um mês, uma placa de vagas para contratação de funcionários está afixada na fachada da casa, porém, não aparece nenhum candidato para ocupá-las.

“É uma situação muito chata, porque além de prejudicar a rentabilidade da Jamboaçú, ela obriga a mim, a minha esposa Cristiane, nosso único padeiro e os nossos dois funcionários de balcão a se reversarem em múltiplas funções, como as do atendimento aos clientes e o caixa”, revela, embora registrando que a pequena equipe é ágil, e consegue cumprir suas tarefas com habilidade. “Eu mesmo fiz vários

cursos de panificação, e não tenho medo de colocar a ‘mão na massa’ sempre que necessário. Mas, é claro, ter gente nova trabalhando aqui nos ajudaria muito”, afirma.

Mas, confiante em um futuro mais promissor, o panificador alimenta muitos planos. Entre eles, o comprar o imóvel, hoje alugado, em que a padaria se encontra. “Estou estudando, agora, uma proposta do proprietário nesse sentido, para ver se ela poderá caber em nosso orçamento. Ele já nos deu a preferência para realizar a aquisição. Então, como se diz, estamos nesse momento estudando uma forma de fazer isso, o que nos ofereceria a possibilidade de evoluirmos mais no nosso modelo de negócios. Coragem e disposição é que não faltam”, conclui, com esperança.

ESTÁ CHEGANDO A HORA: PROGRAMME-SE DESDE JÁ!



Vem aí a FIPAN 2024! E a edição deste ano de uma das maiores feiras da panificação e confeitaria da América Latina – que acontecerá entre os dias 23 e 26 de julho no Expo Center Norte, em São Paulo/SP, apresentando as novidades de cerca de 400 expositores e 500 marcas. Além disso, a mostra sediará diversos eventos paralelos. Entre eles, a sua tradicional ARENA DO PÃO, na qual será realizada a terceira edição do “Campeonato Nacional de Panificação”, para eleger o melhor padeiro do país, com a participação dos candidatos vencedores das várias seletivas com o patrocínio da Bunge e da Prática.

“A grande novidade da competição deste ano é criação da categoria ‘Pão Brasil’, que irá propor a fabricação de pães com ingredientes genuinamente brasileiros e regionais, colocando assim à prova a criatividade dos profissionais”, destaca Alexandre Neves, responsável pela área de Projetos Especiais da Seven, organizadora da FIPAN e do concurso.



PILO SETTA, DA NITA.

Grandes expectativas em relação à FIPAN 2024.

“Estou muito feliz por ter a honra de presidir o júri desse torneio, criado para valorizar os profissionais da panificação, e que permite que eles desenvolvam pães inovadores a partir de suas próprias fichas técnicas, como também mostrem suas habilidades”, ressalta a seu turno o Prof. Fabio Bruno, da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC.

Na seara do pão, outra atração que os visitantes irão encontrar na FIPAN 2024 será o primeiro “ESPAÇO DE FERMENTA-

ÇÃO NATURAL”, com patrocínio da Nita, na qual, dentro de um formato inovador, profissionais renomados ministrarão *master-classes* relacionadas à técnica. “A expectativa da Nita Alimentos em relação à FIPAN deste ano é consolidar a marca como especialista em inovação no setor de panificação, buscando valorizar os panificados de longa fermentação e fermentação natural, técnicas em crescimento acelerado no mercado”, sublinha por sua vez Pilo Setta, coordenador do Centro Técnico Nita Experts.

SHOW DE ATRAÇÕES

Mais uma boa notícia é que já estão abertas no site da FIPAN as inscrições para o “2º Campeonato de Bolos”, que será disputado por profissionais de todo o Brasil, na ARENA DO CONFEITEIRO. Ao todo, o torneio será realizado em seis eletrizantes ca-

tegorias: “Bolo Realista – Tema: Esportes”; “Bolo de Cremes – Tema: Infantil”; “Espatulagem Artística – Tema Livre”; “Flores em Açúcar – Tema Livre”; “Bolo de Casamento”; e Bolo de Pasta Americana – Tema: Filmes”.

Outro destaque da mostra deste ano será ainda o ESPAÇO GELATO, patrocinado pela Carpegiani e criado para diferenciar as características do produto, e desmistificar a noção de que ele só pode ser consumido no verão, além de máquinas multifuncionais que produzem *gelato*, cremes, pasteurização e diversas receitas. Isso sem falar do FIPAN PIZZA, que chegará com patrocínio da 5 Stagioni para difundir conhecimentos e aperfeiçoamentos relacionados ao setor. E, no espaço, mais uma vez será realizada a seletiva do Campeonato Mondiale della Pizza Selections São Paulo.

CONGRESSO FIPAN 2024: ESTE, VOCÊ NÃO PODE PERDER!

Vem aí a quarta edição do CONGRESSO FIPAN, que será realizado nos três primeiros dias da feira, e oferecerá aos participantes uma visão completa das mudanças que impactam o setor de panificação, confeitaria e *Foodservice*. Isso inclui a adaptação a novos padrões de consumo, a busca por qualidade superior em produtos e serviços, além da modernização dos estabelecimentos. Trata-se do evento de destaque do setor, fomentando debates em torno de inovação, modernização e tendências. Por meio de palestras, painéis e estudos de casos, o intuito é estimular o constante progresso e aprimoramento da qualidade de produtos e serviços. Participar do CONGRESSO FIPAN, representa uma chance singular de manter-se atualizado e estar preparado para desafios futuros. Mais informações podem ser encontradas no site e nas redes sociais da FIPAN.



Fotos: SAMPAPÃO



O QUE JÁ É BOM, SEMPRE PODE FICAR MELHOR

No passado, a atualização profissional era considerada uma opção. Assim, quem se formava em algum curso profissionalizante acreditava que concluir essa etapa de estudos era o suficiente para encarar o mercado de trabalho, e que o restante viria com a experiência.

Só que isso não era verdade nem naqueles tempos, e muito menos agora, porque, hoje, com as contínuas mudanças do mundo em que vivemos, o ambiente de trabalho muda praticamente a cada dia, e está sempre nos propondo novos desafios, os quais nem sempre estamos preparados para enfrentar. E isso significa dizer que o estudo não é apenas uma fase da vida, mas, sim, uma constante que precisa nos acompanhar ao longo de todas as nossas carreiras.

Assim, a atualização profissional deixou de ser uma alternativa, para se transformar em condição

fundamental para o exercício de qualquer profissão, uma vez que, a todo instante, vemos antigos conceitos e metodologias sendo superados e precisando ser aperfeiçoados para atender às exigências e à evolução natural do mercado.

Bastante ciente disso, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC do SAMPAPÃO acaba de incluir em sua grade regular de atividades o **"Curso Avançado em Panificação"**, tendo como público-alvo panificadores, gerentes de padaria, padeiros, confeiteiros, cozinheiros e

assistentes de cozinha, técnicos em panificação e até mesmo o público em geral.

Com duração de apenas 35 horas, divididas em 15% de aulas teóricas e 85% práticas, seu conteúdo programático oferece tudo aquilo que esses empresários e profissionais precisam para se atualizar, incluindo aspectos essenciais como legislação, Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, novas técnicas e metodologias de produção, protocolos de bom atendimento aos clientes, apresentando ainda um portfólio de

novas receitas de produtos inovadores, perfeitamente sintonizado com as principais tendências e exigências do mercado de padarias.

CONFIRA UM POUCO DAQUILO TUDO QUE VOCÊ E SEUS FUNCIONÁRIOS VÃO APRENDER PARTICIPANDO DO NOVO CURSO:

- BPF Conforme a Portaria 2619/11 – Art. 15;
- NR 6 e NR 12;
- Contaminação e Controle de Micro-organismos;
- Refrigeração e Congelamento;

IMPORTANTE

Todos os cursos e atividades da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC do SAMPAPÃO seguem todas as normas higiênico-sanitárias de alimentos e de segurança vigentes. Dessa forma, solicitamos aos alunos que durante as aulas práticas não utilizem adornos (brincos, pulseiras, relógios, colares, anéis e alianças). Ademais também, como vestimenta adequada, solicitamos que venham com camisa ou camiseta, calça comprida e calçados fechados. É proibido o uso de celulares e filmagem durante as aulas.



- Fundamentos das Matérias-primas;
 - Desenvolvimento de Fichas Técnicas;
 - Aplicação de Enzimas e Conservantes;
 - Fermentação Natural;
 - Pães de Longa Maturação;
 - Pães de Alta Hidratação;
 - *Batard Campaign* (Nova Modelagem de Pães);
 - *Ciabatta Contorta* (Novo Tipo de *Ciabatta* Rústica)
 - *Focaccia al Pomodoro* (*Focaccia* com Tomate);
 - *Baguette* de Provolone;
 - *Demi Baguette* de Sementes
- (Deliciosa *Meia-Baguette* para Sanduíches);
- Pão de Cúrcuma com Calabresa e Queijo; e
 - *Pain aux Pommes* (Pão de Maçã).
- Então, o que você está esperando? Entre em contato com a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, conheça as próximas datas de realização e os descontos e benefícios para os associados do SAMPAPÃO, e, claro, faça a sua matrícula e a de seus funcionários no novo Curso Avançado em Panificação!



AGENDA DE CURSOS IDPC – MAIO 2024



Curso	Data	Dias	Horário	Curso	Data	Dias	Horário
Pães Doces (08h)	02/05 a 03/05	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30	Combinações e Harmonização de Tábuas de Frios (08h)	16/05 a 17/05	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30
Combinações e Harmonização de Tábuas de Frios (08h)	02/05 a 03/05	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30	Macarons (08h)	20/05 a 21/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Equipe Nota 10 (08h)	06/05 a 07/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Comunicação para Líderes (08h)	20/05 a 21/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Cardápio de Inverno (16h)	06/05 a 09/05	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30	Pães Doces (08h)	20/05 a 21/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Equipe nota 10 (08h)	06/05 a 07/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30	Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	20/05 a 21/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Burguer Gourmet (08h)	06/05 a 07/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30	Comunicação para Líderes (08h)	20/05 a 21/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Massas, Recheios e Coberturas (09h)	06/05 a 08/05	Seg. a Qua.	15h30 às 18h30	Básico de Salgados (16h)	20/05 a 23/05	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Noções em Panificação (80h)	06/05 a 05/06	Seg. a Sex.	15h30 às 19h00	Fermentação Natural (Novas Receitas) (16h)	21/05 a 24/05	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30
Croissant e Folhados Especiais (12h)	07/05 a 09/05	Ter. a Qui.	08h30 às 12h30	Cardápio de Inverno (16h)	21/05 a 24/05	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30
Chapeiro (09h)	08/05 a 10/05	Qua. a Sex.	09h30 às 12h30	Massas, Recheios e Coberturas (09h)	22/05 a 24/05	Qua. a Sex.	09h30 às 12h30
Enzimas na Panificação (08h)	08/05 a 09/05	Qua. a Qui.	15h30 às 19h30	Croissant e Folhados Especiais (12h)	22/05 a 24/05	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Combinações e Harmonização de Tábuas de Frios (08h)	09/05 a 10/05	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30	Salgados Assados (12h)	27/05 a 29/05	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Atendimento Nota 10 (08h)	13/05 a 14/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30	Pizzaiolo (16h)	27/05 a 30/05	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30
Atendimento Nota 10 (08h)	13/05 a 14/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30	Variedades de Pães de Forma (12h)	27/05 a 29/05	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Pão Francês, Baguetes e suas Versões (12h)	13/05 a 15/05	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30	Pão Francês, Baguetes e suas Versões (12h)	27/05 a 29/05	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30
Qualidade do Paó Francês (12h)	13/05 a 15/05	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30	Chapeiro (09h)	29/05 a 31/05	Qua. a Sex.	15h30 às 18h30
Pizzaiolo (16h)	13/05 a 16/05	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30	Bolos Secos (12)	29/05 a 31/05	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Bolos Secos (12)	14/05 a 16/05	Ter. a Qui.	08h30 às 12h30	Higiene e Manipulação de Alimentos (08h)	30/05 a 31/05	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Enzimas na Panificação (08h)	15/05 a 16/05	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30	Combinações e Harmonização de Tábuas de Frios (08h)	30/05 a 31/05	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Qualidade do Paó Francês (12h)	15/05 a 17/05	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30				

OBSERVAÇÕES:

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

CONTATO:

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

f Escola IDPC
@escola idpc
(11) 98658-4519

RECEITAS DELICIOSAS PARA UMA PESSOA SUPER ESPECIAL

O Dia das Mães continua sendo uma das principais datas comemorativas do calendário do ano, depois do Natal. Assim, o evento é bastante significativo para todo o comércio brasileiro, em especial para a venda de produtos nas padarias. Afinal, ninguém que perder a oportunidade de homenagear uma pessoa tão importante com uma ou mais delícias de nossas casas. Confira, então, duas sugestões de receitas selecionadas pela Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC para celebrar – e vender muito – nesse dia de festa e de grande alegria



Cake de Maracujá

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

MASSA

1. Pesar todos os ingredientes da formulação.
2. Para o bolo, bater em batedeira e colocar em forma untada no forno pré-aquecido a 180°C, por aproximadamente 30 minutos.
3. Para o creme, hidratar a gelatina na água e reservar.
4. Processar a manga e reservar.
5. Bater o creme de leite fresco com açúcar até ficar consistente.
6. Misturar a gelatina com a *ganache* e a manga.
7. Juntar o iogurte com a chia e misturar o restante dos ingredientes. Mexer bem e levar para o refrigerador por aproximadamente 1 hora.
8. Aplicar sobre o bolo.

MASSA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	100	450
Açúcar	83	375
Leite Integral	77	350
Ovos	66	300
Óleo	33	150
Fermento Químico	6	30

CREME DE MARACUJÁ

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Ganache Chocolate Branco	100	300
Creme de Leite Fresco	100	300
Manga in natura	67	200
Iogurte Natural	57	170
Água	13	40
Açúcar	10	30
Semente de Chia	5	15
Gelatina em Pó sem Sabor	3	10

Rendimento: 1 bolo com aproximadamente 1kg.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 62 porções

Porção 40g – (1 Fatia Média)

	100g	40g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	339	136	7
Carboidratos (g)	38	15	5
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5	2	4
Gorduras Totais (g)	14	5,7	9
Gorduras Saturadas (g)	5,4	2,1	11
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras (g)	0,7	0	0
Sódio (mg)	174	69	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção.

INGREDIENTES: Farinha de trigo, açúcar refinado, leite integral, creme de leite, ovos, chocolate branco, iogurte natural, óleo de milho, manga, fermento químico em pó, sementes de chia e gelatina em pó neutra.

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



Pudim de Tapioca com Calda de Frutas Vermelhas

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da receita.
2. Em uma panela, colocar o leite, o creme de leite, o leite condensado e o açúcar. Deixar cozinhar. Desligar o fogo antes de levantar fervura e juntar as esferas de tapioca já hidratadas. Reservar.
3. Para a calda, juntar todos os ingredientes em uma panela e deixar reduzir em ponto firme de calda.
4. Colocar em um recipiente o pudim e por cima a calda.
5. Sirva a seguir.

Dica 1: Pode-se utilizar para a calda o morango, o mirtilo e a framboesa.

Dica 2: Se for desenformar, acrescentar 5g de gelatina incolor à massa da tapioca.

PUDIM

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Leite Integral	100	500
Creme de Leite	100	500
Esfera de Tapioca Hidratada	30	150
Açúcar	20	100
Leite Condensado	20	100
Essência de Baunilha	4	20

CALDA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Frutas Vermelhas	100	1.000
Açúcar	25	250
Água	15	150
Suco de Limão	2	20

Rendimento: 12 potinhos com 120ml cada.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 20 porções

Porção 120ml – (1 Unidade)

	100g	120g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	174	209	10
Carboidratos (g)	27	32	11
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1	1,2	2
Gorduras Totais (g)	5,1	6,1	9
Gorduras Saturadas (g)	2,9	3,5	18
Gorduras Trans (g)	0	0,2	10
Fibras (g)	1,1	1,3	5
Sódio (mg)	30	36	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela Porção.

INGREDIENTES: Leite integral, creme de leite, açúcar refinado, morangos, mirtilos, framboesas, tapioca granulada, leite condensado, essência de baunilha e suco de limão.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

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

TERMÔMETRO DE ALIMENTOS: UMA “MEDIDA” FUNDAMENTAL

Entre todas as ferramentas que utilizamos para o controle de qualidade dos produtos da padaria, uma se destaca para a métrica de temperatura adequada a todos os alimentos: o termômetro. E isso por uma razão bem simples de explicar: como precisamos utilizar o frio ou o calor para evitar a multiplicação de micro-organismos nos alimentos, controlar a temperatura deles é de importância vital para que os alimentos sejam manuseados, preparados e armazenados em condições seguras para evitar a proliferação de agentes patogênicos, e ajudar a proteger a saúde pública.

SEGUEM DEZ DAS PRINCIPAIS APLICAÇÕES DO TERMÔMETRO NA PADARIA

1. Cozimento Adequado

Esse instrumento garante que os alimentos sejam cozidos a uma temperatura interna segura para destruir bactérias, vírus e outros patógenos. Isso é especialmente crítico em carnes, aves e ovos.

2. Prevenção de Intoxicação Alimentar

A ingestão de alimentos crus ou parcialmente cozidos que possam conter micro-organismos prejudiciais que causam intoxicação alimentar. O uso do termômetro para aferir a temperatura deles ajuda a evitar esse problema.

3. Manutenção de Temperaturas Seguras de Armazenamento

O uso do termômetro para monitorar a temperatura de armaze-



**PARCEIRO
INDISPENSÁVEL.**

O uso adequado do termômetro faz parte das Boas Práticas de Fabricação e ajuda a garantir a qualidade dos alimentos.

namento de alimentos em refrigeradores e *freezers* garante que eles estejam dentro dos limites seguros, a fim de evitar a proliferação de bactérias.

4. Descongelamento Seguro

Descongelar alimentos em temperaturas seguras para garantir que não fiquem em uma zona de temperatura onde as bactérias possam se multiplicar rapidamente. E, mais uma vez, o uso do termômetro é essencial para monitorar essa operação.

5. Serviços de Alimentos

O uso do termômetro também garante que os alimentos oferecidos aos clientes estejam em temperaturas seguras. E isso é importante tanto para alimentos quentes quanto frios nas etapas de exposição, venda e consumo.

6. Controle de Temperatura de Equipamentos de Cozinha

Utilizar o termômetro para monitorar a temperatura de equipamentos de cozinha, como fornos e geladeiras, garante que eles estejam efetivamente funcionando nas etapas de cozimento ou resfriamento seguros dos alimentos.

7. Prevenção de Contaminação Cruzada

Observe no termômetro a zona de perigo das temperaturas que são entre 5°C e 60°C, que favorecem a multiplicação de micro-organismos.

8. Conformidade com Regulamentações de Segurança Alimentar

O uso do instrumento permite o atendimento das normas regulamentadoras e diretrizes de se-

gurança alimentar, que exigem o monitoramento e registro das temperaturas dos alimentos em diferentes etapas do processo de manipulação.

9. Segurança em Bufês e Serviços de Alimentação

Em situações de bufê ou serviço de alimentos, o uso do termômetro garante que os alimentos estejam em temperaturas seguras, respeitando seu tempo de exposição e evitando a proliferação de agentes patogênicos.

10. Avaliação da Qualidade dos Alimentos

Além de garantir a segurança no processo de fabricação, os termômetros também são particularmente indicados para avaliar a qualidade dos alimentos quando chegam ao estabelecimento. As temperaturas precisam ser anotadas em planilhas no ato do recebimento das mercadorias sempre com o uso do termômetro para o controle de temperatura de cada gênero alimentício, a fim de garantir sua qualidade.

IMPORTANTE: Para garantir o bom uso do termômetro é imprescindível calibrá-lo periodicamente, para que ele sempre indique a temperatura correta. E a higienização desse instrumento também é indispensável antes e após de seu uso.

*MONISE PINHEIRO é gerente técnica e nutricionista da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC

VANESSA VIVIAN é nutricionista da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC



“Fãdelize”

seus clientes,
e garanta o
sucesso de
sua padaria

SEMPRE COM UM SORRISO NO ROSTO.

O atendimento humanizado nas padarias é um diferencial importantíssimo.

Faleu Sakagawa

O atendimento humanizado nas padarias é um diferencial importantíssimo não só para os clientes mais antigos dessas casas, como também para atrair novos. E este requer uma atenção especial por parte dos panificadores e dos funcionários da padaria, porque é o que buscam os frequentadores dessas casas.

Nesse âmbito, a forma mais eficiente de chamar a atenção dos clientes é conhecê-los cada vez mais, porque, afinal, o que eles desejam é ter um vínculo com o local aonde eles vão para comprar seus alimentos, e ainda chegam para consumir suas refeições fora do lar. Objetivamente, trata-se aqui de promover a tal sensação de “bem-estar e pertencimento” que o atendimento pode proporcionar, principalmente quando o modelo adotado quebra padrões tradicionais, e gera uma proposta de acolhimento diferenciada para os clientes.

FATOR QUE FAZ A DIFERENÇA

E isso é uma das coisas que Max



ENSINAMENTOS DO MESTRE. Max Pires, literalmente comandando a festa em uma de suas mais recentes palestras sobre atendimento e vendas no SAMPAPÃO.

Pires, um dos mais respeitados multiprofissionais da atualidade quando o assunto é atendimento e vendas ensina em seus treinamentos e palestras. Para destacar e comprovar a fundamental relevância do atendimento como fator diferencial para o sucesso de toda e qualquer padaria, independentemente de seu porte, ele explica que existem estatísticas seguras que comprovam a influência do comportamento dos atendentes na satisfação dos clientes.

“A cada dez clientes mal atendidos em uma padaria ou restaurante, apenas um deles faz algum tipo de reclamação. O resto não reclama, porque acha que não vai adiantar. Porém, a questão é que a pessoa que não teve uma boa experiência no atendimento em uma padaria, por exemplo, conta isso para outras 20 pessoas. Por sua vez, cada cliente que é bem atendido e sai satisfeito da casa, conta isso apenas para três. Os números são realmente injustos, mas é a realidade”, explica Max Pires.

MAIS DO QUE FIDELIZAR, “FÁDELIZAR”

E foi exatamente a tentativa de suprir essas lacunas que levou Max a desenvolver e a incluir em seus cursos a técnica de “fãdelização”, um termo novo criado por ele para destacar que, mais do que fidelizar, é preciso transformar os clientes em verdadeiros “fãs” da padaria.

Para isso, Max Pires dá as seguintes e preciosas dicas aos panificadores:

- 1. Motive sua equipe e saiba ouvi-la** – Para ganhar o cliente é necessário, primeiramente, ganhar os funcionários. Afinal, eles são os primeiros “clientes” da sua padaria.
- 2. Garanta uma recepção calorosa ao cliente** – Promover o diálogo e a proatividade é superimportante. Então, uma abordagem mais calorosa e cuidadosa é um ótimo meio de se diferenciar da concorrência e encantar o cliente de cara.
- 3. Aumente o tíquete-médio** – O funcionário não deve apenas atender ao cliente e/ou anotar seu pedidos, mas também estar preparado para despertar neste o interesse de experimentar tudo que a padaria oferece.
- 4. Finalize o atendimento com cortesia** – Para saber se os produtos e o atendimento estão agradando ao cliente, vale pedir o *feedback* dele, uma vez que isso pode transformá-lo em um grande divulgador da padaria, por meio do famoso “marketing boca a boca”.

Então, atenção redobrada com o atendimento da sua padaria!

ESSA LUTA TAMBÉM É NOSSA!

Os números são alarmantes: os casos de dengue estão se multiplicando em velocidade acachapante no Brasil, e já ultrapassam os 2 milhões de ocorrências da doença transmitida pelas fêmeas infectadas do mosquito *Aedes aegypti*, uma vez que o aumento das temperaturas e as chuvas cada vez mais intensas podem facilit

mir mensagens de alerta nos saquinhos de pão da padaria, dando dicas de prevenção contra a dengue. Outra, ainda, é utilizar aqueles equipamentos de dispersão de álcool gel – bastante conhecidos durante a COVID-19, e que ainda continuam em funcionamento praticamente em muitas padarias –, só que carregado com repelente,

o dano social e à saúde pública também tem se estendido à esfera laboral, com o afastamento de muitos desses últimos por conta da doença.

Assim, confira o *checklist* a seguir:

- Providencie a lavagem ainda mais frequente das instalações sanitárias da padaria, e de bebedouros de água, se houver;

em especial nas pias da área de produção, nos ralos, nas lajes superiores expostas a chuva e nas calçadas da padaria;

- Mantenha as calhas pluviais sempre limpas, e sem pontos de acúmulo de água;

- Mantenha as caixas d'água bem vedadas e limpe-as com maior frequência;

- Se possível, instale telas nas janelas e use repelentes nas áreas de reconhecida transmissão; e

- Abra as portas de sua padaria e participe das ações de fiscalização, prevenção e controle da dengue executadas pelo Sistema Único de Saúde (SUS).



TODA ATENÇÃO É POUCA NA SUA PADARIA.
A dengue é transmitida pela fêmea do mosquito *Aedes aegypti*, e pode evoluir para quadros graves de saúde.

tar a reprodução do mosquito. Assim, tendo em vista o importante papel que as padarias paulistas e paulistanas desempenham não só na economia, como também na sociedade, torna-se muito importante que elas se alinhem à luta contra essa ameaça.

E há várias formas eficientes de ajudar na campanha. Uma delas, por exemplo, é impr

para tentar proteger funcionários e clientes do *Aedes*.

O QUE MAIS VOCÊ PODE FAZER

Mas, claro, existem uma relação de outros cuidados essenciais que os panificadores não só podem, como devem tomar para prevenir a dengue e proteger seus clientes e ainda de seus funcionários, uma vez que

- Mantenha os vasos sanitários sempre tampados, acionando descarga frequentemente, bem como mantenha bem fechadas as caixas de descarga;

- Elimine pratos e pingadeiras de vasos de plantas, e troque vasos de plantas na água por vasos na terra;

- Verifique com frequência ainda maior e elimine acúmulos de água nas instalações da casa,

SAIBA MAIS SOBRE A DOENÇA

A dengue é uma doença que provoca sintomas como febre, manchas vermelhas na pele e dor no corpo. Ela não é transmitida de pessoa para pessoa, sendo causada por um vírus transmitido pelas fêmeas infectadas do *Aedes aegypti*, um mosquito urbano e diurno que se reproduz em depósitos de água parada.

A transmissão se dá após um período de dez a 14 dias contados depois de elas picarem alguém contaminado. A doença pode se manifestar de forma benigna ou maligna, dependendo de alguns fatores. Em casos mais leves – a “dengue clássica” –, seus sintomas podem ser confundidos com os da gripe. Já quadros mais graves, como a dengue hemorrágica, podem levar o paciente a óbito.

Como você escolhe seu contador:

O que cobra mais barato?

POR ANTONIO SAÚ RODRIGUEZ*

ções estratégicas para ajudar seus clientes a atingir seus objetivos financeiros. Isso pode incluir identificar oportunidades de economia de impostos, otimizar a estrutura de capital ou, ainda, desenvolver planos de crescimento financeiro.

INTEGRIDADE

A integridade é fundamental em qualquer profissão, mas é especialmente importante para um contador, que lida com informações financeiras confidenciais. Um bom contador é ético e transparente em suas práticas profissionais, garantindo a confiança e a credibilidade de seus clientes.

ADAPTABILIDADE

O ambiente financeiro está em constante mudança, com novas leis, regulamentos e tecnologias emergindo regularmente. Um bom contador é capaz de se adaptar a essas mudanças, e ajustar suas práticas e processos conforme necessário, para atender às necessidades de seus clientes.

Em resumo, ao escolher um contador, é importante considerar uma variedade de fatores além do preço cobrado pelos serviços.

***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.

ANÁLISE CRITERIOSA. Ao escolher um contador, é importante considerar uma variedade de fatores além do preço cobrado pelos serviços.

A decisão de escolher um contador para cuidar dos aspectos fiscais e tributários de sua padaria vai muito além do preço cobrado pelos serviços. Embora o custo seja importante, existem diversos outros aspectos que devem ser considerados, pois seu contador pode ser tanto uma solução valiosa quanto um grande problema. Um profissional qualificado e experiente será capaz de lidar eficientemente com todas as questões contábeis, fiscais e financeiras, garantindo conformidade com a legislação e maximizando o desempenho tributário. Por outro lado, um contador inexperiente, ou mal qualificado, pode resultar em erros graves que podem custar caro no futuro.

Um bom contador se destaca por uma série de características e habilidades que o tornam um profissional confiável e eficaz. Aqui

estão algumas das principais entre aquelas que distinguem um bom contador:

COMPETÊNCIA TÉCNICA

Um bom contador possui um profundo conhecimento técnico das práticas contábeis, fiscais e financeiras. Ele deve estar atualizado com as leis e regulamentos relevantes e ser capaz de aplicar esse conhecimento de forma eficaz, para atender às necessidades específicas de seus clientes.

EXPERIÊNCIA

A experiência é fundamental para um contador, pois ela o expõe a uma variedade de situações e desafios contábeis. Um contador com uma sólida experiência tende a lidar melhor com questões complexas, e a encontrar soluções eficientes para problemas financeiros.

HABILIDADE DE COMUNICAÇÃO

Um bom contador deve ser capaz de se comunicar de forma compreensível com seus clientes. Além disso, ele deve estar disponível para responder a perguntas e oferecer orientação sempre que necessário.

ATENÇÃO AOS DETALHES

A natureza do trabalho contábil exige uma atenção meticulosa aos detalhes. Um bom contador é cuidadoso e preciso em seu trabalho, minimizando assim a ocorrência de erros, e garantindo a precisão das informações financeiras.

ORIENTAÇÃO ESTRATÉGICA

Um bom contador não apenas registra transações e prepara declarações fiscais, mas também oferece dicas e orienta-

CRUZADINHAS DO PÃO



NOVO CURSO PROFISSIONALIZANTE
 Novidade na Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC.

HORIZONTALS

- 1 *Batard* _____: tipo de modelagem tradicional francesa presente na grade de receitas do novo curso da Escola IDPC. (1 palavra/francês – singular)
- 4 Apesar do conteúdo completo, o treinamento é de _____ duração. (1 palavra – singular)
- 5 As atividades do curso são divididas em 15% de aulas teóricas e 85% _____. (1 palavra – plural)
- 6 Ficar antenados a elas é garantia de boas vendas na padaria. (1 palavra – plural)
- 8 No treinamento, você e seus funcionários vão aprender novas _____ de produção. (1 palavra – plural)

- 9 Explicadas no curso, atendê-las é obrigatório pela legislação relacionada à manipulação de alimentos. (1 palavra/ sigla – singular)
- 10 Uma das categorias profissionais à qual o novo curso se destina. (1 palavra – plural)

VERTICAIS

- 2 Atributo essencial para o desenvolvimento dos profissionais do setor nos dias de hoje. (1 palavra – singular)
- 3 O importante desenvolvimento dela faz parte da programação do novo curso. (2 palavras – singular)
- 7 O novo curso foi criado para atender aos novos _____ do mercado da panificação. (1 palavra – plural)

CAÇA-PALAVRAS

ATENDIMENTO “FÁDELIZADOR”

DHOAMLEAHAWMANSRPSRYCN
 LTHEOTNEMICNETREPEECHE
 NAEOTNEMANIERTSEOECEAH
 IDADISAWARNSTTEVCTRBTT
 EWEOVNAEAIDRISRUNEAIGA
 ILDTADYEMIFDRCLMITIIOU
 ITLEÇELAICNEREFIDEXSCR
 REAEÃSEÕÇAMALCERTSETEH
 OOISOTAITAIENIORAASENG
 MANATRSLENECNANDHOERRL
 TTOLIAAPTHBRNTFKFCAOTL
 FHTOATHBEETEEMVSEATDT
 OLNUTÉCLSHCTSDDEEBWASA
 YOIWNGAVNEECFNANPSUNNF
 NESERIPXAMHUETEIETATAO
 TSOAÇAZINAMUHAIELTTUAI

DIFERENCIAL • ESTRATÉGIA • HUMANIZAÇÃO
 MOTIVAÇÃO • PERTENCIMENTO • TREINAMENTO
 RECLAMAÇÕES • SINTONIA • TENDÊNCIA • MAX PIRES

“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

CONCERTO E MANUTENÇÃO DE FORNOS
 PROGELMAQ Assistência Técnica –
 Fone: (11) 2548-6208

CONCERTO E MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO
 Refrigeração Alexandria – Fone: (11) 94385-1868

EQUIPAMENTOS USADOS PARA COZINHAS INDUSTRIAIS
 Galpão dos Usados – Fone: (11) 5062-0008

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

UTENSÍLIOS PARA PADARIAS E CONFEITARIAS
 Apolo Store – Fones: (11) 2537-5400 | (11) 2537-5620

AUTOMAÇÃO COMERCIAL E SISTEMAS ERP PARA PADARIAS
 360 Automação – Fone: (11) 2391-3686

DISTRIBUIDORA DE MATÉRIAS-PRIMAS E INSUMOS PARA PADARIAS
 Monte Carlo Alimentos – Fones: (11) 2114-0060 | (11) 94367-1484

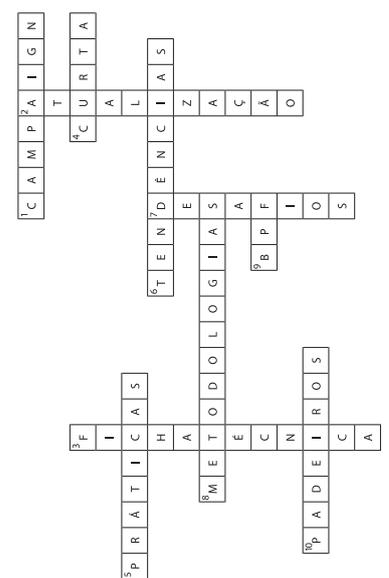
CAÇA-PALAVRAS

APOIO: geniol.com.br

DHOAMLEAHAWMANSRPSRYCN
 LTHEOTNEMICNETREPEECHE
 NAEOTNEMANIERTSEOECEAH
 IDADISAWARNSTTEVCTRBTT
 EWEOVNAEAIDRISRUNEAIGA
 ILDTADYEMIFDRCLMITIIOU
 ITLEÇELAICNEREFIDEXSCR
 REAEÃSEÕÇAMALCERTSETEH
 OOISOTAITAIENIORAASENG
 MANATRSLENECNANDHOERRL
 TTOLIAAPTHBRNTFKFCAOTL
 FHTOATHBEETEEMVSEATDT
 OLNUTÉCLSHCTSDDEEBWASA
 YOIWNGAVNEECFNANPSUNNF
 NESERIPXAMHUETEIETATAO
 TSOAÇAZINAMUHAIELTTUAI

CRUZADINHAS

APOIO: www.vogais.com.br



SOLUÇÕES...

ACESSO DIRETO



Aponte a câmera de seu celular para os QR CODES ao lado e navegue pelos canais online do SAMPAPÃO!



SITE DO SAMPAPÃO & ESCOLA IDPC



TV SAMPAPÃO NO YOUTUBE



SAMPAPÃO NO FACEBOOK



SAMPAPÃO NO INSTAGRAM



ESCOLA IDPC NO FACEBOOK



ESCOLA IDPC NO INSTAGRAM