



JORNAL SAMPAPÃO

SITE DO SAMPAPÃO



JORNAL SAMPAPÃO – ANO 2 / Nº 24
REVISTA IPC – ANO 84 / Nº 855



Freepik

DIA DAS MÃES

**PREPARE SUA PADARIA E
APROVEITE AS GRANDES
OPORTUNIDADES DA DATA**

[PÁGS. DE 6 A 7]

32º CONGREPAN

**SAMPAPÃO PARTICIPA
DE CONGRESSO EM
CRUZEIRO E FAZ UMA
VERDADEIRA VIAGEM
POR NOVOS MARES DE
CONHECIMENTOS**
[PÁG. 5]



ABIP



Escola IDPC / SAMPAPÃO

NOVIDADES, RECEITAS E AGENDA DE CURSOS DA ESCOLA IDPC

**NOVO “CURSO DE
CHAPEIRO”, RECEITAS
PARA O DIA DAS MÃES E
AGENDA DE CURSOS PARA
TURBINAR A CAPACITAÇÃO
NAS PADARIAS**
[PÁGS. DE 14 A 17]

PADARIAS EM DESTAQUE

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

Fotos: Tadeu Sakagawa



E MAIS!

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

CAROS AMIGOS,

Obrigado pelo envio de suas mensagens ao JORNAL SAMPAPÃO! São dicas, sugestões, elogios e críticas valiosas para continuarmos a aperfeiçoar o trabalho que desenvolvemos aqui em prol da nossa categoria. E, por favor, continuem falando com a gente por meio dos nossos canais de comunicação. Como vocês já sabem – mas vale a pena repetir – este é um jornal **feito POR panificadores, PARA panificadores.**

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

ACESSO A DESCONTOS E PROMOÇÕES

P Gostaria de saber como minha padaria pode usufruir dos descontos em produtos da Nestlé oferecidos aos associados do SAMPAPÃO?
FERNANDO DA COSTA RIERA – PANETTERIA 77 – PARQUE DA MOOCA – SÃO PAULO/SP

R Olá, Fernando! Para obter esses descontos e participar das promoções semanais às quais os associados do SAMPAPÃO têm direito – e não só da Nestlé, como também de muitas outras empresas e marcas – é muito simples: baixe no seu celular ou computador o aplicativo “Parceiro BEES”, abra-o, coloque suas informações de contato e aceite os termos e condições. Em seguida, você receberá um código de confirmação para digitar dentro do app. Você colocará seu nome, definirá uma senha para login e, então, precisará vincular a sua empresa. Na parte inferior desta tela, acesse “Primeira vez conosco? Cadastre sua empresa.” Clique no *link* e forneça todas as informações da sua empresa: nome, tipo de negócio e endereço. Você deve executar um negócio comercial para poder usar o aplicativo BEES. Com isso, o app identificará automaticamente sua padaria como associada ao SAMPAPÃO e lhe dará acesso a todos esses benefícios. Boas compras para você!

ONDE COMPRAR UNIFORMES

P Preciso de algumas dicas de onde comprar uniformes para os funcionários da nossa padaria. Por favor, vocês poderiam me passar?
VALDIR SEVERINO DA SILVA – BILL PADARIA E RESTAURANTE – BARUERI/SP

R Acreditamos que o jeito mais fácil e rápido para obter as informações que você precisa sobre esse tema é acessar a página da FIPAN na internet, no endereço https://fipan.com.br/pt_br/mexpositor/, rolar a tela para baixo e, à esquerda do menu, clicar no quadradinho “UNIFORMES”, e conferir a lista dos expositores da feira que estão aptos a atender à sua demanda. Aí é só entrar em contato com eles, explicar o que você precisa ou agendar a visita de um representante dessas empresas à sua padaria para pedir o orçamento, e, se tudo der certo, fazer a sua compra. E depois, se puder, nos dê um retorno para nos contar como foi esse processo, OK?!

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 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 ADMINSTRAÇÃO:

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
Cristian Mattar Saigh
Paulo Alfonso Meneguelli
Luis Evanildo Tenório Farias

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS SUPLENTE:

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

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Pedro Paulo Sobrinho
Antonio Portugal da Silva
Jair Marchini

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

Ronaldo Amaro Macarrão
João Diogo
Custódio dos Santos Rodrigues Vale

DIRETORIA EXECUTIVA:

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



IDPC

INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO
DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2021-2025

DIRETORIA EXECUTIVA:

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

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS:

Jair Marchini
Pedro Paulo Sobrinho
Marcelo da Costa Fernandes

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTE:

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

DEPARTAMENTO JURÍDICO ÁREA
TRABALHISTA

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



CONHECIMENTO NÃO OCUPA ESPAÇO

Nesta vida somos todos eternos aprendizes. Aprender é um processo contínuo e presente em cada momento dela. Independentemente da nossa idade, da nossa experiência acumulada ou do lugar onde vivemos, há sempre algo novo para aprender, descobrir e explorar. E isso é muito bom, porque, como alguém já disse, conhecimento não ocupa espaço e abre novos horizontes.

Por essa razão, aprender coisas novas nos ajuda a crescer como pessoas – a partir do desenvolvimento de novas habilidades –, e como profissionais, mantendo-nos atualizados às tendências e a tudo aquilo que acontece na dinâmica da panificação, o que

nos ajuda a encontrar soluções para problemas do nosso dia a dia, bem como a nos mantermos motivados para continuar crescendo.

E as oportunidades para aprender estão sempre batendo à nossa porta. Exemplos? As reuniões, palestras, bate-papos entre panificadores, além de outros encontros que realizamos regularmente no SAMPAPÃO, para entender melhor o que acontece ao nosso redor, e analisar o que tem potencial para influenciar as nossas atividades, ajudando-nos a encontrar respostas. Outra fonte de aporte de conhecimento acessível é a extensa programação de cursos da nossa Escola de Panificação e Confei-

taria do IDPC, cujos conteúdos, sempre inovadores, conseguem surpreender positivamente não só quem está chegando agora na panificação, como também os profissionais mais experientes e de longa história no ramo, ensinando a eles novos caminhos e novas formas de manterem suas padarias atualizadas e competitivas no mercado.

Assim, aprender é tudo de bom, porque, no final das contas, essa prática não só amplia as possibilidades de manter a gestão saudável de nossos negócios, como também expande as nossas mentes e nos ajuda a explorar e vivenciar novas situações. E mais importante do que aprender, é colocar em prática

os conhecimentos assimilados, sem medo de cometer erros, compartilhando-os sempre e buscando o *feedback* das pessoas que estão em nosso entorno, a fim de ter a certeza de que se está no caminho certo. Forte abraço!



Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
Presidente do SAMPAPÃO

Tadeu Sakagawa

FIQUEM LIGADOS!



Freepik

CONSUMIDOR ADOTA PERFIL “EQUILIBRISTA”

Com o dinheiro rendendo menos durante o mês e previsões macroeconômicas negativas, o brasileiro deve assumir um perfil “equilibrista” nos próximos meses de 2025. Isso significa que deve ajustar prioridades e adotar estratégias para garantir as melhores escolhas de

consumo dentro e fora de casa. É o que aponta o novo levantamento Consumer Insights, elaborado pela divisão Worldpanel da Kantar. Na prática, o brasileiro busca priorizar os gastos dentro de casa em detrimento do consumo fora do lar, o que desacelera o ritmo da cesta. Prova disso é que a frequência de compras fora do lar em 2024 cresceu 9% contra 14,2% do ano anterior. O número ainda positivo é sustentado pelas classes A e B, que apresentaram alta de 8% no quesito.

Prêmio para as padarias com muita história

No dia 20 de março, a Associação Comercial de São Paulo (ACSP) realizou a premiação dos dez primeiros agraciados pelo recém-lançado projeto “Comércio Histórico – Estabelecimentos Tradicionais de São Paulo”. A premiação é inspirada no que fazem cidades italianas como Roma e Bolonha, que concedem a esses endereços *status* de pontos obrigatórios de visita, verdadeiras atrações turísticas. E nessa prestigiosa lista aparecem nada menos do que cinco tradicionalíssimas padarias paulistanas: a Santa Tereza (1872 – foto), a Italianinha (1896), a 14 de Julho (1902), a São Domingos (1913) e a Basilicata (1914). Se somadas, essas cinco padarias têm quase 630 anos de história. Cada vencedor paulistano recebeu uma placa e um diploma, e a chancela oficial como empreendimento histórico.



Padaria Santa Tereza

EX-
PE-
DI-
EN-
TE

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

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

Presidente: Rui Manuel Rodrigues Gonçalves • **Conselho Editorial:** Alisson Fernando Silva Lopes, Andreia Roldão Perestrelo, Antonio Manuel Teixeira Martins, Antonio Saú Rodriguez, Dorotéia Fragata, Eduardo Machado, Fábio de Oliveira Moreira, Hermínio Alonso Bernardo, Luiz Ferreira, Marcus Frediani, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves e Wagner Vale Ferreira..

Jornalista Responsável: Marcus Frediani | MTb Nº 13.953/SP • **Assistente de Redação:** Marta Frediani • **Revisão e Fotos:** Tadeu Sakagawa • **Edição de Arte:** Nove Editorial

Gráfica: ReferênciaGráfica • **Periodicidade:** Bimestral • **Tiragem:** 1.500 exemplares

Os artigos publicados neste jornal não são de responsabilidade de seus editores, não refletindo necessariamente a opinião destes.

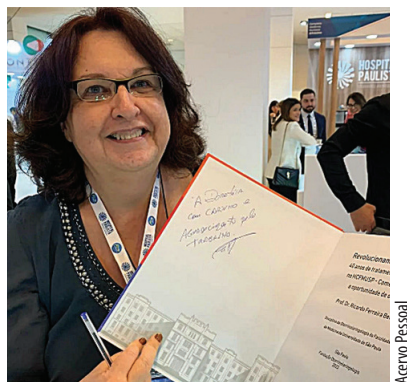


SAMPAPÃO: SEMPRE TRABALHANDO PARA O CRESCIMENTO DA PANIFICAÇÃO

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

DOROTÉIA: SEMPRE PRESENTE EM NOSSOS CORAÇÕES

No dia 17 de fevereiro, a Família Panificadora paulistana e o SAMPAPÃO receberam a triste notícia do falecimento de uma pessoa e profissional muito querida. Após uma reunião com um dos clientes de sua empresa de Assessoria de Imprensa, Dorotéia Fragata, vitimada por um mal súbito, nos deixou aos 66 anos.



Arquivo Pessoal

O chocante anúncio de sua inesperada partida, comunicado logo depois por seu filho Matheus nas redes sociais, viralizou imediatamente, desencadeando um enorme número de condolências endereçadas por amigos, clientes, colegas de Imprensa e todos aqueles que aprenderam a admirá-la não só pelos brilhantes feitos realizados durante a sua longa trajetória profissional no Jornalismo, como também, e sobretudo, pela sua gigantesca e exemplar envigadura como um ser humano do mais alto quilate. Sim, porque, dotada com uma visão profissional e social admirável, sempre pronta a dedicar seu amor, seu carinho e sua alegria às pessoas que a procuravam e tiveram a honra e o prazer de conhecê-la, Dorotéia era simplesmente assim: uma figura única e realmente especial.

Nascida em Marília, no interior de São Paulo, no seio de uma família de origem portuguesa, mudou-se com ela aos três anos para sua amada Adamantina, que deixou para vir cursar Jornalismo na FIAM dos 17 aos 20 anos de idade, sendo que aos 18, já trabalhava nas redações. Primeiro, no Suplemento Feminino do jornal O Estado de S. Paulo, no qual sua irmã Maria Lúcia era editora. Depois, atuou nas editoras Sigla e Abril, tornou-se assessora de Imprensa na Manager, da qual saiu, aos 34 anos, grávida do filho Matheus, para montar sua própria assessoria, a Fragata Comunicação, que há mais de duas décadas atende ao SAMPAPÃO, sendo, por isso, diretamente responsável pela excelente e produtiva parceria estabelecida entre a entidade e a Imprensa brasileira, no sentido de projetar os representantes da panificação paulista e paulistana à conquista do superlativo nível de visibilidade que hoje usufruem no Brasil e no exterior.

Por tudo isso, Dorotéia já está fazendo muita falta. Mas, o legado dessa mulher corajosa e batalhadora continuará para sempre, por meio da marcante lembrança de quem ela foi em vida, e na memória e no coração de todos aqueles que tiveram a honra e a alegria de conhecê-la.

JORNADA DO CLIENTE E PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO

No dia 25 de fevereiro, os panificadores que participaram da Reunião Plena realizada no auditório do SAMPAPÃO tiveram a oportunidade de participar da palestra intitulada "Experiência do Cliente



SAMPAPÃO

Focada em Resultados de Negócios", ministrada por George Maeda, doutor em Marketing, Inovação e Estratégia da Escola Superior de Propaganda e Marketing, e diretor da Opinaia Digital Research, empresa dedicada à pesquisa de mercado *online*. Com seus mais de 20 anos de experiência no mercado, no evento Maeda deu pistas de como mapear e analisar todos os pontos e contato do cliente, desde a descoberta até a fidelização, e aplicar estratégias eficazes de melhoria no desenvolvimento de intervenções para ter domínio sobre a jornada do consumidor e transformar *insights* em resultados de negócios na padaria.

Já no dia 25 de março, foi a vez de Viviane Lima, supervisora de Educação Profissional do SENAI-SP falar sobre "Planejamento de Produção", que, inclusive, é tema de um curso disponível na programação do órgão de ensino em sua unidade da Barra Funda. O destaque da palestra foi dado à organização da demanda por insumos e a correlação direta desta com o binômio de perdas e vendas, que tem tudo a ver com a equação de rentabilidade das padarias. Nesse sentido, a análise da palestrante teve como foco múltiplo a previsão das referidas demandas, passando pela análise dos custos industriais, planejamento de capacidade e gestão de estoque, entre outros tópicos relevantes. Complementarmente, Viviane aproveitou a oportunidade para apresentar à plateia vários dos programas estratégicos oferecidos pelo SENAI-SP, especificamente nas áreas de tecnologia e inovação.



Tadeu Sakagawa

CONEXÃO E INTEGRAÇÃO EM ALTO MAR



O grupo de panificadores do SAMPAPÃO prestes a embarcar no cruzeiro do CONGREPAN.



Os diretores do SAMPAPÃO Rodrigo Chaluppe e Matheus Bernardo (ao centro) participando de uma das atividades do congresso.

O setor de panificação e confeitaria viveu uma experiência instigante durante a realização do 32º CONGREPAN, entre os dias 27 de março a 3 de abril a bordo do cruzeiro MSC Seaview, da MSC Cruises, promovido pela ABIP e prestigiado por suas entidades filiadas de todo o Brasil. E, entre estas, o SAMPAPÃO marcou presença com um grupo de congressistas liderados pelo presidente das entidades, Rui Manuel Rodrigues Gonçalves. Com o tema “Navegando Juntos Somos Mais Conectados, Integrados e Fortes”, o congresso reforçou a importância da união do setor para enfrentar desafios, compartilhar experiências e promover avanços significativos. Cuidadosamente planejada para atender às diversas demandas da comunidade panificadora, a programação do evento contou com um diversificado leque de atividades, entre palestras, *workshops*, treinamentos e aulas-show contando com a participação de renomados especialistas, trazendo *insights* sobre inovação,

tendências de mercado e estratégias para o crescimento do setor. “Nesta edição, em formato de um cruzeiro em alto mar, o CONGREPAN mais uma vez se destacou pela excelente qualidade do conteúdo de sua programação, constituindo-se em uma oportunidade perfeita para adquirirmos conhecimentos, explorar as últimas tendências e inovações do mercado, e de nos conectarmos com nossos parceiros da panificação, de maneira altamente produtiva, mas também em clima de grande alegria e descontração”, fez questão de registrar Rui Gonçalves ao final do encontro.

HOMENAGENS ESPECIAIS

Repleto de ricos conteúdos, o encontro em alto mar promovido pelo CONGREPAN reservou ainda espaço para um evento muito especial, que foi a entrega da Medalha do Mérito Industrial da Panificação Brasileira, realizada pela ABIP, em uma das maiores honrarias entregues a personalidades do setor no Brasil, em três categorias distintas. Na primeira delas, a de “Parceiro Empresário

Panificador”, um dos merecidíssimos homenageados foi uma das figuras mais queridas e ativas da panificação de São Paulo e do Brasil, Alfredo Carreira dos Santos, setor no qual vem atuando há mais de 60 anos, não apenas como proprietário de padarias, como também como dirigente de várias entidades patronais, incluindo aquelas do SAMPAPÃO. Na mesma categoria foram também premiados Carla Carnevali Gomes, proprietária da Padaria Aparecida, de Eldorado do Sul/RS e vice-presidente do Sindipan/RS; Clerton Soares Batista, proprietário do Empório Bella The, de Teresina/PI; e José Batista de Oliveira, ex-presidente da ABIP. Já na categoria “Parceiro Institucional”, a entrega da medalha foi feita a Álvaro Pena, atual presidente da Confederação Interamericana da Indústria do Pão (CIPAN), um parceiro muito querido da panificação brasileira e latino-americana. Por sua vez, na categoria “Parceiro Fornecedor”, o homenageado foi Angelo de Souza, diretor da Prática.



Alfredo Carreira foi homenageado com a entrega da medalha na categoria “Parceiro Empresário Panificador”.



O animadíssimo grupo de participantes do 32º CONGREPAN comemorando o grande sucesso do evento.

Com AMOR e com CARINHO na PADARIA



A data mais importante para o comércio antes do Natal está chegando. E os números comprovam: o Dia das Mães traz grandes oportunidades de lucro para os panificadores que transformam suas padarias em um lugar muito especial de celebração para os clientes. Entender essa dinâmica é crucial e abre as portas para criatividade com ações personalizadas. E a receita é simples: aposte em experiências únicas, produtos exclusivos e, talvez, uma pitada de emoção que só o seu estabelecimento pode oferecer.

Aliás, a conexão emocional que a sua padaria vai estabelecer com os clientes é a chave do sucesso dessa comemoração.

Sim, porque, cada café da manhã servido em família nessa data, cada pão, cada bolo, cada doce da sua vitrine pode

ser um presente, um símbolo de agradecimento e amor às mães. E, com isso, é claro, alavancar também as suas vendas, com potencial até de superar suas expectativas. Em busca de ideias, consultamos os especialistas da ferramenta *online* EncarteFácil para você aplicar no seu negócio. Confira!

HOMENAGEM COM INOVAÇÃO

Assim, na rota para a conquista desses bons resultados, o primeiro passo é o bom e velho “Conheça os seus Clientes”. Então, utilize a sua experiência de entendimento do seu público-alvo para selecionar os itens e serviços que os filhos normalmente procuram em sua padaria para presentear as mães, o que já vai servir de norte para personalizar suas ações voltadas para a data. Nessa hora, para se destacar, pense em criar produtos temáticos, que encantem o paladar e

os olhos. Por exemplo, imagine bolos que parecem obras de arte, com detalhes minuciosos que lembram carinho de mãe. Pense em sabores que remetam à infância, como chocolate ou baunilha, mas acrescente um toque especial, como recheio de frutas vermelhas. A apresentação é fundamental: decore com flores comestíveis e cores



suaves. Unir sabor e estética é uma maneira certa de capturar a atenção dos clientes. E não se esqueça dos docinhos: brigadeiros *gourmet* com embalagens personalizadas podem ser uma bela surpresa. Outra ideia é fazer *macarons* com cores e sabores que combinem com o tema do Dia das Mães. Pães artesanais não são apenas alimentos, são experiências. Experimente criar pães com formatos únicos, como corações ou até mesmo letras que formem a palavra “Mãe”. Inove nos

ingredientes, adicionando ervas ou queijos finos à massa. Receitas inovadoras também chamam atenção. Que tal um pão de mel em forma de coração, com recheio de geleia caseira? É uma delícia que agrada todos os gostos e transmite todo o aconchego que essa data merece.

Como demonstração de carinho pelas mães, capriche também nas promoções. Por exemplo, pense em combos de café da manhã especial para a data, ofereça um brinde personalizado na compra de um bolo ou pão temático, crie ações do tipo “Compre e Ganhe”, e, ainda, pensando na fidelização, entregue aos clientes um *voucher* ou cupom de desconto para a próxima compra na padaria, o que pode garantir o retorno deles à sua casa após o Dia das Mães.

CAPRICO NA EXPOSIÇÃO

Tão importante quanto os produtos, a perfeita exposição deles na padaria também é absolutamente essencial. Isso porque a arte de organizar e decorar vitrines não só atrai olhares, mas também conquista corações – e, por tabela, vendas. A primeira impressão é a que fica e uma vitrine bem pensada é uma conversa silenciosa com seu cliente. Use cores quentes e chamativas, que remetam ao carinho e afeto, típicos desse dia.



Manter o foco nos produtos temáticos nas vitrines é essencial. Um bolo em forma de coração ou pães delicadamente decorados podem ser o destaque perfeito. Mas, atenção: a simplicidade é a chave. Então, não sobrecarregue sua vitrine, porque isso pode confundir o olhar: quando

muito, coloque um sinalizador para indicar alguma promoção especial para o Dia das Mães. Outra dica é posicionar os itens com maior margem de lucro ou aqueles que você deseja vender mais na altura dos olhos. Isso faz com que sejam mais notados e, conseqüentemente, mais

vendidos. Uma ideia é ter cestas de presentes já montadas, que incluam itens como biscoitos, chás e uma caneca personalizada. Iluminação também é fundamental para destacar esses produtos. Por exemplo, uma luz mais quente pode realçar o sabor visual dos alimentos e criar um ambiente acolhedor. Além disso, pequenos *spots* direcionados podem ser usados para destacar produtos específicos e chamar a atenção para eles.

ACOLHIMENTO É TUDO

Para transformar sua padaria em um ponto de referência para celebrações familiares, é importante caprichar no fator do acolhimento. Daí, entra em cena a ambientação do lugar, que pode ser decorado com elementos suspensos

– como corações e flores de papel –, e cartazes com mensagens positivas e frases motivacionais espalhadas pela loja. Ainda pensando no acolhimento, para fazer da visita dos clientes à casa uma experiência completa, vale ainda investir na criação de um clima de bem-estar. Assim, além de plantas e flores naturais, pense também em músicas que trazem lembranças afetivas, criando uma trilha sonora para esse dia especial. Ofereça ainda um cantinho instagramável para fotos, no qual as famílias possam registrar seus momentos. Iluminação acolhedora e até mesmo uma vela aromática podem elevar o clima de celebração. E não esqueça de promover o evento com antecedência em suas redes sociais da sua padaria.

Evite multas e interdições:

Regularize sua padaria em São Paulo hoje e garanta mais tranquilidade para o seu negócio!

 **PREFEITURA**
Licenças e Alvarás

 **PREFEITURA**
Aprovações, Regularizações e Reformas

 **Corpo de Bombeiros**

 **Vigilância Sanitária**

 **Acessibilidade**

 **Alvarás para Mesas e Cadeiras**

 **Conheça nossos benefícios exclusivos para associados AIPAN e SINDIPAN**



FALE CONOSCO:

 **11 2099-2020**
Atendimento Especializado para Padarias

PARCERIA:

 **AMÉRICA**
LICENCIAMENTOS
Licenças e Alvarás



UMA FAMÍLIA BEM GRANDE E FELIZ

A farinha de trigo entrou muito cedo na veia dos irmãos José e Décio Borges Pereira, sócios da Padaria Chego Lá, de Guarulhos, na Grande São Paulo. A bem da verdade, ambos praticamente nasceram dentro de uma padaria, uma vez que seu pai, que mantinha um negócio no ramo em Ermelino Matarazzo, desde cedo começou a compartilhar com eles o amor pela panificação.

Só que essa história tem alguns detalhes bastante curiosos. E talvez o principal deles tenha sido um hiato de aproximadamente duas décadas na atividade, marcado inicialmente por um período de dez anos em que a família Borges viveu em Portugal, e, depois, já de volta ao Brasil, em que os

irmãos desenvolveram outras atividades, até comprar sua primeira casa, a Padaria Rio Dalva no mesmo bairro de Ermelino Matarazzo, no começo dos anos 1980.

Até que, em 1988, compraram a Chego Lá, uma casa fundada em junho de 1976 pelos sócios Francisco Tavian Neto e Vitor Manoel Lisboa Moreira, que ganhou esse curioso nome a partir da inspiração do título da novela, “Chega Mais”, transmitida à época pela TV Globo. Porém, a venderam alguns meses depois, para partir para algumas incursões no setor em Santo André e em Santos, ao lado do irmão mais velho dos dois, Antonio Borges.

UMA NOVA CHEGADA

Mas a primeira experiência de José e Décio no comando da Chego Lá nunca saiu da mente dos dois. Foi

UMA CASA COM MUITA VIDA.
O movimento de clientes na padaria é intenso ao longo de todas as horas do dia.



OS BORGES. José (esq.), Ivete e Décio: transformando em realidade os lindos sonhos da “Família Chego Lá.”

uma espécie de “amor à primeira vista” pela padaria de Guarulhos. E tanto foi assim que, em 1993, eles, em sociedade, a compraram novamente.

“Além de gostarmos muito da casa, sentimos que ela reservava grandes oportunidades de negócio para a gente, que, entretanto, não estavam sendo aproveitadas. Assim, logo que chegamos aqui, a primeira coisa que fizemos foi imediatamente turbinar o movimento da padaria, a partir da saída de fornadas de pão em vários horários, uma vez que, antes, a casa só oferecia uma ao longo do dia todo”, explica José Borges. “E logo no começo de 1994 fizemos a primeira reforma completa da loja, sucedida outras, para deixá-la sempre mais funcional e atrativa para os clientes. E, com isso, fomos abrindo mais e mais portas para o sucesso que a nossa padaria tem até hoje”, complementa Décio.

A FAMÍLIA CHEGO LÁ

Com efeito, tal decisão foi um passo bem dado, e um ponto de partida certo que deu início a um longo caminho percorrido para a materialização de um sonho bem sonhado. E o mais importante é que esse sonho foi sendo compartilhado junto a milhares de novos amigos, que foram sendo conquistados pela padaria, hoje integrados àquilo que José e Décio Borges carinhosamente chama de “Família Chego Lá”.

E essa “família expandida” representa um motivo de muito orgulho para os irmãos Borges, que atualmente ainda têm ainda a sorte de contar com o suporte de Ivete, esposa de José, na divisão dos intensos trabalhos do dia a dia da padaria. “Muitas coisas que fizemos ao longo desses 32 anos podem descrever a nossa história. Mas, com certeza, uma frase pode sintetizá-la com precisão, sendo, aliás, o lema da nossa atuação na Chego Lá: ‘Fazemos nosso trabalho porque gostamos, e, por isso, fazemos com carinho’”, finalizam ele, em uníssono.

As lições de uma VENCEDORA

A entrada de Andreia Roldão na panificação se deu de forma algo inusitada. Em 1993, ela estava cursando o último ano de Pedagogia, com ênfase em Educação Escolar no Mackenzie, e trabalhando como estagiária na Telesp, quando seu pai, que era um dos sócios da Panificadora Dom Bosco, no bairro Bom Retiro, lesionou o joelho em um acidente na padaria, e precisou se afastar para fazer uma cirurgia. E embora fossem quatro sócios, cada um deles tinha uma atribuição bem específica, sendo que a do seu pai era cuidar da administração da casa na parte da manhã. E aí, como primogênita entre os quatro irmãos, Andreia acabou tendo que assumir o cargo até que seu pai se recuperasse plenamente.

“Assim, cai de paraquedas na profissão. Até então eu tinha ido apenas uma vez até a Dom Bosco, e não sabia nada do ramo. Lembro que no meu primeiro dia que vim abrir a padaria de madrugada, cheguei antes de todos os funcionários, e tive que me virar ‘nos 30’, sozinha. para fazer o café para os clientes que entravam na loja. Aí, respirei fundo, tomei coragem e fiz o café para todo mundo. E, no começo, foi assim, meio no susto, que segui em frente, e acabei por me apaixonar pela panificação”, brinca ela.

NA CARA E NA CORAGEM

E, seguramente, passar por essas experiências iniciais serviu de impulso para Andreia mudar o rumo de sua trajetória

profissional, e iniciar uma história de amor pela panificação. Só que, mesmo como mulher empoderada desde que se conhecia por gente, ela sabia de antemão que precisaria se preparar – e muito – para vencer os desafios que certamente viriam. Assim, não hesitou em passar a participar de vários cursos técnicos e de gestão ainda na antiga sede do Sindipan-SP, no Centro Histórico da capital paulista, bem como dos treinamentos



EMPODERADÍSSIMA. Com muita paixão e enorme capacidade de resiliência, Andreia constrói no dia a dia a maravilhosa trajetória da Dom Bosco.

oferecidos por diversas empresas fornecedoras para a utilização eficiente de seus produtos. Porém, alguns anos depois da realização de uma grande reforma na Dom Bosco, um desafio muito diferente apareceu: em 2010, o dono do prédio original no qual a padaria ficava resolveu vendê-lo para uma incorporadora, o que ocasionou a necessidade da inesperada mudança da casa para outro imóvel situado no mesmo bairro, a fim de se conseguir manter a clientela. Só que o lugar encontrado era bem menor do que o da loja anterior, que ocupava praticamente meio quarteirão de uma rua próxima. “A gente simplesmente não tinha mais espaço para atender aos clientes do jeito que fazia antes. Aí, para manter a padaria viva, a solução que encontramos foi focar na entrega de encomendas de pães a lojas, fábricas, hotéis, restaurantes, bares, e, por meio de licitações que fomos vencendo, a diversos órgãos públicos como escolas, hospitais, batalhões da Polícia Militar e do Corpo de Bombeiros e até restaurantes do Bom Prato”,

destaca Andreia. E a nova estratégia acabou dando tão certo, que logo passaram a chover pedidos na Dom Bosco para atendimento de bufês completos em eventos, sob a forma de café da manhã, *brunchs*, almoços, jantares e festas, compreendendo a oferta de um amplo menu de pratos e toda a parte de serviços, não só a esses clientes ligados para órgãos, como também a uma crescente demanda de particulares.

“É até engraçado dizer isso, porque quem passa aqui na frente da Dom Bosco pode achar que se trata apenas de um estabelecimento bem modesto, que atende somente à vizinhança do bairro com produtos essenciais de padaria, sem, contudo, conseguir imaginar o tamanho do atendimento que fazemos nos bastidores da área de produção da nossa padaria. Foi uma ideia que surgiu em função de uma necessidade de sobrevivência do nosso negócio, mas que atualmente representa o grande e bem-sucedido foco do lindo trabalho que realizamos”, finaliza Andreia.

UM LUGAR PARA SE SENTIR EM CASA

TUDO FÁCIL E À MÃO. O autosserviço é um dos grandes diferenciais da padaria, que faz os clientes se sentirem em casa.

A Padaria 13 de Maio nasceu no início do século 20, no bairro da Bela Vista, bem próximo à famosa Escadaria do Bixiga. Originalmente a casa estava localizada em meio a um quarteirão de sobrados no trecho final da Rua 13 de Maio antes do cruzamento desta com a Av. Brigadeiro Luis Antonio. Contudo, como parte de um projeto de modernização do Bixiga, um viaduto

padaria na Rua Jacutinga, em Moema, e se mudarem para lá, a fim de garantir a continuidade de suas operações focadas no seu ponto forte, que era a fabricação de pães e de outros produtos para distribuição em grandes supermercados. E como a ideia era de que essa mudança seria temporária, os sócios da casa quase que imediatamente adquiriram dois imóveis na Rua

Fotos: Tadeu Sakagawa



TONINHO, COM RODRIGO E LAÍSA. Tradição italiana de surpreender os clientes com delícias incríveis já está sendo perpetuada pela quinta geração da Família Laurenti na 13 de Maio.

foi construído no lugar, ligando a Rua Rui Barbosa ao trecho posterior da Rua 13 de Maio. Da grande área atingida pela obra acabou sobrando apenas um pequeno de terreno entre as duas ruas, no qual, em 1983, foi inaugurada a Praça Dom Orione. Com isso, o imóvel da antiga Padaria 13 de Maio acabou sendo desapropriado, o que obrigou seus antigos proprietários a comprarem uma pequena

dos Carinás, no mesmo bairro, e ali começaram a construir o que viria ser a Padaria L'Artigiano.

O BIXIGA EM MOEMA

Mas o mundo dá voltas, e mesmo com os negócios no novo endereço indo muito bem, em 2007 os sócios resolveram vender a padaria. E a preferência da compra foi dada por eles para os empresários do Grupo Basilicata, donos da padaria do mesmo nome no



Bixiga. “E, enxergando uma boa oportunidade de expansão, aceitamos a oferta, sendo, entretanto, a primeira coisa que fizemos depois de fechar no negócio foi devolver à padaria seu emblemático nome original lá do Bixiga: 13 de Maio. E até hoje, eu, o Nicola, o Vittorio e o Angelo, além de meu filho Rodrigo e minha sobrinha Laísa, filha do Angelo, estamos no comando da casa”, conta Antonio Laurenti Neto, o “Toninho”, da quarta geração de descendentes do fundador da Basilicata, o italiano Filippo Ponzio.

Assim, já há 18 anos a Padaria 13 de Maio é um dos pontos gastronômicos mais movimentados do bairro de Moema, em São Paulo. Além das delícias espalhadas pelas prateleiras, é também um ponto de encontro de amigos. Sem dúvida alguma, o pão italiano – produzido com o famoso fermento da casa e assado artesanalmente no forno a lenha, seguindo um ritual centenário iniciado por imigrantes da

Calábria – é a marca registrada do espaço. E lá também se encontra um balcão com doces tradicionais da Itália, uma *rotisserie* com os mais diversos antepastos, além de queijos, vinhos e receitas e pratos para levar para casa ou comer em uma das mesinhas do charmoso restaurante na frente da padaria.

“Aqui, fazemos tudo com amor e carinho para que os clientes se sintam em casa. Com esse mesmo objetivo, um dos diferenciais da 13 de Maio é o autosserviço: deixamos tudo à mão nas prateleiras, vitrines e refrigeradores para que eles escolham à vontade tudo aquilo que desejam ao fazer suas compras de forma mais prática e rápida. Mas, é claro, nossos atenciosos atendentes estão sempre à disposição para ajudar a transformar essas experiências em momentos muito especiais, que, sem falsa modéstia, eles só encontram aqui”, conclui Toninho, com muita satisfação e alegria.



Muito mais do que NATURAL

Pensem em um lugar gostoso para chegar e ficar. Assim é a Padoca Vegan da Rua Harmonia, na Vila Madalena, comandada pelas sócias Denise Camargo Consolmagno e Renata Altheman Camargo Santos. E tão gostosa quanto os quitutes veganos servidos na padaria, é a sua história.

“Quando me formei na Nutrição, meu sonho era montar uma padaria orgânica com algumas colegas da faculdade. Porém, acabou não dando certo, e eu comecei a trabalhar dando consultoria de qualidade a alguns clientes de restaurantes. Mas aí, em 2010, surgiu uma oportunidade inusitada: meus avós resolveram mudar da residência na Vila Madalena para um apartamento. E foi quando um tio me deu a ideia de montar um *hostel* na casa, para acomodar o grande número de pessoas que vinha para a Vila Madalena. E foi o que eu fiz: logo em 2011 eu inaugurei o *Hostel Alice*, com nome em homenagem à minha avó, começando a pagar o aluguel a ela”, explica Denise.

PROPOSTA IRRECUSÁVEL

E o negócio foi dando muito certo. Só que o trabalho 24 horas, de segunda a segunda-feira, servindo inclusive cafés da manhã e *brunchs* para os hóspedes, era, naturalmente, bem pesado para Denise sozinha na liderança de sua pequena

equipe. Então, em 2015, ela convidou uma amiga de escola para se juntar ao projeto. “Achei a ideia muito legal, ainda mais vinda de uma pessoa como a Denise, com quem sempre tive uma enorme afinidade, e topei o



Fotos: Tadeu Sakagawa

SONHAR JUNTAS É REALIZAR. A perfeita sintonia entre as Denise (esq.) e Renata fazem o modelo de negócio da Padoca Vegan crescer e prosperar.

convite na hora”, conta Renata. Logo, as amigas visualizaram uma boa oportunidade na ampliação do *hostel*, e, em 2017, alugaram a casa do lado para fazer isso. Mas, pagar dois aluguéis obviamente significou a necessidade de aumentar a renda do negócio. Assim, a solução encontrada foi passar a promover eventos nesse segundo imóvel, servindo várias delícias veganas nesses encontros. E o sucesso novamente foi tão grande, que, já no ano seguinte, elas se animaram a ousar



ESPAÇO AGRADÁVEL. Mobiliário clean e paisagismo natural e bem equilibrado fazem da padaria um lugar de aconchego e relax.

ainda mais, com a inauguração da primeira padaria totalmente vegana da capital paulista. E foi aí que nasceu a Padoca Vegan na Vila Madalena.

CONTROLE DA ORIGEM

Porém, essa trajetória de sucesso foi abruptamente interrompida com a chegada da COVID 2019. Em função da pandemia, os hóspedes simplesmente sumiram. E isso obrigou o fechamento do *hostel*. Simultaneamente, a proposta da Padoca Vegan também

teve que ser repensada. As portas da padaria ficaram fechadas por longos oito meses, e atendimento presencial teve que ser substituído pela entrega de encomendas na porta da loja, o que, surpreendentemente, triplicou o faturamento da casa.

Assim, hoje, a Padoca Vegan vive um de seus melhores momentos. E estes são divididos com todos os clientes que chegam para degustar, entre outras opções veganas, seus pães artesanais, *rolls* de diversos tipos, bolos, *donuts*, sonhos, *cookies* e *muffins*, além de uma gama de lanches e salgados, todos fabricados com ingredientes de alta qualidade e controle de origem, cujo sabor traz memórias afetivas e agrada até mesmo quem não é vegano.

“Agora, queremos passar a servir almoços aqui. E, para isso, estamos testando algumas receitas especiais, como a de um Virado à Paulista que leva arroz, couve, bife, linguiça, ovo e banana frita, tudo vegano. E assim que a colocarmos em nosso cardápio, estão todos convidados a se encantar com o resultado”, convocam, sorrindo, Denise e Renata.



O nosso Pão de Queijo é como colo de mãe...

Quentinho e gostoso!



Para uma mãe, não importa quantos anos se passam
seus filhos sempre serão suas eternas crianças.

Ela protege, cuida e batalha todos os dias para oferecer o melhor, seja na educação,
no futuro ou na escolha dos produtos que coloca à mesa.

E falando em amor à mesa... **A Pedacinho do Sol** transforma carinho e cuidado em
pães gourmet semi-artesanais, feitos com ingredientes selecionados e muito queijo!

♥♥ *Desejamos um Feliz Dia das Mães* ♥♥

Recado Importante:

Para todas as padarias que são atendidas diretamente pelo **Gizevaldo Batista**,
no dia das mães será disponibilizado para padaria que tiver interesse um
1 kit com pães de queijo Pedacinho do Sol para sorteio dos seus clientes.

Obs:

- Está promoção é uma exclusividade do distribuidor Gizevaldo Almeida (Gill). Não tem vínculo direto com a empresa Pedacinho do Sol, ou outros distribuidores.
- Válida somente para os clientes que já comercializam os produtos Pedacinho do Sol junto com ele.
- Promoção válida de 01/05/2025 à 31/05/2025.



Agende uma visita: (11) 96305-8465 - Gil.

Novidade quentinha...



CREMOSO Canastra

Mesmo adormecido continua cremoso, macio e ainda mais gostoso.



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.

Depoimento:

"Quando a Pedacinho do Sol chegou, pensei, mais um vendedor, mais um pão de queijo. Quero ver se esse pão é bom depois de frio, nem dei atenção! Todo pão de queijo é bom quente. Quando esfriou e eu provei... Rapaz! É diferente.

Já era a oitava vez que o vendedor vinha oferecer o produto e eu nem dava atenção. Mas depois de provar que não teve jeito, ali começou. A Pedacinho do Sol é o número 1 de vendas na padaria e no lfood."

Ary Monteiro, proprietário da Panetteria ZN.



João (gerente) / Sr. Ari (proprietário da Panetteria ZN) / Simone (degustadora)
/ Fátima (proprietária da Panetteria ZN) / Gil (vendedor)

Marque uma degustação para conhecer nossos produtos

Vantagens ao se tornar nosso cliente:

- Garantimos atendimento especial de qualidade
- Trabalhamos com sistema de degustação que aumenta de 30% a 50% as vendas em até 60 dias.

Agende uma visita: (11) 96305-8465 - Gil.

AOS MESTRES DA CHAPA, COM CARINHO



BEM COMPLETO.
No Curso de
Chapeiro, o aluno
aprende o passo a
passo da produção
de lanches.



Fotos: Escola IDPC / SAMPAPÃO

No ritmo apressado que vivemos hoje, muita gente acaba não tendo tempo para desfrutar de um almoço mais completo. Por isso, costumam optar por fazer lanches mais rápidos, para que fiquem satisfeitos e consigam terminar o dia de trabalho. Daí a importância do serviço de copa nas padarias, que, aliás, é responsável por expressiva parte do faturamento dessas casas.

E, sem dúvida alguma, na copa da padaria o personagem central é o chapeiro, porque esse é o espaço no qual esse mestre

trabalha combinando ingredientes e transformando receitas em sabores inesquecíveis para seus clientes, desde um pão na chapa com manteiga ou requeijão, até sanduíches, hambúrgueres, omeletes, grelhados e filés, sempre atendendo ao padrão de qualidade da padaria. Sabendo da importância desse profissional, no Curso de Chapeiro – Módulo II da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC os alunos aprendem todos os processos para criar um lanche completo, do zero ao acabamento perfeito.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Com duração de 9 horas, e composto por 15% de aulas teóricas e 85% práticas, seu conteúdo programático, bastante abrangente e específico, traz como destaques grande difusão de conhecimentos relacionados às seguintes disciplinas e formas de preparação:

- Boas Práticas de Fabricação (BPF) conforme a Portaria 2619/11 – art. 15;
- Contaminação e Microrganismos;
- Refrigeração / Congelamento;
- Fundamentos das Matérias-primas;
- Fabricação de molhos e maionese de vários sabores;
- Técnica e Preparação de Carnes;
- Combinação de Saladas e Acompanhamentos;
- Manuseio e Limpeza da Chapa;
- Montagem e Finalização;
- Blend de Carnes I, II e Frango;
- Beirute; e
- Choripan;
- Wrap de Frango Cremoso;
- Big Picanha com Queijo; e
- Omelete IDPC.

TÉCNICAS EXCLUSIVAS

“Ter uma boa oferta de produtos no serviço de copa da padaria é muito importante. Contudo, não

há combinação saborosa de ingredientes que resista sem um profissional bem treinado para comandar a chapa do estabelecimento, unindo habilidade, criatividade e destreza no preparo dos alimentos, sem esquecer de observar o tempo certo de cozimento ou fritura na chapa e a padronização do produto final entregue aos clientes, que também são aspectos muito importantes”, afirma Vanessa Vivian, nutricionista da Escola IDPC do SAMPAPÃO.

E, segundo ela, as vantagens não param por aí: “Com o curso, os alunos aprendem técnicas e receitas exclusivas que eles não encontrarão em outros lugares; melhoram a qualidade dos produtos da padaria, oferecendo aos clientes opções mais saudáveis, saborosas, visualmente atraentes e apetitosas; aumentam a eficiência na produção, economizando tempo e recursos; ajudam a padaria a se destacar da concorrência, com a possibilidade de oferecer receitas personalizadas para atender às necessidades específicas dos clientes; e, ao final, recebem um certificado de conclusão do curso, comprovando seus conhecimentos na área”, finaliza Vanessa.



Fiquem ligados na programação da Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC para saber as próximas data de realização do “Curso de Chapeiro – Módulo II”. Para mais informações e inscrições, entre em contato com a Secretaria da escola, pelo telefone (11) 3113-0166, ou pelo e-mail secretaria@fundipan.org.br.

LIDERANÇA E ATENDIMENTO EM FOCO

E não deu outra: foi o maior sucesso! De 17 e 21 de fevereiro, a Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC e o SAMPAPÃO promoveram uma verdadeira maratona de resultados com a realização de dois cursos super especiais ministrados por ninguém menos do que Max Pires, o conhecido comunicador, treinador transformacional, *trainer* em PNL e especialista em técnicas de vendas e no atendimento ao cliente.

O primeiro deles foi o curso “Liderança Zero 1”, destinado a panificadores e gerente de padarias, que contou com 15 horas de aprendizado ao longo de cinco dias treinamento, tendo como essência e base as ferramentas de Programação Neurolinguística (PNL), que é uma ciência que identifica padrões de comportamento, utilizada em processos de autodesenvolvimento,



Fotos: Escola IDPC / SAMPAPÃO



psicoterapia e comunicação. “Nele, a gente entende que todos nós temos filtros mentais, que nos permitem uma maior compreensão do mundo em que vivemos e, a partir daí, a produtiva mudança em nosso modo de agir. Em síntese, é um treinamento no qual aprendemos a nos autoliderar, liderar nossos subordinados, e melhorar nossa comunicação, para extrair o melhor da sua equipe e garantir assertividade nos seus resultados”, explica Max.

Já o segundo, foi o curso “A Fantástica Padaria que Vende”, direcionado aos profissionais de atendimento das padarias, no qual, ao longo de nove horas divididas em três dias de aprendizado, os participantes puderam descobrir formas eficazes de encantar os clientes e aumentar as vendas desses estabelecimentos. “A chave para isso é, basicamente, ouvir mais do que falar ao cliente, para entender suas necessidades e dar-lhe

soluções; não focar apenas no preço dos produtos e serviços, porque o cliente não compra preço, e, sim, valor e benefício; gerar urgência para acelerar a decisão de compra; criar conexão emocional com o cliente; e pedir logo o fechamento da venda a ele. Com isso, a gente consegue levar nossas equipes e nossas padarias a um outro e superlativo nível de desempenho”, resume o treinador, com um grande sorriso.



AGENDA DE CURSOS IDPC – MAIO 2025



Curso	Data	Dias	Horário
Cardápio de Inverno (16h)	05/05 a 08/05	Seg. a Qui.	08h30 às 12h30
Pizzaiolo (16h)	06/05 a 09/05	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30
Chapeiro (MODULO I) (09h)	07/05 a 09/05	Qua. a Sex.	09h30 às 12h30
Atendimento Nota 10 (08h)	12/05 a 13/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Enzimas na Panificação (08h)	12/05 a 13/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Salgados Assados e Fritos (16h)	13/05 a 16/05	Ter. a Sex.	08h30 às 12h30
Bolos Secos em Tira (12h)	14/05 a 16/05	Qua. a Sex.	08h30 às 12h30
Pastel de Nata (08h)	15/05 a 16/05	Qui. a Sex.	08h30 às 12h30
Comunicação para Líderes (08h)	19/05 a 20/05	Seg. a Ter.	08h30 às 12h30
Qualidade do Pão Francês (12h)	19/05 a 21/05	Seg. a Qua.	08h30 às 12h30
Avançado de Panificação (35h)	26/05 a 06/06	Seg. a Sex.	08h30 às 12h00
Bolos Secos em Tira (12h)	27/05 a 29/05	Ter. a Qui.	08h30 às 12h30
Pães Doces (08h)	28/05 a 29/05	Qua. a Qui.	08h30 às 12h30
Chapeiro (MODULO II) (09h)	28/05 a 30/05	Qua. a Sex.	09h30 às 12h30
Higiene e Manipulação dos Alimentos (08h)	29/05 a 30/05	Qui. 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.

Curso	Data	Dias	Horário
Higiene e Manipulação dos Alimentos (08h)	05/05 a 06/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Pães Doces (08h)	05/05 a 06/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Fermentação Natural (16h)	06/05 a 09/05	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30
Atendimento Nota 10 (08h)	12/05 a 13/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Croissant e Folhados Especiais (12h)	12/05 a 14/05	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30
Pizzaiolo (16h)	12/05 a 15/05	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Combinações e Harmonização de Tábuas de Frios (08h)	15/05 a 16/05	Qui. a Sex.	15h30 às 19h30
Comunicação para Líderes (08h)	19/05 a 20/05	Seg. a Ter.	15h30 às 19h30
Técnicas de Produção c/ Congelamento (16h)	19/05 a 22/05	Seg. a Qui.	15h30 às 19h30
Croissant e Folhados Especiais (12h)	20/05 a 22/05	Ter. a Qui.	15h30 às 19h30
Pão Francês, Baguetes e Suas Versões (12h)	21/05 a 23/05	Qua. a Sex.	15h30 às 19h30
Bolos Secos em Tira (12h)	26/05 a 28/05	Seg. a Qua.	15h30 às 19h30
Noções em Panificação (MODULO I) (20h)	26/05 a 30/05	Seg. a Sex.	15h30 às 19h30
Avançado em Confeitaria (35h)	26/05 a 06/06	Seg. a Sex.	15h30 às 19h00
Cardápio de Inverno (16h)	27/05 a 30/05	Ter. a Sex.	15h30 às 19h30

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

Escola IDPC
 @escola idpc
 (11) 98658-4519

TOCANDO O CORAÇÃO E O PALADAR DA MAMÃE

Surpreenda seus clientes com estas receitas especiais elaboradas pela Escola IDPC em parceria com a Tri Nutri Assessoria e Consultoria Nutricional para o Dia das Mães. E boas vendas em sua padaria!

Cupcake de Limão Siciliano

Bolinho, bolo de caneca, bolo de xícara, bolo de copo, bolo de forminha... Muitas são as formas de chamar o simpático *cupcake*, um pequeno bolo para servir uma única pessoa. A primeira menção a ele que se tem notícia é de 1796, quando uma anotação de receita de “um bolo para ser assado em pequenas xícaras” foi apareceu no livro “*American Cookery*” da escritora norte-americana Amelia Simmons, considerado o primeiro livro de receitas publicado nos Estados Unidos, com o objetivo de fornecer ideias culinárias de fácil preparação para os antigos colonos, ajudando a moldar a identidade gastronômica daquele país. A partir daí, o *cupcake*

foi se popularizando e atravessando fronteiras no mundo, ganhando espaço em festas infantis, chás de bebê e casamentos. E ainda hoje existe uma confusão entre ele e o *muffin*, sendo que a principal diferença entre os dois está na massa, uma vez que a textura do *cupcake* é mais leve, muito similar à de um bolo macio, característica que ampliou sua legião de fãs ao redor do planeta, movimento que, inclusive, foi reforçado pela aparição do doce em cenas de filmes hollywoodianos, como “O Diabo Veste Prada” e “Mulheres Perfeitas”, bem como de seriados como “Sex and the City”, transformando-o em fonte de renda para inúmeras padarias e confeitarias.



Rendimento: Cerca de 12 unidades com 60g cada.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 1

Porção 60g (1 fatia)



	100g	60g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	257	154	8
Carboidratos (g)	45	27	9
Açúcares totais (g)	32	19	
Açúcares adicionados (g)	31	19	37
Proteínas (g)	3,5	2,1	4
Gorduras totais (g)	7,8	4,7	7
Gorduras Saturadas (g)	1,7	1	5
Gorduras trans (g)	1,9	1,1	56
Fibras alimentares (g)	0,7	0,4	2
Sódio (mg)	219	132	7

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES: Açúcar refinado, água, clara, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, limão siciliano, ovo, margarina sem sal, leite integral, gotas de chocolate meio amargo, fermento em pó e sal.

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

MASSA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	100	195
Açúcar	54	105
Leite	54	100
Ovos	51	100
Margarina/Manteiga sem Sal	51	100
Gotas de Chocolate Meio Amargo	15	30
Fermento em Pó	7	14
Sal	0,5	1
Limão Siciliano	-	1 Unid.

MERENGUE ITALIANO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Açúcar	100	345
Água	58	200
Claras de Ovos	27	90

PROCESSO DE FABRICAÇÃO: MASSA

1. Pré-aquecer o forno a 180°C.
2. Peneirar a farinha, açúcar, fermento e o sal em uma tigela grande.
3. Derreter a manteiga com as zestes do limão, e misturar o leite e os ovos.
4. Despejar os ingredientes líquidos nos secos, e misturar rapidamente.
5. Colocar a massa nas forminhas de *cupcake*, assar por 22 minutos, e banhar com suco do limão.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO: MERENGUE ITALIANO

1. Colocar em uma panela o açúcar e a água, até formar calda em ponto fio.
2. Na batedeira, bater as claras em neve.
3. Acrescentar a calda quente às claras em neve aos poucos, batendo até a calda dar ponto de bico firme. Usar imediatamente.



Babka de Chocolate

O *babka*, como o conhecemos atualmente, é um tipo de pão trançado ou bolo doce que se originou nas comunidades judaicas no Leste Europeu no início do século 19, sendo que seu nome pode estar relacionado a um tipo de bolo muito popular na Polônia e na Ucrânia, conhecido como *baba*, ou exatamente ao seu diminutivo *babka*, que significa “avó”, associado ainda ao termo *bubbe* do iídiche. Contudo, em sua forma tradicional, a verdadeira origem desse pão, é bem mais antiga, uma vez que registros na Bíblia fazem crer que ela está atrelada à Diáspora Judaica, a partir do século 8 a.C. À época, o *babka* era feito à base de uma massa chamada *chalá* – uma mistura de farinha, ovos, gordura e açúcar –, enrolada com geleia de frutas ou canela, e assada como um pão. Avançando no tempo, sua receita foi levada por imigrantes judeus para os Estados Unidos no início do século 20, se popularizando nas padarias de Nova York. E essa popularidade ganhou mais força, quando, em 1994, o *babka* entrou para a “Cultura Pop”, como tema principal de um episódio da *sitcom* “Seinfeld”. Hoje, seus recheios mais utilizados são os de canela, geleia de frutas, uva-passa e creme de avelã, embora o campeoníssimo seja o de chocolate, que só veio a surgir em meados do século 20, como um desenvolvimento norte-americano.

MASSA

Ingredientes	Percent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	100	2.000
Água	30	600
Manteiga	15	300
Ovos	10	200
Gema	10	200
Açúcar	10	200
Leite em Pó	4	80
Sal	1,8	36
Melhorador	1	20
Fermento Biológico Instantâneo	1	20

RECHEIO

Ingredientes	Percent. (%)	Quant. (g/ml)
Ganache de Chocolate		
500g de Chocolate	50	1.000
500g de Creme de Leite		

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Misturar os ingredientes secos por 1 minuto na primeira velocidade.
2. Adicionar a água e os ovos, e sovar por 10 minutos.
3. Incorporar a manteiga, passar para segunda velocidade e sovar até o desenvolvimento da rede de glúten, por cerca de 4 minutos.
4. Dividir a massa em peças com 250g cada, bolear e deixar descansar por 15 minutos.
5. Esticar a massa formando um retângulo, e espalhar uma fina camada do creme de chocolate.
6. Enrolar como um rocambole e cortar no sentido do comprimento, trançar e dispor na assadeira.
7. Fermentar até dobrar de tamanho, e assar a 180°C no forno lastro por 25 minutos.
8. Decorar com calda de açúcar ou geleia de brilho.

Rendimento: Cerca de 15 unidades com 250g cada.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 5
Porção 50g (1 fatia)



	100g	50g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	343	171	9
Carboidratos (g)	44	22	7
Açúcares totais (g)	11	5,6	
Açúcares adicionados (g)	8,8	4,4	9
Proteínas (g)	7,2	3,6	7
Gorduras totais (g)	15	7,5	11
Gorduras Saturadas (g)	8,7	4,3	22
Gorduras trans (g)	0,4	0,2	10
Fibras alimentares (g)	1,2	0,6	2
Sódio (mg)	358	179	9

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, creme de leite, chocolate, manteiga, gema, ovo, açúcar, leite em pó, sal e melhorador.

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

PRODUÇÃO DAS RECEITAS

Equipe Técnica Escola de Panificação e Confeitaria do IDPC. Apoio e Fotos: Tri Nutri Assessoria e Consultoria Nutricional.

A segurança alimentar da sua padaria DEPENDE DE VOCÊ!

POR PATRÍCIA VIEIRA DE CAMARGO*



Freepik

Em estabelecimentos de alimentação, a segurança e a qualidade dos alimentos são de extrema importância. Para garantir a saúde dos consumidores e evitar problemas com a vigilância sanitária, é fundamental manter em dia uma série de documentos e controles.

A limpeza da caixa d'água e a análise da água são essenciais para garantir que a água utilizada no preparo dos alimentos esteja livre de impurezas e bactérias que possam causar doenças. Por sua vez, a desinsetização e o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR) ajudam a controlar a presença de pragas como baratas, ratos e moscas, que podem contaminar os alimentos e transmitir doenças.

O PGR é um conjunto de ações coordenadas que visam a prevenir, controlar e monitorar os riscos

CONSULTE SEMPRE A TRI NUTRI!

A Tri Nutri, empresa parceira do SAMPAPÃO, oferece benefícios aos associados das entidades. Por uma quantia de R\$ 80,25 você pode contratar a visita de uma nutricionista à sua padaria, e receber um mapa com o diagnóstico de sua casa e garantir a segurança dos alimentos servidos aos clientes e o rigoroso atendimento de todas as normas da Vigilância Sanitária.

à saúde e ao meio ambiente decorrentes das atividades de um estabelecimento. E é fundamental que ele seja elaborado por profissionais qualificados da área de Segurança do Trabalho, e devem conter inventário e avaliação

de riscos, plano de ação, cronograma e registro de dados.

O Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos também é importante para garantir o descarte correto do lixo, evitando a proliferação de vetores e a contaminação do ambiente. O Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), e os exames periódicos são obrigatórios para garantir a saúde dos funcionários, que manipulam os alimentos e podem ser fontes de contaminação.

DOCUMENTOS E CONTROLES

A seu turno, as planilhas de controles e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são ferramentas importantes para garantir que os processos de produção e manipulação dos alimentos sejam realizados de forma correta e segura, evitando erros e contaminações.

O Manual de Boas Práticas é um guia completo que reúne todas as informações e procedimentos necessários para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos em todas as etapas do processo, desde o recebimento dos ingredientes até a entrega do produto final ao consumidor. Manter em dia todos esses documentos e controles, entre outros, é fundamental para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos oferecidos aos clientes, evitar problemas com a Vigilância Sanitária e, ainda, construir uma reputação de confiança e credibilidade para o estabelecimento. Além disso, investir na segurança e na qualidade dos alimentos é uma forma de proteger a saúde dos consumidores e contribuir para a construção de uma sociedade mais saudável e segura. Finalmente, vale ressaltar que a atuação do nutricionista é essencial para o sucesso de qualquer estabelecimento que sirva alimentos, elaborando, organizando a documentação e garantindo a segurança e a qualidade dos produtos, a satisfação dos clientes e a conformidade com a legislação.

REFERÊNCIAS:

CVS-5/13
PORTARIA 2619/11 SMS

*PATRÍCIA VIEIRA DE CAMARGO
(CRNt 121.089) é membro da Equipe
Técnica Tri Nutri.

QUAL A IMPORTÂNCIA DA IMPLANTAÇÃO DO PMC EM UMA PADARIA?

POR ANTONIO SAÚ RODRIGUEZ*

O Processo de Melhoria Contínua (PMC) é uma prática de gestão que visa a aperfeiçoar continuamente os produtos, serviços e processos de uma empresa. Sua execução eficiente na padaria implica a análise do cenário existente para identificar oportunidades de melhoria, definir soluções de falhas ou gargalos, implementá-las efetivamente e, finalmente, monitorar os resultados para garantir que a melhoria contínua seja um processo duradouro. Vejamos alguns dos benefícios do PCM, e ações práticas para atingir tais objetivos:

REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS E CUSTOS

- Identificar e corrigir desperdícios de matéria-prima (farinha, fermento, leite etc.).
- Melhorar a gestão de estoque para evitar produtos vencidos ou em excesso.
- Otimizar o consumo de energia e água, reduzindo gastos operacionais.

MELHORIA NA QUALIDADE DOS PRODUTOS

- Padronização das receitas e processos para garantir que o pão e os outros produtos saiam sempre com a mesma qualidade.
- Melhor controle da fermentação e do tempo de forno para evitar produtos crus ou queimados.

- Utilização de ingredientes de qualidade e técnicas aprimoradas para oferecer produtos mais saborosos e atrativos.

AUMENTO DA PRODUTIVIDADE

- Melhorar organização do fluxo de trabalho dentro da cozinha e do atendimento.
- Otimização da divisão de tarefas para reduzir o tempo de preparo e melhorar a eficiência da equipe.
- Redução de retrabalho e perdas por erros na produção.

MAIOR SATISFAÇÃO DO CLIENTE E FIDELIZAÇÃO

- Atendimento mais rápido e eficiente.
- Garantia de que o cliente encontrará seus produtos favoritos sempre com o mesmo padrão de qualidade.
- Possibilidade de oferecer novidades e produtos diferenciados, com base no *feedback* dos consumidores.

MOTIVAÇÃO E ENGAJAMENTO DA EQUIPE

- Funcionários bem treinados e envolvidos no processo tendem a trabalhar melhor.
- A implementação de melhorias e sugestões da equipe aumenta a valorização dos colaboradores.
- Criação de um ambiente de trabalho mais organizado e produtivo.



VANTAGENS MÚLTIPLAS. Implantar o PMC em sua padaria garante resultados eficientes e duradouros ao seu negócio.

MELHOR CONTROLE DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Processos bem definidos reduzem riscos de contaminação e garantem o cumprimento das normas sanitárias.
- Melhor organização na manipulação e armazenamento dos ingredientes.

COMO IMPLANTAR O PMC EM SUA PADARIA

A implementação do Processo de Melhoria Contínua inclui as seguintes etapas e ações:

MAPEAR E ANALISAR OS PROCESSOS ATUAIS

- Identificar gargalos e pontos de desperdício.
- Coletar dados sobre tempo de preparo, qualidade dos produtos e atendimento ao cliente.

DEFINIR METAS E INDICADORES DE DESEMPENHO

- Exemplos: reduzir desperdício de farinha em 20%, diminuir o tempo de espera no atendimento em 30% etc.

TREINAR A EQUIPE E CRIAR PADRÕES DE TRABALHO

- Ensinar os padeiros e atendentes a seguir boas práticas e rotinas padronizadas.

TESTAR E IMPLEMENTAR MELHORIAS GRADATIVAS

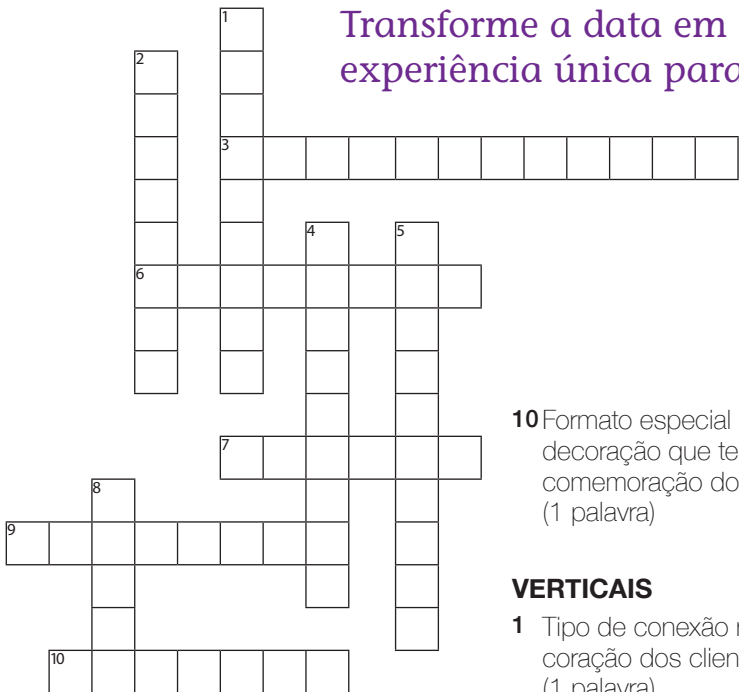
- Pequenas mudanças podem gerar grandes resultados, como reorganizar a cozinha para melhorar o fluxo de trabalho.

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

CRUZADINHAS DO PÃO

DIA DAS MÃES NA PADARIA

Transforme a data em uma experiência única para os clientes.



HORIZONTAIS

- 3 Atributo necessário para atrair filhos e mães para comemorar o dia delas na sua padaria. (1 palavra)
- 6 _____ o seu público é fundamental para acertar na oferta de produtos para a data. (1 palavra)
- 7 A ideia é apostar em experiências _____ para as mães. (1 palavra – plural)
- 9 Ação do tipo “Compre e Ganhe” que você pode usar para vender mais em sua padaria no Dia das Mães. (1 palavra)

- 10 Formato especial de produto ou decoração que tem tudo a ver com a comemoração do Dia das Mães (1 palavra)

VERTICAIS

- 1 Tipo de conexão necessária para tocar o coração dos clientes no Dia das Mães (1 palavra)
- 2 Depois do Natal, o Dia das Mães é a data mais importante para o _____ no Brasil. (1 palavra)
- 4 Produtos _____ atraem bastante a atenção nas vitrines, e servem de presente perfeito para as mães. (1 palavra – plural)
- 5 Uma trilha sonora suave desperta _____ afetivas que tornam a experiência de acolhimento ainda mais especial nesse dia. (1 palavra)
- 8 Apresentação que combina a oferta de um pacote de produtos vendidos juntos em cestas de café da manhã. (1 palavra)

GUIA DE FORNECEDORES

SISTEMAS DE AUTOMAÇÃO COMERCIAL

Datamaxi Automação Comercial

Fones: (11) 4336-7575 | (11) 97116-3759

PROJETOS DE INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

Eltronova Engenharia – Fone: (11) 94344-6182

HIDRÁULICA E CAÇA-VAZAMENTOS

Hydratop Hidráulica – Fone: (11) 91702-1625

MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO

Mesclre Refrigeração e Climatização

Fone: (11) 98032-4085

DISTRIBUIDORA DE HORTIFRUTIS

Dois Cunhados Hortifruti – Fones: 11 3604-3440

INGREDIENTES E INSUMOS PARA PANIFICAÇÃO

Borghi Distribuidora – Fone: (11) 94784-4447

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

CAÇA-PALAVRAS

32º CONGREPAN
SUCESSO EM ALTO MAR!

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

AULAS-SHOW • CONEXÃO • CONGRESSO
CRUZEIRO • MENTORIAS • MSC SEAVIEW • NAVIO
PALESTRAS • PREMIAÇÃO • WORKSHOPS

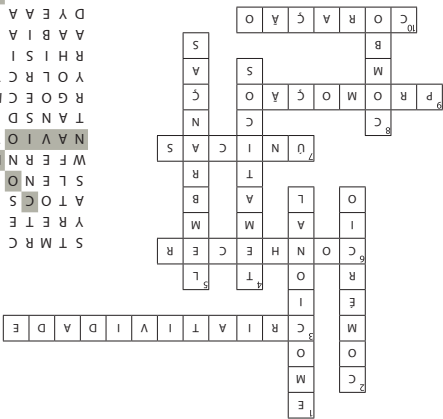
JUNTE-SE
A NÓS!

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...

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



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