



SINDAP

Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Paraná



31º Jantar do
Dia do Panificador



O SABOR
INTENSAMENTE
FANTA
DE SEMPRE



Solution Café



Com a Solution Café você oferece o melhor atendimento através das vendas, com produtos que atende às necessidades dos seus clientes.

Nossa empresa conta com a mais completa solução em máquinas e insumos para seu estabelecimento, além de oferecermos qualidade e sabor por meio de produtos selecionados que vão ganhar sua clientela.

Uma empresa que atua no mercado há 5 anos e em franco crescimento que oferece a mais completa solução em equipamentos e insumos para cafeteria, loja de conveniência, bares, restaurantes e muitos outros segmentos.



ROTTA é eleita a Distribuidora do Ano pela Puratos



**ROTTA. Distribuindo produtos de
qualidade na região do Paraná.**

Av. Barão do Rio Branco, 940
São Cristóvão - Cascavel, PR
Tel. (45) 3305-3300
www.rottadistribuidora.com.br

Puratos
O seu parceiro para a inovação

ROTTA
DESEJO 1984
DISTRIBUIDORA DE
ALIMENTOS

Palavra do Presidente

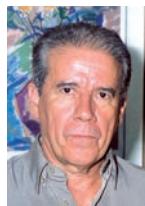
A receita do sucesso começa com a profissionalização

O setor da panificação passa por um momento de forte exceção: altos tributos, escassez de mão de obra qualificada, além do cenário político e econômico desfavorável. No primeiro semestre de 2018, a situação se agravou ainda mais com a greve dos caminhoneiros. Hoje, o preço do pãozinho oscila e está sujeito a influências externas, principalmente, diante do aumento no custo do transporte da farinha e do reajuste do dólar, o que afeta diretamente no preço do trigo importado. Mas o panificador RESISTE e PERSISTE, pois conhece os ingredientes para driblar a crise: determinação, coragem, trabalho, capacitação e associativismo. São 70 mil padarias e confeitarias existentes no Brasil que contribuíram para a economia com o faturamento de mais de R\$ 90 bilhões em 2017, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitoraria. No Oeste Paranaense, a panificação é responsável pela geração de 7,2 mil empregos diretos, nas mais de 600 empresas do ramo. O Sindap valoriza a tradição, a inovação e a união da classe com o objetivo de promover melhores condições de trabalho, acesso às novas tecnologias, aprimorar as relações trabalhistas e aumentar a certificação e qualificação do setor. A receita do sucesso começa com a profissionalização, por isso o sindicato promove constantemente encontros, confraternizações, treinamentos e excursões para as feiras mais renomadas do setor (nacionais e internacionais). Essas trocas de experiências fortalecem a produtividade, pois estimula o aprendizado de novas técnicas para exercer sua função de forma mais eficiente. Também é possível agregar novas estratégias empresariais que contribuem para o aumento do tíquete médio, mix de produtos e retomada da frequência do consumidor aos pontos de venda. Não medimos esforços para evoluir e estamos sempre em busca de novos conhecimentos. Por isso, convidamos quem ainda não é associado, para juntar-se a nós! Comemoramos neste ano, os 20 anos de fundação do Sindicato e o sucesso do 31º Jantar do Dia do Panificador. Parabenizo as antigas e a atual diretoria e agradeço aos familiares, amigos, colaboradores, parceiros e patrocinadores que caminham conosco nesta jornada.



Gilberto Bordin
Presidente do Sindap

GALERIA DE PRESIDENTES



João Antonio Ganança
1º Presidente
1998 / 2002



Gilberto Bordin
2º Presidente
2003 / 2008



Luiz Francisco Kleinibing
3º Presidente
2008/2015

DIRETORIA SINDAP 2015 / 2018

Gilberto Luiz Bordin
Presidente
Luiz Francisco Kleinibing
Vice-Presidente
Miguel Antônio Ferreira
Diretor Financeiro
Isaias Correia Ribeiro
Suplente
Jeferson Luiz Cezar
Suplente
Leocir Pinheiro
Diretor Administrativo
Sandrinei Antonello
Suplente
Aluir Buzelatto
Diretor Social
Luiz Carlos Schneider

Suplente
Rodrigo Pasa
Diretor de comunicação social
José Romano
Diretor de Patrimônio
João Jandir Hartmann
Suplente
Edson Luiz Cesar
Suplente
Mario Luiz Bamberg
Diretor para assuntos com autoridades públicas
Marcelo Vasclai
Diretor Comercial
Alessandra Santina Mene-ghetti
Suplente
Luiz Eduardo Guaraná

Diretor para assuntos jurídicos e tributários
Emerson Wagner Susi
Suplente
João Jandir Hartmann
Conselho Fiscal Efetivo
Ivo Cezimbra Cesar
Conselho Fiscal Efetivo
Gibrail de Conto
Conselho Fiscal Efetivo
Gilberto Luiz Bordin
Delegado representante na FIEP
Luiz Francisco Kleinibing
Delegado representante na FIEP
Rodrigo Pasa
Suplente
João Jandir Hartmann
Suplente



Entidade filiada a Fiep
Fundação: 23/10/1998
Rua Vicente Machado, 619
CEP 85812-151
(45) 3222-5786

EDITORIA VIVER MAIS

Diretor
Gladstone Simioni

Jornalista Responsável
Sandra Inês Lopes - MTB: 8581

Correção e Revisão
Profª. Neuza Cantarelli

Agradecimentos | Colaboradores
Diretoria, Anna Carolina e Elza Bordin (Sindap)
Jornalistas: Makelen Rotta, Mônica Nasser, Vandré Dubiela e Luciano Barros
Fotógrafos: Kassia Beltrame e Sergio Macacari
Sindipanp | ABIP
Fiep | Sesni | Senai | Tel
Casa da Indústria

Diagramação e Artes
Henrique Semmer

Assessoria Jurídica
Parzianello e Associados

Impressão Gráfica: **Tuicial**

Tiragem: **1.000**

vivermais
COMUNICAÇÃO

(45) 3224-7212 - 9 9972-4744
vivercascavel@vivercascavel.com.br

Os artigos e informes publicitários contidos nesta publicação não representam necessariamente a opinião dos editores.

SINDAP organizou excursão para a FIPAN em São Paulo



Entre os dias 24 e 27 de julho, profissionais de Cascavel marcaram presença na maior feira de negócios do país, com foco na panificação, confeitoria e estabelecimentos que atuam no food service. A Feira Internacional de Panificação, Confeitoria e Varejo Independente de Alimentos (FIPAN) ocorreu na Expo Center Norte, em São Paulo, e reuniu especialistas para demonstrações de equipamentos, lançamentos e tendências da área. Nesta edição, a estrutura do evento teve 36 mil metros quadrados, cerca de 320 expositores com mais de 450 marcas e recebeu em torno de 62 mil visitantes. “Foi uma ótima oportunidade para conhecer novos negócios, trocar informações, participar de treinamentos e se capacitar ainda mais, trazendo para Cascavel novas ideias”, relata o presidente do Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitoria do Oeste do Estado do Paraná (SINDAP Oeste) Gilberto Bordin. A FIPAN é promovida pelo Sampapão, sigla que congrega o Sindicato e Associação dos Industriais de Panificação e Confeitoria de São Paulo e o Instituto do Desenvolvimento da Panificação e da Confeitoria de São Paulo, escola técnica que já formou mais de oito mil profissionais no setor.



**Cassio Vinicius
Inácio de Oliveira**
Panificadora Inácio
de Guaíra-PR



**Lucélio Carlos
Felipe**
Jat Assistência
Técnica

“Primeira vez que participei da FIPAN e pude ver muitas novidades do ramo de panificação. Foi muito importante conhecer novos maquinários e saber quais são as atuais necessidades do mercado para buscar melhorar o meu negócio.”

“Fui para a Feira para conhecer novas empresas e formas de trabalho. Encontrei um mundo totalmente diferente, tanto para quem busca negociações quanto para quem busca capacitação.”



Luciana Ferreira
Lu Ferreira Doces -
Ateliê de doces
artesanais



Rodrigo Pasa
Panificadora Cancelli

“Na FIPAN conheci novas técnicas de trabalho, novos equipamentos e matérias-primas, bem como me capacitei com grandes chefs confeiteiros do Brasil e do mundo. O evento é uma grande oportunidade de atualização para aprimorar o meu trabalho. Por isso, participo da Feira há seis anos e pretendo continuar.”

“Participei por 10 anos da FIPAN e em todas as edições voltei com novas ideias. O formato da minha loja, por exemplo, foi todo baseado em modelos de padarias de São Paulo que observei na Feira ao longo das minhas participações e hoje estamos aí, com a Panificadora Cancelli funcionando há 20 anos.”

Muito mais sabor.



Acerte em cheio na escolha. Use Alimentos Coamo.

A matéria-prima direto do produtor é sua garantia de qualidade e confiança para fazer receitas com muito mais sabor.

COAMO
Produzindo Alimentos

MARCAS DE CONFIANÇA

ALIMENTOS
Coamo
É de casa, pode confiar.

Relacionamentos duradouros e parcerias consistentes



Contando com profissionais altamente capacitados e comprometidos em melhor servir, a Dialli Distribuidora foi fundada em Londrina, Paraná, no ano de 1998. Uma empresa ética, transparente e consolidada. Hoje, ela é reconhecida como uma das melhores distribuidoras de produtos de alimentação, higiene pessoal, perfumaria e pet do Sul do País.

Dispondo de uma frota moderna, a Dialli Distribuidora faz com que grandes marcas nacionais e internacionais cheguem até supermercados varejistas de todos os tamanhos, bares, lanchonetes, lojas de conveniência, panificadoras, drogarias e pet shops. São segmentos que necessitam de agilidade e pontualidade na entrega das mercadorias, para garantir o êxito de suas atividades.

A Dialli sempre se destacou e cresceu nesse segmento competitivo da distribuição graças aos serviços de qualidade que se tornaram imensos diferenciais em sua atuação. Nesta parceria de sucesso, o comerciante recebe os produtos sem custos adicionais e conta com toda a expertise da Dialli na certeza de atender melhor os seus clientes e assim vender mais.



"Distribuir para melhor servir"



APÃO XONADO

BUNGE



paixão pelo pão e por você.

SOBERANA



Primor

PRÉ-MESCLA

Predileta

Suprema

Ricca

Recebe Medalha do Mérito Industrial

Apanificação de Cascavel é reconhecida pela excelência de seus produtos, pela qualidade do alimento oferecido e, também, pela inovação no modelo de gestão. Muito se deve a sociedade local e as entidades que souberam valorizar quem ousou e fez a diferença nos negócios. Uma dessas pessoas, ícone de seu tempo, é o tesoureiro da primeira diretoria do Sindap, o empresário Olivio Vascelai, do grupo Nova Real. Hoje aposentado e residindo em Curitiba, Vascelai acaba de receber a comenda máxima do empresariado paranaense, a Medalha do Mérito Industrial, concedida pela FIEP (Federação da Indústria do Estado do Paraná), por ocasião do Dia da Indústria, solenidade que foi realizada em Marechal Cândido Rondon.

Trata-se de um reconhecimento mais do que justo. Esse catarinense de Apiúna, de 76 anos, sempre enxergou no associativismo uma ferramenta eficaz para tornar o seu negócio e o de outros empresários em algo ainda mais dinâmico e atrativo.

Sua disposição em lidar com massas, confeitos e fornos está no sangue. Joaquim Vascelai, seu pai, veio com a família a Cascavel em 1966, quando na cidade existiam apenas duas padarias. Ao enxergar a vastidão de oportunidades que se desenhava na Capital do Oeste, Olivio, o pai e



Fotos: AgenciaFiep

os irmãos não tiveram dúvidas: era aqui que implantariam suas estruturas e sonhos.

No auge da atividade no início dos anos 70, a família chegou a possuir sete panificadoras. Eram quatro unidades em Cascavel e outras três distribuídas nos municípios de Corbélia, Tupãssi e Guaraniaçu. “Eram tempos bichudos. Mas trabalhávamos bastante, de sol a sol. Era tudo muito simples e artesanal. Não havia nem banco e o pai guardava o dinheiro em latas de óleo, que depois eram enterradas no quintal de casa”, lembra.

INCÊNDIO	Foram várias experiências com panificação antes de se consolidar com a marca Nova Real. Primeiro eles adquiriram a Padaria Kipão, na época localizada na Rua Paraná, perto do Hospital São Lucas. A empresa funcionou até 2 de novembro de 1981, quando um incêndio consumiu um total de 1,1 mil sacas de 50 quilos de farinha, além de outros valiosos produtos. “Era uma época muito quente e a chaminé ficava a menos de 30 centímetros da estrutura de madeira, que queimou completamente.” Passado o trauma, um mês depois eles instalaram outra panificadora, desta vez em frente à igreja do bairro São Cristóvão. Logo em seguida, compraram a fábrica de bolachões de mel e doces Record. Foi então, que toda a indústria da panificação do grupo foi transferida para a unidade industrial, juntamente com a fábrica de pão de mel. “Com o passar dos anos, fomos vendendo as unidades, principalmente por questões trabalhistas”, lembra. Permaneceu apenas uma, a Panificadora Real, comprada em 1971, primeiramente em frente à caixa d’água da Rua Rio Grande do Sul. A Nova Real, onde está instalada nos dias de hoje, foi construída em 1980.
FAMÍLIA	Casado com Clementina, Olivio é pai de três filhos: Luciana, Alessandra e Marcelo. A rotina dele é curtir a vida, viajar, fazer academia, pilates, natação e cuidar da saúde. Continua participando de feiras, congressos e seminários sobre panificação Brasil afora. E quem gerencia os negócios da família nos dias de hoje é o filho Marcelo.
PIONEIRA	A Nova Real é pioneira no atendimento self-service, no buffet de pratos quentes e de carne assada aos domingos. Com o passar dos anos, acrescentou o café colonial e, mais recentemente, o buffet de sopas.
O SINDAP	Para o empresário, o Sindap possui relevância indiscutível. “O Sindap foi criado porque percebemos, em viagens a São Paulo e outros grandes centros, que havia essa necessidade de adaptar-se aos novos tempos, enfim, de sobreviver às severas condições impostas pela lei do mercado”, cita.
A FESTA	O jantar anual do Sindap é uma referência para as demais regiões do Paraná. Foi em Cascavel que o evento adquiriu, pioneiramente, ares de show, com música ao vivo, dança e outras atrações. Muitas cidades copiaram nosso exemplo!



DISTRIBUIDORA AUTORIZADA



Av. Brasil, 1900 - Filial Cascavel - (45) 3219-8700



Inovar para ganhar **competitividade**

Inovar não é necessariamente inventar algo completamente novo, revolucionário e sofisticado. Inovar pode ser fazer algo de um jeito não tradicional. A Doce D'ocê é um case do setor de panificação quando o assunto é inovação.

Com sede em Chopinzinho, a indústria, em parceria com o Sistema Fiep, desenvolveu uma fórmula que aumentou a validade das suas massas para bolo, que passou de 4 para 30 dias. Isso trouxe uma diminuição dos custos e facilitou a distribuição. A produção, no início do projeto, em 2007, aumentou de mil para 40 mil unidades ao mês. De lá para cá, a Doce D'ocê continuou inovando em processos e produtos e é uma das principais empregadoras do município.

A panificação é um segmento que movimenta a economia do Estado e gera oportunidades. O Paraná é o quarto Estado em número de indústrias e empregos. É também um setor que inova e incluiu pessoas na sociedade. No primeiro semestre, em parceria com o Sistema Fiep, alunos do Projeto Migrantes – para recolocar estrangeiros em busca de emprego - receberam certificados de qualificação profissional em panificação.

A haitiana Lucafert Milius é uma delas. "Eu já trabalhava como confeiteira, mas estava desempregada. Com os contatos feitos por meio do projeto e com o desenvolvimento de novas técnicas, hoje consigo fazer pães, bolos e doces, aumentando minhas oportunidades", conta.

O Sistema Fiep possui diversos cursos para o setor e um Instituto Senai de Tecnologia em Alimentos, com sede em Toledo, para apoiar as indústrias que buscam inovar.

Saiba mais: sistemafiep.org.br

nosso i é de indústria.

Sistema
Fiep
FIEP
SESI
SENAI
IEL

Sistema Fiep

Forma e transforma
o Paraná.

nosso i é de indústria.

O Sistema Fiep está sempre junto da indústria, capacitando profissionais e levando inovação e tecnologia para as empresas fabricarem mais do que produtos, produzirem as melhores formas para você eternizar seus momentos em família.

Sistema
Fiep

FIEP
SESI
SENAI
IEL



Atualização sobre a modernização trabalhista

No dia 24 de abril ocorreu a palestra “Negociação Coletiva Pós-modernização Trabalhista” na Casa da Indústria em Cascavel. O evento fez parte do Programa de Modernização Trabalhista instituído pela Federação das Indústrias do Estado do Paraná (FIEP) com o objetivo de informar sobre os impactos da nova legislação aos empresários, após a aprovação da Lei 13.467/2017.

O advogado trabalhista patronal Dr. Hélio Gomes Coelho Júnior realizou a apresentação voltada às entidades sindicais da região como orientação desta nova realidade. “A nova legislação trabalhista privilegia a interlocução entre sindicatos dos trabalhadores e dos empregadores, dando ênfase a uma negociação direta, ou seja, muitas ações podem ser mediadas diretamente entre o empregador e empregado. Portanto, é necessário conhecer e se adaptar às mudanças”, explica.

Após 74 anos a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) foi alterada em vários pontos na lei 13.467/2017, sendo que a modernização trabalhista entrou em vigor no dia 11 de novembro de 2017.

“É muito importante que os empresários estejam atualizados sobre as alterações na legislação e o Dr. Hélio como



Gilberto Bordin e Hélio Gomes Coelho Júnior

profundo conhecedor da área trabalhista pode nos esclarecer muitas dúvidas que ainda pairavam sobre o assunto”, esclarece o presidente do Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Estado do Paraná (SINDAP Oeste), Gilberto Bordin.

Hélio Gomes Coelho Júnior

Advogado trabalhista patronal e de entidades sindicais em negociações coletivas. Mestre em Direito e especialista em Direito do Trabalho. Leciona nas seguintes instituições: PUC-PR, UniCuritiba, Academia Brasileira de Direito Constitucional, Ematra IX, LLM, EBS e Faculdade da Indústria/IEL. Foi conselheiro seccional da OAB-PR e conselheiro federal suplente da OAB, presidente do IAP, fundador e sócio do escritório Gomes Coelho & Bordin e da Associação dos Advogados Trabalhistas do Paraná e Santa Catarina.

UM BRASIL MELHOR

A MUDANÇA COMEÇA POR VOCÊ

Todo mundo quer um Brasil melhor.

A gente reclama, critica e, às vezes, até discute por tanta coisa que vem acontecendo em nosso país. Mas como podemos cobrar uma atitude correta de outros quando também vivemos cometendo pequenos erros?

A venda de cigarros contrabandeados é um bom exemplo. À primeira vista, pode parecer uma atitude sem importância. Mas não é.

Quando vendemos cigarro ilegal, deixamos de recolher impostos que seriam revertidos para o bem da sociedade, contribuímos para o aumento da criminalidade e oferecemos aos nossos clientes um produto sem controle e fiscalização sanitária dos órgãos competentes. Além disso, o contrabando de cigarros está atrelado ao de armas e drogas, você sabia?

Uma pequena decisão pode trazer consequências muito mais sérias do que imaginamos.

Faça sua parte por um Brasil melhor, não venda cigarros contrabandeados.

DIGA NÃO AO CIGARRO ILEGAL.





Mulheres destacam-se no crescimento das empresas

As mulheres têm aumentado sua representatividade, inovando as formas de trabalho e se destacado nos papéis de liderança em diversos negócios. No setor da panificação não é diferente. Na mesma medida em que as empreendedoras contribuem para o desenvolvimento das empresas, sendo o “braço direito” de seus parceiros ou donas dos próprios negócios, elas também buscam incentivar a capacitação das equipes, promovendo crescimento pessoal e profissional, apresentando bons resultados. Tais qualidades são valorizadas pelo Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Paraná (Sindap Oeste), por meio de eventos que enaltecem o trabalho, a força, e a coragem feminina. O Dia da Mulher é uma dessas ações.



dia da Mulher

Um bate-papo descontraído sobre “Mitos e Verdades da Alimentação” foi realizado em comemoração ao Dia Internacional da Mulher, oito de março. O tema foi conduzido pela nutricionista do Sistema FIEP Juliana Nadal, na Casa da Indústria em Cascavel. “Um sucesso! Muita alegria e informação compartilhada. Agradecemos a todas convidadas que fizeram parte desse momento e todos que colaboraram de alguma forma. Tudo foi preparado com muito carinho e amor”, ressaltou Elza Bordin, esposa do presidente do Sindap, Gilberto Bordin e organizadora do evento.

As convidadas foram presenteadas com lindos mimos da La Belle Flores Decorações e Floricultura e Convites da



Jeni, além de participaram de um sorteio. Representantes dos seguintes sindicatos patronais do Oeste do Paraná estiveram presentes: Sinduscon Paraná Oeste, Sindirepa Toledo, Sindirepa Cascavel, Sindgraf, Sindicer, Sindimetal, Sindirepa Foz do Iguaçu, Sindmadeira Oeste, Sindiwest e Sindap Oeste.

O Sindap Oeste agradece a contribuição dos apoiadores que tornaram o evento possível: Lovita, Ronda Panificadora, Rio Sol Camisaria, Pompier Indústria de Confecções, Seven Têxtil, Akamizaria, ShengTão Terapias Orientais, Sapati Concept Store, Federação das Indústrias do Estado do Paraná e Camponesa Panificadora.





Distribuidora de Alimentos

Há 50 anos distribuindo qualidade!

*Distribuidor exclusivo brf.



PERDIGÃO

Sadia



Qualy

Rua Guimarães Rosa, 449 | Jd. América
Foz do Iguaçu - PR | Tel 45 3522 1511
www.difaldistribuidora.com



GIOVANI DE ASSIS MENDONÇA

Especialista chama atenção para os novos públicos da panificação

Para se inteirar das novidades de um setor em constante transformação, o panificador precisa estar atento e participar de cursos de atualização e outras atividades semelhantes. Com essa intenção, foi realizado, na primeira quinzena de agosto de 2018, na Casa da Indústria em Cascavel, um encontro com Giovani de Assis Mendonça, diretor executivo da ABIP (Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria). Giovani proferiu uma palestra sobre Tendências de Mercado, tanto do Brasil quanto da Europa, leia a entrevista.

Qual é o perfil do atual consumidor de pães?

Os brasileiros, sem exceção, consomem pão, desde a pessoa mais humilde, até quem tem o mais alto poder aquisitivo. Mas, está acontecendo uma mudança neste perfil, principalmente no que se refere a tendências. Aumentou a procura por produtos fitness e veganos. É muito importante que as padarias estejam atentas a este modelo de consumo, pois é uma grande oportunidade de negócio.

Existem novos pães?

Temos o pão sem glúten, que se tornou uma nova oportunidade de vendas; o pão transbordando sementes é outra novidade com importante valor nutritivo, pois as fibras melhoraram a digestão. Por exemplo, pães de fermentação longa possibilitam digestão com muito mais rapidez, apresentando maior benefício à saúde.



A Panificação na economia?

Os dois últimos anos são atípicos por todo esse contexto político e econômico que estamos vivendo no Brasil. A panificação está ligada diretamente à alimentação e o setor estabilizou. Não teremos grandes percentuais de crescimento. Por outro lado, o setor não para, luta com todas as forças para progredir. A panificação está sempre se reinventando e trazendo novos produtos, que, por sua vez, atrai novos clientes e consumidores.

Quais são as tendências da panificação na Europa?

São várias. A começar pela inovação, com pães feitos com sementes e grãos e maior diversidade de cereais. A apresentação do produto, do ponto de venda e, até mesmo, o visual do padeiro, tudo para proporcionar novas experiências ao consumidor. Na Europa, há uma forte campanha publicitária para resgatar o prestígio da profissão de padeiro e atrair jovens para o ofício, a exemplo do que aconteceu com os chefs de cozinha. Outro aspecto relevante é a diferenciação: assim como os vinhos, os pães têm a ter identificação de origem e controle de qualidade, agregando mais valor ao produto. É necessário destacar também, a preocupação com os alimentos mais nutritivos e com a fermentação natural. Por fim, o panificador precisa estar atento à tecnologia e não ficar fora das redes sociais.



Distribuição:



Gestlê



BR 277 KM 596 S/N - Santos Dumont - CEP 85804-600 - Cascavel-PR (em frente ao Parque de Exposições Expovel)

(45) 3228-3515 - www.gestle.com.br

Geriba®

DESDE 1984

Gostinho de comida caseira?
Você só encontra aqui.



(45) 3228-3515

BR 277 KM 596 S/N - Santos Dumont - CEP 85804-600 - Cascavel-PR
(em frente ao Parque de Exposições Expovel)



www.geribaalimentos.com.br



IPEM presta esclarecimentos sobre produtos pré-medidos



O Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Estado do Paraná (SINDAP Oeste) convidou a técnica metrológica, Jéssica Rosa Perkhun, da regional de Cascavel do Instituto de Pesos e Medidas do Paraná (IPEM-PR), para falar sobre os procedimentos que o órgão realiza e produtos pré-medidos. A palestra foi realizada juntamente com a reunião da diretoria do SINDAP, no dia 22 de fevereiro, na Casa da Indústria em Cascavel.

“O IPEM é uma entidade orientadora e fiscalizadora que atua junto ao setor de panificação verificando os produtos que são embalados e medidos longe do olhar dos consumidores. Além de promover um trabalho em conjunto com o comércio e indústria, buscamos esclarecer as dúvidas e padronizar os processos conforme as normas”, explica Jéssica.

“Algumas falhas continuam ocorrendo como a venda de pão e panetone por unidade e falta de controle na tara do produto”, destaca Jéssica. Outros pontos que também geram dúvidas são a “Comida por quilo” e o “Pão Francês”,

que, de acordo com a técnica, existem duas portarias auto-explicativas: Pão Francês - Portaria INMETRO 146/2006 e Alimento a Peso - Portaria INMETRO 097/2000.



“Essa é uma parceria que o atual presidente do IPEM-PR Oliveira Filho apoia e promove com a finalidade de transformar o Instituto em um órgão parceiro da indústria e do comércio. Além disso, estas ações contribuem para que os estabelecimentos atuem dentro do que determina a legislação do setor”, declarou o gerente da regional de Cascavel do IPEM-PR Francisco Bessa.



Luiz Francisco Kleinibing, Gilberto Bordin, Jéssica Rosa Perkhun, Miguel Antônio Ferreira e Leocir Pinheiro



Técnica Metrológica Jéssica Rosa Perkhun e Gilberto Bordin

Gostoso é viver  saudável!

Lactobom®



25
anos



www.lactobom.com.br



Destaques



O presidente do Sindap Oeste Gilberto Bordin, Wolnei Tabaroski, Laércio de Oliveira e Miguel Antônio Ferreira durante a comemoração dos 5 anos do Solution Café. A festa foi realizada no dia 7 de agosto no Bistrô Le Monde em Cascavel.



Ana e Anadir Pasa da Panificadora Cancelli, Miguel Antônio da Ronda Panificadora e Gilberto Bordin da Panificadora A Camponesa.



A Dialli Distribuidora comemorou 20 anos de funcionamento com uma belíssima festa realizada no dia 23 de junho em Maringá. Na foto, o proprietário Junior Favoretto está acompanhado da esposa Mônica e filhos.



Presidentes de sindicatos da panificação de todo o país estiveram reunidos nos dias 8 e 9 de maio para o 4º Intercâmbio de Lideranças Setoriais da Indústria da Panificação, realizado na sede da Confederação Nacional da Indústria (CNI), em Brasília. Na oportunidade eles realizaram uma visita ao Congresso Nacional com o deputado Covatti Filho (PP/RS) e um encontro de lideranças com o deputado Lelo Coimbra (MDB/ES), autor do PLP 9/2011 - "Pão do Dia".



No dia 1º de março o gerente regional do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), Joaquim Ribeiro, esteve na Casa da Indústria para apresentar as atribuições do MTE. Na oportunidade, foram abordados assuntos como e-social, cotas de aprendiz, insalubridade, periculosidade, carteira de trabalho, autuações, entre outros.



Todos os anos o Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Estado do Paraná (SINDAP Oeste) em parceria com panificadores, coordena ações em benefício de entidades. Em 2017, em alusão ao Dia Mundial do Pão comemorado em 16 de outubro, foi promovida uma campanha de venda de pizzas, fornecidas por 16 empresas associadas: Panificadoras A Camponesa, Jardim Cristal, Isa e Sabores, Ronda, Big Pão, Cancelli, Marrom Glacê, da Bega, Rei do Pão, Vila Verde, Pão e Cia, Correia, Nova Real, Japonesa, Pão de Trigo e Grazi Salgados. A renda obtida foi revertida para a Movimentação de Libertação de Vidas (Molivi), casa de recuperação de dependentes químicos em Cascavel.



Advertência: a falta de variedade de produtos pode ser prejudicial para o seu negócio.

Ganhar um cliente está cada dia mais difícil. Nos dias de hoje, só não para de crescer quem oferece cada vez mais opções. É isso que os consumidores esperam encontrar no seu estabelecimento. Conte sempre com a parceria da Philip Morris para satisfazer seus clientes mais exigentes.



PHILIP MORRIS
BRASIL



Preparação de pães e massas rústicas é tema de curso

Em parceria com o Moinho Anaconda, o Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Estado do Paraná (SINDAP Oeste) realizou um curso com foco em pães especiais e rústicos, salgados e pizzas. O treinamento foi ministrado no SESI/SENAI pelos instrutores de panificação Jeferson Trevizan e Alessandro Mancuzzo, durante os dias 26 a 28 de junho. Padeiros e empresários de Cascavel aprenderam sobre as técnicas de preparação destes alimentos e obtiveram mais conhecimentos sobre as novas tendências do setor.

“A produção de pães e massas rústicas é um diferencial no mercado, pois são produtos que estão sendo cada dia mais procurados. Os clientes estão cada vez mais exigentes e não querem consumir o mesmo todos os dias. Al-

gumas panificadoras de grande porte já perceberam este nicho de mercado e estão apostando fortemente nesta novidade”, explicam os instrutores. A proprietária da Grão Dourado Massas Artesanais Suzana Caroline Fantin, considerou as atividades muito produtivas. “Sou técnica em panificação pelo SENAI e trabalho com massas artesanais, mas quero aumentar meu negócio com outros produtos como os pães. Por isso, resolvi participar do curso que me proporcionou uma nova visão e mais conhecimento sobre o tema”, avaliou. No final da capacitação foram sorteados alguns kits de farinha para os participantes colocarem em prática o que aprenderam. Além disso, no Jantar do Pani-ficador (29/06) foi realizada a entrega dos certificados e comemoração da formatura.







O sucesso em
produtividade
começa com

*os melhores
ingredientes*



• Paixão pela qualidade •

 SAC
0800.168.333

São Paulo/SP
(11) 3769.1222
Av. Venceslau de Queirós, 45, Jaguaré


Museu Oscar Niemeyer

 ACESSE
www.anaconda.com.br

Curitiba/PR
(41) 3218.4500
R. Engenheiro Leão de Sounis, 320, Jd Botânico

Moinho Anaconda,
patrocinador do Museu
Oscar Niemeyer

5º Encontro dos Profissionais da Panificação e Confeitaria

De 16 a 18 de outubro deste ano, acontecerá a 5ª edição do Panific Show no Senai Londrina. Estarão reunidos profissionais de renome nacional e internacional da panificação e confeitaria.

O evento tem como objetivo proporcionar uma interação entre os profissionais da área, oferecerá cursos com novas técnicas e novos produtos da panificação e confeitaria brasileira, visando o aperfeiçoamento dos profissionais de nossa região e consequentemente mudança no visual das padarias e confeitorias.

No Panific Show acontece simultaneamente cursos de pães doces e bolos proporcionados por diversos parceiros que participam do evento, paralelo aos cursos ocorrerão palestras sobre gestão e outros temas interessantes, levando assim, conhecimento aos empresários que, certamente, os qualificará para enfrentar os obstáculos econômicos e financeiro do momento atual.

No 4º Panific Show realizado no ano passado, o público estimado foi de 1500 convidados, dentre os quais se destacaram, trabalhadores e empresários da panificação, fornecedores e convidados da área acadêmica de Gastronomia e Nutrição. Conheça os Sindicatos do Paraná que são os responsáveis pela organização do evento: Sindap, SindpanCG, Sindpanp, Sipcep e o Sinditigo e patrocinado por vários fornecedores.

Participe!

Panificadores do Oeste farão reuniões descentralizadas em estabelecimentos

Sob a coordenação do presidente do Sindap, Gilberto Bordin, empresários da panificação de Cascavel e região estão traçando estratégias para ampliar ainda mais a fatia de mercado. Uma das ideias aprovadas em reunião prevê a realização de encontros itinerantes, nos estabelecimentos dos empresários associados, como forma de descentralizar as atividades da instituição.

Segundo Bordin, ao invés de promover reuniões somente em sua sede, na Casa da Indústria, em Cascavel, serão promovidos encontros do Sindap nas próprias panificadoras, em dias e horários de pouco movimento, para não atrapalhar a rotina da clientela e funcionários. O objetivo é aumentar a interação entre os panificadores. “A maioria dos associados é de vocação familiar, ou seja, possui histórias e rotinas semelhantes, desafios e metas comuns. Dessa maneira, criamos a oportunidade de cada um se conhecer melhor e colaborar nas dificuldades, experiências e desafios. Um ajuda o outro, compartilha as necessidades e dramas, seja em Cascavel, Toledo, Foz do Iguaçu, Marechal Cândido Rondon ou outros municípios da base sindical”, comenta.



Além disso, reuniões de aperfeiçoamento e ampliação do conhecimento serão constantes. “Estamos estimulando nosso pessoal a participar de cursos. A panificação é milenar, mas tem evoluído muito. O Brasil é um país continental, com diferenças marcantes em cada região. Em alguns lugares, o setor evoluiu mais e, em outros, menos. Nossos consultores viajam pelo Brasil todo e por países do mundo e trazem na bagagem muitas novidades, inclusive em gestão, finanças, RH, produção e outros. O importante é aprender cada vez mais”, diz o Vice-presidente Luiz Francisco Kleinibing.

Tão importante quanto um ótimo produto, é ter uma ótima embalagem.

Além de proteger, as embalagens são personalizáveis*, proporcionando a valorização da sua marca.



Soluções em embalagens

ProFood
UMA MARCA TUICIAL

Fale conosco
45 3218.4100
profood@tuicial.com.br

*A personalização depende da quantidade solicitada.

Cuidar da sua família é um ato de amor...

...presente em todos os momentos, até mesmo quando servimos um pão quentinho no café da manhã.
Pensando nisso a **UMUPREV** oferece um Plano de Assistência Familiar completo, para você cuidar da **saúde de quem você ama.**

44 99893 9817 - Umuarama




Clínica Médica | Laboratório de Análises Clínicas | Odontologia | Farmácias | Fisioterapia | Ambulâncias | Assist. Funeral | Psicologia | Nutrição

Unidade Cascavel:
Fone: (45) 3218 2325
 (45) 99106 0224
Rua Maranhão, 924 | Ed. Coliseu
Térreo - Sala 101A | Centro

Unidade Umuarama:
Fone: (44) 3623 6060
 (44) 99172 7474
Rua Guadiana, 4110 | Centro

 facebook.com/umuprev

www.umuprev.com.br




UMUPREV®
PLANO DE ASSISTÊNCIA FAMILIAR
Um plano para toda vida.



Panificadora Cristal, excelência e identidade com os moradores

Quem frequenta a Panificadora Jardim Cristal, no bairro homônimo, em Cascavel, adquire muito mais do que pães, doces e salgados. Leva para casa a simpatia de uma família que faz a diferença na atenção, no carinho e no zelo com cada cliente que entra pela porta. O patriarca da família é um matelandense de 55 anos. Luiz Francisco Kleinibing chegou a Cascavel em 1982 e, em 1991, resolveu abrir um negócio: primeiro ele montou um açougue, que durou dois anos. Depois, o dono da primeira padaria do bairro Jardim Cristal quis vender o estabelecimento e Luiz o comprou, e transformou o local em uma espécie de cartão de visitas do bairro.



Luiz com suas filhas Ana e Gabriela Kleinibing

“Isso foi há quase 27 anos. O bairro estava começando. Era tudo Parque Verde, praticamente. Muitos pioneiros de Cascavel ainda moravam por aqui e eram clientes”, relembra.

Atualmente, com a clientela consolidada, também atrai muita gente de outros bairros que prefere se deslocar para ter seu padrão de qualidade. Porém, Luiz sabe que seu maior desafio é tirar proveito de um hipermercado instalado na vizinhança. Para ele, isso foi um fator “motivador”, pois desde então, tornou-se necessário inovar ainda mais para oferecer produtos diferenciados. O panificador também mergulhou



Luiz, a esposa Sirlei e seu filho João Luis Kleinibing

nas feiras, congressos e eventos do setor buscando mais capacitação. De olho no futuro, a Panificadora Cristal foi uma das primeiras padarias automatizadas em Cascavel, iniciando tal modernização em 1997. Esse processo inovou a gestão e comprimiu riscos, tornando o negócio ainda mais atraente. “A iniciativa agilizou, melhorou, cortou e racionalizou os custos do negócio, propiciando o investimento em instalações e aumento de funcionários”, destaca.

Já na área da administração, a automatização dos sistemas agilizou os processos administrativos internos, bem como o controle de estoque na detecção de perdas e gargalos administrativos.

No dia a dia da empresa, Luiz controla a qualidade e a constância no uso das matérias-primas, garantindo o sabor final dos produtos para que tenham aquela “marca registrada”, que mantém a fidelidade dos clientes.

A Jardim Cristal possui um mix diferenciado de produtos, com salgados, doces e tortas, além de carnes assadas. Sua confeitoria é considerada uma das melhores da região. oferece ainda café colonial, Buffet de sopas e caldos, entre outras delícias. Em janeiro de 2018, Luiz ampliou as instalações com a construção de um deck e novos banheiros, proporcionando mais lazer e bem-estar aos clientes.

Entre as panificadoras que o inspiraram, as de Belo Horizonte chamam mais a atenção pela qualidade no atendimento e pela enorme oferta de produtos e serviços. E a maior lição tirada da participação em eventos e visitas e empresas-modelo é que o atendimento eficiente, aliado a produtos variados e de qualidade são as receitas mais importantes para quem deseja se dar bem neste setor.



LINHA SORVETES



CAIXA DE 5L



CAIXA DE 10L



A LOVITA tem uma linha completa de sorvetes para buffet ou sobremesas!

LOVITA

Entre em contato e confira!

VENHA SER NOSSO PARCEIRO!

(45) 3227 0300



Constância e sabor: segredos de sucesso da Marrom Glacê

AMarrom Glacê Pães e Doces, que atende na Rua Jarezinho, no São Cristóvão, ao lado da JD Home Center, desde 1996, passou por uma recente reforma completa. Seu layout foi repaginado completamente, bem como os serviços e o atendimento. Reinaugurada no dia 20 de novembro de 2017, a nova Marrom Glacê possui um buffet todas as tardes com agnoline, sopas e caldos dos mais variados sabores, além de dobradinha, entre outras iguarias. Pela manhã, a partir das 7 horas, café colonial completo, com salgados, doces, tortas e cucas, servido até o meio-dia.

A Marrom Glacê trabalha com toda a tradicional linha de pães, massas e bolos, inclusive integrais, além de ser conhecida pela excelência dos salgados, muito apreciados na região. Para quem gosta de saborear um café diferente, a panificadora tem um serviço de barista que prepara todos os tipos de cafés e cappuccinos bem especiais.



Leocir e Luci Pinheiro

Capitaneada pelo casal Leocir Pinheiro e Lucivane Agostini, a equipe é composta por 27 pessoas, além da filha Laura Maria, que dá uma mãozinha na produção. Leocir, natural de Ronda Alta/RS, antes de se tornar um empreendedor na área trabalhou como gerente de panificação em Concórdia/SC, por oito anos. Foi lá que aprendeu o que precisava sobre o setor. Para o panificador um dos segredos do sucesso em seu ramo é a constância na qualidade e no sabor dos produtos, pois as pessoas sempre buscam o sabor original, sendo fundamental uma equipe coesa e motivada a fazer o melhor. “Nosso padeiro está conosco há 12 anos e nosso confeiteiro há 18, o que ajuda a manter um padrão de qualidade dos produtos e a fidelidade dos clientes”.

Leocir, reforça que o Sesi, Senai e o Senac fazem um bom trabalho na preparação de pessoal especializado na área, mas, que o ajuste final se dá no dia a dia, com o futuro profissional se adaptando às organizações e aos métodos de trabalho de cada empresa.



A arte de fazer pão.

Miolo mais claro e alta absorção.





Informações (45) 3222-5786
sindap-sindap@hotmail.com

Curso de Auxiliar de Serviços de Panificação O Caminho da Profissão

Curso Gratuito

Conteúdo Programático - Formação Cidadã: Qualidade: conceitos, histórico, princípios; Qualidade pessoal e produtividade; Meio ambiente; Sustentabilidade ambiental; Ferramentas da qualidade e programas de qualidade 5s; Implantação do programa 5s; Relações interpessoais; Saúde e segurança no trabalho, (16h).

Higiene Aplicada ao Manipulador de Alimentos - Grupos e funções dos alimentos; Qualidade dos alimentos; Segurança alimentar; Contaminação e perigos relacionados aos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Micro-organismos de importância em alimentos; Características dos principais grupos de interesse e alimentos; Multiplicação dos micro-organismos; Fatores que afetam a multiplicação dos micro-organismos; Teoria dos obstáculos; Métodos de conservação dos alimentos e seus efeitos sobre os micro-organismos; Teoria dos obstáculos; Métodos de conservação dos alimentos e seus efeitos sobre os micro-organismos; Boas Práticas de Fabricação (BPF) e definição e legislação; Fundamentos da BPF; Elementos da BPF; Higiene aplicada ao manipulador de alimentos; POP e PPPO, (24h).



Formação Profissional - Pão francês II e variações; Pão caseiro; Pão de leite; Pão de hambúrguer e hot-dog; Pão de forma; Pão de forma integral; Pão de forma para torradinha; Pão de fubá; Broa de fubá; Broa suíça; Pão italiano (broa e filão); Ciabatta; Tapenade; Crostata; Pão sírio; Pão integral; Pão multicereal; Pão de centeio; Pão preto; Pão australiano, Pães Especiais; Pizzas, Focaccias e Calzones; Pães de Massa Doce; Cuca; Grostoli; Fatias Húngaras; Brioche e Sonho; Colomba Pascal e Panetones; Massas Semi-Folhada e Folhada; Salgados Assados e Fritos; Bolachas e Biscoitos, (120h).

Agenda



Setembro

Dia

- | | |
|---------|---|
| 06 | Reunião da Diretoria |
| 26 a 30 | 31º Congresso Brasileiro da Indústria de Panificação e Confeitaria - Costão do Santinho |

Outubro

Dia

- | | |
|---------|--|
| 04 | Reunião da Diretoria |
| 16 | Dia Mundial do Pão |
| 16 e 17 | Panific Show - Londrina |
| 23 | Aniversário do SINDAP |
| 25 | Reunião da Diretoria: Prestação de contas 2017 e previsão orçamentária para 2019 |
| 26 | Jantar do 20º Aniversário do SINDAP |

Novembro

Dia

- | | |
|---------|---|
| 01 | Reunião da Diretoria |
| 06 a 08 | Curso "Especial de Natal" com a Rotta Alimentos |
| 22 | Reunião da Diretoria |

Dezembro

Dia

- | | |
|----|--|
| 06 | Reunião da Diretoria |
| 14 | Jantar de confraternização de Fim de Ano com os associados do SINDAP |

Carga horária:
160h (qualificação)

Período do Curso:
01/10/2018 a 10/12/2018
(segunda a quinta-feira)

Horário:
13h30min às 17h30min

Turmas de no mínimo
20 e máximo 25 alunos

Parceiros:



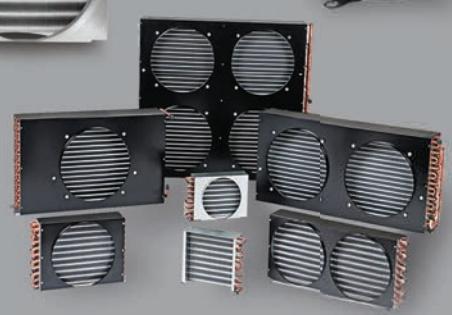
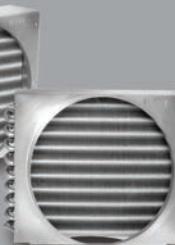


 PROGÁS

 VENÂNCIO
FAZ SUA VIDA MAIS FÁCIL

 Gelopar

ELGIN



Repal

Refrigeração - Peças - Acessórios

 OUROFRIOS
REFRIGERAÇÃO

(45) 3223-4581
repalcascavel@terra.com.br
Av. Carlos Gomes, 2449 - Centro - Cascavel - PR



“O mais antigo alimento do mundo se renova a cada dia”

Administrador de empresas e pós-graduado em Gestão Empresarial, Márcio Rodrigues é sócio-proprietário da rede de padarias Pão da Serra, localizadas na Região Metropolitana de Belo Horizonte (MG). O empresário é uma referência brasileira no setor e atua como consultor no mercado de panificação, alimentação e confeitoria; é o CEO da Márcio Rodrigues & Associados e preside o Instituto Tecnológico da Alimentação, Panificação e Confeitoria – ITPC. Foi diretor da Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitoria – ABIP e coordenador nacional do Programa de Desenvolvimento à Alimentação, Confeitoria e Panificação – PROPAN. Também já ocupou o cargo de diretor do Sindicato e Associação Mineira das Indústrias de Panificação e Confeitoria de Minas Gerais – AMIPÃO. Márcio soma mais de 10 mil consultorias empresariais dentro e fora do Brasil em países como Estados Unidos, México, Colômbia e China. Entre elas, destacam-se: Sistema Sebrae, Rede Angeloni, Bunge Alimentos, Vilma Alimentos, Nestlé, Anaconda, Emulzint, Puratos e Rede Gerais (Franquia do DIA Supermercados), etc.. Em 25 anos de experiência em projetos de intervenção, aperfeiçoamento, reestruturação de processos e gestão, recebeu vários prêmios e condecorações, como o prêmio de Excelência Empresarial oferecido pelo Sebrae/MG, o Título Mérito Industrial concedido pela Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais – FIEMG e o Título Mérito Industrial, concedido pela Abip, pelo trabalho realizado em prol do desenvolvimento da panificação nacional. Nesta entrevista, o profissional aborda sobre o panorama e o futuro da panificação.

Sindap - Como avalia a panificação no Brasil?

Márcio - O segmento de Panificação e Confeitoria passa por um momento que contempla mudanças de comportamento do consumidor, o surgimento de novos entrantes no mercado e o aumento na concorrência. O fortalecimento da indústria de congelados, por exemplo, faz com que negócios de diferentes naturezas possam também incorporar os panificados em sua



cartela de produtos, o que tem acirrado ainda mais o mercado. Em 2017, registrou-se um crescimento de 3,2% no faturamento do setor, o que equivale a um faturamento de R\$ 90,3 bilhões. Isso sem descontar a inflação, o que sinaliza uma desaceleração nos últimos anos. Os levantamentos do ITPC indicam que a produção própria é o que vem puxando o setor, mas ela cresceu menos (5,4% em 2017, contrastando com os 11,2% apurados em 2016). Já em 2018, estudos do ITPC com empresas representativas no Brasil revelam uma queda no faturamento de 1,92%, com um tíquete médio basicamente igual (aumento de 0,76% apenas) e uma perda no número de clientes de -2,65%.

Sindap - O consumidor busca produtos com ingredientes naturais, de alta qualidade e com apelos mais saudáveis. A indústria está preparada para atender este consumo?

Márcio - Já temos padarias que incorporaram estes produtos em seu mix, contudo, pode-se dizer que boa parte delas ainda não se atentou para esse potencial, ou apenas revendem os pães fabricados por grandes indústrias. O consumidor tem valorizado cada vez mais o cuidado com a saúde e incorporado os pães funcionais em sua dieta. Valoriza também os produtos com fermentação natural, ingredientes diferenciados e de valor agregado. Essa maior aceitação do artesanal, é algo que pode ser mais bem explorado pelas padarias. Lembrando que o pão, o mais antigo alimento do mundo, se renova a cada dia.

Sindap - Segundo o Sindipan (Sindicato das Indústrias de Panificação), o consumo de pão no país está abaixo da recomendação da OMS. Existe a possibilidade da realização de campanhas para aumentar o consumo?

Márcio - O último levantamento no índice de consumo de pão no país, realizado pela ABIP, é de 34,5 quilos por pessoa, realmente bem abaixo da recomendação da OMS (Organização Mundial da Saúde), 60 quilos por pessoa. O investimento na diversificação de produtos que vem sendo realizado pelas padarias e confeitorias contribuem para aumentar o consumo, uma vez que se oferecem mais opções aos clientes. Outras iniciativas estão sendo efetivadas em todo o país, como o Dia mundial do pão (16 de outubro) ou ainda, o Portal Vem Pra Padaria, um espaço de divulgação de promoções e campanhas elaborado por meio de um convênio entre o ITPC, a Abip e o Sebrae Nacional. Claro que tais ações podem e devem ser potencializadas, tanto pelas associações de classe, quanto por cada empresa. O objetivo é sempre melhorar os processos, ampliar a produtividade e o mix de produtos, criando novas experiências no consumo de pães.

Sindap - Segundo a Abip, o segmento da panificação conta com 52 mil empresas, gerando 580 mil empregos diretos, com um faturamento de R\$ 28 bilhões/ano. Quais são as expectativas de crescimento do setor?

Márcio - Como dissemos acima, em 2017 o levantamento realizado pelo ITPC nas empresas com as quais se realizou os projetos, apontou-se um faturamento de R\$ 90,3 bilhões. Há ainda cerca de 70 mil empresas atuando no segmento, com uma geração de cerca de 800 mil empregos diretos e 1,8 milhão de maneira indireta. O setor vem desacelerando nos últimos anos, enfrentando uma grande concorrência: atacarejos, supermercados, hipermercados, indústrias de congelados, lojas de conveniência, mercadinhos, mercearias, entre outros formatos. As padarias devem se preparar e buscar capacitação para competir, manter os percentuais atuais e reverter essa queda que vem se repetindo de uns cinco anos para cá.

Sindap - Uma novidade no setor é o uso de novas enzimas para a produção de pães. Como andam as pesquisas nesta área?

Márcio - Como há várias empresas fornecedoras com suas filiais no país, há uma troca de pesquisa e de informações entre as filiais brasileiras e as matrizes no exterior, o



que permite uma expansão nessa utilização. Boa parte das enzimas ainda é importada, mas já é possível encontrar empresas brasileiras se dedicando a isso.

Sindap - Um empresário do setor se queixa de que “na Europa, um confeiteiro estuda dois anos e aqui no Brasil, 15 dias”. O que dizer do ensino profissionalizante voltado ao setor?

Márcio - Em Belo Horizonte/MG, por exemplo, o Senai/MG oferece um curso técnico em Panificação e Confeitaria. Outro exemplo é a Universidade Anhembi Morumbi, de São Paulo/SP, que mantém uma especialização em Confeitaria e Panificação. Contudo, ainda é grande a reclamação dos empresários em relação à capacitação da mão de obra. Associações de classe e fornecedores são outras fontes de capacitação. Ambos oferecem diversos cursos profissionalizantes para seus associados ou clientes. Este é um ponto que precisa se desenvolver mais, até mesmo em relação à sensibilização dos empresários sobre a importância da capacitação de seus colaboradores e do seu próprio desenvolvimento enquanto empresário. Seus resultados certamente serão melhores com profissionais mais bem preparados e altamente qualificados.



Missão: distribuir produtos de qualidade e serviços diferenciados aos clientes. Atender às expectativas de fornecedores e sócios da empresa, priorizando sempre o valor humano de seus colaboradores e parceiros, além de contribuir para valorização das marcas distribuídas e do desenvolvimento regional.





*A receita
perfeita para
o crescimento da
sua empresa!*

Benefícios:



O valor fornecido em benefícios é livre de recolhimento de encargos sociais (INSS, FGTS, Férias e 13º Salário).



Legalidade trabalhista no cumprimento de acordos e Convenções Coletivas de Trabalho.



Facilita a rotina do departamento de recursos humanos.



Praticidade e segurança.



NutriCARD
ALIMENTAÇÃO E REFEIÇÃO

www.nutricard.com.br
45 3038-2255

ACIC
Associação Comercial e
Industrial de Cascavel

www.acicvel.com.br
45 3321-1400



Compra, venda e reforma de equipamentos novos e usados
Assistência Técnica para equipamentos de panificadoras, restaurantes,
açougue e cozinhas industriais

Adequação / instalação do sistema de segurança NR12 em equipamentos usados
Dispomos do serviço de Engenharia Mecânica (ART)



Acessórios para cozinha:



*Parcelamento Próprio



klimaquip TRAMONTINA PROGRESSO NNetter VENÂNDIO FERRI20 G.PANIZ Gastromaq PROGÁS Prática MACOM

Representante
Comercial:

Granomaq



(45) 3035-7407 | (45) 3096-0189 | (45) 9 9129-8707

Rua Vitória, 1092 - Ciro Nardi - Cascavel-PR

www.assistekassistencia.com.br | chamados@assistekassistencia.com.br

Sindap comemora 20 anos de trabalho, progresso e realiza 31º Jantar do Dia do Panificador



Ao chegar à 31ª edição consecutiva de seu tradicional jantar anual, o Sindap também celebrou o aniversário de 20 anos de fundação do sindicato. Trabalho, dedicação e, sobretudo, a honra de satisfatoriamente cumprir diariamente a sua missão: representar, fortalecer, desenvolver, defender e inovar o setor de panificação e confeitaria do Oeste Paranaense. Gilberto Bordin, atua há duas décadas no sindicato, desde a primeira diretoria. Também, soma 9 anos na presidência, dedicação exclusiva e voluntária ao associativismo. Relata que o sindicato é porta-voz do panificador e de seus interesses corporativos.

“A entidade, sem fins lucrativos, é constituída para estudos, coordenações, proteção e representação legal da categoria econômica dos Industriais de Panificação e Confeitaria. Estamos felizes por chegar até aqui. São 20 anos de atuação do Sindap e 31 anos de Jantar. A festa, surgiu antes mesmo da fundação do sindicato e representa o nosso momento de interação e de congraçamento. É o maior

evento que realizamos e que reúne aproximadamente mil pessoas – panificadores e seus colaboradores, empresários, entidades de classe, autoridades, fornecedores, entre outros. A festa também é uma oportunidade de formalizar novos negócios, selar acordos, tomar decisões e estabelecer metas. Ao longo dos anos, muitas parceirias e sociedades foram sacramentadas durante os jantares, o que prova, mais uma vez, que o Sindap tem força e mantém acesa a chama do empreendedorismo”, relata Gilberto Bordin.

O sucesso extraordinário da Festa do Dia do Panificador é mérito da união da classe, do empenho de todas as diretorias que passaram pela entidade e, principalmente, se deve ao apoio dos patrocinadores: “As empresas de fora e grandes indústrias fornecedoras de produtos ligados à cadeia produtiva da panificação, abraçaram o evento como uma oportunidade de consolidarem suas marcas. Tudo começou há 31 anos timidamente, porém a cada edição, o jantar aprimorava-se nas atrações trazendo bandas famosas, promovendo sorteios de brindes, apresentações artísticas, entre outras ações”, comenta o vice-presidente do Sindap – Luiz Kleinibing.

As conquistas do associativismo são significativas ao setor da panificação. Entre elas, a uniformidade do padrão de qualidade, a transparência dos processos, certificação das marcas, planilhas unificadas entre outros. Mas, a quebra da rotina, o contato entre as pessoas, o momento mais descontraído, diante de um bom vinho e um cardápio saboroso, possibilita a troca de experiências de forma mais leve. Ouvir uma boa música, viver bons momentos, celebrar a vida cercado de amigos é em sua essência, o que torna o jantar anual da panificação de Cascavel, um evento tão especial e que se destaca nacionalmente pela sua representatividade em seu setor.





Alci Rotta Jr.
Presidente Caciopar

“Como presidente da Caciopar estou prestigiando o Sindap, sindicato forte e parceiro. Pessoalmente, minha família participa e auxilia desde a primeira edição da Festa do Panificador, uma comemoração tradicional e muito marcante em Cascavel que consegue reunir todo o pessoal do ramo de panificação e confeitaria.”



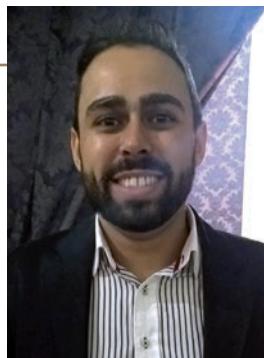
Gugu Bueno
Vereador e presidente da câmara de Cascavel

“Em nome da Câmara de Vereadores de Cascavel quero parabenizar todos os envolvidos na organização desta grandiosa festa. Uma noite para prestigiar a panificação, setor responsável pela geração de muitos empregos e desenvolvimento econômico, bem como enaltecer estes trabalhadores.”



Jair Alves
Gerente geral
Suco Prat's

“Neste ano estreitamos ainda mais os laços com o sindicato e a realização da Festa do Panificador. Desejamos que esta parceria seja duradoura e que possamos contribuir para o fortalecimento deste importante setor.”



David Thomas
Supervisor de Vendas
Geriba

“Nossa parceria com o setor é muito importante e valorizamos este contato diferenciado com nossos clientes que só é possível aqui na Festa do Panificador. Parabenizo a todos pelo trabalho realizado.”



Jaime Basso
Sócio-proprietário
Moinho Rio Azul

“Uma comemoração que existe há 31 anos merece destaque. Esta é a terceira edição que participo e a cada ano fica melhor. Torço para que festa e o setor de panificação cresçam cada dia mais.”



Pastor Eliezer Correa de Souza

“O Sindap está de parabéns pela realização da Festa do Panificador. Um momento descontraído e de celebração, que acompanhado das bênçãos de Deus torna-se ainda melhor.”





João Alberto Soares de Andrade

Presidente Sindimadeira
Representante do prefeito de Cascavel
Leonaldo Paranhos

“A Festa enaltece os profissionais que atuam nas panificadoras, sendo uma oportunidade de interação com os moinhos, distribuidores, fabricantes e outras categorias como lideranças sindicais e políticas. É muito importante que estes setores conheçam a força e a representatividade da panificação.”



Wesley de Oliveira

Vendedor
Moinho Infasa



“Participei da Festa do Panificador pela primeira vez e achei muito interessante. Um momento em que os moinhos, panificadoras, fornecedores entre outros, podem ter um diálogo, trocar experiências e promover uma amizade entre os profissionais de diferentes segmentos.”

Volnei Mecabo

Diretor do Sindehotéis

“Parabenizo o sindicato, a presidência e toda a diretoria por reunir entidades, trabalhadores da panificação, representantes sociais e governamentais em um evento de organização ímpar. Sempre apoiamos o jantar e somos parceiros do Sindap.”



Rosane Zeni

Supervisora de Vendas
Dialli Distribuidora

“É uma grande satisfação atender o setor de panificação e participar deste evento, no qual temos a oportunidade de contato com nossos clientes. Além disso, fortalece a importância destas parcerias e do trabalho prestado por todo o ramo de panificação.”



Paulo Ricardo da Silva

Supervisor de venda
Rabele

“Estou muito feliz em prestigiar nossos clientes, que diariamente utilizam nossos produtos em suas panificadoras. Nossa empresa está presente há 30 anos no mercado e nos sentimos privilegiados em participar desta festiva que enaltece os panificadores. Eles merecem, é uma classe muito trabalhadora.”



Gabriel Boff

Diretor Comercial
da Difal

“A panificação é um segmento muito importante para o desenvolvimento econômico do país e para nossa empresa que está há 50 anos no mercado. É um setor muito representativo que merece esta comemoração. Estou muito contente por participar e prestigiar os trabalhadores, o sindicato e o seu Gilberto Bordin.”





João Luiz Broch

Presidente do
Sinduscon

“Faço questão de participar do jantar e prestigiar o trabalho realizado pelo Gilberto Bordin à frente do Sindap, sindicato que emprega o associativismo e desenvolve importantes ações no fortalecimento da indústria de panificação.”



Pedro Sampaio

Vereador

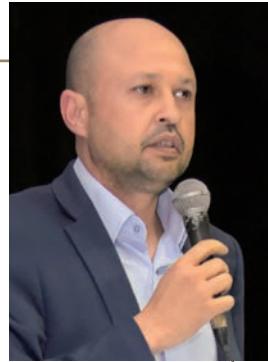
“Esse momento de comemoração demonstra a força do setor de panificação e consolida ainda mais o sindicato perante a sociedade. Como vereador, parabenizo este evento e reforço a importância de apoiar o Sindap e suas lutas.”



Edson Vasconcelos

Vice-presidente da Fiep
e presidente da Acic

“A federação das indústrias em sua essência é formada pela base sindical. No momento que passamos por uma reforma trabalhista, observamos a grande importância de um sindicato representativo, que objetiva unir os empresários e buscar soluções para problemas coletivos. Nesta festa, podemos comemorar e reforçar o papel significativo do associativismo e do sindicalismo patronal.”



Cida Lopes

Gerente de relações
sindiciais da FIEP

“É uma alegria estar presente nesta festa que todos os anos demonstra o compromisso firmado pelo SINDAP em contribuir para o crescimento da panificação. Em um período de mudanças e adversidades, as representações sindicais precisam se fortalecer e se reinventar para enfrentar as dificuldades, analisando as melhores alternativas e soluções.”



Ivandir Huber

Gerente financeiro da Huber

“A Festa do Panificador é um evento muito esperado e comemorado. Marcamos presença há anos e temos uma parceria de longa data com o setor de panificação e com sindicato, por isso buscamos atendê-los cada vez melhor.”



20 anos Sindap e 31º Jantar do Panificador

A diretoria do Sindap agradece imensamente cada um de nossos parceiros!

FEMSA



COAMO

BÜNGE



PRONTA ENTREGA
DISTRIBUIDORA

Lupatini

NutriCARD
VOUCHER ALIMENTAÇÃO E REFEIÇÃO

Repal
Refrigeração - Peças - Acessórios



UMUPREV
PLANO DE ASSISTÊNCIA FAMILIAR
Um plano para toda vida

ASSISTEK
ASSISTÊNCIA TÉCNICA

DEYCON



PEGORARO

Mondelēz
International

Sistema Fiep
FIEP SESI SENAI IEL

FIEP

Horizonte
Um nome de marcas fortes.

Suco Prats



ART PAN

ANACONDA
FARINHA DE TRIGO



Moinho Rio Azul

friovel
DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS

Infasa

M. Dias Branco



SOUZA CRUZ

Rabele

Polina
Food Trade

TRIUNFANTE
1988

megamix
distribuidora ltda



LactoBom
Gostoso é viver saudável!!

Apetivel

Difal
Distribuidora de Alimentos
Há 50 anos distribuindo qualidade!

Jumbo

VACCARIN
Assessoria e Representações

Frimesa

TUICIAL
INDÚSTRIA GRÁFICA

vivermais
COMUNICAÇÃO



Gilberto Bordin, Maria Aparecida Lopes, Edson Campagnolo e Hugo Molina (Sesi)



Adriana e Emerson Durso (Sebrae)



Ricardo Dellazari e Quermir Dantas (Anaconda)



Junior Melhorança (Prat's)



Izabel e David Thomas (Geriba)



Eliete e Joaquim Gonçalves (Fiep)



Elias e Cristine Zubeldia (Geriba)



Volnei, Rose, Daiana e Anderson (Solution Café)



Adriani e Almeris Fachin (Moinho Rio Azul)



Edmilson, Marilce, Eduardo e Cezar Mateus Lenzi (Assistek)



Fabiana e Luis Fernando (Coamo)



Angelita Rosa e Clodoaldo Barroso (Souza Cruz)



Eleazar Pinheiro Oliveira, Ademir Pires, Paulo Ricardo da Silva, Nelson Rocha e Douglas Gomes Ferreira (Rabele)



André Cardoso, Daiane Souza, Rosane Zeni, Graziela Teodoro e Miguel Martins (Dialle)



Jackson, Ana Laura e Angela Hatt (Pronta-Entrega Distribuidora - Maringá-PR)

31º Jantar do Panificador



Gilberto Bordin, Elza Bordin
e Edson Campagnolo



Wolnei e Laudiceia
(Solution Café)



Souza Cruz



Assistek



Dilva e Jaime Basso (Moinho Rio Azul)



Valmir de Souza Brito (Repal)



Cristiano Cardoso (Coca-Cola Femsa)



Amanda Franco, Alex Sandro e
Fernanda Barros (Triunfante)



Laceli e Celso Silvestre
(Moinho Régio Alimentos)



Junior e Bruna Queiroz (Infasa)



Isabel Buzo e Silvone Minikoski
(Huber Alimentos)



Carmen e Gil Luiz Bonzanini
(Mega Mix)



Adriani, Luiz e João Luis Kleinibing,
Sirlei e Jarbas Pereira (Panificadora
Jardim Cristal)



André Cardoso, Daiane Souza,
Rosane Zeni, Graziela Teodoro
e Miguel Martins (Dialli)



Cristian, Tati, Mario Osni e
Julia Eurich (Bunge)



Charlene Mariano e Marco Antônio Domingos (Coamo)



Dilhermando Alves e Claiton Lancer (Embalagens Lupatini)



Ana Paula e Carlos Duran (Souza Cruz)



Ederson e Tatiele (Gestlê)



Aline e Jonas Alves de Jesus (Polina)



Anderson e Cristiane (Femsa)



Alexandre e Fabiana (Moinho Rio Azul)



Leandro e Eliane (Huber Alimentos)



Daniele Winter e João Fernando (Embalagens Bacarin)



Daiane e Altamir Possamai (Rotta Alimentos)



Dirceu e Elisangela (Dialli)



Luiz, Rosangela e Vitoria Bertuol (Repal)



Valdecir Romão, Carla Ribeiro (Deycon / Philips Morris) e Gilberto Bordin



Carla Regina Ferreira, Angelica Freitas e Mirian Lopes (Moinho Régio Alimentos)



Willian Enguel, Jeniffer Leopoldo, Juliana Melo e Helen Leopoldo (Nutricard)

31º Jantar do Panificador



Lurdes e Ivandir Huber
(Huber Distribuidora)



Fabiana e Adriano (Kibon)



Marli e Gabriel Setti
(Embalagens Bacarin)



Fabiano e Rosineide (Gestlê)



Giovanni e Paola Lara
(Jumbo Alimentos)



Guilherme Gemelli e Gabriella Fernanda
(Femsa)



Gisele da Silva e Felipe Ribeiro
(Deycon / Phillips Morris)



Eliane, Emanuelly e Dirceu (Mega Mix)



Luiz e Marlete (Jumbo Alimentos)



Juliana Pereira e Felipe Cruz Souza
(Umuprev)



Franciele Gelain e Alexandre José
(Geriba Alimentos)



Josires Kist e João Carlos Bomfanti
(Friovel)



Marcio Paluski, Jair Alves, Isabela de Oliveira, Willian Luciano Ribeiro, Marlon Fernando e Francislaine Vieira
(Sucu Prat's)



Nilson Queiroz e Sandra Queiroz,
Isabela Gracinski, Felipe Queiroz,
Monica Matos e Linur Luiz (Lacto Bom)



José Paulo Bernadi e Jessica,
Patrícia e Lucas Colling
(Pegoraro / Mondelez)



Leila e Vilmar
(Rotta Distribuidora de Alimentos)



Marcio e Dicleia Bracht
(M Dias Branco)



Marcia e Sergio Polina
(Polina Comercial)



Jacir (Sindirepa), Gilberto (Sindap),
Edivaldo (Sindivest)



Lenilson e Graciele (Souza Cruz)



Odair Milke e Claudia Sales (Polina)



Luci Pezzi e Adriano Dasoler (Geriba)



Mari e Paulo Colling
(Deycon / Phillips Morris)



Iules e Jack (Lupatini)



Moacir Jorge Vitali e Eliane Schimit
Vitali (Deycon / Phillips Morris)



Edina e Uraci Arruda



Neuzzi, Luis Roberto e
Isabelli Americano (Femsa)



Dulce, Mauricio, Lu e Leocir



Pedro, Ricardo, Fernanda e
Renata Reisdorfer (Emulzint)



Valdecir Vaccarin, Juliana Smaniotto,
Luzia Tiago e Vinicius Coutinho
(Vaccarin Representações)

31º Jantar do Panificador



Odair e Nathan Pereira (Infasa)



Jeferson e Thais Cesar (Big Pão)



Robison, Jessica e Laura (Umuprev)



Ricardo e Juliane Quessada (Coamo)



Patricia e Antonio (Grupo Pegoraro)



Salete e Luis (Deycon / Phillips Morris)



Katia e Noel
(Frimesa)



Thayná e Jonathan Gobbo
(Deycon / Phillips Morris)



Tiago Miranda e Adriana Moraes
(Umuprev)



Heloiza Marcello e Djenes Loli
(Coamo)



Vanderlei Smek e Andreia de Abreu
(Frimesa)



Vanessa e Alana Meira
(Embalagens Lupatini)



Thayane Vessani, Miguel Antonio,
Elaine, Cleuza e Rafael Ferreira
(Ronda Padaria)



Lucimar, Aparecido, Carol
e Salete (Panificadora Nova Real)



Ivanilde, Jacir (Bunge), Mara,
Alex e Isabela



Ijair e Elis Regina
(Boutique Doces e Salgados)



Vanderlei (Queijo Rohden) e
Gilberto Bordin



Sirlei Fabian e Nelson Salvador
(Frios Cataratas)



Valdecir Romão e Rita
(Deycon / Philips Morris)



Itamar e Nilza Melo (Pastelaria Melos)



Adriana e Cesar (Panificadora Big Pão)



Michele Paz e Magno Padilho
(Panificadora Japonesa)



Raquel e Mauri
(Ronda Padaria)



Nara e Roberto Tasso (Kipão)



Ivo Cesar e Ciloé (Panificadora Big Pão)



Marli e André
(Panificadora Jardim Cristal)



Rosilda e Gilberto (Gráfica Tuicial)



Denir, Jandir, Rose e Marcos
(Panificadora Adorela - Foz)



Mateus Barcelos, Selma Nascimento,
Marcos Vagner, Eliane Silva, Valdenice
Coutinho, Osvaldir Alves dos Santos,
Tatiana Olivares e Larissa Karine
(Super Fábrica do Pão - Toledo)



Leonardo, Mônica e Rodrigo Pasa
(Panificadora Cancelli)

31º Jantar do Panificador



Mario e Eliane Ferreira
(Panificadora Requinte)



Edivaldo, Gabriel, Marcia e Maria
Gabriela (Panificadora Pão e Cia)



Gilberto e Miguel Moreira
(Doces Fronteira)



José Romano e Celso Gomes



Francislene e Adriano de Faveri
(Panificadora Big Pão)



Ana Deitos e Anadir José Pasa
(Panificadora Cancelli)



Gracielle Rodrigues e Geverson Wolff
(Vip Panificadora)



Marli Alves Queiroz e Jacir Garcia
das Chagas (Sidirepa Cascavel)



Nelson Moraes e Eloiza (INSS)



Rogerio e Rosangela (Delícias da Ro)



David e Suellen da Silva (Pegoraro),
Sirlei e Eliabe Freitas (PMB)



Luciano e Franciele
(Panificadora Correa)



Marcia Oliveira, Paulo Luciano,
Enzo e Valentina Secchi, Graciele
e Eric Secchi (Souza Cruz)



Evandro Oliveira, Jandira Reidel,
Mari Santos, Paulo Maders
(Gráfica Tuicial)



Aline Broetto, Diego Back, Neide
e Paulo Kuhnen (Panificadora
A Camponesa)



Alfredo Kaefer, Ivo Cesar,
Alci Rotta JR e Marcos Frazão



Patricia e Rosival (Fensa)



Juarez e Angela (Aptivel)



Geanine Bueno, Marli Alves Queiroz
e Anna Santos



Carla e Edenilson Boniatti
(Boniatti Atacado)



Felipe, Carmen e Luiz Sérgio Wosiack
(Amic)



Marli Glenn e Marcelo Batiuk
(Panificadora Pão Nosso)



Josiane e Adilson Spier (Copagril)



Sueli, Luiz Carlos, Bega e Rovilio
(Panificadora Bega)



Gilberto Bordin, Vera e Mauro Paris
(Moinho Horizonte)



Osvaldo e Marlise Ricardi
(Moinho Horizonte)



Elenice dos Santos, Marcio Alcantara
e Elza Costa (Panificadora Requinte)



Carlos dos Santos e Rosane
(Jumbo Alimentos)



Graziella, Douglas, David e Giovanna
Lorenzetti, e Bernardete Burigo
(Grazi Salgados)



Eiel Luz, Carlos Bomfanti, Cleomar
Dalchiavon e Paulo Cesar Luizão
(Friovel)

31º Jantar do Panificador



Claudio (Senai) e Grupo Anaconda



Equipe Ronda Panificadora



Huber Alimentos



A Boutique Doces e Salgados, Pronta-Entrega Distribuidora e Palatori Distribuidora



Emulzint



Dialli Distribuidora



Moinho Infasa



Cida Lopes , Edson Vasconcelos, Miguel Moreira, Edson Campagnolo, Pastor Eliezer, Pedro Sampaio, João Brock, José Parzianello



Panificadora Vip e Panificadora Econômica



Panificadora Requinte



Deycon e Phillips Morris



Bunge



Rotta Distribuidora de Alimentos



Embalagens Bacarin



Difal Distribuidora de Alimentos



Rotta Distribuidora de Alimentos

31º Jantar do Panificador



Grupo Pegoraro



Rabele



Polina & Cia



Gestlê



Geriba



Grupo Pegoraro



Repal



Panificadora A Camponesa



Sorteio e cerimonial





Há 25 anos atendendo Cascavel e região!



Rua Itatiba do Sul, 161,
Santos Dumont - Cascavel-PR
contato@jumboalimentos.com.br
(45) 3228-3232



"Grupo Pegoraro e Mondeléz, a parceria que dá certo!"



(45) 3219-8700
www.grupopegoraro.com.br
Av. Brasil, 1900 - Cascavel-PR



Atuando no mercado gastronômico desde 1989, oferecemos o que há de melhor em equipamentos e suprimentos para panificação, cafeterias, supermercados, estabelecimentos comerciais, indústrias de congelados, fast-food, dentre outros ligados à gastronomia.

Executamos projetos de layout e padronização mobiliária para otimizar o processo de trabalho e espaço, visando aumentar a lucratividade de nossos clientes. Gerenciamos a operação de entrega dentro de um cronograma ajustado, garantindo obras cada vez mais completas e eficientes.

Somos um parceiro de confiança. Desejamos ouvir, melhorar e implementar. Entre em contato ou faça-nos uma visita!

Rua Erechim, 765, sala 5, Centro, Cascavel - PR | (45) 3224-1220 | 9972-8031 | www.vaccarin.com.br

Suco
Prats
É da fruta para o copo.

**Peça
o seu!**

 prats.com.br
 45 3096.8877



Melhorança Sucos - LTDA
Av. Barão do Rio Branco, 1470
Jd. São Cristóvão
Cascavel - Paraná



Modernização Trabalhista é tema de workshop em Foz do Iguaçu

O Sindicato da Indústria da Pani-ficação e Confeitaria do Oeste do Estado do Paraná (SINDAP Oeste) em parceria com a Federação das Indústrias do Estado do Paraná (FIEP) promoveu no dia 18 de abril o workshop “Conversando sobre a Modernização Trabalhista”. O evento foi realizado na unidade do sistema FIEP em Foz do Iguaçu com o objetivo de esclarecer as principais mudanças implementadas pela reforma trabalhista e prestar orientações a respeito do novo cenário de negociações coletivas, com foco nos sindicatos patronais da região.



Diretoria do Sindap com a palestrante



Gilberto Luiz Bordin – presidente do Sindap Oeste

“A ideia desse evento surgiu a partir da necessidade de esclarecimentos sobre a modernização trabalhista, sendo direcionada ao pessoal da área de panificação, vesp-tuário, construção civil entre outras entidades que também demonstraram interesse em adquirir novos conhecimentos. Com as mudanças muitas dúvidas surgiram. Além disso, os sindicatos laborais e os patronais buscam seguir a legislação corretamente, por isso a importância desta atualização. Vejo a reforma como positiva, pois proporciona mais segurança ao trabalhador e conscientiza ainda mais o empresário sobre a regularização de determinadas modalidades de trabalho.”



Juliana Bacarin – advogada especialista em relações trabalhistas e sindicais, palestrante

“O principal ponto da modernização é a possibilidade da negociação coletiva e flexibilização dos pontos previstos na legislação. Alguns exemplos são: permissão para parcelamento de férias em até três vezes; criação da modalidade de contrato de trabalho intermitente que regulamenta o chamado ‘bico’; e regulamentação do tele trabalho, o ‘home office’. Essa reforma possibilita uma maior regulamentação e mais formalidade no mercado de trabalho, o que é importante para qualquer sindicato, empresa e trabalhador.”



**Inês Monteiro
analista de Recursos Humanos**

"Enquanto colaboradora em um escritório de contabilidade considero muito importante me atualizar para repassar as informações corretas, pois os clientes buscam sanar estas dúvidas conosco. Além disso, participar desses eventos me capacita ainda mais como profissional."



**José Romano – representante
do Sindap em Foz do Iguaçu**

"Em Foz do Iguaçu temos cerca de 120 panificadoras de pequeno, médio e grande porte, que empregam muitos trabalhadores. Por isso, atualizações como esta são fundamentais para o nosso setor. Além disso, é muito importante a união da classe e a valorização deste serviço por meio da participação nestes eventos."



Diretoria do Sindap, palestrante e participantes



Thiago D'Arisbo - gerente unidade Fiep Foz do Iguaçu

"A unidade da Federação das Indústrias do Estado do Paraná apoia esta ação realizada pelo SINDAP, principalmente por conta do tema que envolve as mudanças trabalhistas. A FIEP, em conjunto com os sindicatos, trabalha pelo desenvolvimento das indústrias e realiza atividades em prol das necessidades do setor."



Produtos para Panificação Confeitaria

Distribuidor exclusivo das marcas:



→ Atendemos Paraná e Santa Catarina ←



Avenida Barão do Rio Branco, 1837 | Fone (45) 3222-1011 | Fone/Fax (45) 3225-0367 | rabele@rabele.com.br

Receita para aumentar a sua fatia de mercado: nossas fatias.



Queijos com sistema abre fácil:
a própria embalagem vira um porta-frios.

Fatiadas padronizadas sem custo de manipulação e quebra zero.

Embalagem selada: maior durabilidade com fatias soltinhas e abre fácil.

Segurança alimentar sem risco de contaminação no ponto de venda

Conceito de praticidade junto ao consumidor.

Fatiados Frimesa. Mais sabor e variedade para o seu cliente voltar sempre.

Presunto, mortadela, queijo, são produtos sempre presentes na mesa dos brasileiros. Seja uma tábua de frios num momento especial, seja um lanchinho rápido para matar a fome. A linha de fatiados Frimesa é composta por produtos de alta qualidade em embalagens práticas para o dia a dia. Produtos disponíveis também na versão peça, caso prefira fatiar no ponto de venda.

Vai de qualidade e variedade no seu ponto de venda. Vai de fatiados Frimesa.

Mais de 20 anos dedicados a
uma única receita.



Muito mais sabor. Feito com:



Leite fresco



Queijo artesanal



Mandioca



Óleo de Girassol



Distribuidor Pão de Queijo Mineirinho:
Solution Café - Cascavel/PR
F: 45 3306-5839 | 45 3097-5839



ORIGINAL

www.paodequeijomineirinho.com.br



Orgulho de ser panificador

Muitos acreditam que basta alguns punhados de farinha, um pouco de água, algumas colheres de óleo, uma pitada de fermento e pronto! O pão está feito. Mas preparar o pão de cada dia envolve muito mais do que uma união de ingredientes: é necessária dedicação no que se faz. Além disso, organizar o estabelecimento, atender bem os clientes e oferecer produtos de qualidade.

Elaine Vessani Ferreira e Miguel Antônio Ferreira

Proprietários da Panificadora Ronda

“Faz 20 anos que trabalhamos na área da panificação. A panificação sempre esteve presente na minha família, começou com meu irmão e para mim foi uma oportunidade de trabalho, pois na época, eu tinha saído do meu antigo emprego e precisava trabalhar. Eu e meu marido gostamos muito do que fazemos e nos dedicamos para oferecer sempre o melhor.”



Lucimar Lizmeyer de Souza

Financeira da Panificadora Nova Real

“Estou a 29 anos trabalhando neste setor tão nobre que fornece o pão, um alimento indispensável para muitas pessoas. A festa do panificador é o momento em que os profissionais podem se reunir para confraternizar e prestigiar o trabalho duro do nosso dia a dia.”

João Jandir

Proprietário da Panificadora Adorella, Foz do Iguaçu

“O ramo da panificação é muito unido. Um exemplo disto é a realização da festa, que todos os anos faz esta bela homenagem aos profissionais. É extremamente recompensador atuar neste setor tão primordial para o desenvolvimento econômico e alimentício do país.”



Claimir Antonio Moraes

Proprietário da Panificadora Pão do Lago

“Trabalho com panificação há mais de 20 anos, praticamente uma vida dedicada a este ofício. Já tentei mudar de profissão, porém é o que sei fazer de melhor. É uma dádiva, pois produzimos um alimento muito significativo e apreciado.”

Líder no segmento de embalagens!

A **Embalagens Bacarin** está no mercado há 39 anos como a maior referência regional em distribuição de embalagens. Oferecendo aos seus clientes o que existe de mais moderno em soluções nesta área. Líder na distribuição de produtos descartáveis, priorizando sempre a qualidade, os preços justos e a pontualidade na entrega, além de sempre investir em treinamentos periódicos aos colaboradores para melhor atender os clientes.

Faça-nos uma visita!

SALVE ESTES NÚMEROS:

 (45) 9 9842-0045

 (45) 2101-5124

SIGA NAS REDES SOCIAIS:

 /bacarin.embalagens

 @embalagensbacarin

 **ESTACIONAMENTO PRÓPRIO
E GRATUITO**

**PREÇOS COMPETITIVOS
E ENTREGA RÁPIDA**

**VENDAS NO ATACADO
E NO VAREJO**

**LINHA PRÓPRIA DE PRODUTOS
E EMBALAGENS EM GERAL**

**SACOLAS PLÁSTICAS LISAS
E PERSONALIZADAS**

**TOALHAS DE PAPEL
E GUARDANAPOS**

SACOS DE LIXO

**ARTIGOS DE LIMPEZA
PESSOAL E INDUSTRIAL**

**ARTIGOS PARA LANCHERIAS,
RESTAURANTES E HAMBURGUERIAS**

ARTIGOS PARA FESTAS



 **RUA CASSIANO JORGE FERNANDES, 1499
PARQUE SÃO PAULO - CASCAVEL**





Férias e viagens contribuem para o crescimento pessoal e profissional



Viajar é expandir horizontes, conhecer lugares, construir memórias e viver situações que proporcionam desafios, aprendizados e novas experiências. O proprietário do Moinho Régio, Bernardo Badotti, participou de algumas aventuras ao lado da esposa Mariana Vieira. Entre os dias 29 e 5 de junho de 2018, o casal participou de uma expedição com mais 15 brasileiros, que teve como destino o Kilimanjaro, monte mais alto da África. Badotti descreveu a viagem como uma experiência única, que contribuiu significativamente para o desenvolvimento do seu trabalho.

"Nossa primeira grande experiência foi o Caminho da Fé, com 320 quilômetros de caminhada e peregrinação, durante 12 dias. No primeiro dia cumprimos a quantidade de quilômetros planejados, porém ficamos exaustivamente cansados. Tivemos que abrir mão de carregar muitas coisas e

analisar o que realmente precisávamos. E quantas coisas carregamos na vida que não necessitamos? Logo em seguida 'desapegamos' do roteiro inicial e, mesmo assim, conseguimos completar o trajeto. A segunda oportunidade foi conhecer o Nepal. Inicialmente, ficamos na dúvida, mas por que não ir? Devo deixar as coisas para depois? Decidimos enfrentar o Himalaia, no entanto, uma nova preocupação: nunca tinha ficado tanto tempo fora da empresa e me parecia errado tirar muitos dias de férias. Me desfiz dessa crença e aprendi que as férias também fazem parte do trabalho. Foi libertador! Ficou ainda mais claro que devo ser um gestor que delega alguém durante minha ausência, além de capacitar e incentivar minha equipe. Nestas viagens passamos alguns 'perrengues', por outro lado, me afastar trouxe importantes reflexões sobre meu negócio, meu crescimento pessoal e profissional, minhas falhas e medos - uma terapia. Também tive insights e passei a ver a empresa com outro olhar, para reordenar e fazer planejamentos de longo prazo."



UM É POUCO,
DOIS É BOM,
TRÊS É BOM DEMAIS!

Conheça os lançamentos 2018 que vão revolucionar o mercado:

1



2

Lançamento
Recheio de
Maracujá



0800-701 5800
www.emulzint.com.br

Novo
**Bolo de
Doce de Leite**

Com um sabor muito conhecido em todas as regiões do país e adorado pela maioria dos brasileiros, o **Bolo Doce de Leite** já é sucesso nas padarias, pois é um produto inédito e versátil, que pode ser consumido em qualquer momento do dia.

3

Novidades na linha Geleia de Brilho

Elegant



Emulzint
Grupo Zeelandia

A arte de fazer os melhores
produtos



PARABÉNS PELO SEU DIA! • 08 de julho | Dia do Panificador



45 3284-8500
Agrícola Horizonte Ltda.
www.horizontealimentos.com.br



Triunfante Comércio de Alimentos
Av. Carlos Gomes, 1377
(45) 3225-1810





Casa da Indústria passa a ter CNPJ

ACasa da Indústria vem consolidando-se cada vez mais como um espaço de representatividade sindical e categorias econômicas. Em modelo de condomínio, o local tem como principal objetivo fomentar o associativismo, crescimento e fortalecimento das indústrias da região.

De acordo com a gerente de relações sindicais da Federação das Indústrias do Estado do Paraná (FIEP) Cida Lopes, a Casa é utilizada como área de encontro para sindicatos e indústrias realizarem suas atividades e projetos, buscando melhores alternativas que contribuam com o desenvolvimento local.

Como o ambiente é compartilhado, tornou-se necessária a criação de um Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ). “A Casa da Indústria passou a



Cida Lopes
Gerente de relações sindicais da FIEP



ter um CNPJ próprio, o que facilita nas organizações administrativas. É uma questão de alinhamento de condomínio que auxilia nas relações e locações da Casa, bem como na manutenção e despesas”, explica.

Atualmente, existem 11 Casas no Paraná que contam com estrutura ampla: salas de reuniões e auditórios equipados, onde também são efetuadas diversas capacitações que envolvem cursos, palestras, workshops e eventos.



Polina Comercial de Alimentos Ltda.



(45) 3324-0101
Cascavel-PR



COSTÃO DO SANTINHO • FLORIANÓPOLIS/SC • 26 A 30 DE SETEMBRO DE 2018



31º CONGREPAN

CONGRESSO BRASILEIRO DA INDÚSTRIA
DE PANIFICAÇÃO E CONFETARIA



RECEITA DE SUCESSO: ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, INOVAÇÃO E PRODUTIVIDADE



Mais informações e compra de pacote: www.congrepan.com.br ou (31) 3222-5680

Realização



Confederação Nacional da Indústria

CNI. A FORÇA DO BRASIL INDÚSTRIA

Patrocínio



brf Sadia



Qualy PERDIGÃO



Apóio



PHILIP MORRIS
BRASIL



PROGRAMAÇÃO

*Programação sujeita a alterações.

26/09 quarta-feira	<ul style="list-style-type: none"> 20:00 → Abertura Oficial Jantar 08:15 → Início das atividades 08:30 → Painel → Processos e inovação: caminhos para a produtividade <ul style="list-style-type: none"> José Batista de Oliveira — Presidente da ABIP Mateus Simões de Freitas — FINDES Jefferson de Oliveira Gomes — SENAI Márcio Rodrigues — ITPC Angelo Souza — Prática Klimaqueip Emerson Amaral — Instituto Ideal 10:15 → Palestra Magna → Cenários políticos: perspectivas para o Brasil pós-eleções 2018 <ul style="list-style-type: none"> Ricardo Boechat — Âncora grupo Band 11:45 → Momento setorial ABIP → Perspectivas e fortalecimento da panificação e confeitearia 12:30 → Almoço
27/09 quinta-feira	<ul style="list-style-type: none"> 08:15 → Início das atividades 08:30 → Painel → Processos e inovação: caminhos para a produtividade <ul style="list-style-type: none"> José Batista de Oliveira — Presidente da ABIP Mateus Simões de Freitas — FINDES Jefferson de Oliveira Gomes — SENAI Márcio Rodrigues — ITPC Angelo Souza — Prática Klimaqueip Emerson Amaral — Instituto Ideal 10:15 → Palestra Magna → Cenários políticos: perspectivas para o Brasil pós-eleções 2018 <ul style="list-style-type: none"> Ricardo Boechat — Âncora grupo Band 11:45 → Momento setorial ABIP → Perspectivas e fortalecimento da panificação e confeitearia 12:30 → Almoço
28/09 sexta-feira	<ul style="list-style-type: none"> 08:15 → Início das atividades 08:30 → Painel → Processos e inovação: caminhos para a produtividade <ul style="list-style-type: none"> José Batista de Oliveira — Presidente da ABIP Mateus Simões de Freitas — FINDES Jefferson de Oliveira Gomes — SENAI Márcio Rodrigues — ITPC Angelo Souza — Prática Klimaqueip Emerson Amaral — Instituto Ideal 10:15 → Palestra Magna → Cenários políticos: perspectivas para o Brasil pós-eleções 2018 <ul style="list-style-type: none"> Ricardo Boechat — Âncora grupo Band 11:45 → Momento setorial ABIP → Perspectivas e fortalecimento da panificação e confeitearia 12:30 → Almoço
29/09 sábado	<ul style="list-style-type: none"> 08:15 → Início das atividades 08:30 → Painel → Processos e inovação: caminhos para a produtividade <ul style="list-style-type: none"> José Batista de Oliveira — Presidente da ABIP Mateus Simões de Freitas — FINDES Jefferson de Oliveira Gomes — SENAI Márcio Rodrigues — ITPC Angelo Souza — Prática Klimaqueip Emerson Amaral — Instituto Ideal 10:15 → Palestra Magna → Cenários políticos: perspectivas para o Brasil pós-eleções 2018 <ul style="list-style-type: none"> Ricardo Boechat — Âncora grupo Band 11:45 → Momento setorial ABIP → Perspectivas e fortalecimento da panificação e confeitearia 12:30 → Almoço
30/09 domingo	<ul style="list-style-type: none"> 08:15 → Início das atividades 08:30 → Painel → Processos e inovação: caminhos para a produtividade <ul style="list-style-type: none"> José Batista de Oliveira — Presidente da ABIP Mateus Simões de Freitas — FINDES Jefferson de Oliveira Gomes — SENAI Márcio Rodrigues — ITPC Angelo Souza — Prática Klimaqueip Emerson Amaral — Instituto Ideal 10:15 → Palestra Magna → Cenários políticos: perspectivas para o Brasil pós-eleções 2018 <ul style="list-style-type: none"> Ricardo Boechat — Âncora grupo Band 11:45 → Momento setorial ABIP → Perspectivas e fortalecimento da panificação e confeitearia 12:30 → Almoço



KIBON®



DISSORVET DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

FONE: 45 3225-3677

END.: AV. ARACY TANAKA BIAZETTO, 11738, MARGINAL BR 277 - CASCABEL - PR

LINHA PROFISSIONAL

Farinhas desenvolvidas
para atender com
QUALIDADE!



CASCAVEL-PR
R. Padre Anchieta, 663 | Parque São Paulo
CEP 85803-740 | CNPJ 07.054.279/0002-16

VENDAS: | 45 3220 7900

REPRESENTANTE REGIONAL:
Celso Silvestre | 45 99925 0473

Veja todas as linhas de produtos, suas
fichas técnicas e receitas profissionais:

www.moinhoregio.com.br





www.polina.com.br



Av. Brasil, 2232-E - São Cristóvão - Cascavel-PR
(45) 3227-2366

PRONTA
ENTREGA
DISTRIBUIDORA

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO

Mondelez
International

lacta

HALLS

plets

B'S

Ouro Branco

Trident

Bubbaloo

Laka

SHOT

Sonho de Valsa

Chiclets

Clorets

5star

DIAMANTE NEGRO

OREO

Rua Rodolfo Cremm, 10976 - Jardim Diamante - Maringá-PR
CEP 87035-480 - Telefone: 44 3047-6268
www.prontae.com.br

ART PAN

Fundada em 2008, a Artpan conta com uma ampla linha de equipamentos e utensílios para gastronomia profissional e doméstica. São mais de 3000 itens diferentes dispostos em 500m² de loja para tornar qualquer cozinha mais completa.

Tudo para Gastronomia Equipamentos - Utensílios - Uniformes



Loja Artpan

(45)3225-2620

Rua Presidente Bernardes, 2464 - Centro - Cascavel-PR



REVENDEDOR AUTORIZADO
 Gelopar

WWW.GELOPAR.COM.BR





Fornecedores e Colaboradores

Acic - Associação Comercial e Industrial	Rua Pernambuco, 1800 - Centro, Cascavel, PR	(45) 3321-1414	Edson Vasconcelos
Artpan	Rua Pres. Bernardes, 2464 - Centro, Cascavel, PR	(45) 3225-2620	Marcos Vons
Assistek - Assistência Técnica	Rua Vitória, 1092 - Neva, Cascavel, PR	(45) 3035-7407	Ademilson Lenzi
Beija Flor / Huber Distribuidora de Alimentos	Rua Pedro Canísio Henz, 392 - Santos Dumont, Cascavel, PR	(45) 3321-1500	Ilisiário e Ivandir Huber
Coamo - Agroindustrial Cooperativa	Rua Fioravante João Ferri, 99 - Jd. Alvorada, Campo Mourão, PR	(44) 3599-8000	Luis Fernando Doneda
Comércio e Representações Vaccarin	Rua Erechim, 765 - Centro, Cascavel, PR	(45) 2101-2800	Valdecir Vaccarin
Deycon Representações Comerciais	Av. Brasil, 1900 - Gramado, Cascavel, PR	(45) 3219-8700	Paulo Colling
Dialli Distribuidora de Alimentos	Rua Abelle Moizés Somensi, 64 - Trevo Cataratas, Cascavel, PR	(45) 3035-2800	Rosane Zeni
Dissorvet Distribuidora de Sorvetes - Kibon	Av. Aracy Tanaka Biazetto, 11738 - Pioneiros Catarinenses, Cascavel, PR	(45) 3225-3677	Gerhard Kujath
Embalagens Bacarin	Rua Cassiano Jorge Fernandes, 1499 - Parque São Paulo, Cascavel, PR	(45) 2101-5124	Augusto Bacarin
Embalagens Lupatini	Rua Erechim, 972 - Centro, Cascavel, PR	(45) 3220-3400	Sidnei Lupatini
Emulzint S/A	Emulzint Ltda - Av. Arquimedes, 50 - Distrito Industrial - Jundiaí, SP	(45) 9-9921-6867	Ricardo Reisdorfer
Femsa Brasil - Coca-Cola	Av. Aracy Tanaka Biazetto, 5778 – Universitário, Cascavel, PR	(45) 2101-1665 / 2101-1631	Cristiano Cardoso Teixeira
Fiep	Rua Vicente Machado, 619 - Centro, Cascavel, PR	(45) 3220-5444	
Frimesa S/A	Rua Bahia, 159 - Medianeira, PR	(45) 3264-8000	Katia
Geriba / Gestlê	Av. Dr. Ezuel Portes, 21759 - Guarujá, Cascavel, PR	(45) 3228-3515	Gilberto Basso
Gráfica Tuicial	Rod. BR 277, KM 577, s/n - Centralito, Cascavel, PR	(45) 3218-4100	Itagiba Fortunato Jr.
Gulgelmin Confecções	Rua Cassiano Jorge Fernandes, 969 - Parque São Paulo, Cascavel, PR	(45) 3099-4390	
Jumbo Alimentos	Rua Itatiba do Sul, 161 - Sala 01 - Santos Dumont, Cascavel, PR	(45) 3228-3232	Antônio Lorenzetti
Laticínio Lactobom	Estrada Adroaldo José Bombardelli - Km 2,5 - Toledo - PR	(45) 3056-8300	Roberto Bombardelli
Lovita Sorvetes	Rua Lagoa Araucária, 2183 - Morumbi, Cascavel, PR	(45) 3227-0300	Rodrigo Lengler
M Dias Branco - Moinho Paraná	Unidade Rolândia	(85) 4005-5105 (45) 98402-5528	Marcio Bracht
Megamix Distribuidora de Alimentos	Rua Sergio Gaspareto, 282 – Núcleo Industrial, Cascavel, PR	(45) 3219-3219	Maury Brambati
Moinho Anaconda	Rua Engenheiro Leão Sounis, 320 - Jardim Botânico, Curitiba, PR	(41) 3218-4500	Itamar Silva
Moinho Bunge	Rodovia BR 376, Km 507,7 - Distrito Industrial, Ponta Grossa, PR	(42) 3219-1200	Alexandro Bach
Moinho Horizonte	Av. Irio Jacob Welp, 600 - Centro, Marechal Cândido Rondon, PR	(45) 3284-8500	Osvino Ricardi
Moinho Infasa	Rod. BR 163, Km 185, S/n - Santa Maria, Santa Tereza do Oeste, PR	(45) 3211-1000	Rodrigo Boaventura
Moinho Régio	Rua Padre Anchieta, 663 - Parque São Paulo, Cascavel, PR	(45) 3220-7900	Carlos Badotti
Moinho Rio Azul	Rodovia BR 277, Km 634,5 - Boa Vista, Céu Azul, PR	(45) 3266-2288	Jaime Basso
Moinho Tradição	Rua Padre Anchieta, 1973 - Parque São Paulo, Cascavel, PR	(45) 2101-0099	Adelar Valente
Nutricard	Rua Souza Naves, 3741, sala 4 - Centro, Cascavel, PR	(45) 3038-2255	Jorge Tasaki
Philip Morris Brasil	Av. Brasil, 1900 - Gramado, Cascavel, PR	(45) 3219-8700	Valdecir Romão
Polina Alimentos Distri. de Sorvetes Nestlé	Av. Dr. Azuel Portes, 17.489 - Marginal BR-277, KM 591, Cascavel, PR	(45) 3324-0101	Sérgio Polina
Polina e Cia Ltda	Av. Brasil, 2232 - São Cristóvão, Cascavel, PR	(45) 3227-2366	Genuir Polina
Pronta-Entrega Distribuidora	Av. Pintassilgo, 83 - Conj. Res. Planville, Maringá, PR	(44) 3225-3891	Jakson Hahn
Rabele Distribuidora de Alimentos	Av. Barão do Rio Branco, 1837 -São Cristóvão, Cascavel, PR	(45) 3222-1011	Leonir Borba
Repal Cascavel	Av. Carlos Gomes, 2449 - Parque São Paulo, Cascavel, PR	(45) 3223-4581	Valmir Brito
Rotta Distribuidora de Alimentos	Av. Barão do Rio Branco, 940 - São Cristóvão, Cascavel, PR	(45) 3305-3333	Alci Rotta Jr.
Sindap Oeste	Rua Vicente Machado, 619 - Centro, Cascavel, PR	(45) 3222-5786	Anna Carolina Santos
Solution Café / Pão de Queijo Mineirinho	Rua Flamboyant, 1644 - Coqueiral, Cascavel, PR	(45) 3306-5839	Wolnei Tabaroski
Souza Cruz S/A	Rua Uruguai, 109 - Alto Alegre, Cascavel, PR	(45) 3035-1943	Paulo Luciano
Suco Prat's	Av. Barão do Rio Branco, 1470 - São Cristóvão, Cascavel, PR	(45) 3096-8877	Junior Melhorança
Umuprev	Rua Maranhão, 924 - Centro, Cascavel, PR	(45) 3218-2325	Juliana Pereira



Panificadoras da região



Assis Chateubriand	Rua Rio de Janeiro, 267	3528-4861	Panificadora Jardim Cristal	Rua Francisco Bartnik, 2044	3226-1010
Panificadora Cake House	Av. D. Pedro II, 855	3528-2813	Panificadora Käfer	Rua Gilberto Freire, 1043	3222-5825
Panificadora Bom Dia	Av. Tupássi, 3911, A	3528-5758	Panificadora Ki-Pão Special	Rua Paraná, 5341	3306-4860
Panificadora e Confeitearia Cardeal	Rua Canadá, 461, Sede	3528-1884	Panificadora La Traviatta	Rua Pernambuco, 897, esq. Pio XII	3306-2380
Panificadora Gullas	Av. Tupássi, 2790, A	3528-8584	Panificadora Los Angeles	Rua Recife, 3478	3223-4283
Panificadora Ki Doçura	Av. Tupássi, 3474	3528-6462	Panificadora Marron Glacé	Rua Jacarezinho, 1238	3038-2555
Panificadora Nova Aliança	Rua Ipê, 55	3528-4254	Panificadora Marzipan	Av. Barão do Rio Branco, 1856	3223-3070
Panificadora Pão de Mel			Panificadora Massa Torta	Rua São Paulo, 1005	3225-4509
Boa Vista da Aparecida			Panificadora Nutri Pão	Rua Jânio Quadros, 483	3326-5970
Padaria São Miguel	Av. Cícero Barbosa Sobrinho, 972	9-9147-7478	Panificadora Pães & Cia	Rua Gralha Azul 811	3097-2453
Braganey			Panificadora Pampili	Rua Cuiabá, 4623	3226-1400
Panificadora Braganey	Rua Francisco de Paula, 158	3245-1204	Panificadora Panton	Rua Marechal Rondon, 1707	3223-3929
Panificadora Doce Sonho	Av. Bossolan, 986	9-9131-1843	Panificadora Pantucci	Rua Paranaíba, 512	3322-0218
Panificadora Lindorella	Rua Santos Dumont, 212	9-9118-0118	Panificadora Pão & Cia	Av. Barão do Rio Branco, 2052	3035-6275
Cafelândia			Panificadora Pão Caseiro	Rua Marechal Rondon, 132	3224-7548
Confeitearia e Panificadora Dalpra	Rua Luiz Pasquali, 417	3241-2946	Panificadora Pão de Açúcar	Rua Paraná, 811	3223-5342
Massas do Sul	Rua Inês Maria Reichert, 73	3241-3923	Panificadora Pão de Ló	Rua Castro Alves, 2334	3223-3964
Pan. e Confeitearia Pingo D'Ouro	Av. Governador Moyses Lupion, 506	3241-1324	Panificadora Pão de Mel	Rua Pio XII, 892	3035-7176
Panificadora Gosto Bom	Rua Luiz Pasquali, 71	3241-3625	Panificadora Pão de Queijo	Rua Carlos de Carvalho, 1548	3227-3850
Panificadora Qualita	Rua Plínio Costa, 90, Térreo	3241-1535	Panificadora Pão do Oeste	Rua Tito Muffato	3226-0381
Capanema			Panificadora Pão Doce	Rua Juscelino Kubichesk, 1615	3226-4822
Pan. e Confeitearia Mana Café	Av. Governador Vereato de Souza, 481	3555-1340	Panificadora Pão Fresco	Rua dos Corais, 88	3328-2047
Panificadora Ki Pão	Rua Rio de Janeiro, 1296	3552-3193	Panificadora Pão Nossa	Rua Ari Barroso, 715 Brasília II	3229-7691
Primus Alimentos	Rua Tambois, 809	3552-1342	Panificadora Passos	Rua Carlos de Carvalho, 931	3224-9777
Tajelyn Alimentos	Av. Nelson Nizer, 27, Térreo	3552-2598	Panificadora Pegoraro	Rua Txikao, 506	3326-4404
Capitão Leônidas Marques			Panificadora Pérola	Rua Rio da Paz, 633	3325-2418
Padaria Lucimaris	Rua Iapo, 101, Sala 01	3286-1370	Panificadora Peter Pão	Rua Maria Teresita Figueiredo	9837-3852
Panificadora do Nene	Rua Luiz Mussulin, 125	3286-1873	Panificadora Pio XII	Rua Agostinho dos Santos, 1814	3224-2931
Cascavel			Panificadora Posto Colombo	Rua São Paulo, 1592	3222-6892
Baitapão Padaria e Confeitearia	Rua Estanislau Cidral, 1201	3226-0036	Panificadora Predileta	Rua Romário Correia, 830	3037-2269
Café Blumenau	Rua Rio Grande do Sul, 1272	3223-7026	Panificadora Q Doce	Rua Cascavel, 390	3286-1415
Café Cavagnolo	Rua Souza Naves, 3944	3038-5123	Panificadora Q Pão	Rua Xavantes	3227-3209
Cravo e Canela Confeitearia	Av. Brasil, 6282, Loja 111	3224-8516	Panificadora Rei do Pão	Rua da Lapa, 706	3225-1440
Delícia's Bolos Caseiros	Rua Carlos Gomes, 2305	3096-8070	Panificadora Requinte	Rua Mato Grosso, 2456	3224-8050
Donatella Panificadora e Cafeteria	Rua General Osório, 1873	3306-6596	Panificadora Rio da Paz	Rua Luiz Augusto Pereira, 116	3224-0190
Dudi Congelados	Rua Manaus, 2839	3223-1282	Panificadora Roani	Rua Vinícius de Moraes, 1392	3227-5187
Edani Doces & Salgados	Av. Brasil, 8878	3226-0044	Panificadora Ronda	Rua Mate Grosso, 1782	3222-5454
Grazi Salgados	Rua Francisco Schelle, 358	3225-1382	Panificadora Royal	Rua Jacarezinho, 1394	3223-4428
J. K. Colibára Confeitearia	Rua Luiz Vianey Pereira, 281	3222-0590	Panificadora S Prado	Rua Carimãs, 439	3326-0609
Neiva Doces e Salgados	Rua Flamboyant, 1599, Sala 01	3035-4546	Panificadora Santa Felicidade	Rua Fidelis de Aguiar, 1472	3324-8578
Nova Real Panificadora	Rua Rio Grande do Sul, 735-A	3035-7272	Panificadora Sonho Real	Rua Serra das Furnas, 1498	9-8402-0337
Padaria da Bega	Av. Gralha Azul, 573	3228-2578	Panificadora Super Pão	Rua Manoel da Nobrega, 650	3223-2674
Padaria e Confeitearia Wengrat	Av. Barão do Rio Branco, 779	3035-1399	Panificadora Teu Sabor	Rua Pernambuco, 1284	3037-1990
Panificadora A Camponesa	Rua Cuiaçá, 2989	3224-8008	Panificadora Tominc	Rua Maracanã, 803	3225-6820
Panificadora Alto Alegre	Rua Aluísio Azevedo, 877	3039-1982	Panificadora Turisparque	Rua Pedro Bau, 344	3035-6870
Panificadora Art Pão	Rua Capitão Leônidas Marques, 1232	3229-3666	Panificadora União	Rua Platão, 247	3225-8044
Panificadora Balaio do Pão	Rua Dalaminadora, 657	3226-4256	Panificadora Vila Verde	Rua da Bandeira, 907	3224-7125
Panificadora Belli Pão	Rua Jorge Lacerda, 1193	3226-4458	Panificadora Vitalle	Rua Pio XII, 1328	3224-2931
Panificadora Belo Paneto	Rua Sandino Erasmo de Amorim, 1531	3222-5499	Panificadora Bom Preço	Rua Albert Einstein, 452	3035-4546
Panificadora Bello Pão	Rua Campo Grande, 381	3226-7355	Pão e Doce Panificadora	Rua da Amizade, 503	3324-3206
Panificadora Bianca	Av. dos Papagaios, 2085	3227-5051	Salgados Nossa Casa	Rua Marechal Deodoro, 1870	3222-1866
Panificadora Big Pão	Rua Flamboyant, 2681	3226-2119	Trigalis Panificadora	Rua Avaetés, 279	3326-4802
Panificadora Bom Bocado	Rua Dalaminadora, 657	3226-4256	Catanduvas		
Panificadora Bom Gosto	Rua Jorge Lacerda, 1193	3226-4458	Panificadora do Dodo	Av. Paraná, 347, Sala 01	9-9131-5751
Panificadora Bom Preço	Rua Sandino Erasmo de Amorim, 1531	3222-5499	Céu Azul		
Panificadora Cancelli	Rua Londrina, 669	3222-4901	Classic Alimentos	Rua Florianópolis, 1851	3266-2529
Panificadora Cantinho do Pão	Rua Presidente Bernardes, 3306	3223-0884	Panificadora Ideal	Av. Nilo Humberto Deitos, 1047	3266-1057
Panificadora Carlos Ortiz	Rua Francisco Schelle, 218, Sala 01	3224-8443	Panificadora Lider	Rua Curitiba, 1556	3266-1471
Panificadora Casa do Pão	Rua Adolf Garcia, 266	3035-7329	Corbélia		
Panificadora Cataratas	Rua General Osório, 617	3225-5786	Esquina do Pão	Rua Violeta, 1337	3242-1337
Panificadora Ciam Bella	Rua Getúlio Vargas, 564	3225-7191	Panificadora Antonello	Rua Hortência, 121, Sala 01	3242-3856
Panificadora Claudio Ribeiro	Rua Antônio Alves Massaneiro 489	3306-6339	Panificadora Pontes	Av. Rio Grande do Sul, 454	3242-1882
Panificadora Colonial	Rua Edson Beller de Oliveira, 323	4101-1894	Panificadora Real	Rua Amor Perfeito, 1696	3242-2498
Panificadora Correia	Rua Altêmer Dutra, 1514	3229-4199	Diamante D'oeste		
Panificadora Cortesia	Rua Pavlo, 1475	3223-6734	Panificadora Diamante	Av. Brasil, 595	9-9935-4774
Panificadora Country Ville	Av. Papagaios, 1255	3223-6718	Entre Rios do Oeste		
Panificadora Cristina	Rua Manaus, 799	3035-4149	Panificadora Diamante	Rua Mauricio Cardoso, 617	3257-1155
Panificadora das Palmeiras	Rua Olindo Periollo, 1142	3225-7575	Panificadora Fatias de Mel	Rua Tocantins, 1140	3257-1359
Panificadora Delícia	Rua Cipreste, 160	3226-2950	Espírito Alto do Iguaçu		
Panificadora Delícia Pães & Doces	Rua Presidente Bernardes, 2524	3035-5366	D. W. Panificadora	Rua Belo Horizonte, 422	3532-1291
Panificadora Di Casa	Rua Padre Anchieta, 64	3222-3113	Panificadora e Confeitearia Brunelli	Av. Brasília, 535	3553-1405
Panificadora Dia a Dia	Rua Herval, 155	3223-3602	Formosa do Oeste		
Panificadora Doce Pão	Rua E. Bautiz, 125	3224-4845	Panificadora Formosa	Av. São Paulo, 680	3526-1291
Panificadora Doce Sonho	Rua Itália, 1003	3223-5444	Panificadora Vitoria	Rua São Salvador, 70	3526-2281
Panificadora Docelar	Rua Santa Catarina, 1248	3038-6837	Foz do Iguaçu		
Panificadora Doçula	Rua Papagaios, 1450	3223-5703	Alimentos Recanto Mineiro	Rua Itauna, 604, Sala 01	3028-6852
Panificadora e Confeitearia Lacerda	Rua Marechal Floriano, 1505	3222-3192	Ana Rosa Doces e Salgados	Av. República Argentina, 2553	3027-1339
Pan. e Confeitearia Pão de Trigo	Rua Jorge Lacerda, 1939	9-9966-2431	Borjako Delight	Av. Por do Sol, 857	9-9815-4896
Panificadora Espaço Doce	Av. Brasil, 9544	3038-1176	Buffet Léia	Rua Poços de Caldas, 75	3524-3054
Panificadora Esquina do Pão	Rua Pio XII, 2759	3223-6169	Doce Café Abençoado	Rua São Januário, 1489, Sala 5	3525-5329
Panificadora Fino Sabor	Rua Pérola, 278	9-9935-7963	Doce, Arte & Cia Pan. e Confeitearia	Rua Guarapeçaba, 351	3577-9930
Panificadora Garagem do Pão	Rua Marechal Deodoro, 3830	3035-7062	Dociaria Almanara	Rua Meca, 642	3522-3043
Panificadora Grande Vipão	Rua Jorge Lacerda 2442	3039-1274	El Shadai Padaria e Confeitearia	Rua Belo Horizonte, 1193	3524-0507
Panificadora Isa & Sabores	Rua Visconde do Rio Branco, 423	3223-0894	Fábrica de Panificação Melgarejo	Av. Mario Filho, 2778	3578-7272
Panificadora Japão	Rua Santa Clara, 640	3040-0202	Maria S & Maria Confeitearia	Av. Brasil, 505	3523-5472
Panificadora Japonesa	Av. Carlos Gomes, 2119	3224-4144			
Panificadora Jardim Brasilia	Rua Santa Catarina, 3159	3226-4994			
	Rua Noel Rosa, 774	3229-1727			

Padaria da Filó	Av. Robalo, 365	3523-2451	Padaria e Conf. Multiplicação dos Pães	Av. Thomaz Luiz Zeballos, 2245	3642-4527
Panificadora Ademir	Av. Olímpio Rafagnin, 1527	3526-5050	Padaria e Conf. Santo Antônio	Rua Presidente Castelo Branco, 342	3642-3399
Panificadora Adorella	Av. Bogotá, 26	3573-5217	Padaria Mundo da Massa	Rua Monjoli, 647, Casa Fundos	9-9827-0265
Panificadora Anabela	Av. Jules Rimet, 2805	3025-5055	Padaria Sol Nascente	Rua Geraldo Dench, 08, Sala A	3642-2470
Panificadora Antunes	Rua Rancharia, 75	3525-1336	Panificadora e Conf. Delícias do Trigo	Av. Paraná, 561	3642-3071
Panificadora Asmo	Rua Formosa, 1776	3524-7463	Panificadora Edineusa	Rua Gercino G. Nascimento, 758	3683-1166
Panificadora Beneli	Rua Campo Grande, 102	3522-6822	Panificadora Santa Clara	Av. Thomaz Luiz Zeballos, 1010	3642-2836
Panificadora Benjamin Café Bistrô	Rua Benjamin Constant, 106	3572-3841	Panificadora Vieira	Rua Juc. Kubischek de Oliveira, 96	3642-2925
Panificadora Café Moinho	Av. Iguaçu, 412	3574-1170	Premium Sabores	Rua Caetano Cavalhieri, 380	3642-7563
Panificadora Café Panedoro	Av. Silvio A. Sasdeli, 1783	3025-3022	Guaranaçu		(45)
Panificadora Cantinho do Brasil	Av. Brasil, 176	3523-6655	Dis Doce	Av. Ivan Ferreira do Amaral, 317	3232-1912
Panificadora Cantinha Doce	Rua Ernesto Gayer, 1505	3577-4101	Panificadora e Sorveteria + Sabor	Av. Abilon de Souza Naves, 235	3232-1981
Panificadora Carimã	Rua Arapuá, 20	3529-7410	Ibema		(45)
Panificadora Casa do Pão	Rua Patrulheiro Otremba, 464	3574-3274	Gregol Panificadora	Rua Francisco Beltrão, 1287	3238-1313
Panificadora Cia da Gula	Rua Angelina Ap. Andrade, 58	3577-9387	Panificadora Central Pães	Rua Pitanga, 417, Térreo	3238-1506
Panificadora Cia do Doce	Rua Curitiba, 47	3575-3767	Itaipulândia		(45)
Panificadora Clarabela	Rua Capitão Acácio Pedroso, 1106	3025-4279	Panificadora Avenida	Rua Tiradentes, 2490	3559-1439
Panificadora Daiane	Rua Araguaia, 5153	3526-6431	Panificadora Jank	Rua Rui Barbosa, 326	3559-1134
Panificadora Delícia Caseira	Rua Guarapari, 532	3525-0250	Jesuítas		(44)
Panificadora Dia a Dia	Rua Santos Dumont, 838	3574-3859	Panificadora e Confeitaria Blanca	Av. Padre Anchieta, 672	3535-1515
Panificadora do Rafa	Rua Gramado,	9-9964-2701	Panificadora Eurimar	Av. Padre Anchieta, 833	3535-1619
Panificadora Doce Aroma	Rua Niquel, 566	3527-9138	Lindoeste		(45)
Panificadora Doce & Cia	Av. José Maria De Brito, 862	3573-4884	Panificadora e Casa de Carnes Garlet	Rod. Arnaldo Faivro Busato, 459	3237-1846
Panificadora El Molino	Rua Tarobá, 992	3523-9646	Marechal Cândido Rondon		(45)
Panificadora Engenho Doce	Av. Paraná, 909	3523-7070	Casa da Cuca	Rua Colombo, 735	3254-3313
Panificadora Estrela	Av. Tancredo Neves, Km 68	3577-6294	Império das Massas	Avg. Rio Grande do Sul, 5858	3254-8517
Panificadora Fabipan	Av. Beija Flor, 700	3526-2713	Itália & Cia	Av. Irio J. Welp, 1116	3254-0604
Panificadora Falcão	Rua João Ressuri	3577-3039	Ivete Confeitaria	Rua Rio de Janeiro 198	3254-6582
Panificadora Famiglia Maran	Rua Almirante Barroso, 1968	3027-1212	M Winkelmann Confeitaria e Padaria	Rua Presidente Costa e Silva, 5205	3254-5893
Panificadora Hannouch	Av. Marechal Deodoro, 560	3572-3008	Padaria Mister X	Rua Pernambuco, 1263	3254-5440
Panificadora Jauence	Av. Juscelino Kubitschek, 117	3523-1621	Panificadora Branca de Neve	Rua Rio Grande do Norte, 1040	3284-1635
Panificadora Kafka	Rua Jari, 103	3525-0409	Panificadora Brilho do Sol	Av. Prata, 5533	3283-1147
Panificadora Kalb	Rua Ana Dotto, 280	3524-1132	Panificadora Busnello	Rua 7 de Setembro, 1460	3254-2994
Panificadora Kipão	Rua Monsenhor Guilherme, 608	3525-5310	Panificadora Cravo e Canela	Rua Independência, 940, Sala 03	9-9143-6672
Panificadora Kipão	Rua Monsenhor Guilherme, 607	3028-3660	Panificadora Degrus	Rua Lúcio Ernesto Fleck, 2060	3270-1154
Panificadora Kuka	Av. República Argentina, 3636	3525-2001	Panificadora Doce Sabor	Rua Maripá, 3191	3254-5893
Panificadora Lebonfoz	Rua Belo Horizonte, 1401	3524-6763	Panificadora Fátimas do Céu	Rua Dom João VI, 542	3254-3132
Panificadora Levi de Souza Vaz	Rua Parnaíba, 436	3525-8933	Panificadora Gula Gula	Rua Castelo Branco, 338	3254-2926
Panificadora Luciano	Rua São Luiz, 61	9-9104-4734	Panificadora La Baminela	Av. Irio J. Welp, 1780	3254-7325
Panificadora Magda	Rua Pilar, 349	3526-1988	Panificadora Pão Caseiro	Rua Dom Pedro I, 1070	3284-1416
Panificadora Mais Sabor	Rua Rui Barbosa, 1968	3525-1145	Panificadora Pão de Ló	Rua Rio Grande do Sul, 626	3284-1250
Panificadora Maran	Rua Almirante Barroso, 1698	3027-1212	Panificadora Pão Dourado	Rua Campo Grande, 968	3254-4430
Panificadora Maranata	Rua Ovaldo Cruz, 721	3027-6654	Panificadora Requinte Pães & Doce	Rua 7 de Setembro, 1061	3254-1079
Panificadora Maria Rosana Burarte	Rua Surubí, 3050	3025-7853	Panificadora Skina do Sabor	Rua Pastor Meyer, 814	3254-8066
Panificadora Maripan	Rua Galdino Agostini, 459	4141-1565	Maripá		(44)
Panificadora Marrom Glacê	Rua São Paulo, 69	3575-4007	Panificadora Águia na Boca	Rua Barcelos, 915	3687-1060
Panificadora Marta Rocha	Av. Morenitas, 528	3523-0322	Panificadora Erimar	Av. Padre Anchieta, 833	3535-1619
Panificadora Melorquin	Rua Tenente Eduardo, 744	3578-2144	Panificadora Maripá	Rua Fernandes Vieira, 1002	3687-1108
Panificadora Mister Sabor	Rua Pompeu de Toledo, 426	3028-5026	Panificadora Pérola	Rua Padre Anchieta, 470	3646-1137
Panificadora Miviere	Rua Porto Alegre, 330	3524-1641	Matelândia		(45)
Panificadora Monte Libano	Rua Portinari, 20, Sala: Térreo	3027-4175	Bolachas da Nega	Rua Pedro Álvares Cabral, 710	9-9978-0470
Panificadora Nego Doce	Av. Guimarães Rosa, 3050	3573-1728	Dudu's Pães & Doces	Rua Rui Barbosa, 25	3262-1131
Panificadora Nena	Rua Beija Flor, 1136	3526-3440	Gonçalves Padaria	Av. Paraná, 1066, Sala 01	9-9801-8464
Panificadora Nice	Rua Florianópolis, 26	3575-4949	Medianeira		(45)
Panificadora Nosso Pão	Rua Mauricio Deodoro, 560	3523-2172	Clarabelá Pães & Doces	Av. Brasília, 1967	3264-3734
Panificadora Nova Esperança	Rua João Ricciere Maran, 527	3574-4540	Marcio Canarim	Rua Belem, 707	3264-4562
Panificadora Pacová Café Bar	Rua Berlaminio da Mendonça, 1169	3027-7800	Padaria do Alemao	Rua Guáira, 1274	9-9960-9194
Panificadora Pamix	Rua Vila Velha, 118	3575-4917	Padaria e Confeitaria Della Nona	Av. Rio Grande do Sul, 1094	3264-2113
Panificadora Pane de Ouro	Rua Silvio A. Sasdele, 1783	3025-3022	Panificadora Bahia	Av. Brasil, 3000, esquina Rua Bahia	3240-1455
Panificadora Pani Di Nina	Rua Maria Ignez Maran, 686	3525-0325	Panificadora Bell Pan	Rua Paraguai, 1650	3264-1951
Panificadora Pão de Açúcar	Rua Manguruju, 415	3527-5615	Panificadora Delícia do Trigo	Av. Brasília, 2410	3264-0298
Panificadora Pão Doce	Rua Heleno de Freitas, 310	3525-3147	Panificadora Empório	Rua Argentina, 1565, Sala -02	3264-3542
Panificadora Pão Expresso	Av. Ailton Senna, 1091	3028-4109	Padaria Horizonte	Av. Brasil, 2134	3264-6013
Panificadora Pão Francês	Rua Princesa Isabel, 82	3522-3748	Panificadora Jardim Belo Horizonte	Rua Presidente Medicci, 770	3264-4652
Panificadora Pão Nossa	Rua República Argentina, 1516	3523-4263	Panificadora Lodo	Av. Pedro Soccol, 675	3264-4251
Panificadora Pão Quente	Rua Tibagi, 436	3525-8933	Panificadora Maná Pães & Doces	Av. Argentina, 1427	3264-3969
Panificadora Pêssego Doce	Av. Por Do Sol, 1068	3525-1423	Panificadora Napoli	Rua Rio Branco, 1613	3264-1560
Panificadora Petifur	Av. Bonito-Lindo, 1175	9-9973-9380	Panificadora Pães & Cia	Av. Brasil, 3610	3240-1209
Panificadora Portal do Folhado	Av. República Argentina, 2050	3525-2469	Panificadora Roman	Rua Paraná, 2249	3264-2232
Panificadora Prestígio	Rua Monsenhor Guilherme, 300	3525-8876	Panificadora São Cristóvão	Rua Bahia, 1455, Sala 02	3264-3542
Panificadora Prestinaria Queijo e Cia	Av. República Argentina, 1892	3028-5957	Panificadora Tutti's	Av. Brasília, 1572	3264-2376
Panificadora Queijo e Cia	Av. Silvio Américo Sasdeli, 2217	3028-5954	Panificadora Vipão	Rua Argentina, 1296	3264-4028
Panificadora Quintana	Rua dos Cravos, 1067	3527-2158	Raul Marchiotti	Rua Rio Branco, 1706	3264-2939
Panificadora Raupp	Av. Morenitas, 696	3025-3129	Merkedes		(45)
Panificadora Roma	Rua Jorge Sanwais, 430	3574-4978	Panificadora e Confeitaria Costa Oeste	Av. Dr. Mario Totta, 431	3256-1802
Panificadora Roma Petit Four	Rua Benjamin Constant, 4269	3574-4269	Panificadora Mercedes	Rua J. Inácio, 561	3256-1303
Panificadora Sabores e Delícia	Rua Beija Flor, 892	3526-8135	Missal		(45)
Panificadora Santa Rosa	Av. Silvio A. Sasdeli, 1685	3524-2122	Padaria Missal	Rod. Pr 495 Km 1	3224-1442
Panificadora Sensação	Rua Jaguaribe, 171	3525-0137	Panificadora Adelaide	Rua Pirminio Mayer, 107, Sala	3244-1418
Panificadora Shalom	Rua das Dalias, 768	3029-4647	Panificadora Gaúcha	Rua Brasil, 83	3224-1576
Panificadora Silva	Av. Gramado, 1441	3577-1097	Nova Aurora		(45)
Panificadora Sonho Meu	Av. Venezuela, 412	3522-7896	Moacir Cassaro e Cia	Av. Paraná, 230	3243-1987
Panificadora Souza	Av. Mario Filho, 850	3525-3147	Panificadora D'Itália	Av. Paraná, 161	3243-6481
Panificadora Super Pão	Rua Bolivia, 125	3522-1487	Panificadora Pão de Ló	Rua Castro Alves, 07	3243-1049
Panificadora Três Lagoas	Av. João Riciere, 661	9-9115-1093			
Panificadora Trigo & Cia	Rua Padre Bernardo Plate, 1750	3025-3800			
Panificadora União	Av. Andradina, 1774	3524-2161			
Panificadora Venturini	Av. Andradina, 1587	3524-2772			
Panificadora Yndi	Rua Indianópolis, 1308	3529-9910			
Primícias Importação e Exportação	Rua Ten. Eduardo Olmedo, 1320	3028-0476			
Roma Café Bistrô	Rua Santos Dumont, 845	9-9141-7759			
V T Ribeiro - Padaria	Av. Gramado, 6414, Loja	9-9114-2553			
Guaira		(44)			
Lady Confeitaria	Av. Cel. Otávio Tosta, 202	3642-2451			



Panificadoras da região



Nova Santa Rosa		(45)		(45)
Dani Panificadora	Av. Santo Cristo, 419	3253-1171	Rua Aurora, 41	3540-1180
Panificadora Doce Sabor	Rua Guarani, 491	3253-2818	Rua Farroupilha, 30	3565-1941
Poli Pães e Doces	Av. Santo Cristo, 613	3253-2237	Rua Euclides da Cunha, 430	3565-3197
Nova Esperança do Sudoeste		(46)	Panificadora Santa Mônica	3565-1775
Panificadora Bom Sabor	Av. Iguaçu, 340	9-8403-7862	Rua Farroupilha, 178	
Nova Prata do Iguaçu		(46)		
Panificadora Pratense	Av. Iguaçu, 678	3545-1767		
Novo Sarandi		(45)		
Casa de Doces	Av. Mal. Castelo Branco	3273-1317		
Ouro Verde do Oeste		(45)		
Panificadora e Confeitaria Requinte	Av. Belo Horizonte, 152	3251-1457		
Panificadora Ki Doce	Av. Belo Horizonte, 201	3251-1319		
Palotina		(44)		
Padaria Pão de Mel	Av. Presidente Kennedy, 3075	3649-1325	Baruk Panificadora e Esfiharia	9-9941-8702
Padaria Pioneira	Rua São Paulo, 128	3649-3394	Carlu Pães e Doces	3252-4531
Padaria Requinte	Av. Presidente Kennedy, 468	3649-3440	CLF Representações	3055-2540
Padaria São Bento	Rua Cinco de Julho, 329	3649-2187	Confeitaria Bolo e Cia	3252-7248
Panificadora Brunna	Av. Presidente Kennedy, 1073	3649-6463	Fenix Pães e Confeitos	3055-4363
Panificadora Burin	Rua Pioneerio, 340	3649-6100	Framboesa Café	3054-7753
Panificadora Caffe no Ponto	Av. Presidente Kennedy, 37-A	3649-5243	Lima & Kruger Salgados	3278-1118
Panificadora Cia do Trigo	Av. Presidente Kennedy	3645-1338	Maura Salgados	3252-5372
Panificadora Edmair	Rua Pontes De Miranda, 1538	3649-4474	O-Fra Padaria e Lanches	3252-2961
Panificadora Pão de Ouro	Rua 5 de Julho, 1219	3649-5125	Padaria 10 - Pão Caseiro	3252-1880
Pato Bragado		(44)	Panificadora Casa do Pão	3054-6198
Panebelle Panificadora e Confeitaria	Av. Willy Barth, 3104	3282-1185	Panificadora Aliança	3378-6107
Quatro Pontes		(45)	Panificadora Bell Pão	3252-7011
Confeitaria Pingo de Mel	Av. Presidente Epitácio, 78	3279-1145	Panificadora da Marcia	3378-4847
Quedas do Iguaçu		(46)	Panificadora Estação do Pão	3378-4212
Caetano's Panificadora e Confeitaria	Rua Limeiras, 388	9-9918-4907	Panificadora Estação do Pão	3277-3023
Padaria e Confeitaria Santo Expedito	Av. Estremosa, 196, sala 01	3532-1674	Panificadora Fabiana	3278-3455
Panificadora Art Pão	Rua Jacaranda, 588	3532-5037	Panificadora Fábrica do Pão	3054-6574
Panificadora Delícias & Cia	Rua Juazeiro, 1880	3532-1531	Panificadora Favo de Mel	3277-2713
Panificadora Pão de Mel	Rua Acerola, 1178	3532-3000	Panificadora Ki Pão	3277-1187
Panificadora Santo Antônio	Rua Laranjeiras, 447	3523-1497	Panificadora Ki Sabor	3252-6897
Panificadora Sonho Meu	Rua dos Angicos, 1475	3532-1291	Panificadora Mallmann	3277-3309
Panificadora União	Rua Laranjeiras, 1194	9-9909-1320	Panificadora Nikí	3277-6137
Santa Helena		(45)	Panificadora Novo Pão	9-9118-8538
Casa de Doces Rossoni		3268-3646	Panificadora Oficina do Pão	3278-3687
Padaria Crostini	Rua Principal, S/N	9-9916-3782	Panificadora Pão de Mel	3277-2219
Panificadora Bom Gosto	Av. Brasil, 1640	3276-1150	Panificadora Pão Quente	3378-8261
Panificadora Doce Lar	Rua Graciliano Ramos, 491	3275-1304	Panificadora Pão Real	3252-5320
Panificadora Progresso	Av. Principal, 527	3268-1651	Panificadora Q Delícia	3378-2468
Panificadora Sandmann	Av. Brasil, 1201	3268-1334	Panificadora Quinicas	3252-1374
Santa Tereza do Oeste		(46)	Panificadora Rei do Pão	3252-2379
Panificadora Candido		3231-1275	Panificadora Sabor do Pão	3055-2489
Panificadora da Casa	Av. Brasília, 1621	3231-2573	Panificadora São Vicente de Paulo	3054-8857
Panificadora Futura	Av. Brasília, 311, Térreo	3231-1040	Panificadora Talismã	3054-5713
Panificadora Giga Pão	Av. Brasília, 1817, Sala	3231-1181	Panificadora Tentação	3225-5056
Panificadora Vita Plus	Rua América, 150	3231-2103	Panificadora VH	3277-7872
Santa Terezinha de Itaipú		(45)	Panificadora Vitoria Régia	3252-5320
Confeitaria Cheio de Recheio	Rua 1 de Maio, 455	3541-1986	Panificadora Vô Nana	3055-4403
Confeitaria Sabrina	Rua Ulisses Guimarães, 940	9-9974-8735	Panificadora Águias	3278-2051
Panificadora Horizonte	Rua V. Guimarães	3541-2085	Panificadora Pães & Cia	3252-0460
São Jorge do Oeste		(46)	Panificadora Santin	3273-1219
Panificadora São Pedro	Rua Joaçaba, 407	3534-1335	Salgados Vitoria	3379-1983
			Via Doce Doceria	3252-1033
				3252-2839
			Três Barras do Paraná	(45)
			Art Pão Panificadora	3235-1660
			Tupássi	(44)
			Panificadora e Confeitaria Napoli	3544-1154
			Panificadora Panamore	3544-1488
			Vera Cruz do Oeste	(45)
			Panificadora Pão e Cia	3267-1361



SINDAP

SEJA UM ASSOCIADO

SINDAP DISPONIBILIZA:

- Orientação Jurídica;
- Reuniões semanais (toda quinta-feira 9h30);
- Trocas de experiências;
- Negociação, convenção coletiva de trabalho;
- Convênios médicos e dentários em parceria com a Amic;
- Cursos e treinamentos para empresários e colaboradores;
- Propan programa de apoio à Panificação;
- Sebrae acesso à palestras e treinamentos;
- Escola da Panificação Senai;
- Cartão Sesi - PCMSO/PPRA;
- Caravanas para feiras e congressos (Fipan e Congrepan);
- Jantar anual em comemoração ao Dia do Panificador;
- Revista Sindap anual.



NOVO DEL VALLE **100% ORIGENS**

***DA SERRA GAÚCHA
PARA A CIDADE***



ESPECIALMENTE SELECIONADAS • 100% SUCO • FRUTAS





Cursos e Workshops

**Cadastre-se em nosso site!
Fique por dentro da agenda de cursos.**

cursos.lupatini.com.br



- Workshops e Cursos Práticos
- Doces e Salgados
- Coffee Break



45 3220 3400

Rua Erechim, 972 - Centro - Cascavel - PR

