



# JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 23  
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 854



Fotos: Tadeu Sakagawa



## OS EVENTOS DO SAMPAPÃO QUE FECHARAM 2024

**PADOCARIA-SP,  
CORRIDA DO TRIGO E  
PRÊMIO DE JORNALISMO**

[PÁGS. DE 14 A 19]



### VENDA MUITO NO VERÃO!

ESTRATÉGIAS  
CAMPEÃS PARA VOCÊ  
APROVEITAR TODAS  
AS OPORTUNIDADES  
DA ESTAÇÃO MAIS  
QUENTE DO ANO  
[PÁG. 7]

Meta AI



Escola IDPC / SAMPAPÃO

### NOVIDADES, RECEITAS E AGENDA DE CURSOS DA ESCOLA IDPC

NOVO “CURSO AVANÇADO  
EM CONFEITARIA”,  
RECEITAS DE VERÃO E  
AGENDA DE CURSOS PARA  
TURBINAR A CAPACITAÇÃO  
NAS PADARIAS  
[PÁGS. DE 20 A 23]

INOVAÇÃO, CRIATIVIDADE  
E ATUALIZAÇÃO:  
DIFERENCIAIS QUE  
FAZEM O SUCESSO  
DE 4 ASSOCIADAS DO  
SAMPAPÃO  
[PÁG. DE 8 A 11]

### PADARIAS EM DESTAQUE



Fotos: Tadeu Sakagawa

## E MAIS!

MENSAGENS DOS LEITORES • FIQUEM LIGADOS! • EM AÇÃO • GESTÃO • PASSATEMPOS



## MEDICINA DO TRABALHO

**P** Gostaria de saber como funciona o serviço de Medicina do Trabalho oferecido pelo SAMPAPÃO a seus associados. Obrigado!  
**GABRIEL COELHO COSTA – PADARIA BELA VISTA – CEZAR DE SOUZA – MOGI DAS CRUZES/SP**

**R** Olá, Gabriel! Nós é que agradecemos por você nos dar a oportunidade de falar de um tema tão importante, que certamente vai esclarecer as dúvidas de muitos outros panificadores associados às entidades. A Medicina do Trabalho é uma especialidade médica que visa à prevenção de doenças e acidentes laborais, além de promover a saúde e o bem-estar dos trabalhadores. Ela está ligada às normas da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), e, para garantir a saúde dos trabalhadores, as empresas – incluindo, é claro, as padarias – estas devem cumprir essas regras e contratar um médico do trabalho. Esse profissional é responsável por elaborar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), que deve ser adaptado a cada área de atuação do trabalhador. E o PCMSO inclui exames admissionais, de demissão e periódicos, para monitorar a condição física e mental dos colaboradores. Para obter informações detalhadas a respeito, e agendar atendimentos nessa especialização para seus funcionários – sempre realizados às quintas-feiras, das 9h00 às 12h00, e das 14h00 às 17h00 –, você deve entrar em contato com o SAMPAPÃO pelo telefone (11) 3291-3700, e falar com a área de Medicina de Trabalho das entidades. Forte abraço!

## COMO UTILIZAR O CERIPAN

**P** Quero obter informações sobre como usar as instalações e me hospedar com minha família no Clube de Campo do SAMPAPÃO, em Ibiúna. Como devo proceder?  
**MIRIAM NAIR BARROSO – PANIFICADORA SÃO PEDRO – ALTO IPIRANGA – MOGI DAS CRUZES/SP**

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

## 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](mailto:jornal@sindipan.org.br)

## DIRETORIAS

**SINDICATO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO****GESTÃO 2021-2025****DIRETORIA CARGOS EFETIVOS:**  
**PRESIDENTE:**

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

**MEMBROS EFETIVOS:**

Armênio Soares Ferreira – 1º Vice-Presidente  
Luis Severiano Pereira Ferreira – 2º Vice-Presidente  
Valdeir Antonio de Jesus – Diretor Administrativo  
Carlos Gonçalves Teixeira – Diretor Administrativo Adjunto  
Delcino Pedro dos Santos – Diretor Financeiro  
José Ricardo de Caires – Diretor Financeiro Adjunto  
Marcelo da Costa Fernandes – Diretor Social  
José Marcos Reis – Diretor Técnico  
Manoel Alves Rodrigues Pereira – Diretor de Patrimônio  
Wagner Vale Ferreira – Diretor de Marketing  
Noé Coutinho Rodrigues – Diretor Cultural

**SUPLENTE DE DIRETORIA:**

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

**CONSELHO CONSULTIVO:**

José Augusto Caseiro e Jaime Gomes Pereira

**ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO****GESTÃO 2021-2025****DIRETORIA CARGOS EFETIVOS:**  
**PRESIDENTE:**

Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

**MEMBROS EFETIVOS:**

Carlos Elias Gonçalves Perregil – 1º Vice-Presidente  
Julio Cesar Dinis – 2º Vice-Presidente  
José Borges Pereira – Diretor Administrativo  
Herminio 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 Valtir 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  
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  
Christian 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. 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.  
**ASSESSORIA DE IMPRENSA:**  
Dorotéia Fragata  
**REGISTRO DE MARCAS E PATENTES:**  
Focus Marcas e Patentes – Osvaldo Pelosi

# A VITÓRIA DA ESPERANÇA SOBRE A INCERTEZA

Dois mil e vinte e cinco começou com força total, trazendo para a gente um misto de algumas incertezas, porém muito mais de grandes esperanças. Após enfrentar anos de instabilidade econômica, o cenário do ano que deixamos para trás foi crispado por momentos especialmente complicados, que, em menor ou maior escala, acabaram por impactar os negócios da panificação. Entre eles, a convivência com a inflação persistente, o aumento dos juros, o difícil acesso às linhas de crédito e a desvalorização cambial da nossa moeda frente ao dólar, o que, no final de 2024, acabou por ocasionar o inevitável aumento do preço da farinha de trigo, nossa principal matéria-prima. Porém, tivemos também a oportunidade de vivenciar momentos positivos ao longo desse trajeto.

“*Mais uma vez, a esperança venceu as incertezas, criando um ambiente melhor para a evolução e o crescimento do nosso setor neste ano, que está apenas começando.*”

Entre eles a aprovação da Reforma Tributária, que deverá reduzir sensivelmente a complexidade do nosso sistema tributário, conferindo maior transparência às operações, facilitando o fluxo contábil das empresas, e proporcionando um melhor entendimento dos custos fiscais, o que simplificará e trará mais clareza para realizarmos um planejamento financeiro mais preciso e eficiente, e nos prepararmos melhor para o futuro. E isso certamente se traduzirá em múltiplos benefícios, como a redução dos custos empresariais, maior competitividade de nossas operações em um ambiente de maior segurança jurídica, estímulo

à inovação e à modernização dos nossos negócios, além da possibilidade de maior geração de emprego e renda. Atrelado a isso, a mais recente e boa notícia chegou no finalzinho de 2024, com a confirmação do acordo realizado com o Governo do Estado de São Paulo definindo a alíquota da cobrança do ICMS para as padarias em 4% a partir de 2025, sendo que antes ela poderia chegar a 12%, o que traria grandes prejuízos para nosso setor. O novo índice do imposto foi definido após muita discussão entre interlocutores do governador Tarcísio de Freitas e representantes do setor de Alimentação Fora

do Lar, entre eles o SAMPAPÃO, que agiu ativamente para promover essa importante conquista. Assim, mais uma vez, a esperança venceu as incertezas, criando um ambiente melhor para a evolução e o crescimento do nosso setor neste ano que está apenas começando. Feliz 2025, e que este Ano Novo seja repleto de grandes realizações para todos nós!



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves  
Presidente do SAMPAPÃO

## FIQUEM LIGADOS!

### Um bom começo de ano para o foodservice

O setor de Alimentação Fora do Lar começa 2025 com otimismo, como revela uma recente pesquisa realizada pela Abrasel. E isso representa uma grande janela de oportunidades para as padarias. A maioria dos empreendedores (73%) espera um aumento nas vendas no 1º Trimestre do ano, comparado ao mesmo período de 2024. Entretanto, o estudo ainda mostra que o endividamento no setor continua elevado, com 39% das empresas enfrentando dívidas em atraso, entre elas, impostos federais (71%), impostos estaduais (48%), empréstimos bancários (35%), encargos trabalhistas e previdenciários (28%), serviços públicos como água, luz, gás e telefone (25%), taxas municipais (21%), fornecedores de insumos como alimentos e bebidas (20%), aluguel (19%), fornecedores de equipamentos e serviços (10%) e empregados (7%). Assim, é imperativo que os panificadores resolvam essas questões para embarcar na boa onda do 1TM25.



Tânia Rêgo / Agência Brasil

## EXPEDIENTE

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

**Sede:** Rua Santo Amaro, 313 – Centro – São Paulo/SP – CEP 01315-001 • **Fone:** 11 3291-3700 • **Site:** [www.sindipan.org.br](http://www.sindipan.org.br) • **e-mail:** [jornal@sindipan.org.br](mailto: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 MELHOR PRESENTE DO NATAL DE 2024

O governador de São Paulo, Tarcísio Gomes de Freitas, considerou os argumentos do setor de Alimentação Fora do Lar, incluindo aqueles do SAMPAPÃO, e reeditou o decreto que concede redução na alíquota do Imposto sobre Circulação de Mercadorias (ICMS). O benefício era válido apenas até 31 de dezembro de 2024. Sem a renovação, a tributação passaria dos atuais 3,2% para 12%, ou seja, um aumento de 300%, a partir de janeiro de 2025. Com isso, o estado, que até então estava disposto a acabar com o auxílio, anunciou alíquota de 4%, em audiência com os representantes do setor, em 26 de dezembro, no Palácio dos Bandeirantes, da qual o presidente do SAMPAPÃO também participou.



Governo do Estado de São Paulo

## COM FORÇA TOTAL, MAX PIRES VEM AÍ!

Uma excelente notícia para os panificadores de São Paulo: inaugurando sua agenda de eventos de 2025, o SAMPAPÃO acaba de anunciar a realização de mais um curso do incrível Max Pires, intitulado “Liderança 01 – A Fantástica Padaria que Vende”. Conhecido no Brasil como “Encantador de Clientes”, com experiência de mais de 30 anos com atendimento e vendas, Max – que é um reconhecido comunicador, treinador transformacional, *trainer* em PNL e especialista em técnicas de vendas e no atendimento ao cliente –, está ansioso e absolutamente “pilhado” para reencontrar seu público no auditório da sede das entidades. A data do curso ainda não foi definida, mas você já pode fazer sua inscrição entrando em contato com o SAMPAPÃO, no telefone (11) 3291-3700. Esta, você não pode perder!!!



SAMPAPÃO

## AS “DAMAS DA PANIFICAÇÃO”, SEMPRE FAZENDO O BEM

Se você ainda não viu, vale muito a pena assistir. O SAMPAPÃO colocou em suas redes sociais – como é o caso do Facebook e do Instagram – um emocionante vídeo com uma pequena retrospectiva das atividades do seu Comitê Feminino ao longo do ano de 2024. Nesse resumo, é possível ver as incansáveis “Damas da Panificação” em momentos inesquecíveis, realizando ações junto a diversas entidades de assistência a idosos e crianças, auxiliando, juntamente com as padarias associadas, e em parceria com a ONG “Heróis dos Lacs”, a arrecadar milhares de lacs de latinhas de alumínio, revertidos em cadeiras de rodas e muletas para pessoas necessitadas, e ainda marcando presença nos principais eventos da panificação, como a FIPAN 2024 e a comemoração do “Dia Mundial do Pão”, promovida na Av. Paulista, entre muitos outros.



SAMPAPÃO



Tadeu Sakagawa

## EM 2025, PARTICIPE DAS PROGRAMAÇÕES DO SAMPAPÃO!

Ao lado de eventos grandiosos como FIPAN e do CONGRESSO FIPAN e o de comemoração do “Dia Mundial do Pão”, outras múltiplas e frequentes ações promovidas pelo SAMPAPÃO ao longo de 2024 marcaram presença na agenda dos associados das entidades. Esse é o caso, por exemplo, do “Ciclo de Palestras” e dos “Bate-papos ente Panificadores”, realizados dentro de uma programação regular, que acrescentaram muitas informações, atualizações e oportunidades de troca de ideias entre esses profissionais. E, em 2025, vai ter muito mais! Fique atento aos comunicados do SAMPAPÃO, e participe deles: acredite, você só tem a ganhar!



Da sua **vitrine**, direto  
para a **mesa** do cliente.



*Lançamento*  
exclusivo pris



para  
produtos  
diversos

Embalagem de **Bolo Fatia** e diversos  
outros produtos da sua **padaria**

Embalagem de **serviço**  
PDN-1 - capacidade: **0,30kg**

A **melhor** opção para  
**valorizar** o seu produto



Certificados  
pelos órgãos  
competentes



Tampa lisa e base  
dourada evidenciar  
o produto



Aba que facilita  
a abertura

**pris**<sup>®</sup>  
embalagens

[www.prisembalagens.com.br](http://www.prisembalagens.com.br)  
☎ 11 97642.2722 ☎ 11 2022.5555

Saiba mais  
sobre a Pris







**PADARIA NÃO É TUDO IGUAL. Avaliar as especificidades, ajustar e personalizar indicadores é o caminho certo para a conquista do desempenho sólido e sustentável do seu negócio.**

# Faça esta análise PARA GARANTIR O SUCESSO do seu negócio

POR ANTONIO SAÚ RODRIGUEZ\*

Padrões gerais de desempenho divulgados em palestras podem ser úteis como referência inicial, mas dificilmente servem de forma universal para todas as padarias. E por que isso acontece? Bem, existem várias razões: objetivamente, vamos analisá-las juntos!

## DIVERSIDADE DE MERCADO

As padarias estão inseridas em mercados diferentes, com níveis variados de concorrência, poder aquisitivo dos consumidores e demandas locais específicas.

## VARIAÇÃO NO MODELO DE NEGÓCIO

Algumas padarias focam em produtos artesanais e *premium*, enquanto outras priorizam volume e preços baixos. Assim, os indicadores de desempenho ideais variam de acordo com o modelo adotado.

## DIFERENÇAS OPERACIONAIS

Tamanho, capacidade de produção, localização e disponibilidade de mão de obra afetam diretamente os custos e o desempenho.

## PÚBLICO-ALVO ESPECÍFICO

Uma padaria em um bairro residencial de classe média pode ter padrões diferentes de outra em um centro comercial ou de turismo.

## CULTURA E HÁBITOS LOCAIS

O consumo de produtos de panificação varia entre regiões, o que influencia diretamente a viabilidade de determinados padrões.

## E O QUE FAZER COM ESSES PADRÕES GERAIS?

## USE-OS COMO BENCHMARKS INICIAIS

Os padrões podem servir como

um ponto de partida para reflexões e análises internas, mas não como regras rígidas.

## ADAPTE A REALIDADE DA PADARIA

Avalie as particularidades do negócio, como o público-alvo, custos operacionais e objetivos estratégicos, para ajustar os padrões.

## MONITORE INDICADORES PRÓPRIOS

Estabeleça métricas que façam sentido para o seu negócio, como *ticket* médio, margem de lucro, desperdício e frequência de clientes, entre outros.

## REALIZE ANÁLISES DE MERCADO

Compare-se com concorrentes locais, que enfrentam condições semelhantes.

## FOQUE NA MELHORIA CONTÍNUA

Utilize os padrões gerais para identificar áreas de melhoria, mas sempre em consonância com a realidade da padaria.

## CONCLUSÃO

Em resumo, padrões gerais são úteis como referência, mas é essencial adaptá-los para que reflitam as condições específicas de cada padaria. Avaliar, ajustar e personalizar indicadores é o caminho para um desempenho sólido e sustentável.

**\*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.



# FAÇA SUA PADARIA BRILHAR NO VERÃO!

O verão está aí! Por conta disso, você e todos os panificadores, com muita criatividade, já devem ter reforçado e harmonizado os cardápios de suas casas ao desejo dos clientes, que nessa época estão em busca de frescor e sabores que combinem com a estação. E aí, dá-lhe inúmeras opções de bebidas geladas – como chás e cafés frios –, saladas de frutas, sanduíches naturais com pães integrais com grãos e muita verdura, sobremesas refrescantes e de baixa caloria, sorvetes deliciosos, além de uma ampla variedade de sucos naturais e *detox*, além de *smoothies* energéticos, estes dois últimos principalmente de olho no crescente consumo da galera *fitness*.

Para garantir a assertividade dessas escolhas, além de analisar o que as outras padarias estão fazendo, vale muito a pena ter o *feedback* dos clientes. Com ele, você pode identificar o que eles esperam encontrar na sua

padaria, e até fazer sugestões para agregação no menu. Com isso nas mãos, organize degustações para testar os novos produtos, e conferir a aceitação do seu público.

## MAS NÃO É SÓ CARDÁPIO

Sim, o verão é a época certa e cheia de potencial para quem está disposto a investir, se adaptar e inovar mantendo o foco em toda essa diversidade de produtos. Mas, veja bem, não é só o cardápio que constrói os degraus da escada para o sucesso, e garante o aproveitamento das oportunidades do período em sua padaria. Tem muito mais! A primeira coisa – e, com certeza, fundamental – é entender a psicologia e a *vibe* das pessoas que entram em sua loja nessa época. Isso porque, como ensinam os psicólogos, o verão mexe com o estado de espírito das pessoas, estimulando-as a saírem mais de casa, a socia-



**SÓ ALEGRIA! A *vibe* da estação mais quente do ano reserva inúmeras oportunidades para a sua padaria. Saiba aproveitá-las!**

## UM VERÃO QUENTE NAS REDES SOCIAIS

Para vender mais e estreitar a conexão da sua padaria com os clientes, nada melhor do que marcar presença também nas redes sociais. Mas além de elas serem uma vitrine para os produtos e ações que você está promovendo em sua loja, o contato constante com eles estimula diversas outras possibilidades de interação com o seu público.

Como? Bem, aí vão algumas sugestões. No Instagram, que tal uma competição de fotos com clientes desfrutando seus produtos? Peça a eles para marcarem a localização da padaria, e usem uma *hashtag* específica. E incentive compartilhamentos com sorteios de brindes, como cestas de verão. Já no Facebook, que tal vídeos rápidos ensinando receitas de lanches leves para o verão, do jeitinho que você faz na padaria? Isso não apenas promove interação, mas também coloca seus produtos como parte essencial do verão. E lembre-se de colocar um toque especial em cada postagem, porque, como todo mundo sabe, detalhes fazem toda a diferença.

lizarem e a se permitirem pequenos prazeres. Assim, para a sua padaria, isso significa uma oportunidade de criar conexões emocionais. E isso é um tremendo diferencial, que transforma a rotina deles. Em outras palavras, quando “transporta” seus clientes para esse clima de verão, você não está apenas vendendo produtos, como também vendendo também “experiências” revigorantes e inesquecíveis.

## MARKETING SENSORIAL

Ao pensar em ações de verão para padarias, uma estratégia certa envolve usar o marketing sensorial e visual. Assim, um cardápio com cheiros, sabores e ingredientes sazonais ajuda

a transmitir frescor e qualidade, além de criar uma espécie de ambiente de festa na casa.

Para começar, transforme a decoração do lugar, usando cores como o amarelo, que evocam sensações de calor e alegria. Plante flores sazonais na entrada, ou utilize arranjos florais dentro da loja. Além disso, os detalhes também fazem a diferença. Assim, coloque toalhas de mesa com estampas temáticas ou guardanapos coloridos, para mostrar que a sua padaria é o local ideal para aproveitar o verão. Complementarmente, uma *playlist* de verão, com ritmos animados e refrescantes, pode definir o tom perfeito em sua padaria.



# Orgulho da tradição PORTUGUESA

Fotos: Tadeu Sakagawa



**APROVEITAMENTO DO SALÃO.** Espaços bem divididos na padaria garantem a comodidade dos clientes.

Localizada em um dos bairros mais nobres e tradicionais da Zona Oeste da capital paulista, a Água Branca, a Casa de Pães Villa Real, como o próprio nome diz, é um local onde os clientes se sentem reis e rainhas. E isso não só em função do atendimento impecável da equipe de profissionais da padaria, como também pela qualidade da enorme variedade de produtos que eles encontram por lá, entre os quais pães – tanto clássicos quanto artesanais, como o campeão de vendas: o Pão Paulistinha –, bolos, confeitados e tentadoras opções de doces, lanches deliciosos, e pizzas com massa excepcional, além do destaque para o atendimento corporativo às empresas da região, que é muito forte.

Sempre atentos no comando da casa, estão os irmãos Jaime Alonso de Oliveira Junior e Ricardo Alonso de Oliveira. E a imensa experiência adquirida de ambos na panificação remonta à história de seu avô, Alberto Martins de Oliveira, que chegou de Portugal com 40 anos, no início na década de 1920, e se instalou em Santos, onde, após

trabalhar como pescador e estivador, conheceu e casou com minha avó, e foi trabalhar na padaria do pai dela. Pouco tempo depois, já com a farinha definitivamente 'na veia', e a partir de algumas economias que conseguira juntar, ele acabou vindo para São Paulo e montou sua primeira casa de pães no bairro da Mooca.

"E daí, já apaixonado pelo ramo, meu avô, não parou mais. Só que de um jeito diferente: com visão de empreendedor, a partir de empréstimos que conseguia com os 'patrícios', passou a comprar terrenos e construir prédios para instalar várias padarias, vendendo-as depois, mas mantendo os pontos de comércio, que estão na família até hoje", conta Ricardo. "E essa rotina foi acompanhada por nosso pai até 1982, sendo que a última padaria que ele montou, a Luar da Vila Sônia, na Av. Francisco Morato, foi vendida para o Antero Pereira, ex-presidente do SAMPAPÃO", quando meu pai levou toda a família para morar em Taubaté, para tocar uma distribuidora de alimentos, que comandou por cerca de 40 anos", complementa Jaime

## ORGULHO DAS ORIGENS LUSAS

Após esse período, a volta da família Alonso de Oliveira para a panificação se deu no início dos anos dois mil, quando Jaime e Ricardo, já adultos, voltaram para São Paulo e, com o estímulo do primo Paulo, resolveram assumir a massa falida da Flor da Água Branca, no bairro de mesmo nome, cujo prédio, que era da família, estava alugado para outro panificador.

uma proposta de revitalização da região, que permitiu a construção de prédios maiores em nossa vizinhança", explica Ricardo.

E foi assim que, após uma gigantesca e completa reforma, nasceu, em novembro de 2008, a moderna e atual Casa de Pães Villa Real, sem dúvida, um dos pontos de encontro mais visitados pelos clientes daquela movimentada região da Zona Oeste de Sampa. "É o que nos dá uma alegria imensa,



**IRMÃOS NO COMANDO.** Jaime (esq.) e Ricardo: orgulho de ter suas raízes em uma família de padeiros portugueses de longa tradição.



**DOS CLÁSSICOS AOS ARTESANAIS.** Expositores sempre "recheados" com produtos que dão água na boca.

"Àquela época, esse pedaço do bairro estava extremamente deteriorado, mas o que nos incentivou a montá-la foi a mudança da Lei de Zoneamento, aprovada pela então prefeita Marta Suplicy dentro de

é que somos um estabelecimento totalmente contemporâneo, que se orgulha de ter suas raízes em uma família de padeiros portugueses de longa tradição", finaliza Jaime.



# A CENTENÁRIA E QUERIDA DO TATUAPÉ



**PASSADO E PRESENTE. A antiga e a atual Lisboa da Praça Silvio Romero: o tempo pode até passar, mas o carinho pelas várias gerações de clientes jamais.**

Quando o assunto é longevidade, poucas padarias de São Paulo rivalizam com a Lisboa, tradicionalíssima casa do bairro do Tatuapé. Fundada há 112 anos, ela já está na 4ª geração de comando da mesma família, seguindo o exemplo de seus queridos tio José, avó Antonia, Seu Joaquim e Seu Alfredo Martins, que contribuíram para construir a sua história, com participações fundamentais e mais do que especiais.

E, ao longo de todo esse período,

metro, patês e *petit fours*, todos sempre preparados com muito carinho e cuidados impecáveis de manipulação de alimentos. E isso, é claro, sem falar de seus famosíssimos e irresistíveis pães italianos e empadas, campeões de vendas da casa.

## INÍCIO SINGELO

Essa linda história teve como preâmbulo nos primeiros anos de 1900, quando o patriarca da família Antonio Martins – pai de Joaquim, o saudoso “Quim” da



**CASA SEMPRE CHEIA. Atendimento impecável, qualidade dos produtos e ambiente agradável e acolhedor são os diferenciais da casa.**

que partir de abril de 1931 teria sua denominação mudada para Praça Silvio Romero.

“As instalações da padaria, praticamente montadas em acanhado armazém na esquina oposta onde a Lisboa se encontra hoje, eram constituídas de um pequeno balcão e de prateleiras bem rudimentares de tábuas de madeira aparelhada, no qual vendiam apenas pão. Ela era a única do bairro, e a simplicidade da casa não constringia em nada àquela da praça, que era basicamente um quadrado ermo de terra batida, no qual a garotada da vizinhança disputava famosas ‘peladas’ de futebol, empinava papagaios coloridos e fazia fogueiras e soltava balões nas festas juninas”, conta Rafael Costa Martins, bisneto do patriarca Antonio, que atualmente faz parte do quadro associativo da panificadora.

## TRADIÇÃO PERPETUADA

A padaria permaneceu no mesmo local por quase 40 anos,

quando, em 1952, a lenta, porém inevitável transformação do bairro acabou por praticamente obrigar seus primeiros sócios a modernizar o estabelecimento e a promover a mudança de suas instalações para o local no qual se encontra nos dias atuais. Só que três anos antes, em 1949, a mãe de Joaquim e seu tio José resolveram passar a padaria para ele e seu irmão Alfredo, sendo que este último mais tarde viria a ser o famoso e ativo presidente da Câmara Municipal de São Paulo e do Sindipan-SP, entidade hoje integrada ao SAMPAPÃO. E o resto, é, literalmente, uma bonita história de sucesso de uma padaria familiar que, apesar de ter passado por várias reformas de atualização, continua a manter vivo o espírito de seus fundadores, em um local de genuína tradição no bairro do Tatuapé, no qual os clientes têm a sorte de sempre desfrutar, das 6h00 às 22h00, bons momentos de alegria e descontração.

Fotos: Tadeu Sakagawa



**RESPEITO AO LEGADO. Rafael (esq.) e o primo Mateus Martins: à frente da padaria, e sempre atentos à manutenção do respeito à tradição da padaria.**

a filosofia da casa permaneceu a mesma: garantir a satisfação total dos clientes, oferecendo atendimento diferenciado, produtos e refeições de ótima qualidade, sempre em um ambiente agradável e acolhedor, ideal para saborear cafés/refeições matinais, lanches, pizzas e pratos com receitas exclusivas, além de bolos, doces, tortas, sanduíches de

Lisboa – imigrou sozinho para o Brasil vindo de Portugal nos primeiros anos de 1900. Uma vez aclimatado, pouco depois mandou vir da terra lusa sua namorada Antonia da Conceição, e o irmão desta, José Rodrigues Souza. Ato contínuo, no longínquo 1913, juntos os três montaram uma modesta padaria no Largo Nossa Senhora da Conceição,



# Sônhos sempre podem VIRAR REALIDADE



Fotos: Tadeu Sakagawa

**PÚBLICO EXIGENTE. A Leiriense sempre se destaca na preferência de quem busca qualidade na padaria.**

Localizada há mais de cinco décadas no coração de um dos principais centros de negócios da cidade, a Padaria Leiriense é referência para quem busca diferentes opções de deliciosos pães, doces, lanches, salgados e itens de conveniência, além de um café da manhã, almoço, jantar, pizzas e sobremesas, preparados por profissionais especializados, e servidos por atendentes sempre com um sorriso no rosto. “Aqui, os frequentadores se sentem em casa, e fazemos de tudo para que eles se sintam assim”,

explica, animado, Antonio de Oliveira Relvas, que, desde 1975 divide o comando da padaria com seu primo e sócio Alberto de Jesus Azevedo, em ritmo de perfeita e harmoniosa parceria. Português de Arouca, Antonio chegou ao Brasil aos 15 anos em 1967 deixando para trás o trabalho com o pai nos campos da “Terrinha”, por meio de uma daquelas famosas “Cartas de Chamada” assinada por um tio, com pouca bagagem, mas trazendo no peito o enorme sonho de empreender e transformar



**RESILIÊNCIA. Antonio: mantendo a confiança na retomada dos negócios, que foram muito impactados pela pandemia.**

sua vida no país que o acolheu. E assim que colocou os pés na cidade de São Paulo, juntou-se a seu irmão mais velho, Américo, que já estava por aqui, e foi trabalhar com ele na padaria da família, a Rainha do Pari da Rua Silva Teles.

## “PROMOÇÃO” A SÓCIO

Já com alguma experiência no ramo, Antonio saiu da Rainha, para ajudar Américo a tocar um

as padarias. Só que sem o toque empreendedor do irmão mais velho de Antonio, os negócios da Leiriense começaram a decair, o que fez com que, quatro meses depois, a padaria voltasse para as mãos de Américo, tendo como sócios apenas o primo Alberto e Antonio, agora finalmente “promovido” ao status de sócio. E com a morte de Américo, somente estes dois últimos acabaram ficando no



**DIFERENCIAL. A ampla área de restaurante representa um dos principais atrativos para os clientes da casa.**

restaurante e mercearia em Santo Amaro, e, algum tempo depois, um bar e lanchonete em Santo André, no ABC Paulista, e uma pequena padaria na Rua Rego Freitas. E novamente Antonio o acompanhou. Na sequência, Américo resolveu voar mais alto, e, em 1975, entrou na sociedade de duas panificadoras, da qual o primo Alberto também fazia parte: a da Padaria Tamarandá, no bairro da Liberdade, e... a da Leiriense, do Brooklin. Aí, contudo, houve um curioso contratempo. Américo acabou se desentendendo com um dos parceiros comerciais, e acabou saindo da sociedade de ambas

quadro societário da padaria. Embora afirme que a partir daí, a trajetória da Leiriense passou a ser marcada por uma curva de grande crescimento, Antonio ressalva que a dupla teve que enfrentar diversos revezes e desafios no caminho. O mais recente deles foi o da pandemia da COVID-19, que provocou um grande encolhimento dos negócios da padaria, do qual ela ainda batalha para se recuperar totalmente. “Mas estamos bem, e bastante confiantes na retomada de nossos negócios, na certeza de que nossa resiliência será mais uma vez recompensada”, conclui Antonio.





Foto: Tadeu Sakagawa

**CONFORTO TOTAL.** Espaço gigante e bem distribuído para os clientes são as marcas registradas da padaria de Carapicuíba.



# INOVAR É SEMPRE FUNDAMENTAL

Tudo começou em 1962, quando, aos 17 anos, chegou ao Brasil, no porto de Santos, o jovem imigrante português Abílio de Ascensão Chibante, trazendo na bagagem um sonho: vencer na vida. Nascido em uma família de panificadores, na aldeia de Portugal de Viçosa, Abílio descobriu desde muito cedo o valor e a importância do trabalho, sendo esta sua característica mais marcante.

Assim, lutando no dia a dia em uma terra repleta de oportunidades, foi juntando economias, e já no final daquela década, comprou sua primeira padaria, a Campesina, de Osasco, e passou a replicar a rotina adotada por outros patrícios lusos, adquirindo várias casas de pães, reformando-as e mantendo-as por curtos períodos, para depois revendê-las com lucro.

E foi assim até o ano de 1983, quando, com forte visão empreendedora, Abílio fundou a Pães e Doces Viçosa, na cidade de Carapicuíba, na Grande São Paulo e, com muita dedicação, conquistou as pessoas daquela



**FABIO.** Sempre fazendo uso da inovação, tanto na oferta do cardápio quanto dos serviços e na proposta de gestão da Viçosa.

região, transformando a padaria em referência de qualidade. “Meu pai enxergou uma enorme oportunidade por aqui, porque a cidade, embora já houvesse ingressado na rota do crescimento, era carente de padarias de alto nível, com oferta maior de produtos e serviços. Aí, ele instalou essa primeira casa – que carinhosamente chamamos de ‘Viçosinha’ – no prédio em frente de onde a nossa padaria se encontra hoje, construída do zero ao longo de três anos, em um terreno antes ocupado por

quatro casas”, conta seu filho Fábio Marques Chibante, atual comandante da Viçosa.

A nova loja foi finalmente inaugurada em novembro de 2008, já dotada com arquitetura sofisticada, para garantir mais conforto aos clientes, com novos produtos e serviços, que logo passou a ser um marco de Carapicuíba, transformando-se em ponto de encontro de amigos e famílias que se reúnem para conversar e desfrutar de sua deliciosa oferta de itens, que vai do café da manhã à saborosa pizza.

## INOVAÇÃO APLICADA

Sempre fazendo uso da inovação, tanto na oferta do cardápio quanto dos serviços e na proposta de gestão, a Viçosa se destacou como grande antecipadora de tendências para satisfazer as demandas e atender às necessidades e desejos de seus exigentes clientes.

“Inovar é sempre fundamental. Dessa forma, temos a constante preocupação de pedir a opinião dos clientes não só em conversas aqui na padaria, como também em nossas redes sociais, nas quais mantemos presença ativa. Após análise, praticamente todas as sugestões que eles nos passam, notadamente no que diz respeito à oferta dos produtos, acabam sendo colocadas em prática sob a forma degustações que fazemos na casa, o que nos dá um diagnóstico não só da aderência a esses novos itens, como também referências da prática de preços justos, porque sempre procuramos adequá-los ao poder aquisitivo dos frequentadores da padaria”,



# Marketing sem custo para o cliente

“Ter um produto de qualidade e fazer degustação é o que alavanca as vendas do cliente”. Comenta Gil.



(Rodrigo - dono Arizona, Bill - dono Pedacinho do Sol, Paulo - dono Arizona)

Uma parceria que deu certo...

Padaria Arizona ganhadora da melhor padaria da Zona Norte 2024 e Pedacinho do Sol, fabricante do melhor pão de queijo do Mundo!

Para provar que com um produto de qualidade que proporciona experiência para o cliente faz a diferença. Foi proposto um desafio aos donos da padaria Arizona, de aumentar em mais de 50% as vendas de pão de queijo com a implementação dos produtos da Pedacinho do Sol.

“Obrigado aos donos da padaria Arizona Paulo e Rodrigo, que aceitaram o meu desafio! Deixaram de fabricar o próprio pão de queijo que já era aceito e fidelizado pelos seus clientes e começaram a comprar os pães de queijo da Pedacinho do Sol”.

(Gil vendedor da Pedacinho do Sol e parceiro SAMPAPÃO).



(Paulo - Dono Arizona, Simone Alves - Degustadora Pedacinho do Sol)

Em apenas 1 mês (Fevereiro 2024) o resultado foi surpreendente: **Venderam o dobro de pão de queijo.**

Esse resultado se deve além de um produto de extrema qualidade que entrega sabores e texturas incomparáveis a estratégia de degustação influencia muito nesse resultado.

Uma degustadora treinada aos finais de semana dentro da padaria fazendo a apresentação dos produtos, experimentar o produto faz com que o cliente se apaixone e queira sempre mais.

**Quer ter esse resultado em sua padaria?**

Entre em contato: (11) 96305-8465 - Gil







# O verdadeiro pão de queijo canastra

Só a Pedacinho do Sol tem!

O único feito com 35% de queijo original da Canastra...

O sabor intenso derrete na boca envolvendo o paladar com notas defumadas levemente picante.

Crocante por fora e muito cremoso por dentro, uma verdadeira experiência que te faz viajar entre os sabores e texturas.



Jessica e Gil - equipe Pedacinho do Sol, Antônio - dono da Padaria Pão Nosso

## Nossa linha de produtos contam

**também com:** Gourmet empanado com parmesão, multigrãos, chipa, palito, além dos recheados: frango, calabresa, catupiry, cheddar, avelã e goiabada.

Ao se tornar nosso cliente, as degustações para aumentar suas vendas são por nossa conta.

**Agende ainda hoje uma visita**

Entre em contato: (11) 96305-8465 - Gil

Parceiros aqui do SAMPAPÃO que confiam no nosso trabalho:





# Uma competição em que TODOS SAÍRAM VENCEDORES

Todo mundo sabe que padaria é tradição em São Paulo. E, seguindo essa paixão dos paulistanos por essas casas, o concurso PADOCARIA-SP já virou tradição também. Por conta disso, a decisão sobre as “Campeãs da Cidade” foi aguardada pelas 25 panificadoras finalistas nas mais diversas categorias da competição, até que o mistério acabou no dia 5 de novembro, quando os nomes das vencedoras de cada uma delas foi anunciado na cerimônia de entrega dos prêmios, realizada no auditório do SAMPAPÃO, seu promotor e apoiador principal. Idealizada e organizada pelo gastrônomo e criador do “Festival Comida Di Buteco” e do “Projeto Aproxima”, Eduardo Maya, e pelo jornalista e curador da Sociedade Paulista de Cultura de Boteco, Miguel Icassatti, a premiação deste ano contou com o patrocínio da Unilever/Hellmann's, Seara, Nestlé, Catupiry e Bunge, com apoio da Food To Save, tendo a Nita e a Rádio

BandNews FM, respectivamente como farinha e rádio oficiais.

## AS MELHORES DE SAMPA

A eleição das melhores padarias da capital aconteceu em duas etapas. Na primeira delas, foram computados cerca de 61 mil votos do público via site nas categorias de forma livre, apontando mais de 800 delas só pela plataforma digital. Já na segunda, cerca de mais 30 mil votos elegeram as melhores padarias selecionadas entre as cinco mais votadas na primeira fase em cada uma das cinco regiões da cidade – Norte, Sul, Leste, Oeste e Centro, totalizando 25 casas –, contando, novamente, com o voto popular, bem como de um corpo especializado, composto por 25 jurados técnicos, sendo que cada um visitou, de maneira incógnita, cinco das finalistas para atribuir sua pontuação. E isso, levou à escolha, pela terceira vez consecutiva, da Ceci, do Planalto Paulista, como a “Melhor Padaria de São Paulo”, em



**ALEGRIA GERAL. Todos os vencedores do PADOCARIA-SP 2024, reunidos em foto histórica.**

especial por meio, mais uma vez, de uma imensa e bem-sucedida ação de engajamento de seus clientes nas votações, para quem vende perto de 200 mil pães franceses ao mês. A premiação elegeu ainda as melhores padarias de cada região da cidade. Assim, além da Ceci, que também ganhou o título de “Melhor Padaria da Zona Sul”, se destacaram na eleição a Arizona Pães (Zona Norte), a Vera Cruz (Zona Leste),

a Forno Fecchio (Zona Oeste), e a Galeria dos Pães (Zona Central). Na cerimônia de entrega no SAMPAPÃO, o PADOCARIA-SP 2024 foram também reveladas as vencedoras nas diversas categorias específicas do concurso: “Pãozinho” – Arizona; “Pão na Chapa” – Estado Luso (Zona Norte); “Café” – Ceci; “Pizza” – Vera Cruz (Zona Leste); “Time de Chapeiros” – Pá D'Ouro (Zona Norte); e “Serviço de Frios” – Cepam (Zona Leste).



**AS MELHORES DE SAMPA. Da esq. para a dir., por região: Ceci – Zona Sul; Arizona – Zona Norte; Vera Cruz – Zona Leste; Forno Fecchio – Zona Oeste; e Galeria dos Pães – Zona Central.**





Na ocasião, foram ainda conhecidas as panificadoras de quatro novas categorias introduzidas nesta quarta edição da competição: “Melhor Pão de Fermentação Natural” – Academia do Pão (Zona Sul); “Melhor Sonho” – Big Pão Express (Zona Leste); “Melhor Pão na Chapa com Catupiry” – Arizona; e “Padaria Sustentável” – Casa Nápoles (Zona Leste). Finalmente, houve também a entrega de troféus a duas padarias enquadradas como “Hors Concours”, fora de competição porque já haviam conquistado três títulos em uma mesma categoria. Foram elas a Cepam e a Merci, esta última da Zona Oeste da capital paulista.

SUCESSO ABSOLUTO

Como não poderia ser diferente, ao final da entrega dos prêmios, os organizadores da quarta edição do PADOCCARIA-SP eram só alegria e sorrisos com o sucesso de mais essa iniciativa. “A sensação é de dever cumprido, é claro. Mas esse sentimento vem associado ao compromisso de realizarmos um evento ainda mais bonito em 2025, algo em que já estamos totalmente focados. Sabemos da nossa responsabilidade de, ao lado do SAMPAPÃO, promovermos um concurso 100% democrático e que deverá trazer muitas novidades”, registrou Eduardo Maya na ocasião. E o mesmo sentimento foi compartilhado por Miguel Icassatti:



PRESIDENTE RUI. Embora o concurso tenha destacado as melhores padarias de Sampa, todas as participantes foram vencedoras.

“Foi um ano muito desafiador para nós, mas também muito positivo, porque mais uma vez conseguimos reunir a tradição com a inovação das padarias de São Paulo, combinação esta que os panificadores paulistanos conhecem e sabem fazer muito bem. E o mais legal é que, no concurso deste ano, conseguimos unir na votação padarias de todos os portes, desde aquelas localizadas nas regiões mais centrais até aquelas das periferias”, enfatizou. “A sensação é de muita alegria ao ver esta casa cheia com gente feliz, que trabalha duro no seu dia a dia para encantar seus clientes, desenvolvendo suas

funções sempre com muita dedicação, qualidade, inovação e oferta de uma enorme diversidade de produtos e serviços – quer sejam casas pequenas, médias ou grandes –, demonstrando mais uma vez não só que elas representam um legítimo patrimônio da capital paulistana, como também que estão no coração de toda a população da nossa cidade. E, creiam, embora esse concurso tenha destacado as melhores padarias de São Paulo, todos vocês, panificadores, com seu esforço e dedicação, são efetivamente vencedores, e merecem os nossos parabéns!”, finalizou Rui Gonçalves, com muita satisfação.



PRESEÇA MASSIVA. Um enorme número de panificadores lotou o auditório do SAMPAPÃO no dia do evento.





# FESTA DO ATLETISMO E DO PÃO NO IBIRAPUERA



Cerca de 3 mil atletas participaram da 6ª edição da Corrida e Caminhada do Trigo, realizada no domingo, 10 de novembro. E mais uma vez, o evento teve como objetivo promover o consumo de alimentos derivados do trigo, como farinha, pão, biscoitos e macarrão, reforçando seus benefícios, entre os quais proporcionar disposição e energia,

além de fornecer vitaminas e minerais essenciais para o corpo, ajudando ainda na prevenção de diversas doenças. A Corrida e Caminhada do Trigo 2024 foi realizada por três importantes entidades do setor no Brasil: o SAMPAPÃO – que reúne a Associação, o Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo, além da Fundipan e da Escola de Panificação e



**EVENTO INCLUSIVO.** Famílias inteiras participaram da Corrida do Trigo.



**ANIMAÇÃO TOTAL.** A emocionante largada dos atletas na corrida do Ibirapuera.



**CORRIDA INFANTIL.** Acompanhadas pelos pais, as crianças também tiveram oportunidade de participar da competição.





Fotos: Tadeu Sakagawa / Sérgio Shibuya

## COMPETIÇÃO / CORRIDA DO TRIGO 2024

17



**OS VENCEDORES NO PÓDIO.** Da esq. para a dir., dos primeiros aos terceiros colocados: **5K FEMININO** – Joisse Silva, Isadora de Castro e Laiza de Mesquita; **10K FEMININO** – Roselaine Wolff; Sandra de Oliveira e Janaina Cachetti; **5K MASCULINO** – Anderson da Silva, Wesley de Oliveira e Francisco da Silva; **10K MASCULINO** – Ubelcio Silva, Cleomar Ferreira e João Lopes. Na foto à direita, Rui Gonçalves no palco, tendo ao fundo Maxi Piermartiri (esq.) e Eduardo Assêncio.

Confeitaria do IDPC –, a Abitrito e o Sindustrigo. E a edição 2025 do evento contou com o patrocínio de grandes empresas do setor alimentício, como Moinho Santa Clara, Rosa Branca, Anaconda, Buhler, Bunge, J. Macêdo, Mirella, Nestlé, Nita e Orquídea. Na competição, os participantes percorreram trajetos de 5KM e 10KM, correndo ou caminhando, pelos arredores do Parque Ibirapuera, em São Paulo. E

a grande novidade da edição 2024 do encontro esportivo foi a realização de uma corrida de 1KM para crianças, contando com a participação de 40 atletas mirins, que realizaram a prova acompanhados por seus pais e também foram premiados. E, no final da manhã, foi ainda realizados diversos sorteios de brindes gentilmente cedidos pelos patrocinadores.

### PÃO É NA PADARIA

Exultante com o sucesso da iniciativa, o presidente do SAM-PAPÃO, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, não cabia em si de tanta felicidade. “Mais uma vez reunimos atletas de todas as idades nesta verdadeira festa do atletismo paulista e paulistano. E além da alegria contagiante dos participantes, vale registrar também o aspecto educacional do evento, porque, cada vez mais, é essencial que a população de São Paulo, compreenda o importante papel do trigo na ali-

mentação e para a sua saúde. Esse grão é um alimento vital na dieta diária, fornecendo às pessoas nutrientes e energia. Assim, entender essa importância permitirá escolhas alimentares mais saudáveis e a valorização desse recurso essencial. E o trigo, que é a base do pão, deve ser reconhecido não apenas como ingrediente, mas como pilar da saúde e nutrição. E, como sempre digo “Pão é Energia. E Pão é na Padaria”, destacou na ocasião. Por sua vez, para o diretor superintendente da Abitrito, Eduardo Wilson Assêncio, a iniciativa deu mais uma vez um exemplo prático de como o setor tem se empenhado em ressaltar a importância dos derivados de trigo para a saúde. “Esse cereal, o primeiro cultivado pela humanidade, tem uma ligação genética com a nossa alimentação, sendo insubstituível por outros alimentos. A desinformação sobre o trigo é um desafio, e é essencial que as pessoas compreendam seus benefícios,

consumindo-o com confiança e aproveitando seus nutrientes. O crescente interesse sobre o tema reforça a sua importância como alimento saudável e indispensável”, sublinhou. “Mais uma vez, a Corrida e Caminhada do Trigo se mostrou um evento consolidado no cenário esportivo de São Paulo, que, além de divulgar e incentivar a prática esportiva, promove a alimentação saudável, com destaque para o trigo, que é um componente fundamental dessa dieta”, comemorou, por sua vez o diretor do Sindustrigo, Maximiliano Piermartiri. Desde sua primeira edição, em 2017, a corrida atraiu aproximadamente 19 mil participantes em suas cinco edições presenciais. Além de premiar os três primeiros colocados nas categorias masculino e feminino nas modalidades de 5KM e 10KM, todos os participantes da corrida receberam uma medalha de participação. E, em 2024, pela primeira vez a competição foi organizada pelo Grupo Norte Marketing.







**PURO TALENTO.** Os vencedores do prêmio, em foto com o presidente do SAMPAPÃO, Rui Gonçalves.

# Uma MERECEIDA HOMENAGEM à imprensa

No dia 3 de dezembro, foram conhecidos os vencedores do PRÊMIO SAMPAPÃO DE JORNALISMO 2024. A cerimônia da 17ª edição do concurso aconteceu no auditório do prédio-sede das entidades, com a participação de um grande número de profissionais da Imprensa. Nesta edição, o concurso con-

tou com 59 reportagens com conteúdos de altíssima qualidade, inscritas em três categorias: "Mídia Internet", Mídia "Rádio" e "Mídia TV", que foram submetidas à análise de nove jurados, indicados e aprovados pela Diretoria do SAMPAPÃO, formado um membro do Marketing e dois diretores das entidades, bem como por

um representante da sua Assessoria de Imprensa, além de cinco jornalistas que residem e desenvolvem suas atividades no estado de São Paulo, sem reportagens inscritas no concurso.

Os prêmios para os vencedores de cada uma das categorias foram uma viagem a Paris para os primeiros colocados; uma para

Lisboa para os segundos; e uma para qualquer capital da América Latina, à escolha dos vencedores, para os terceiros. Além disso, cada um deles recebeu valores em dinheiro para cobertura de despesas de hospedagem e gastos pessoais em seus destinos: respectivamente, € 1.500, € 1.000 e US\$ 500.



**ALESSANDRA PETRAGLIA,**  
1ª colocada na categoria "Rádio".



**RENATA CARLINI,** representando **PATRÍCIA FERRAZ,** 2ª colocada na categoria "Rádio".



**SANDRO BADARÓ,** 3ª colocado na categoria "Rádio".





**GABRIELLI MENEZES, 1ª colocada na categoria "Internet".**



**MATHEUS MANS, 2º colocado na categoria "Internet".**



**BEATRIZ GATTI, 3ª colocada na categoria "Internet".**

**MOMENTOS MARCANTES**

Tendo como mestre de cerimônias a jornalista e apresentadora da Rádio BandNews FM, Débora Alfano, o encontro foi aberto pelo pronunciamento de Dorotéia Fragata, a incansável assessora de Imprensa do SAMPAPÃO, que manifestou sua imensa gratidão pela constante e ininterrupta parceria com os profissionais dos veículos de São Paulo e do Brasil, sempre atentos a todos os movimentos e pautas geradas pela panificação. Reforçando as palavras de Dorotéia, o presidente das entidades, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, falou de sua alegria em receber a todos na casa da panificação de São Paulo. “Para mim e para as nossas Diretorias, isso é motivo de grande honra e orgulho, porque reflete o compromisso de todos vocês e dos veículos de comunicação que representam o nosso setor, nos auxiliando a difundir as ações das padarias no contexto da importância delas na economia de São Paulo e do Brasil, por meio de informações sempre precisas e esclarecedoras”, ressaltou. “Como costumo falar sempre, este prêmio é uma singela re-



**MICHAEL KELLER, 1ª colocado na categoria "TV".**



**MATEUS LUZ, 3º colocado na categoria "TV".**



**FILIPPE DEOCLECIANO (detalhe), 2º colocado na categoria "TV".**

tribuição pelo carinho com que a Imprensa trata o nosso setor durante o ano todo, destacando com excelentes reportagens a evolução e o esforço constantes das padarias em sempre mais atender a seus clientes, além

da cobertura dos vários eventos promovidos por nossas entidades”, pontuou. E foi assim, em clima de grande alegria e comemoração que a entrega do PRÊMIO SAMPAPÃO DE JORNALISMO 2024 transcorreu noite adentro. E, ao seu final, antes do animado coquetel de encerramento, houve espaço no cerimonial para uma homenagem emocionante e super especial, prestada pelas entidades com a entrega de uma placa ao escritor e jornalista gastronômico Dias Lopes, por sua intensa colaboração, ao longo de décadas, à panificação brasileira.



# FELIZES CURSOS NOVOS EM 2025!

Dois mil e vinte cinco começou com força total! E o início do novo ano é o momento certo para colocar em prática as resoluções e planos que você vem estruturando desde os últimos meses de 2024, para dar aquele “up” na sua padaria. Reformas grandes ou pequenas, modernizações no ambiente da casa, trocas de mobiliário, aquelas manutenções nas instalações elétricas e hidráulicas que você vem adiando há algum tempo, aquela turbinada no sistema de ar condicionado para dar mais conforto aos seus clientes neste verão de altas temperaturas, avaliações de orçamentos... Tudo isso, deve estar ocupando a sua cabeça agora.

Porém, outra coisa importante que você não pode esquecer é o treinamento da equipe de funcionários de sua padaria, algo essencial, que também não pode deixar de fazer parte dessa pauta de boas transformações. E as razões disso são bem conhecidas. O treinamento tem como principal objetivo orientar os cola-



**DOCES SÃO TUDO DE BOM. A Escola IDPC oferece cursos de confeitaria de altíssima qualidade, tanto para iniciantes quanto para profissionais mais experientes no ramo.**

SAMPAPÃO

boradores a aproveitarem ao máximo os recursos disponíveis na produção. E no atendimento, ele pode gerar grandes contribuições para a fidelização dos clientes e a elevação do tíquete médio. Em outras palavras, os benefícios da manutenção de uma equipe bem capacitada são mútuos.

## INDICADO PARA INICIANTES

Por conta disso, os cursos oferecidos pela Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC do SAM-

PAPÃO ganham importância no âmbito da especialização da mão de obra nas padarias, contribuindo para o sucesso dessas casas de diversas maneiras. Dirigido a panificadores, gerentes de padaria, confeitários, cozinheiros e assistentes de cozinha, técnicos em panificação e atendentes, um dos destaques da grade da escola é, por exemplo, o “Curso de Noções em Confeitaria”. Trata-se de um treinamento específico bastante in-

dicado para quem está iniciando no ramo, com carga de 80 horas, divididas em 15% de aulas teóricas, e 85% práticas.

“Seu conteúdo programático é bastante amplo e abrangente, principalmente para quem precisa conhecer conceitos básicos da arte da confeitaria, não só para exercer suas tarefas com perfeição e produtividade, como também evoluir na profissão, gerando assim benefícios mútuos para os funcionários e para os panificadores e as padarias nas quais trabalham”, diz Monise Pinheiro, nutricionista e coordenadora técnica da Escola IDPC.

## NOVIDADE NA GRADE

E a grande notícia da unidade de ensino do SAMPAPÃO para 2025 é a introdução do novo “Curso de Confeitaria Avançada”. Tendo como pré-requisito que os alunos tenham participado do “Curso de Noções em Confeitaria”, ele é basicamente voltado para os mesmos profissionais do curso anterior, e tem a duração de 35 horas, igualmen-

## ESCOLA IDPC PARTICIPA DA ESCOLHA DOS MELHORES PANETONES DO BRASIL



Paladar / Estadão

Representando a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC, o chef e professor Fabio Bruno foi um dos convidados especiais do júri do concurso “Os Melhores 20 Panetones do Brasil”, promovido, no início do mês de dezembro, pelo Paladar, caderno e plataforma de gastronomia do Estadão.

O desafio envolveu degustar, às cegas, 25 panetones e 25 chocotones de marcas variadas, desde versões mais populares até as elaboradas por grifes de luxo do mercado *premium*, selecionados na fase inicial da competição entre mais de 150 marcas à disposição dos consumidores.

Entre as padarias e confeitarias, se destacaram, em ordem alfabética, as seguintes casas: A Padeira, Basilicata, Confeitaria Dama, Fazemos Pão, Le Blé Casa de Pães, Pães e Bolos Whitaker, Qui o Qua, Tre Bimbi, Vivianne Wakuda Pâtisserie e Zestzing.

“Foi uma honra enorme representar o SAMPAPÃO no júri dessa deliciosa competição, que demonstrou a marcante evolução da fabricação de panetones e chocotones em São Paulo e no Brasil, em especial daqueles produzidos pelas padarias e confeitarias, incluindo desde formulações mais clássicas até inéditas, todas literalmente ‘recheadas’ de inovação e de sabor!”, comenta Fábio Bruno, satisfeitíssimo.



te divididas em 15% de aulas teóricas, e 85% práticas. Porém, seu conteúdo programático é bem mais abrangente e específico, com um conteúdo maior, no qual são abordados vários tópicos, entre os quais:

- Conceitos matemáticos para elaboração de novas receitas;
  - Conceitos sobre o grão de trigo, tipos de farinhas, e as diferenças entre farinhas para panificação e confeitaria;
  - Qualidade da farinha, limpeza do local de trabalho, e armazenamento correto de farinhas;
- O armazenamento das matérias-primas, Ingredientes de confeitaria;
  - Processo de produção de bolos;
  - Conceitos de higiene e manipulação na confeitaria;
  - Comentários sobre possíveis defeitos em alguns produtos de confeitaria;
- Processo de fabricação de pães doces;
  - Produção de bolos tradicionais e especiais, cremes, vários tipos de mousses;
  - Fabricação de palha italiana e de vários tipos de *petit fours*;
  - Produção de pão de mel, massas para tortas, broa de vários tipos, bombocado, ro-
- cambole, queijadinha, casa-dinho e quindim;
  - Modelagem e desenhos com bicos de confeitaria; e
  - Processo de fabricação de sonho, suspiro, brigadeiros e sequilhos de leite condensado.

Então, vale muito a pena participar desse novo curso da Escola IDPC!





AGENDA DE CURSOS IDPC 2025

FEVEREIRO

MARÇO

| Curso                                               | Data                                                                              | Dias        | Horário        |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| Qualidade do Pão Francês (12h)                      | 03/02 a 05/02                                                                     | Seg. a Qua. | 08h30 às 12h30 |
| Responsável Técnico (20h)                           | 03/02 a 07/02                                                                     | Seg. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Salgados Assados e Fritos (16h)                     | 04/02 a 07/02                                                                     | Ter. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Novas técnicas de Produção c/ Congelamento (16h)    | 04/02 a 07/02                                                                     | Ter. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Pastel de Nata (08h)                                | 06/02 a 07/02                                                                     | Qui. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Higiene e Manipulação dos Alimentos (08h)           | 06/02 a 07/02                                                                     | Qui. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Combinações e Harmonização de Tábuas de Frios (08h) | 06/02 a 07/02                                                                     | Qui. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Pão Francês, Baguetes e Suas Versões (12h)          | 10/02 a 12/02                                                                     | Seg. a Qua. | 08h30 às 12h30 |
| Noções em Gastronomia (60h)                         | 10/02 a 04/03                                                                     | Seg. a Sex. | 15h30 às 19h00 |
| Croissant e Folhados Especiais (12h)                | 12/02 a 14/02                                                                     | Qua. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Combinações e Harmonização de Tábuas de Frios (08h) | 13/02 a 14/02                                                                     | Qui. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Pães Doces (08h)                                    | 13/02 a 14/02                                                                     | Qui. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Pizzaiolo (16h)                                     | 17/02 a 20/02                                                                     | Seg. a Qui. | 08h30 às 12h30 |
| Higiene e Manipulação dos Alimentos (08h)           | 17/02 a 18/02                                                                     | Seg. a Ter. | 15h30 às 19h30 |
| Fermentação Natural (16h)                           | 18/02 a 21/02                                                                     | Ter. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Qualidade do Pão Francês (12h)                      | 18/02 a 20/02                                                                     | Ter. a Qui. | 15h30 às 19h30 |
| Croissant e Folhados Especiais (12h)                | 19/02 a 21/02                                                                     | Qua. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Bolos Tradicionais (12h)                            | 19/02 a 21/02                                                                     | Qua. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Chapeiro (Módulo II) (09h)                          | 24/02 a 26/02                                                                     | Seg. a Qua. | 09h30 às 12h30 |
| Enzimas na Panificação (08h)                        | 24/02 a 25/02                                                                     | Seg. a Ter. | 15h30 às 19h30 |
| Pastel de Nata (08h)                                | 26/02 a 27/02                                                                     | Qua. a Qui. | 15h30 às 19h30 |
| Pão Francês, Baguetes e Suas Versões (12h)          | 26/02 a 28/02                                                                     | Qua. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Qualidade do Pão Francês (12h)                      | 26/02 a 28/02                                                                     | Qua. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Enzimas na Panificação (08h)                        | 27/02 a 28/02                                                                     | Qui. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Fatiamento <i>in loco</i> (04)                      | 28/02                                                                             | Sex.        | 08h00 às 12h00 |
| Higiene e Manipulação dos Alimentos (08h)           | EAD <a href="https://idpc.eadplataforma.app/">https://idpc.eadplataforma.app/</a> |             |                |

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.

| Curso                                               | Data                                                                              | Dias        | Horário        |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| Qualidade do Pão Francês (12h)                      | 03/03 a 05/03                                                                     | Seg. a Qua. | 08h30 às 12h30 |
| Responsável Técnico (20h)                           | 03/03 a 07/03                                                                     | Seg. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Fermentação Natural (16h)                           | 04/03 a 07/03                                                                     | Ter. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Higiene e Manipulação dos Alimentos (08h)           | 06/03 a 07/03                                                                     | Qui. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Pastel de Nata (08h)                                | 06/03 a 07/03                                                                     | Qui. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Pães de Páscoa (12h)                                | 10/03 a 12/03                                                                     | Seg. a Qua. | 08h30 às 12h30 |
| Avançado de Panificação (35h)                       | 10/03 a 21/03                                                                     | Seg. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Enzimas na Panificação (08h)                        | 10/03 a 11/03                                                                     | Seg. a Ter. | 08h30 às 12h30 |
| Croissant e Folhados Especiais (12h)                | 12/03 a 14/03                                                                     | Qua. a Sex. | 15h30 às 19h00 |
| Bolos Tradicionais (12h)                            | 12/03 a 14/03                                                                     | Qua. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Avançado de Pizzaiolo (16h)                         | 17/03 a 20/03                                                                     | Seg. a Qui. | 08h30 às 12h30 |
| Combinações e Harmonização de Tábuas de Frios (08h) | 17/03 a 18/03                                                                     | Seg. a Ter. | 08h30 às 12h30 |
| Pães de Páscoa (12h)                                | 17/03 a 19/03                                                                     | Seg. a Qua. | 08h30 às 12h30 |
| Fermentação Natural (16h)                           | 17/03 a 20/03                                                                     | Seg. a Qui. | 15h30 às 19h30 |
| Novas técnicas de Produção c/ Congelamento (16h)    | 18/03 a 21/03                                                                     | Ter. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Fatiamento <i>in loco</i> (04)                      | 21-Mar                                                                            | Sex.        | 15h30 às 19h30 |
| Pães Doces (08h)                                    | 24/03 a 25/03                                                                     | Seg. a Ter. | 08h30 às 12h30 |
| Salgados Assados e Fritos (16h)                     | 24/03 a 27/03                                                                     | Seg. a Qui. | 15h30 às 19h30 |
| Pães de Páscoa (12h)                                | 24/03 a 26/03                                                                     | Seg. a Qua. | 09h30 às 12h30 |
| Novas técnicas de Produção c/ Congelamento (16h)    | 24/03 a 27/03                                                                     | Seg. a Qui. | 15h30 às 19h30 |
| Fermentação Natural (16h)                           | 25/03 a 28/03                                                                     | Ter. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Qualidade do Pão Francês (12h)                      | 26/03 a 28/03                                                                     | Qua. a Sex. | 15h30 às 19h30 |
| Croissant e Folhados Especiais (12h)                | 26/03 a 28/03                                                                     | Qua. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Combinações e Harmonização de Tábuas de Frios (08h) | 27/03 a 28/03                                                                     | Qui. a Sex. | 08h30 às 12h30 |
| Higiene e Manipulação dos Alimentos (08h)           | 27/03 a 28/03                                                                     | Qui. a Sex. | 08h00 às 12h00 |
| Higiene e Manipulação dos Alimentos (08h)           | EAD <a href="https://idpc.eadplataforma.app/">https://idpc.eadplataforma.app/</a> |             |                |

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](mailto:secretaria@fundipan.org.br) – Site: [www.sindipan.org.br](http://www.sindipan.org.br)

 Escola IDPC

 @escola idpc

 (11) 98658-4519



Aqueça o termômetro de vendas da sua padaria replicando estas duas receitas exclusivas, selecionadas por quem mais entende do assunto: a Escola IDPC. Seus clientes vão adorar!

# Um verão de VENDAS QUENTES

## Cheesecake frio de Negresco®

Todo mundo sabe que o *cheesecake* (do inglês, “bolo de queijo”, ou “torta de queijo doce”) é um alimento muito popular nos Estados Unidos, mas que também caiu no gosto dos brasileiros. A receita remonta à sobremesa surgida na bacia do Mediterrâneo – Itália, Egito e Grécia, ou nos três paralelamente –, bem como a torta da culinária judaica feita com ricota e chamada *pashka* ou *keisjke*. A partir dessas origens, ela se difundiu com a versão clássica da torta feita a partir da massa assada, bolacha triturada, manteiga e açúcar, além do recheio de queijo e cobertura de frutas. Pensando na praticidade na padaria, esta formulação especialmente criada pela Escola IDPC dispensa a necessidade do uso do forno convencional – substituído pelo micro-ondas –, sem, contudo, deixar de lado o delicioso sabor da iguaria, criada à base de um dos biscoitos mais apreciados no Brasil.

### PROCESSO DE FABRICAÇÃO: MASSA

1. Triturar o biscoito.
2. Adicionar a manteiga derretida.
3. Misturar até ficar uma massa homogênea.
4. Forrar a forma com fundo removível.

### PROCESSO DE FABRICAÇÃO: RECHEIO

1. Pesar todos os ingredientes da receita.
2. Hidratar gelatina e reservar.
3. Quebrar o biscoito manualmente em pedaços médios e reservar.

4. Bater o *cream cheese* com açúcar na batedeira.
5. Adicionar creme de leite.
6. Levar a gelatina hidratada ao micro-ondas por 10 segundos.
7. Adicionar a gelatina hidratada ao creme e mexer bem até homogeneizar.
8. juntar ao creme o biscoito Negresco® em pedaços e misturar.
9. Levar para gelar por 3 horas.
10. Bater o *chantilly* para decorar.
11. Finalizar a decoração com biscoito Negresco®.

Rendimento: 1 torta com aproximadamente 1.200Kg.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 0  
Porção 60g (1 fatia)



|                          | 100g | 60g | % VD (*) |
|--------------------------|------|-----|----------|
| Valor energético (kcal)  | 373  | 224 | 11       |
| Carboidratos (g)         | 29   | 17  | 6        |
| Açúcares totais (g)      | 21   | 12  |          |
| Açúcares adicionados (g) | 20   | 12  | 24       |
| Proteínas (g)            | 4,4  | 2,8 | 5        |
| Gorduras totais (g)      | 28   | 17  | 26       |
| Gorduras Saturadas (g)   | 16   | 9,8 | 48       |
| Gorduras trans (g)       | 1,4  | 0,9 | 43       |
| Fibras alimentares (g)   | 0,7  | 0,4 | 2        |
| Sódio (mg)               | 187  | 112 | 6        |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES: *Cream chese*, biscoito recheado doce, creme de leite, *chantilly*, açúcar refinado, manteiga sem sal, água e gelatina sem sabor.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DO TRIGO, LEITE E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA. CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN.

### MASSA

| Ingredientes       | Porcent. (%) | Quant. (g/ml) |
|--------------------|--------------|---------------|
| Biscoito Negresco® | 100          | 200           |
| Manteiga sem Sal   | 50           | 100           |

### RECHEIO

| Ingredientes                  | Porcent. (%) | Quant. (g/ml) |
|-------------------------------|--------------|---------------|
| <i>Cream Cheese</i>           | 100          | 450           |
| Creme de Leite Fresco         | 55           | 248           |
| Açúcar Refinado               | 33           | 148           |
| Biscoito Negresco®            | 30           | 135           |
| Gelatina sem sabor            | 3            | 13            |
| Água para hidratar a gelatina |              | 52            |

### DECORAÇÃO

| Ingredientes            | Porcent. (%) | Quant. (g/ml) |
|-------------------------|--------------|---------------|
| <i>Chantilly</i> Batido |              | q/b           |

NEGRESKO® é marca registrada da Nestlé, mantenedora da Escola IDPC e empresa parceira, que oferece vantagens exclusivas aos associados do SAMPAPÃO.



# Crostini de queijo

O *crostini* é uma iguaria que consiste em fatias de pão levemente tostadas até ficarem crocantes. Essa preparação simples, mas deliciosa, é frequentemente utilizada como base para uma variedade de coberturas. E essa versatilidade permite que ele seja adaptado a diferentes sabores e ingredientes, tornando-o uma escolha ideal para agradar a diversos paladares. Sua origem remonta à tradição italiana de aproveitar o pão que sobrou, evitando o desperdício. Historicamente, as pessoas costumavam tostar o pão para prolongar sua durabilidade e, em seguida, adicionar ingredientes disponíveis, como queijos, vegetais e carnes. Com o tempo, essa prática evoluiu para o que conhecemos hoje como *crostini*, que ganhou popularidade em todo o mundo.



| Ingredientes                  | Porcent. (%) | Quant. (g/ml) |
|-------------------------------|--------------|---------------|
| Farinha de Trigo              | 100          | 300           |
| Leite                         | 50           | 150           |
| Manteiga sem Sal              | 25           | 75            |
| Queijo Parmesão Ralado Grosso | 10           | 30            |
| Fermento Biológico Fresco     | 3,3          | 10            |
| Sal                           | 1,6          | 5             |

## PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Pesar todos os ingredientes da receita.

2. Dissolver o fermento no leite, acrescentar os demais ingredientes, exceto o queijo ralado.

3. Sovar a massa por 10 minutos ou até ficar lisa e homogênea.

4. Adicionar o queijo ralado e trabalhar mais um pouco.

5. Deixar descansar a massa por 20 minutos, coberta com papel filme.
6. Polvilhar a farinha em uma superfície lisa.

7. Dividir a massa em 2 partes iguais e quanto mais fina mais crocate.

8. Abrir a massa com um rolo e cortar em tiras de 2 cm de largura..

9. Colocar na assadeira untada.

10. Pincelar a massa com água e salpicar gergelim, queijo ralado ou orégano.

11. Levar ao forno pré-aquecido, a 200°C, por 15 minutos.

Rendimento: 114 unidades com 5g cada.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 0

Porção 30g (6 unidades)



|                          | 100g | 30g | % VD (*) |
|--------------------------|------|-----|----------|
| Valor energético (kcal)  | 330  | 99  | 5        |
| Carboidratos (g)         | 42   | 13  | 4        |
| Açúcares totais (g)      | 1,6  | 0,5 |          |
| Açúcares adicionados (g) | 0,0  | 0,0 | 0        |
| Proteínas (g)            | 8,6  | 2,8 | 5        |
| Gorduras totais (g)      | 14   | 4,2 | 6        |
| Gorduras Saturadas (g)   | 8,4  | 2,5 | 13       |
| Gorduras trans (g)       | 0,5  | 0,0 | 31       |
| Fibras alimentares (g)   | 1,5  | 0,5 | 2        |
| Sódio (mg)               | 187  | 56  | 3        |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**INGREDIENTES:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, manteiga sem sal, queijo parmesão e fermento biológico.

**ALÉRGICOS:** CONTÉM LEITE, DERIVADOS DO TRIGO E LEITE, PODE CONTER CENTEIO,CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN.

PRODUÇÃO DAS RECEITAS  
Equipe Técnica Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC.  
Apoio: Trinutri. Fotos: SAMPAPÃO e Receiteria.



CRUZADINHAS DO PÃO

PRÊMIO SAMPAPÃO DE JORNALISMO

SAMPAPÃO presta uma merecida homenagem à Imprensa.



HORIZONTAIS

- 2 Mídia na qual Alessandra Petraglia sagrou-se como 1ª colocada no concurso. (1 palavra)
- 5 Filipe \_\_\_\_\_, editor de texto e produtor do programa “Hoje em Dia”, da Record TV, homenageado no Prêmio. (1 palavra)
- 7 O jornalista Michael Keller foi o grande vencedor na categoria “Mídia \_\_\_\_\_. (2 letras)
- 9 Imprensa \_\_\_\_\_, categoria de profissionais homenageada no PRÊMIO SAMPAPÃO DE JORNALISMO 2024. (1 palavra)
- 10 Mídia na qual Gabrielli Silva Menezes alcançou o 1º lugar no concurso. (1 palavra)

VERTICAIS

- 1 Concurso que foi objeto da matéria premiada de Sandro Badaró na categoria “Mídia Rádio” (2 palavras)
- 3 O PRÊMIO SAMPAPÃO DE JORNALISMO 2024 recebeu a inscrição de 59 \_\_\_\_\_.
- 4 A cerimônia de entrega foi realizada no \_\_\_\_\_ do prédio sede do SAMPAPÃO. (1 palavra)
- 6 Patrícia \_\_\_\_\_, 2º colocada na categoria “Mídia Rádio”. (1 palavra)
- 8 Sobrenome da Assessora de Imprensa do SAMPAPÃO. (1 palavra)

GUIA DE FORNECEDORES

ENZIMAS PARA PANIFICAÇÃO  
Healthy Bread – Fones: (11) 2091-7368 | 2722-5375

CONFEITOS E GRANULADOS PARA CONFEITARIA  
Loja Santo Antonio – Fones: (11) 2388-3378  
(11) 94373-0165

EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO  
MTA Refrigeração Instalação e Estruturas  
Fone: (11) 4965-6510

MANUTENÇÃO HIDRÁULICA  
Nilson Costa Serviços Hidráulicos  
Fone: (11) 97792-0140

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS  
Dias Instalações Elétricas – Fone: (11) 96714-9984

ASSISTÊNCIA TÉCNICA PARA MÁQUINAS DE CAFÉ  
Vip Café – Fone: (11) 2892-0100 (WhatsApp)

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

CAÇA-PALAVRAS

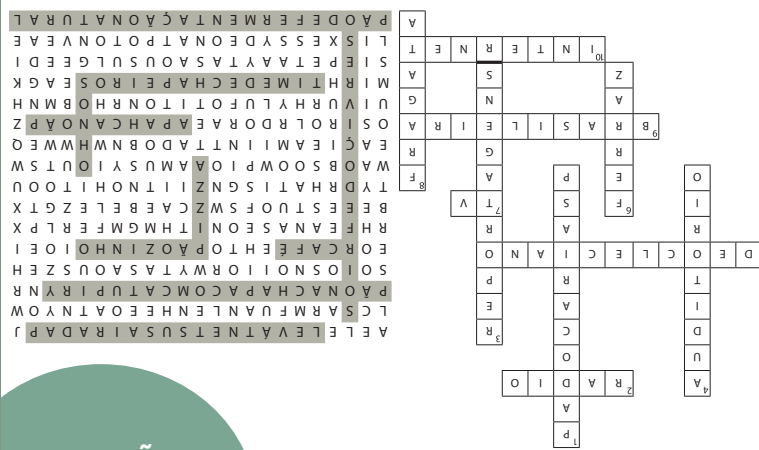
CATEGORIAS ESPECÍFICAS PREMIADAS NO PADOCARIA-SP 2024

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

CAFÉ • PADARIA SUSTENTÁVEL  
PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL • PÃO NA CHAPA  
PÃO NA CHAPA COM CATUPIRY • PÃOZINHO  
PIZZA • SERVIÇO DE FRIOS • SONHO  
TIME DE CHAPEIROS

JUNTE-SE A NÓS!

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



SOLUÇÕES...

CRUZADINHAS: APOIO: educolorir.com  
CAÇA-PALAVRAS: APOIO: geniol.com.br

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