



SINDAP

Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Paraná

UMA PUBLICAÇÃO
VIVER MAIS
COMUNICAÇÃO
FONE/FAX
(48) 3224-7212
the
original





*Venha conhecer nossa nova loja
Nós temos a embalagem que você precisa
Entrega rápida*

(45) 2101-5124

Rua Cassiano Jorge Fernandes, 1499 - Cascavel
www.embalagensbacarin.com.br

Empresa do Grupo Bacarin



Homenagem a quem dedica o ano
todo à mesa da família brasileira.



Antes do sol nascer, você já está com a mão na massa trabalhando
para colocar verdadeiras delícias nas mesas deste Brasil.

Sucesso, realizações e felicidade. são os votos
da Bunge, 365 dias do ano ao seu lado.

 **BUNGE**

Jacir Mazzuco

✉ mazzuco@adslcertto.com.br
☎ (45) 9971-2227

Sumário



História da Panificação **6**

Propan **8**

Casa da Indústria **10**

Horizonte Alimentos
36 anos de história **12**

Colégio SESI Internacional **14**

eSocial: cadastro de
empregadores já está ativo **16**

Fêcula de mandioca,
usar ou não usar? **18**

NR 12 **20**

Infasa **22**

Iguassu Gourmet

24



Presidente da
FIEP, aborda o
atual panorama
da indústria

31



Panificadores unidos **32**

Programa Ali e Sebraetec **48**

Coma seu pãozinho sem culpa **50**

Sindap participa da Missão IBA **52**

Panificadores da região **58**

Diretor
Gladstone Simioni
vivercascavel@vivercascavel.com.br

Jornalista Responsável
Sandra Inês Lopes - MTB: 8581
jornalismo@vivercascavel.com.br

Colaboradores
Estagiária de Jornalismo Adriana Ibba
e Jornalista Mariana Dantas

Diagramação e Artes
Henrique Semmer e Paulo H. Mailho
comercial@vivercascavel.com.br

Correção e Revisão
Profª. Neuza Cantarelli

Assessoria Jurídica
Parzianello e Associados

Agradecimentos
Wilson Felipe Borgmann, Vanessa
Pugsley, Fiep, Sesi, Senai, IEL

Impressão Gráfica
Positiva

Tiragem
1.000

i vivermais
comunicação

Rua Paraná, 2361 - 5º andar
sala 502 A/B - Ed. Felipe Adura - Cascavel-PR
(45) 3224-7212 - 9972-4744
vivercascavel@vivercascavel.com.br
www.vivermaiscomunicacao.com.br

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



A oportunidade é agora

Cumprimento a todos os panificadores, empresários, fornecedores, líderes da indústria, parceiros e amigos! Manifesto minha alegria pela oportunidade de estar novamente à frente da associação sindical para mais uma gestão. Agradeço a todos pela confiança depositada em minha pessoa, em contrapartida ofereço meu trabalho, dedicação e experiência para contribuir com o crescimento da classe. Nossa diretoria é composta por um grupo de panificadores capacitados e com metas predefinidas, que tem a missão de elevar o nível da panificação regional. Vamos continuar incentivando a capacitação de colaboradores, gestores e administradores, aumentar a difusão de estudos e técnicas avançadas, bem como lutar pela redução de custos. Em outras palavras, queremos aumentar a receita e atrair novos clientes.

A padaria, por sua notável característica de estimular a sociabilidade, desempenha um papel de primeira grandeza no universo das empresas do varejo. O setor de panificação é um dos mais promissores da economia nacional e local, por isso apesar das dificuldades temos que continuar focados em nossos objetivos. Pois como se fala, é em períodos de crise que se encontram as melhores ideias, pois somos estimulados (ou até mesmo forçados) a usar todas nossas habilidades de superação.

Desde o início dos anos 90, as padarias não são mais as mesmas, elas estão se transformando em lindas lojas, esse fenômeno é uma tendência natural. Isso se deve ao desenvolvimento da gestão empresarial. Houve investimento no layout, melhoria no atendimento, renovação do mix e lançamentos de novos produtos e, até mesmo, o serviço de delivery está crescendo fortemente no setor. Temos papel fundamental para economia, não só na venda do pão, mas também na industrialização desse segmento que apresenta índice elevado de faturamento, gerando muitos empregos diretos e indiretos.

O momento é propício, a oportunidade é agora, por isso convidamos associados para estarem mais presentes e aos que ainda não são, pedimos que venham conhecer e participar do Sindap, local ideal para compartilhar ideias, trocar conhecimentos e crescer juntos.

Cordialmente,

Gilberto Bordin



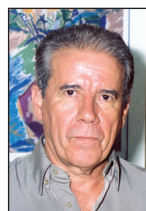
SINDAP

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

DIRETORIA SINDAP 2015 / 2018

Cargo	Membro
Presidente	Gilberto Luiz Bordin
Vice - Presidente	Luiz Francisco Kleinibing
Diretor Financeiro	Miguel Antonio Ferreira
Suplente	Isaias Correia
Diretor Administrativo	Leocir Pinheiro
Suplente	Sandrinei Antonello
Diretor Social	Aluir Buzelatto
Suplentes	Helio Hartmann Luiz Schneider
Diretor de Comunicação Social	Rodrigo Pasa
Suplente	Luiz Carlos De Oliveira
Diretor de Patrimônio	José Romano
Suplentes	João Jandir Hartmann Ivo Cezar
Dir. Assuntos Autoridades Públicas	Mario Luiz Bamberg
Suplente	Marcos Antonello
Dir. Assuntos Jurídicos e Tributários	Luiz Eduardo Guarana
Suplente	Emerson Wagner Susi
Delegados Representantes Fiep	Gilberto Luiz Bordin
Suplentes	Luiz Francisco Kleinibing João Jandir Hartmann

GALERIA DE PRESIDENTE



João Antonio
Gança
1º Presidente
1998 / 2002



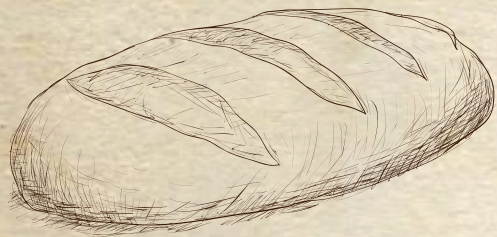
Gilberto Bordin
2º Presidente
2003 / 2008



Luiz Francisco
Kleinibing
3º Presidente
2008/2015

A Diretoria do Sindap deseja um Feliz Natal, que nunca falte o pão na mesa de cada lar! Saúde e prosperidade, que em 2016 vocês descubram novas receitas e sabores todos os dias!





A panificação na história do Paraná

As mudanças sociais e dos meios de produção influenciaram na alimentação do novo Estado que se formava

A história da panificação em todo o Brasil acompanha a evolução histórica da sociedade brasileira. Isso não ocorreu de forma diferente no Paraná: novas leis criadas, o início do processo de imigração, as necessidades da economia interna e externa, foram alguns dos fatores que influenciaram diretamente no desenvolvimento do setor no estado.

Os primeiros registros da produção do pão em maior escala são datados do século XIX. Na época, o setor de subsistência do Paraná era bastante limitado e pouco dinâmico, tendo como principal produto para exportação o mate. Em compensação, produtos básicos, como açúcar, trigo, sal, carnes, bebidas e tecidos, eram importados ao invés de serem produzidos dentro do território paranaense.

Mas ainda no início do século, uma nova realidade no Brasil passou a influenciar no sistema produtivo do estado: a abolição do tráfico de escravos, em 1850, e posteriormente, a assinatura da Lei Áurea, em 1888, que proclamou a abolição da escravidão no país, culminou com a chegada de mão de obra de imigrantes europeus, que passaram a enraizar a tradição do consumo de pães.

Emancipação do Paraná

Em 1853, foi criada a Província do Paraná. A emancipação do Estado de São Paulo ocorreu devido a diversas medidas do Governo Imperial, como a abolição da escravidão, a criação de um regime de terras, o apoio à vinda de imigrantes, a introdução do trabalho assalariado e a expansão do comércio exterior. Esses fatores foram favoráveis para o pro-



jeto de modernização e desenvolvimento da recém-criada província, como uma terra de oportunidades.

Inicialmente, ocorreram momentos de crise interna, devido à desarticulação da mão de obra nas lavouras, elevação dos preços dos alimentos e aumento da importação de itens básicos. Para solucionar, até 1876, foram criadas doze colônias aos arredores de Curitiba, introduzida durante a gestão do Dr. Laménha Lins. Foi permitido aos imigrantes serem lavradores das terras, com várias condições estabelecidas, visando suprir os grandes centros urbanos com produtos da agricultura local e garantir o abastecimento das cidades. No total, mais de 4 mil colonos ingleses, italianos, franceses e alemães, se estabeleceram na região, vindos de outras colônias do estado ou de Santa Catarina.

Novos padrões alimentares

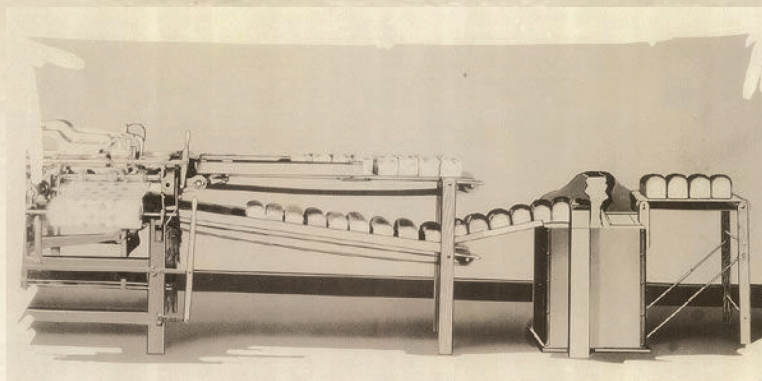
Com o desenvolvimento da economia do Estado, dos meios produtivos e do crescimento do número de habitantes, aos poucos os padrões alimentares passaram por mudanças. À medida que os grupos sociais se desenvolvem, as novas condições, hábitos e costumes alimentares ganham



maior significado na transformação do estilo de vida da população.

O milho era considerado o alimento de primeira necessidade para alimentação dos paranaenses na metade do século XIX. Com uma produção de alta qualidade, os derivados do produto eram extremamente requisitados nas casas. Um dos derivados mais consumidos era a broa de milho, misturada com trigo e ou com centeio, conhecido como pão preto.

O trigo também viria como protagonista na alimentação das famílias, mesmo tendo culturas rivais em todo o país, do milho e da mandioca, mas se implantou com a valorização da alimentação de qualidade e o desenvolvimento demográfico urbano



que já começava no Estado.

Em Curitiba, no mesmo período, começaram a se multiplicar as padarias, em geral, de propriedade de estrangeiros. O crescimento do setor se deu pela vasta divulgação da imprensa da época, que elogiavam a qualidade dos pães e o bom preço dos produtos, incentivando a procura dos consumidores.

Na época, se falava que existiam dois tipos de pães: o pão dos pobres, de preço mais acessível era feito com farinha pouco peneirada, misturada com cereal secundário, como a cevada e o centeio; e o pão dos ricos, feito com farinha pura e fina, de puro trigo, com preço elevado.

Ainda na metade do século XIX, o Paraná continuou recebendo milhares de imigrantes europeus, atraídos pelas promessas de uma nova vida, com terras férteis e mão de obra facilitada. Com isso, a tradição de comprar o pãozinho de todo o dia na padaria continuou a crescer, criando um novo hábito de colocar o alimento como indispensável em todas as mesas das famílias, promovendo a expansão do mercado em todo o Estado.



Origens do Pão

Segundo os historiadores, o trigo foi o primeiro grão que a humanidade aprendeu a cultivar e moer, com registros datados de 9 mil a. C.. O local de origem remonta para a Mesopotâmia, inicialmente, com uma massa dura. Somente no Egito, já em 3 mil a. C., foram encontrados registros do que teria sido a padaria mais antiga do mundo, onde eles desenvolveram o processo de fermentação da massa.

Comido pelo povo ou pela realeza, os primeiros pães eram assados em rochas aquecidas pelo Sol. Mas, também no Egito foram criados os primeiros fornos de cerâmica e formas de barro, onde os padeiros produziam até 12 variedades de pães, utilizando o alimento até como moeda de pagamento dos trabalhadores.

O alimento chegou à Europa por meio dos gregos, sendo espalhado pelo mundo pelos soldados romanos. Lá eles desenvolveram ainda o processo de moagem do trigo por tração animal, seguido pelo movido à água e pelo vento.

A França foi pioneira e desenvolveu diversas técnicas para a produção do pão e tornou-se o centro da panificação mundial no século XVII.



Fontes: A história da panificação do Paraná, de José Paulo Fagnani / História da Panificação Brasileira, Bunge



Programa de desenvolvimento da alimentação, confeitaria e panificação

Sindap - De que maneira o Propan contribui para o desenvolvimento da panificação?

Márcio - O programa contribui com informações, técnicas e tecnologias que auxiliam o panificador no seu dia a dia, lhe ajuda a conhecer melhor seu negócio, identificar pontos que atrapalham seu crescimento e lhe direciona quanto a implantar processos de melhoria, nos diferentes setores de uma padaria: administrativo, pessoas, produção, atendimento, vendas.

Sindap - Como funciona?

Márcio - Há diversas modalidades de projeto, o Propan é um dentre os diversos projetos realizados. Geralmente, é feito um diagnóstico para se levantar a situação atual da empresa e a partir daí se elabora todo um plano de ação para resolver os pontos críticos identificados. Dependendo da situação da empresa, a intervenção pode tanto ser ampla, envolvendo todos os setores, quanto direcionada a apenas um segmento específico da empresa, como a produção ou o atendimento ao cliente.

Sindap - Quantas empresas o programa contempla?

Márcio - Há atendimentos em vários estados, em média, são atendidas cerca de 1200 empresas por ano, a expectativa é de manter essa média.



Sindap - Sobre os cursos do Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria?

Márcio - Existem diferentes versões de cursos com objetivos para atender as necessidades das empresas de acordo com o seu perfil e o seu interesse. O nosso trabalho tradicional é considerado pelos próprios panificadores a “universidade da panificação”, atendendo padarias de diferentes portes, a partir de um sistema de consultorias e treinamentos.

Já os cursos de metodologia Propan visam atender à demanda de conhecimento dos indivíduos que nos procuram. É voltado para pessoas que querem entender de forma mais aprofundada o setor de panificação, assim como panificadores e gerentes de padarias que desejam se aperfeiçoar, dentre outros interessados. Temos também produtos mais específicos com foco na aplicação do conhecimento técnico da área, manutenção da competitividade e da performance do negócio. Também atuamos com o desenvolvimento e a inovação de produtos e serviços para as empresas de panificação e food service.

Sindap - Qual o perfil do panificador brasileiro?

Márcio - Há tipos variados, desde aquele considerado de vanguarda, que está sempre antenado às tendências e movimentações de mercado, até aquele conservador, que ainda entende que tudo depende apenas de seu próprio esforço e é resistente a mudanças. Os vanguardistas geralmente puxam o setor para cima, inovam e acabam influenciando outros a também implementarem mudanças. A partir daí, o restante



Márcio Rodrigues
Presidente do Instituto
Tecnológico de Panificação
e Confeitaria (ITPC)

das empresas sente os impactos, alguns se movimentam, outros não.

Sindap - Em época de crise, qual o balanço do Propan com relação ao setor?

Márcio - Pode-se ajudar o setor a lidar com as dificuldades, que estão aí para todos, independente do tipo de negócio. Ao entender melhor o funcionamento de sua própria empresa, entender o mercado, verificar parâmetros de comportamento, o empresário pode se estruturar melhor para enfrentar a concorrência e as dificuldades. As ferramentas que os projetos levam ao empresário lhe indicam o caminho para ser mais eficiente e produtivo, se ele consegue implantá-las, tem mais chances de permanecer competitivo, independente de um cenário de crise, pois o mercado nunca é fácil, a competitividade existe, havendo ou não uma crise econômica junto.



Gestlê

Distribuição:



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®

ALIMENTOS

Gostinho de coisa caseira?
Você só encontra aqui.



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

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

Casa da Indústria

Mais associativismo e representatividade

Em março de 2015, Maria Aparecida Lopes assumiu a Central de Relações com Sindicatos e Coordenadorias Regionais da Fiep. A central tem em seu mapa estratégico o objetivo de fortalecer os sindicatos, por isso um dos projetos desse ano contempla a reestruturação da Casa da Indústria.

Sindap - Qual a função da Casa da Indústria?

Maria A. Lopes - A casa da indústria foi criada há alguns anos. Agora em 2015, trabalhamos com muito empenho pela sua revitalização. O local ficou mais arrojado e confortável e tem por objetivo o associativismo e crescimento industrial. Todos os sindicatos poderão utilizar a estrutura para treinamentos, reuniões, videoconferências, confraternizações, entre outras atividades.

“

Cada sindicato paga aluguel, tem despesas com funcionários e manutenção do local, então por que não inovar? Unir os sindicatos em um espaço compartilhado como a casa da indústria, além de otimizar os recursos fortalece o desenvolvimento das indústrias da região.

”

Sindap - Existem outras Casas da Indústria?

Maria A. Lopes - Sim, em Apucarana, Londrina, Ponta Grossa e estamos instalando em Francisco Beltrão.

Sindap - O que mais a Central de Relacionamentos promove para valorização dos sindicatos?

Maria A. Lopes - Para o fortalecimento dos sindicatos a Fiep precisa caminhar junto com eles. Somos elos da mesma corrente, a indústria. Nosso trabalho compreende uma série de departamentos, áreas e programas que têm como objetivo aumentar a representatividade e a sustentabilidade financeira dos sindicatos. O Departamento de Assistência Sindical, por exemplo, assessorará em média 108 sindicatos das indústrias filiados à Fiep nas áreas jurídica, sindical e trabalhista. Também acompanhamos junto aos sindicatos a arrecadação da contribuição compulsória, monitoramos e emitimos extratos por exemplo. Já o Programa de Desenvolvimento Associativo (PDA), uma parceria entre a Fiep e a Confederação Nacional da Indústria (CNI) busca levar conhecimento aos empresários, por meio de cursos, oficinas, intercâmbio entre lideranças



Maria Aparecida Lopes
Gerente de Relações Sindicais

e troca de experiências. Inclusive, temos uma equipe que avalia o cenário e faz o planejamento estratégico para sindicatos. Outro destaque é o Programa de Apoio a Competitividade às Micro e Pequenas Empresas (Procomp), também em parceria com CNI e o Sebrae Nacional, que tem como foco realizar consultorias especializadas nas micro e pequenas indústrias do Estado.



Sesi

i de indústria. i de impulso.

Com soluções em qualidade de vida e educação, o Sesi impulsiona as indústrias, tornando-as mais competitivas e produtivas.

QUALIDADE DE VIDA

Assessoria e consultoria para a redução de custos com acidentes e doenças do trabalho. Soluções para a indústria atender aos requisitos legais (NRs, eSocial), evitar multas e reduzir o fator acidentário previdenciário (FAP) por meio da prevenção e promoção da saúde do trabalho.



EDUCAÇÃO

Soluções educacionais voltadas à formação humana, à inovação e ao empreendedorismo que preparam profissionais para atuarem na indústria.

Colégio Sesi - Ensino Médio
Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Cursos a distância

sesipr.com.br

FIEP
SESI
SENAI
IEL

SESI

sesi. nosso i é de indústria.



36 anos de história



O proprietário do Grupo Horizonte, Osvino Ricardi, chegou ao Paraná em 26 de julho de 1957, estabelecendo-se em Mercedes Velha, hoje Novo Horizonte, distrito de Marechal Cândido Rondon. Veio com sua família que instalou um pequeno comércio.

A história da Horizonte já começou em 1968 no distrito rondonense de Novo Horizonte, quando Osvino Ricardi iniciou suas atividades empresariais assumindo os negócios da família, dando novos rumos ao empreendimento, ampliando o pequeno comércio que tinha para um mercado de maior porte, que passou a se chamar Comércio de Secos e Molhados Horizonte.

Em 1974, instalou uma filial em Marechal Cândido Rondon para compra de cereais a granel na Avenida Rio

Grande do Sul.

Com o sucesso do empreendimento, em 1976 Osvino ampliou a estrutura de Novo Horizonte com a instalação de uma moega para recebimento de cereais.

Para melhor direcionar os negócios na área de cereais e insumos agrícolas, Osvino fundou, em dois de janeiro de 1979, a empresa Agrícola Horizonte Ltda., a qual tem recebido constantes ampliações em sua estrutura física, área de atuação e atividades. Hoje, possui sete filiais na sua divisão agrícola, instaladas nos distritos rondonenses de Bom Jardim, Iguiporã, Margarida e Novo Horizonte, e nos municípios de Mercedes, Quatro Pontes e Toledo (Novo Sarandi).

A Agrícola Horizonte também ocupa uma posição de destaque na

área de comércio de cereais no Oeste do Paraná. São 36 anos ao lado dos agricultores, oferecendo assistência técnica, insumos da mais alta tecnologia e colocando sua infraestrutura à disposição para transportar, armazenar e comercializar as safras. A equipe de técnicos e agrônomos da Agrícola Horizonte presta um acompanhamento completo, desde o preparo da lavoura, plantio, até a colheita. A empresa preocupa-se em manter o homem do campo bem informado e, para tanto, promove palestras técnicas, dias de campo, mantém um programa de rádio diário e uma revista de informações técnicas.

Sementes

Além de trabalhar com os produtos dos parceiros agricultores, a Agrícola Horizonte também mantém

“

O Grupo Horizonte tem a missão de oferecer, ao mercado interno e externo, os produtos da marca Horizonte, produzidos com sustentabilidade. O seu principal foco é a excelência de resultados, objetivando a satisfação do consumidor e o desenvolvimento dos seus colaboradores.

”

Osvino Ricardi



áreas para a multiplicação de sementes de soja e de trigo, cujo valor genético é comprovadamente da mais alta qualidade. As áreas são acompanhadas rigorosamente pela equipe agrônoma da Agrícola Horizonte, sendo que todo o tratamento necessário tem atenção especial durante o completo ciclo da planta.

Moinho de trigo e feccularia

Em 1993 iniciaram as atividades do Moinho de Trigo Horizonte, que hoje produz as farinhas de trigo Horizonte Premium, Nonita e Trigoni, além do Horizonte Mix Pão Integral e Horizonte Mix Pão Caseiro, Mix Pão Francês Horizonte, Mix Pão Francês Nonita e Mix Pão Francês Integral Horizonte, proporcionando mais praticidade para as panificadoras e donas de casa.

Em 2000 iniciou também a produção de amidos modificados, a partir da aquisição de uma feccularia instalada no Distrito Rondonense de Novo Três Passos.

Destaque especial para a qualidade dos produtos e serviços oferecidos

pela empresa, a melhor seleção dos grãos e a mais avançada tecnologia de processamento do trigo são fatores que fazem os produtos Horizonte serem diferenciados. O mesmo padrão é conferido à farinha de mandioca, aos polvilhos doce e azedo, e aos amidos in natura e modificados de mandioca, milho, arroz e batata. Nos lares brasileiros, nas panificadoras, indústrias têxteis, de papel, alimentícias e outras, a marca Horizonte está presente.

Através do comércio de cereais e das indústrias Moinho Horizonte e Horizonte Amidos, que contam com equipamentos de tecnologia de ponta para que os seus produtos tenham qualidade e atendam as exigências dos consumidores, o Grupo Horizonte gera 350 empregos diretos e muitos empregos indiretos, além de incentivar a diversidade da produção da região.

Responsabilidade Social



Neste ano, o Grupo Horizonte está promovendo a 13ª etapa do projeto “Empresa na Comunidade”, que leva conhecimentos aos estudantes da região a respeito da cultura da mandioca, promovendo a qualidade de vida no campo e a sustentabilidade das atividades agrícolas. Desde o início, os projetos envolveram diretamente em torno de 11 mil alunos e foram plantadas mais de 25 mil mudas de árvores.

*Tudo o que é feito com Amor
tem mais sabor!*

Horizonte
ALIMENTOS



Colégio SESI Internacional prepara seu filho para o cenário global

“A Federação das Indústrias (FIEP) tem o setor de panificação como um grande e importante aliado, por isso oferece aos panificadores, bem como para todos os setores industriais, produtos e serviços de qualidade. Por meio do SENAI são oferecidos cursos de capacitação técnica, enquanto pelo SESI ofertam-se diversos programas na área de educação básica. O IEL, Instituto Euvaldo Lodi, por sua vez, trabalha na intermediação de estágios (das Universidades para as Indústrias) e também direciona ações voltadas à educação executiva. Cascavel

cresce e existe um forte movimento de investimentos na região. Por isso estamos apostando em novos projetos para a região: a cidade será a terceira a implantar no Paraná o Colégio SESI Internacional, que traz uma metodologia inovadora de aprendizado por meio do ensino bilíngue. Nosso objetivo é formar pessoas competentes para assumir as oportunidades que o mundo oferece, tanto na competência do idioma, quanto na versatilidade e desenvoltura no mercado de trabalho, muito dinâmico na sociedade atual e futura.”



José Antônio Fares
Superintendente do SESI
e IEL Paraná



Ensino Bilíngue (Língua Inglesa), presente nas aulas de todas as disciplinas, parcialmente, e exclusivamente em todas as atividades de contraturno – as afterschool workshops. O Ensino demanda tempo integral – o aluno fica na escola das 8h às 17h de segunda a sexta-feira. Oficinas de Aprendizagem de educação participativa, desenvolvida e investigativa dos alunos, por meio da pesquisa e preparação para o ENEM e Vestibulares entre outros. A unidade de Curitiba, que Showcase School – Reconhecimento

“Outra ação de destaque é o Programa de capacitação de empresas familiares, são familiares (de bisavô para avô, de avô para pai, e de pai para filho). Nessas relações existem muitos conflitos, principalmente a transição da gestão é feita mais pelo vínculo do que pela competência! Isso pode comprometer o bom funcionamento do negócio preparando os sucessores e herdeiros habilidades e competências. Quem lidera a USP, Universidade de São Paulo, que in- mais bem conceituado do Brasil. Através da USP, são nos- Direito (Tributário e Civil) é bem trabalha- e contábeis.”

O Colégio SESI Internacional faz parte da rede de colégios SESI do Paraná desde 2013, com a primeira unidade implantada em Curitiba. No ano de 2014, a segunda unidade iniciou em Ponta Grossa, e em 2016, serão as cidades de Cascavel, Londrina e Maringá que o receberão. (A rede de colégios SESI tem 10 anos e possui 53 unidades no Paraná). Seu principal diferencial é o

dizagem são muito utilizadas, pois são uma de competências e que valoriza a postura atitudinal. O Colégio contempla ainda, projetos curriculares, Olimpíadas de Literatura, robótica, já está em funcionamento, foi escolhida como em Miami pela Microsoft.



grama de Sucessão de herdeiros, que lires. Em média 70 % das indústrias avô, de avô para pai, e de pai para filho). principalmente emocionais. Muitas vezes, do que pela competência! Isso pode ser. Nossa missão é mudar esse perfil, para que aprendam a desenvolver suas esse projeto é a IEL em parceria com a clusive tem o curso de Administração da FIA, FIA/USP, eles criaram uma es- sos parceiros nesse programa. A área do da, assim como os aspectos financeiros





Programa de Governança e Sucessão Familiar

Destinado para empresários fundadores, sócios, gestores e herdeiros de empresas familiares interessados no processo de sucessão e gestão de empresas familiares. A partir de uma metodologia construtivista, vivencial e voltada à problematização, os alunos serão orientados pelos facilitadores na realização de atividades a serem praticadas com suas equipes para experienciar o aprendizado e consolidar o conhecimento, permitindo a busca de soluções positivas para as situações de liderança que devem se estabelecer na organização. O programa é bem estruturado e deixa bem claro os direitos e deveres do sucedido e do sucessor.



POLINA Comercial de Alimentos Ltda.
Av. Dr. Ezuel Portes , 17483 - Cascavel - Pr.
(45) 3324 - 0101



Distribuidor das melhores marcas



www.polinaalimentos.com.br



eSocial: cadastro de empregadores já está ativo

Sistema unificará informações trabalhistas em plataforma digital

Para unificar a prestação das informações trabalhistas em todo o país, desde o começo de outubro, a nova ferramenta chamada eSocial - Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas - passou a funcionar. O sistema deverá ser utilizado por todos os empregadores domésticos, incluindo padarias e pequenos comércios, para o cadastro de funcionários, para poder gerar em uma única guia as informações e valores referentes às informações trabalhistas de todos os empregados.

O sistema passa a ser obrigatório para todos os empregadores domésticos, pois será a única maneira das empresas recolherem as informações de contribuição de todos os funcionários, como folhas de pagamento, obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, relativas à contratação e utilização de mão de obra terceirizada. Assim, todas as informações entre os empregadores, empregados e o Governo Federal passam a ser feitas

de forma digital.

O objetivo do programa é viabilizar e garantir os direitos previdenciários e trabalhistas dos funcionários, simplificar o fornecimento e o cum-



primento das obrigações fiscais das empresas e aprimorar a qualidade das informações nas relações trabalhistas, previdenciárias e tributárias, aumentando o controle das informações dispostas pelos empregadores de todo o país.

O eSocial é uma criação de diversos órgãos em conjunto, como a Caixa Econômica Federal, INSS (Instituto Nacional do Seguro Social), Ministério da Previdência, Ministério do Trabalho e Emprego e Secretaria da Receita Federal do Brasil. Para



realizar o cadastro, o empregador deve acessar o site: www.esocial.gov.br, cadastrar-se e fornecer os dados de seus funcionários. O prazo para implantação total do eSocial é para janeiro de 2017.



Souza Cruz. Um símbolo
brasileiro de excelência.



Espírito empreendedor, referência em gestão e logística, geradora de milhares de empregos e riqueza para o País há mais de um século. Essa é a Souza Cruz. Investindo constantemente em seus talentos, dando exemplo na preservação dos recursos naturais, gerando valor para seus acionistas e sustentabilidade para a sua cadeia produtiva, a Souza Cruz é uma das empresas mais sólidas do Brasil. E continuará sendo, graças ao seu compromisso com a excelência em tudo o que faz.

www.souzacruz.com.br





ABIP questiona adição de fécula de mandioca ao tradicional pão francês

Exigência alteraria receita original dos produtos e encareceria o produto para o consumidor final

Em movimento encabeçado pela ABIP (Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria), a classe vem lutando contra a obrigatoriedade da adição da fécula de mandioca à receita tradicional do pão.

O Projeto de Lei 5332/2009 coloca como obrigatória a adição de até 10% de fécula de mandioca à farinha de trigo, nacional ou importada, destinada a fabricação do pão francês.

Para o setor produtivo, a nova regra vai contra todo o movimento do setor da panificação que, desde 2011, vem promovendo ações para melhorar a qualidade do pão francês oferecido aos clientes em todas as mais de 64 mil padarias credenciadas à ABIP.

“A posição da Associação não é de ser contrária ao consumo dos derivados da mandioca, ela é um ingrediente bem-vindo em diversos pratos salgados oferecido nas padarias. O que defendemos é que o pão é uma receita milenar, que segue uma tradição e que deve ser mantida. Vamos nos manter posicionados contrários



José Batista de Oliveira, presidente da ABIP

a não obrigatoriedade da adição até o fim da avaliação do projeto”, defende o presidente da ABIP, José Batista de Oliveira.

O pão francês é o carro-chefe do setor de panificação do Brasil, sendo responsável por até 46% do faturamento mensal das empresas, em sua maioria micro e pequenas empresas familiares. Com a adição da fécula de mandioca ao trigo, segundo os fabricantes, o pão sofrerá mudanças no sabor, crocância, miolo, cor e valor nutricional, o que pode prejudicar a qualidade do produto oferecido.

Além disso, a adição da fécula criará um pão com preço maior, com qualidade inferior e com menor valor nutricional. Como um alimento sensível em toda a sua produção, que depende das condições climáticas, as proporções dos ingredientes, será necessário que os padeiros reaprendam

a fabricar o pão francês, mudando radicalmente o processo de produção.

“Tecnicamente, a adição da fécula não é viável. Após várias considerações, feitas por engenheiros de alimentos e especialistas, a adição afeta alguns processos da receita. Por exemplo, a farinha de trigo possui o glúten, que tem uma função essencial na produção, por ser um dos agentes responsáveis pela fermentação da massa. A proposta partiu de pessoas que se mostram desconhecidas do ramo, que estão propondo alterações importantes com pouca sensibilidade e sem nenhuma consulta prévia aos maiores interessados, que são as próprias padarias e os clientes”, comenta o presidente da ABIP.

O projeto ainda está em fase de avaliação e só deve voltar para discussão na Câmara Federal no próximo ano.



Fonte: ABIP (Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria).



DISTRIBUIDORA AUTORIZADA



AV. BRASIL, 1900 – FILIAL CASCAVEL – (45) 3219-8700

NR 12

Norma visa aumentar a segurança durante a operação das máquinas e equipamentos utilizados na panificação



Para garantir a proteção e a integridade física dos trabalhadores da panificação, a NR 12 (Norma Regulamentadora) já está valendo em todo o país e estabelece requisitos mínimos para a prevenção de acidentes de trabalho. As padarias e confeitarias têm prazos fixados entre 18 e 66 meses para adequar os equipamentos. Esse prazo varia por estabelecimento, em função do tipo de máquina e do número de trabalhadores, com algumas datas valendo já a partir de 2016.

Estão incluídas na nova norma exigência de adequações nos seguintes equipamentos: amassadeiras, batedeiras, cilindros, modeladoras, laminadoras, fatiadoras para pães e moínho para farinha de rosca. Além disso, são requisitadas alterações no espaço físico do maquinário, instalação de sistemas de segurança e sinalização e a necessidade da capacitação de todos os funcionários que operam os equipamentos.

“Estamos trabalhando com a orientação aos associados para se adequarem a nova norma, com um engenheiro de segurança no trabalho que atua como orientador e tira as dúvidas dos empresários para realizarem as alterações necessárias. Mesmo assim, temos estado em constante discussão com o Ministério do Trabalho, visando melhorar alguns pontos da NR12, muitas vezes impraticáveis para os empresários”, explica o presidente da ABIP (Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria), José Batista de Oliveira.

Segundo ele, para uma padaria de pequeno porte, em que fosse necessário trocar todos os equipamentos para se adequar a nova regra, o investimento seria entre R\$ 100 mil e R\$ 150 mil. “Algumas mudanças ou atualizações nos equipamentos não são compatíveis com as máquinas que ele já tem. Então, estamos em atualização constante das regras, para reduzir a burocracia de todo esse processo. Queremos melhorar de forma efetiva a segurança dos trabalhadores, mas de forma mais prática, qualificando os profissionais e simplificando o processo para as padarias”.

Fonte: Portal Amipão
(http://www.amipao.com.br/pdf/cartilha_regulamentadora_nr12.pdf)





LOVITA

EDIÇÃO LIMITADA



UMA GOSTOSA EXPERIÊNCIA POR APENAS R\$ 6,50

SOMOS FEITOS DE SONHOS, E TEMOS PRAZER EM TRANSFORMÁ-LOS EM REALIDADE!

Nascemos para ser grande, pensamos grande, e queremos trabalhar como as grandes! Iniciamos nosso projeto para ser, em 5 anos, a terceira marca a nível nacional atingindo 14 estados e trabalhando com 20.000 pontos de venda!

Somos uma empresa jovem que nasceu para fazer a diferença por onde passa!

Nós temos o objetivo de fazer um sorvete encantador, que seja realmente delicioso e atice o seu paladar. Um sorvete para agradar desde crianças até idosos!

Iniciamos com as paletas mexicanas, com a proposta de trabalho de levar para os mais variados pontos de venda (mercados, conveniências, farmácias, panificadoras, etc), e já temos outros produtos em desenvolvimento.

Produtos diferenciados, que só são encontrados normalmente em lojas especializadas ou shoppings centers.

Atualmente, estamos com mais de 250 pontos de venda no Oeste do Paraná, com previsão de 500 pontos até o final do ano; Além disso, já confirmamos lançamento em outros 2 estados do Brasil, assim, alcançaremos mais de 1.000 pontos de venda ainda em 2015. Pretendemos dar **ACESSIBILIDADE** a produtos diferenciados, sempre estando perto do consumidor, e por um **PREÇO JUSTO**.

Acesse o site e descubra como fazer parte dessa equipe!

www.lovita.com.br





Há quatorze anos em Santa Tereza do Oeste, no meio oeste do Paraná, surgia a INFASA - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS S.A., empresa do grupo econômico A. B. Agrobrasil com mais de 20 anos de experiência no mercado de agronegócio. Sua busca incessante pela qualidade e credibilidade somada à experiência do grupo A. B. Agro Brasil impulsiona a Infasa a ser uma grande beneficiadora de trigo a nível nacional.

Com uma estrutura ampla e moderna, conta com um laboratório próprio, profissionais capacitados e engajados nos valores da empresa, hoje são mais de 12.800 metros quadrados de área construída, com capacidade de moagem de 430 toneladas/24 horas e 40 mil toneladas de capacidade de armazenagem estática.

A Infasa valoriza seu capital humano e por isso possui o programa Família Infasa, no qual, as famílias dos colaboradores são recepcionadas

pela empresa, conhecem a indústria, em especial o setor no qual o seu familiar desenvolve atividades. Além de possuir na sua cultura o valor de desenvolvimento dos colaboradores, os quais têm a oportunidade de crescimento dentro da organização.

Seus produtos são detalhadamente produzidos nos mais altos padrões de qualidade, a linha de produtos para panificação conta com farinhas especiais e pré-mistura para pão francês. Na linha industrial são produzidas farinhas especiais e tipificadas, atendendo a exigência de grandes marcas do mercado de massas alimentícias, biscoitos, farinhas e muitos outros.

Acostumada com grandes desafios e uma vontade ímpar de construir o amanhã, a Infasa lança sua linha de varejo, com as farinhas de trigo Bonina e Mona, enriquecidas com ferro e ácido fólico e elaboradas dentro de um rigoroso processo de qualidade que resultam em farinhas de excelente padrão.

Como é bom passar momentos



maravilhosos em família! Aquele café da manhã com todos em volta da mesa ou aquele piquenique no fim de tarde, ficam ainda mais saborosos com os alimentos feitos com as farinhas de trigo Bonina e Mona. Quem usa comprova a qualidade das farinhas, pois desde sua concepção até o processo final de industrialização são pensadas e desenvolvidas para paladares exigentes e mãos hábeis.

Bonina e Mona, sabor assim, a vida inteira!

Assim é a Infasa, uma empresa que respeita seus valores e preza pela ética e profissionalismo, preparada e focada em construir o amanhã.

INFASA - 14 ANOS, construindo o amanhã

Diferenciais e Inovação

- Instalações modernas
- Laboratório próprio com certificação
- Excelência na produção
- Expertise na aquisição de matéria-prima
- Garantia de procedência do grão
- Capacidade de armazenagem estática de 40 mil toneladas de trigo em grãos
- Estrutura adaptada para atender os mais elevados níveis de qualidade e segurança alimentar.



Com a linha de farinhas de panificação da Infasa, seus produtos ficam ainda mais saborosos.



45 3211.1000
www.infasa.com.br

Infasa
INDÚSTRIA DE FARINHAS S.A.



Iguassu Gourmet: incentivo à cultura gastronômica do Oeste

Projeto pretende criar circuito gastronômico, com receitas típicas e que utilizem produtos da região

Unificar uma região por meio de pratos típicos, criar uma identidade gastronômica, resgatar a cultura histórica dos pratos feitos aqui e incentivar o desenvolvimento do turismo e da gastronomia no Oeste do Paraná. Esses são os principais objetivos do projeto chamado Iguassu Gourmet, encabeçado pela Caciopar (Coordenadoria das Associações Comerciais e Empresariais do Oeste do Paraná), FTPI (Fundação Parque Tecnológico Itaipu), Adetur (Agência de Desenvolvimento Turístico da Região Cataratas do Iguaçu e Caminhos ao Lago de Itaipu), Paraná Turismo e Programa Oeste em Desenvolvimento.

O desenvolvimento do programa começou em 2013, após uma missão técnica de líderes regionais da Espanha, que verificaram a importância da gastronomia local como atrativo para fortalecer o turismo e a identidade regional. “Em outros países, o movimento da gastronomia é forte e muito valorizado, dando identidade aos lugares. Aqui na região, nós temos diversas festas típicas e consagradas, como o Porco no Roletto em Marechal, por exemplo, mas não



Carlos Guedes - Caciopar

temos pratos típicos, presentes na nossa alimentação diária, que unifiquem o desenvolvimento da região”, explica um dos coordenadores do projeto Iguassu Gourmet e diretor de inovação da Caciopar, Carlos Guedes.

O programa atua em três eixos principais: Alimentos e Bebidas, de responsabilidade do Senac, que atende aos restaurantes À La carte da Região Oeste; Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, a cargo da Unioeste, que reúne as universidades, centros de pesquisa e desenvolvimento alimentício; e a Produção e Território, responsabilidade da FTPI,

atuando nas organizações públicas e privadas que formam profissionais para a cadeia gastronômica.

Atualmente, o projeto está na fase de sensibilização com os produtores, fornecedores e estabelecimentos da região. Será apresentado para o restante do Paraná durante a conferência da Faciap (Federação das Associações Comerciais e Empresariais do Estado do Paraná), em novembro. A partir do ano que vem, iniciará o desenvolvimento dos pratos regionais, além de capacitação e credenciamento dos estabelecimentos interessados de toda a região. A previsão da organização é que em 2017, aproximadamente 10 restaurantes do Oeste já farão parte do Iguassu Gourmet e começarão a servir os pratos típicos aos clientes.

“Com o Iguassu Gourmet, vamos começar a implantar uma nova cultura, um hábito na população, de resgatar pratos típicos da região, com ingredientes produzidos na terra, com um padrão de qualidade superior e que incentivará toda a cadeia alimentar, do produtor ao consumidor final”, comenta Guedes.



ASSISTEK[®]

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Olivierais



- Assistência para Equipamentos de Panificadoras, Restaurantes, Açougues e Cozinhas Industriais
- Compra, Venda e Reforma de Equipamentos Novos/Usados
- Adequação/Instalação do Sistema de Segurança NR12 em equipamentos usados
- Dispomos do Serviço de Engenheiro Mecânico (ART,...)

Assistência
Autorizada:



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

Rua Vitória, 1092 - Ciro Nardi - Cascavel, PR | assistekalemao@brturbo.com.br



SINDAP DISPONIBILIZA:

- Assessoria 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.

SEJA UM ASSOCIADO



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

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

45. 3222-0105
Cascavel e Região



ALIMENTOS

O seu distribuidor exclusivo

3M



**Su
fresh**

**Feel
Good**

WOW!
nutrition

Kellogg's

RAYOVAC

MARS
Brasil

Pedigree **Whiskas**

m&m's

Twix

SNICKERS

**Baby
Soft**

Marilan

Kellogg's



Vivemos para nutrir você.



Olivier

O Moinho Régio parabeniza a todos os panificadores, não só nesta data, mas diariamente. Estamos sempre nos esforçando para oferecer produtos práticos e de alta qualidade, que fazem o trabalho render tanto quanto a dedicação de vocês.



R. Padre Anchieta, 663
Parque São Paulo | Cascavel - PR
(45) 3220-7900

www.moinhoregio.com.br

Qualidade
& Tradição



Produtos com a qualidade



Recomendado pelos
melhores Chefs!



Conheça a Nova linha de produtos para Panificação!

www.consolata.com.br

nascido design

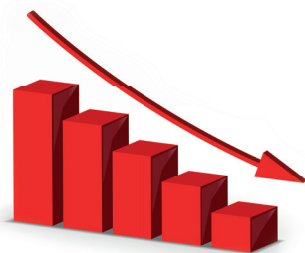


Rio Doce
Distribuidora

DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS MONDELEZ
NO VAREJO PARA CASCAVEL E REGIÃO



Presidente da Federação das Indústrias fala do atual panorama do setor e deixa incentivo aos panificadores



Edson Campagnolo, presidente da Federação das Indústrias do Paraná (FIEP), esteve na região Oeste, no início do segundo semestre de 2015, para debater junto ao Conselho de Desenvolvimento Econômico de Cascavel (Comdec), o panorama atual da economia brasileira e estadual. Ressaltou as dificuldades que o setor industrial vem enfrentando como a queda nas vendas e os constantes aumentos de custos de produção. O presidente revelou que as vendas da indústria paranaense, nos primeiros cinco meses desse ano, caíram 8,1%. É importante somar forças, aumentar a cooperação entre poder público e sociedade e traçar estratégias para o desenvolvimento municipal e regional. Quanto ao setor de panificação, quando questionado pela Revista Sindap, respondeu:

“O setor de panificação tem toda uma simbologia. O pão é histórico, existe desde os primórdios da humanidade, e até hoje, faz parte da nossa mesa. A federação contribui tanto para o pequeno panificador (aquele que mantém uma produção mais artesanal), como também para o grande panificador (aquele

com rede de panificadoras, que se utiliza de uma produção mais tecnológica). Temos escolas de panificação para capacitação de novos profissionais e reciclagem dos mais experientes. Oferecemos unidades móveis que levam nossa Central de Serviços para qualquer localidade. Destacamos também, a prestação de serviços do Instituto de Tecnologia em Toledo, voltado para testes laboratoriais e certificação de produtos e alimentos antes de serem comercializados. São muitos benefícios e serviços que a FIEP oferece para o setor industrial, juntamente com Sesi, Senai e IEL. Sabemos que estamos vivendo uma fase de crise, mas acredito que as pessoas não vão deixar de comer, podem até comer menos, mas não vão deixar de alimentar-se. Por isso, as panificadoras devem investir numa dinâmica de oportunidades, buscar novas receitas, fazer pães diferenciados e procurar atitudes inovadoras. O associativismo também é uma forma de fortalecer a classe e de enfrentar os desafios.”

“O setor produtivo não suporta mais sustentar uma máquina pública gigantesca e ineficiente, que não provê



Edson Campagnolo, presidente da Federação das Indústrias do Paraná (FIEP)

condições para o pleno desenvolvimento econômico e social do país”, essa foi a mensagem declarada por Edson Campagnolo quando assumiu, em setembro desse ano, o segundo mandato (gestão 2015-2019) na presidência da Federação das Indústrias do Paraná (FIEP).



A Federação das Indústrias do Paraná (FIEP), entidade de representação da indústria paranaense foi criada em agosto de 1944 com a missão de coordenar, proteger e representar legalmente as diversas empresas do setor industrial no Estado. Como resultado da associação de sindicatos empresariais, atua juntamente com Sesi, Senai e IEL formando o Sistema FIEP. Atualmente conta com **21 coordenadorias** nas regiões-polo do Estado, que prestam assessoria direta aos **109 sindicatos empresariais** filiados e defendem os interesses de mais de **46 mil indústrias**, responsáveis por **820 mil postos de trabalho**.





Panificadores unidos

O Sindap realizou o 28º Jantar do Dia do Panificador. O evento foi celebrado com muito estilo. A Bunge decorou a recepção com uma bela mesa de pães, bolos e doces e sorteu uma tonelada de farinha. Outros prêmios também alegraram os convidados, dentre eles, uma bicicleta supermoderna. O jantar é realizado anualmente e virou uma tradição na região oeste, reúne panificadores, empresários, fornecedores, autoridades e demais membros da cadeia produtiva industrial. A confraternização terminou com dança no meio do salão ao som da dupla Walmir & Wanderley. Além de estreitar laços e gerar oportunidades para futuros negócios, a festiva fez a prestação de contas do sindicato, bem como apresentou os resultados do setor em todo Paraná.



Gilberto Bordin e João Alberto Soares de Andrade



Liezer Belenzier (Coordenadoria da Fiep de Toledo) e Eliane



Luiz Kleinibing, João Alberto Soares de Andrade e Gilberto Bordin



Amélia Dalarosa e Neri Burtoli Souza Cruz



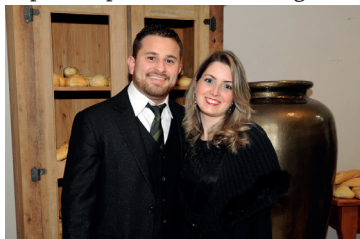
Gilberto Bordin, Maria Aparecida Lopes (Fiep) e Sirlei Kleinibing



Pastor Eliezer Correia - Presidente da Convenção Batista Nacional



Luiz Kleinibing e Gilberto Bordin



Eisler Zanella e Adrieli Chiamurela



Ana, Sirlei e Gabriela Kleinibing



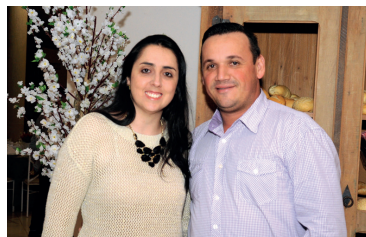
Gilberto Bordin, Oneive e Marcos Vons - ArtPan



Fernanda da Silva Tori e Eduardo Lenzi - Assistec



Ricardo, Fernanda, Marta e Pedro Reisdorfer - Emulzint



Caroline Capelari e Lindomar
Aparecido Bravin - Souza Cruz



Bárbara, Celso e Celi
Moinho Badotti



Gilberto, Tadeu Ferreira, Dra. Maria
Lidia e André Szymanski



Bruno, Pâmela, Jenipher (executivas
do sistema Fiep) e Andrey



Alexandre Varisco, Victor
Arnold e Leonir Tombini



Bega e Luiz Carlos
Panificadora Jardim Guarujá



Anisia e Gilberto Basso - Geriba



Aluir, Izabel e Eloisa Buzelatto



Cristine e Elias Zubeldia Geriba



Ademair e Adriana Baer



Celia e Liezer



Dejar e Claudia Dezen



Antonio e Claudemir
Distribuidora Rio Doce



Daniele Wengrand e João Fernando
Winter - Embalagens Bacarim



Gabriela e Ana Kleinibing com
Franciele, kellen e Isaquie Sauter



Thiago Hermes e
Thais Schmidt Vitali



Valdecir Romão e Rita de Cássia
Philips Morris



Eledir e Valmir Britto
Repal Distribuidora



Jeder Santos e Anna
Carolina Santos



Odinei, Paulo, Antônio,
Cláudio e Marcondes



Marcelo e Carina Vascelai
Panificadora Nova Real



Nelson e Nadir Fabris
Panificadora JP Cristal



Inês e Mário Bamberg
Panificadora Q Delícia de Toledo



Juliano e Sonia Kredenser



Odair e Cláudia Milke



Rosivar e Patricia - Coca-Cola



Paulo e Marisa Casarin



Gabriela Kleinibing, Carla
e Anderson Rocha



Patricia Cruz e
Gustavo Alexandrino



Juliana Piesson Beppler
e Márcio Luiz Beppler



Luiz Eduardo Guarana, Patricia,
Marcos, Selma, Val e Eliane



Neide Kuner, Elisângela dos
Santos e Luciana Miotto



Gilberto Bordin, Alci Rotta
Junior e Luiz Kleinibing



Mauricio, Dulce, Leocir,
Luci e Emidia



Luana, Cezar e Ivana
Delallo Philipps Morris



Luzia Pires e Edson Francisco de
Paula - Panificadora Camponesa



Oneive e Marcos Vons - ArtPan



Luiz Fadanelli e Luiza Comamala
Sindihóteis



Marcos e Karen Pantuti



Lizy Lima e Reinaldo Scherer



Marli e Gabriel - Embalagens Bacarin



Gabriela, Liliane, Ana e Gabriela



Roselei e Izaías Correia
Panificadora Correia



Maria Elisa Mocelin e Clari
Prasniewski - Panificadora Camponesa



Marilce Alves da Silva
e Edmilson Lenzi - Assistec



Ademir Saldanha, Isa Mota
e Vanderlei Camargo



Eduardo Laurentino Junior
e Fernanda Priscila Gonçalves



Ana Carla Roteski e
Marcos Ribeiro Moreira



Andressa Areze e Guilherme
Eduardo Martins da Silva



Emily Sawolski de Brito e
Silvaldo Pereira de Brito



Wilson, Alessandra, Jhonathan,
Ana Paula e Alan



Cléo, Márcia, Rosenei e Luiz



José Carlos e Tere



Eder Galvão e Juliane Zanatta



Adriana e Nei



André e Stela Pompermayer



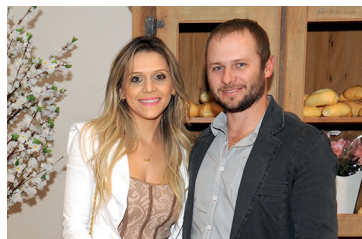
Érica e Marcos



Luciana e Ronaldo Antunes



Énio Rodrigues e Cremilda Silva
Infasa



Josieli Batista e Alexandre Monteiro



Joaquim Neri de Oliveira
Elizabeth Kreuz de Oliveira



Leonardo Ruchinski Costa
e Leticia Oliveira



Jhonatan Michael Gobo
e Thayná Gobo



Mauro Custódio, Edson
Rodrigues e Alex Andrade



Marcos Vinicios Lessa, Juliana
dos Santos, Edi e João Santos



Talita Caroline da Silva e
Alexandre Theodoro Antônio



Márcio Panassolo e Marilene Cirino



Michael e Chayene de Oliveira



Rafael, Izaki e Washington



Renato e Adriana



Taiana e Leozir Coles



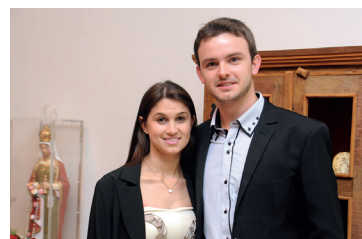
Marisa e Claudemir Sirtoli



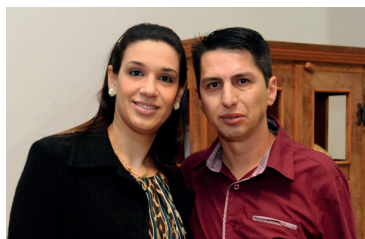
Washington e Gabriela



Wilds e Nelice Ozanski



Bruna e Heverton



Thais e Jefferson Cezar
Panificadora Big Pão



Valtencir e Mari Pereira
Moinho Infasa



Rodrigo e Mônica Pasa
Panificadora Cancelli



Thalya Eduarda Reinert, Ana
Paula e Gabriela Kleinibing



Zilda e Elizeu Zanella
Presidente do Sindimetal



Siloé Maria e Ivo César
Panificadora Big Pão



Miguel e Rosângela Persch



Mayara Maia e Cesar Lenzi - Assistec



Valéria e Edimar



Sidney Orelli Braga e Doni Braga



Priscila e Alan Mazzuco



Rafael Andreolla e Eliza Zanella



Gladstone Simioni e
Neuza Cantarelli



Valmir Kempel, Alcemar Refatti,
José Carlos Vargas, Vilmer Marmen-
tini, Eliel Ribeiro e José Cavalli



Sônia Evangelista, Cleusa Pereira
Vessani, Edson Vessani e Elaine
Vessani Ferreira



Assistek - Assistência Técnica



Embalagens Bacarim



Coca-Cola - Femsa S/A



Deycon - Distribuidora



Emulzint - Produtos para panificação



Fiep - Casa da Indústria



Geriba Alimentos



Gestlé - Distribuidora Neslé



Leite Lacto Bom



Lovita - Palestras Mexicanas



Embalagens Lupatini



Moinho Horizonte



Moinho Tradição



Moinho Tradição



Phillip Morris



Polina Nestlé



Reppal Equipamentos



Rotta Distribuidora



Casa da Indústria - Sindihóteis



Souza Cruz S/A



Vaccarin Representações



Elizeu Zanella e família



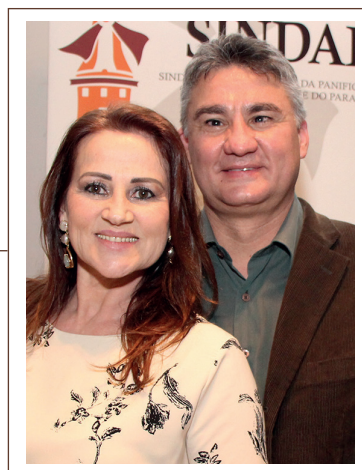
Ansiosos para o baile

Participantes da festiva deixam mensagens de apoio e otimismo



João Alberto Soares de Andrade, Vice-presidente da FIEP e Presidente do Sindicato das Indústrias da Madeira e do Mobiliário do Oeste do Estado do Paraná

Essa solenidade recebe total apoio da Federação das Indústrias do Paraná (FIEP), pois nosso intuito é aproximar as pessoas e as empresas aos sindicatos, bem como fortalecer o associativismo. Temos representantes de vários setores da indústria e de todo o Estado. Parabéns aos organizadores por esse ótimo momento de confraternização e troca de experiências.



Anísia e Gilberto Basso, Geriba e Gestlê

A Geriba é uma marca Tradicional, são 31 anos de dedicação. Prestigiamos a festa dos panificadores há anos, muitos além de nossos clientes, também são nossos amigos. Temos uma linha de produtos para panificação de ótima qualidade e destacamos a linha da “Nestle Professional”, que também agrega muito para o setor. Aproveitamos a oportunidade para parabenizar ao Luiz que acabou de entregar o cargo e desejamos sucesso ao Gilberto que assume a presidência novamente.



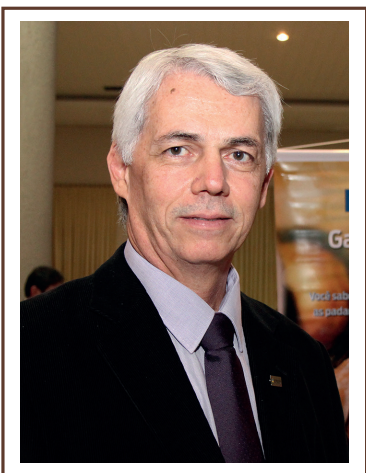
Lieser Augusto Belenzier, Coordenador Regional da FIEP, Toledo

Nós temos trabalhado em conjunto com as três coordenadorias e nossas ações têm refletido na melhoria da interatividade entre os sindicatos, que na região Oeste são nove no total. Promovemos diversas atividades, ênfase a importância do Programa de Desenvolvimento Associativo, uma iniciativa da Confederação Nacional da Indústria que muito tem contribuído para o crescimento e qualificação tanto dos empresários, quanto de seus colaboradores. Hoje é o dia do panificador, parabênizo a todos por essa honrada profissão.

Hugo Armando Cerón Molina, Gerente do SESI/SENAI

Nossas unidades trabalham para aumentar a produtividade dos setores industriais. Acreditamos que capacitação, treinamento e conhecimento são ótimos aliados para tornar-se mais competitivo. Temos em nossa unidade uma escola de panificação, onde promovemos aperfeiçoamento em confeitaria, salgados, doces, tortas finas, cafés, pães, entre outras ações. O conagração de hoje fortalece a relação que existe entre a Federação de Indústria do Estado do Paraná e os importantes Sindicatos Patronais. Deixo meu abraço para aqueles que trabalham sábado, domingo e feriados... Que acordam cedo (geralmente cinco horas da manhã) e com carinho preparam nosso delicioso pãozinho! Felicidades a todos os panificadores!





Vilson Felipe Borgmann, Presidente do Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria do Paraná

Cascavel sempre foi muito bem representado no setor da panificação. A região é muito respeitada dentro da FIEP. Por isso, convido aos panificadores que ainda não se associaram para associarem-se, como diz o velho ditado: a união faz a força. Precisamos continuar lutando para trazer melhorias ao nosso setor. Temos cerca de 4500 panificadoras no Paraná, e a média é que a cada três dias, passa toda a população do estado dentro delas. A partir desse contexto, podemos perceber a importância e a representatividade desse setor para nossa população.

Leocir Pinheiro, Panificadora Marron Glacê Pães e Doces e Diretor Administrativo Sindap

O pão é alimento sagrado desde a época de Jesus Cristo, por isso tenho orgulho de ser panificador. Minha profissão é abençoada não a trocaria por outra.



Edimar Carlos Vanzella - Presidente do Sindicato das Empresas de Reparação de Veículos e Acessórios de Toledo

O SINDIREPA juntamente com os demais sindicatos luta para fortalecer toda a indústria da região oeste, para conseguir mais construções em termos de cenário e qualificação de mão de obra. Destaco nossos projetos relacionados à gestão ambiental e resíduos contaminados, pois eles ajudam os empresários na adequação das normativas ambientais. Outros pontos fortes do nosso sindicato são os excelentes cursos dentro da área mecânica automobilística, os treinamentos e as atualizações sobre os carros novos.

Edson José Vasconcelos, Vice-presidente da FIEP e Presidente do Sindicato da Indústria da Construção Civil do Oeste do Paraná

O SINDAP é um parceiro de primeira ordem e tem relevância nacional. Nossa união consolidou-se nos últimos quatro anos e conseguimos alinhar pautas convergentes e somar muitos resultados positivos dentro da Federação e em toda região. Por isso, precisamos continuar incentivando o associativismo. O evento de hoje já é uma tradição, parabéns a todos, noite maravilhosa! Prezamos pela união dos sindicatos, pois compartilhamos do mesmo objetivo: fortalecer o setor industrial. O Sinduscon, em especial, trabalha para o crescimento e desenvolvimento das indústrias da construção. Represento nossa diretoria nessa festa e desejamos sucesso aos panificadores.



Participantes da festiva deixam mensagens de apoio e otimismo



Luiz Antonio Fadanelli, Presidente do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Oeste

Nosso sindicato atua fortemente em 34 municípios da região, principalmente em Cascavel e Toledo. Ficamos muito felizes com o convite para participar desse encontro, o Sindap merece todo nosso respeito pela representatividade e trabalho que desenvolvem.

João Jandir Hartmann, Panificadora Adorella de Foz do Iguaçu

Trabalho nesse segmento há dez anos e sempre gostei de me comunicar com as pessoas, pois é muito gratificante. Gosto de ver meus clientes satisfeitos.



Mário Luiz Bamberg, Panificadora Q Delícia, Toledo

Logo que mudei para o Paraná trabalhei de empregado com produtos de primeira necessidade, mas desde criança tenho contato com eles. Em determinado momento surgiu a oportunidade de vender pães numa padaria. Quando percebi me transformei proprietário. É suado, trabalho todos os dias, mas tenho muito carinho e orgulho do que faço.

Aluir Buzelatto, Panificadora Vila Verde Cascavel e Diretor Social do Sindap

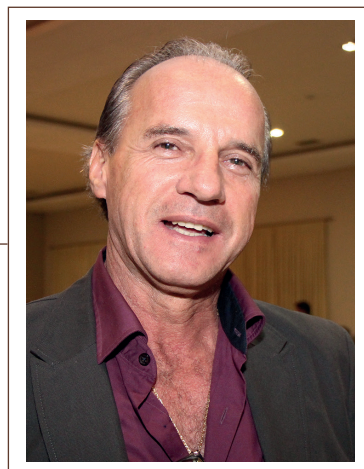
Eu já estou, pelo menos, há vinte anos na área. Você acaba se envolvendo de uma forma que te contagia. O trabalho é árduo com horários cansativos e você até pensa em mudar, fazer outra atividade, mas persistimos no que gostamos de fazer.





Siloé Maria e Ivo César, Panificadora Big Pão, Cascavel

São 24 anos trabalhando com panificação e o nosso maior orgulho é ver nossos dois filhos e uma nora cuidando do que construímos e inovando. Também é gratificante ver nossas netas que pedem para não vendermos a padaria, são pequenas ainda, mas dizem que também vão querer dar continuidade.



Eugênio Rossato, Presidente do Sindicato da Indústria do Vestuário do Oeste do Paraná

No momento econômico atual, faz-se muito importante a união dos empresários. Temos que nos fortalecer, reivindicar e trabalhar juntos em busca de mais competitividade e qualificação. O conhecimento e trabalho coletivo resultam em sucesso. Estou prestigiando essa cerimônia e parabenizo toda diretoria do Sindap e a todos os sindicatos presentes.



Jacir Mazzuco, Representante da Bunge

Poucas pessoas hoje fazem pão em casa, a maioria compra na panificadora ou supermercado. Somos fornecedores e parceiros do setor de panificação e líderes de mercado. Temos a honra de ajudar a decorar a festa e mais uma vez sortearmos uma tonelada de farinha, como forma de incentivo à classe. A Bunge está sempre disponível, abraços aos amigos panificadores!



O INGREDIENTE QUE FALTAVA PRA COMPLETAR ESSA RECEITA.

Agora, o Nutricard também é parceiro da SINDAP/OESTE-PR e sacia a sua fome por resultados. Através dessa parceria, os associados são beneficiados com as vantagens e facilidades que os cartões Alimentação e Refeição oferecem.



AO TRABALHADOR:

- Liberdade de escolha na maior rede credenciada entre operadoras;
- Segurança ao utilizar os cartões apenas através de senhas;
- Atendimento que valoriza a todos.

ÀS EMPRESAS:

- Isenção de taxas de administração;
- Liberação de crédito em 24 horas após a confirmação do boleto bancário;
- Entrega semanal de cartões;
- Sistema online dinâmico;
- Acompanhamento online das recargas;
- Facilidade da logística na concessão do benefício;
- Cumprimento da Conv. Coletiva do Trabalho.



www.nutricard.com.br



O SEGURO QUE VOCÊ PRECISA

NAS MÃOS DE
QUEM VOCÊ
CONFIA!

SEGUROS EMPRESARIAIS

Condomínio
Empresarial
Transporte
Vida em Grupo
Multirrisco Rural

SEGUROS PESSOAIS

Automóveis
Profissional Liberal
Vida Individual
Residencial

SEGURO AGRÍCOLA

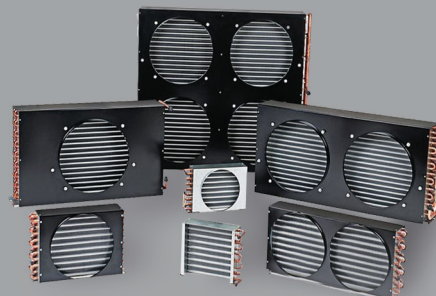


DINÂMICA
CORRETORA DE SEGUROS

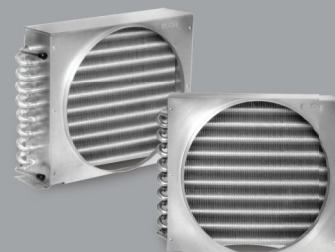
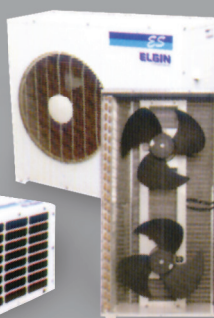
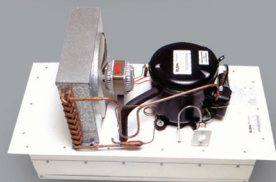
45 3225 0406

Rua Salgado Filho, 1956 - Centro
85801-190 - Cascavel/PR

www.dinamicaseguros.com.br



ELGIN



OUROFRO
REFRIGERAÇÃO

Refrigeração - Peças - Acessórios

(45) 3223-4581

repalcascavel@terra.com.br

Av. Carlos Gomes, 2449 - Centro - Cascavel - PR



Incentivo à inovação e ao desenvolvimento

Com programas como ALI e Sebraetec, o SEBRAE vem desenvolvendo projetos de apoio ao mercado da panificação

Promover inovação e o empreendedorismo, práticas de planejamento na gestão das empresas e financiamentos para o desenvolvimento de empresas já estabelecidas. Esse tem sido um dos eixos de trabalho do SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), que vem desenvolvendo diversos projetos de apoio aos empresários locais, incluindo o ramo da panificação.

Um dos programas em funcionamento e oferecido na regional de Cascavel do SEBRAE é o programa ALI (Agentes Locais de Inovação). Com apoio técnico do CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico), o projeto oferece formação e desenvolvimento da prática continuada de inovação nas empresas de pequeno porte, por meio da orientação personalizada de agentes treinados.

“O ALI é um programa a nível nacional e, no Paraná, nós temos o direcionamento aos setores que nós entendemos como dinamizadores da economia. Aqui na regional Oeste, temos dez grupos de ALI. Ou seja, são dez agentes trabalhando com dez setores diferentes, um deles é o setor da panificação. Foi uma forma que encontramos para dar continuidade ao trabalho que realizamos há muitos anos junto ao Sindap. Começamos o programa no final do ano passado e se estenderá até 2016, será um acompanhamento continuado nas panificadoras na linha de inovação e tecnologia”, explica o gerente do SEBRAE/PR, Orestes Hotz.

“O programa inicia com um diagnóstico da panificadora, focado na inovação e tecnologia. São feitas perguntas direcionadas ao empresário, para identificar exatamente em que nível a panificadora se encontra quanto aos aspectos de inovação. Após isso, o agente em conjunto com o empresário identifica onde a empresa deve atuar, e verifica quais as formas de melhorar sua empresa, diferenciando-a do mercado, para ser mais atrativa. As mudanças podem ocorrer em diversos níveis dentro da empresa, desde a gestão de inovação, melhoria dos produtos, processos ou serviços oferecidos e a identificação de novos nichos de mercado para investimento.

Então, recapitulando, o agente vai à empresa, faz um diagnóstico e realiza um acompanhamento por dois anos, visando melhorias e maior competitividade da Panificadora.”

Segundo ele, os empresários do ramo da panificação são muito interessados pelo acompanhamen-



Orestes Hotz

Trabalha no SEBRAE há 30 anos, afirma que viu uma evolução muito importante no segmento das MPes, uma delas, a sobrevivência das empresas de 40% nos dois primeiros anos de vida, para 75%. Gosta muito do que faz e orgulha-se de fazer parte da história do SEBRAE no estado do Paraná (respeitado pelos projetos e resultados que proporcionam à classe empresarial e à sociedade). Formou-se em Ciências Contábeis, tem especialização em administração de empresas, administração em ambientes e relacionamentos. Tem 54 anos e mora em Cascavel desde que nasceu. É casado, tem dois filhos e dois netos.



to e, quem ganha com isso, acaba sendo os clientes. “As panificadoras aqui da região já participam do acompanhamento há vários anos. Como por exemplo, o Propan (Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação), e outras atividades que nós desenvolvemos junto às panificadoras. Elas já estão em um nível bem interessante de gestão. Mas sempre há espaço para inovar e realizar um melhor trabalho”.

Os 10 grupos do Programa ALI da Regional Oeste, já estão completos com 50 empresas cada, e terão acompanhamento até outubro de 2016.

Sebraetec

Outro programa oferecido para

“

Os pães integrais, são os que mais como, não só por questões de saúde, mas porque cai bem ao meu paladar, são muito gostosos. Também não resisto às tortas e doces (risos).

”

os empresários do setor da Panificação é o Sebraetec, um fundo de apoio e assessoria em inovação nas empresas, cujo valor dos serviços, parte é pago pelo SEBRAE e outra pelo empresário. “O fundo não é reembolsado. Em 2015, 80% do valor investido no serviço executado foi pago pelo SEBRAE e a panificadora só pagou os outros 20%. O dinheiro foi usado para a melhoria do layout, da fachada da empresa, melhorias na parte de comunicação, arte visual, marketing da empresa, site e o uso da internet na divulgação e comercialização do produto. Essa é uma forma de incentivar o empresário a investir em áreas e atividades importantes para qualquer empresa.

“Assim, o ALI e Sebraetec são dois programas que integrados estão ajudando muitas panificadoras a buscarem o desenvolvimento e a competitividade dos seus negócios”, esclarece Orestes.

No setor da panificação, no mínimo 50% das empresas participantes foram incentivadas a utilizar esse fundo de financiamento. “Em 2015, por exemplo, já encerramos todas as atividades do Sebraetec, porque o nosso fundo de apoio, já foi todo utilizado. Para 2016, ainda não sabemos como deverá acontecer a realização do Sebraetec, pois estamos no aguardo das informações do Sebrae Nacional. Já o ALI tem uma ação contínua de atendimento, até outubro de 2016 para as empresas que aderiram ao programa durante o ano 2015”.

“

Estamos passando por uma situação de cautela na economia brasileira, portanto é preciso que o empresário esteja atento a essa movimentação. Também é importante fazer as adequações necessárias no seu negócio, saber o momento certo de investir, ou de segurar um pouco as coisas... A empresa, sempre estará nas mãos do empresário, ainda que venham as dificuldades. A criatividade, o conhecimento, a inovação e a persistência fazem a diferença.


”

Setor industrial e da panificação

Na visão do gerente regional do SEBRAE, o setor da panificação é um dos mais importantes para a economia local e regional. “É importante que o empresário compreenda que o setor da panificação está em expansão. Ele não tem limite, o limite quem dá para o seu negócio é o empresário. Administrar com qualidade e visando a inovação para a panificadora é o que vai garantir o sucesso e a qualidade do meu produto”, defende. O setor da panificação dinamiza a economia local. Toda vez que se compra um pão, uma torta ou qualquer outro produto de uma das panificadoras da região, o recurso fica aqui e dinamiza o desenvolvimento. “É um dos setores com clientes mais fiéis, pois mesmo sendo um produto industrial, preservam as características artesanais”, explica Orestes.

O SEBRAE investiu em 2015, aproximadamente R\$ 12 milhões através do fundo Sebraetec na região Oeste do Paraná, valor dividido em 68 municípios, nos setores da indústria, comércio, serviço e agronegócio, no nível de micro e pequenas empresas.





Coma seu pãozinho sem culpa

O pão está presente na mesa das famílias há séculos. Além dele, delícias como tortas, bolos, biscoitos e macarrão são boas fontes de carboidrato. Por conta de um “modismo” na sociedade o nosso querido pãozinho, seja ele mais branquinho ou mais assadinho, dependendo do gosto de cada freguês, tem sumido da rotina alimentar de algumas pessoas. Os alimentos ricos em glúten, dentro de uma dieta equilibrada, trazem inúmeros benefícios, como o controle da glicemia, triglicérides, absorção de vitaminas e minerais. Os nutricionistas explicam que “o glúten não é o vilão” e que uma dieta sem o componente aumenta a deficiência de proteína no organismo, causando riscos à saúde e trazendo doenças. Anemia, desnutrição, osteoporose ou problemas de fertilidade são alguns dos problemas causados. O mercado, por sua vez adaptou-se e criou alimentos industrializados sem glúten, porém existem produtos que são uma farsa, pois em sua composição encontra-se um número elevado de gordura. Além disso, nem sempre o gênero “alimento sem glúten” significa saudável, de acordo com pesquisa realizada na Universidade de Houston, nos Estados Unidos, acrescentar palavras mágicas no rótulo, como “antioxidante”, “orgânico” torna o produto mais saudável do que ele realmente é na cabeça do consumidor.

A intolerância ao glúten, conhecida também como doença celíaca, atinge cerca de 1% da população mundial e provoca a dificuldade de absorção do organismo dos nutrientes alimentares, vitaminas e sais minerais. Disfunções como prisão de ventre, diarreia, gases, estufamento do abdômen, alteração da saciedade são um dos incômodos causados pela intolerância. O paciente com predisposição deve receber acompanhamento médico. Sendo assim, as únicas pessoas que precisam cortá-lo - por recomendação médica - são as que têm dermatite herpetiforme, doença autoimune causada pela intolerância ao glúten; as que têm alergia ao trigo e também as que têm doença celíaca.

No entanto, os pães sejam eles francês, italiano, caseiro, d’água, sovado, baguete, pão sírio, pão de forma, bisnaguinha, pão de queijo, pão australiano e tantas outras delícias não são culpados e nem devem ser abolidos da sua alimentação. E você caro leitor, vai concordar, é muito gostoso aquele momento em que a família reúne-se à mesa para tomar um cafezinho acompanhado de pão quentinho com manteiga derretendo...

O que é glúten?

O glúten é um composto pela mistura das proteínas gliadina, proveniente do trigo, e glutenina substâncias presentes na maioria dos cereais como: trigo, cevada, centeio e aveia. O glúten está presente em alimentos tradicionais e presente na mesa de todas as famílias, independente de classe social e etnia. Aqui ou do outro lado do mundo, todos têm o hábito de ter algum alimento à base de trigo e cereal. Pães, biscoitos, centeio, aveia e massas à base de trigo, por exemplo, são alguns dos alimentos que ingerimos desde a infância.

Fontes: <http://www.drfrederalobo.com.br>, <http://hypescience.com/gluten-faz-mal-a-saude-mito-ou-realidade>
<http://www.drfrederalobo.com.br/2014/07/10-perguntas-sobre-o-gluten-e-10.html>





Missão IBA

Sindap participa da maior feira mundial de panificação na Alemanha

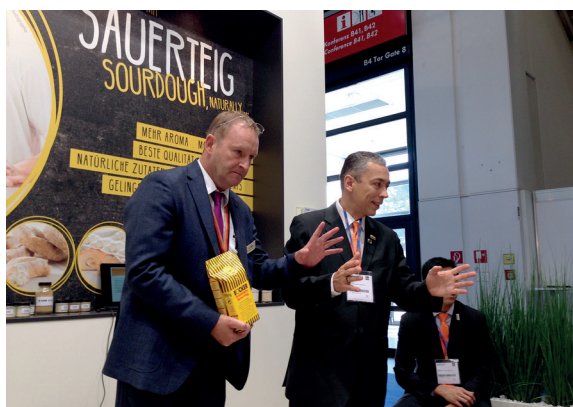


Na missão IBA: Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria do Estado do Mato Grosso, Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria do Paraná (Curitiba), Sindicato da Indústria de Panificação de Santa Catarina e Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Paraná (Sindap - Cascavel)

Em média 77500 visitantes, de mais de 170 países, sintetizam o sucesso da Feira IBA. A maior feira mundial do setor de panificação aconteceu em Munique, Alemanha, de 12 a 19 de setembro de 2015. O encontro internacional é destinado para panificadores, padeiros, confeitadores, donos de restaurantes e cafés, hoteleiros, empresários do setor de varejo de alimentos, entre outros profissionais. É uma verdadeira plataforma de inovações e tecnologias para produtos assados, confeitarias, indústria de alimentos, embalagens, máquinas de embalagens, matérias-primas, logística, limpeza e higiene, etc.. Representantes dos sindicatos da indústria da panificação do sul do Brasil foram juntos para a Missão IBA, além de participar da feira, a equipe teve em sua programação visitas técnicas, workshops, treinamentos e momentos de confraternização.



De acordo com o presidente do SINDAP, Gilberto Bordin, o principal objetivo da missão é aumentar a competitividade e conhecimento. A viagem permitiu aos participantes acessos às inovações e tendências do setor de panificação do mercado internacional.



Curso sobre Massa Madre em Munique



Presidente da IBA, Peter Becker recepciona caravana brasileira



Na ocasião os panificadores tiveram a oportunidade de conhecer o Museu da Cultura da Panificação, o primeiro museu de pão no mundo. Outro ponto alto das visitas técnicas foi a visita a uma central de produção, na cidade de Ulm, local que abriga um polo de panificação com uma estrutura que fornece pães para uma rede de 49 lojas, da marca Staib. “O modelo deles é de padarias pequenas e que só vende pães. Não existem produtos de revenda, apenas de fabricação própria. Percebemos que isso é muito positivo porque aprimora a qualidade e mantém a produtividade alta e eficiente”, considerou Vilson Felipe Borgmann presidente do SIPCEP.



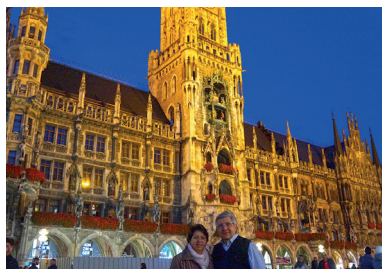
Na cidade de Stuttgart, 190 km de Munique, a caravana visitou um centro de capacitação para formação de padeiros, confeiteros e balconistas. “Quem trabalha em padaria precisa ser mestre formado em um curso de três anos e mais dois anos de especialização. Isso chamou a nossa atenção porque a exigência da formação é muito maior que a nossa”, enfatiza Borgmann.



O grupo também visitou um dos maiores moinhos do mundo, com 160m de altura



Conhecendo um pouco da Europa!





Fornecedores / Colaboradores

Aba Comércio de Alimentos Ltda	Sr. Pedro / Rodrigo	(45) 3039-5023
Agrícola Horizonte	Sra. Vera Maria Paris	(45) 3284-8500
Artpan Assessorios de Panificação	Sr. Marcos / Sra. Oneive	(45) 3225-2620
Alimentos Talita	Sr. Maico	(46) 3563-1844
Anaconda Industrial e Agrícola de Cereais	Sr. Itamar Carlos da Silva	(41) 3218-4500 / (45) 9993-3015
Badotti Alimentos	Sr. Carlos Badotti / Bernardo	(45) 3225 4544 / 3220-7900
Batavo		(41) 3330-4141
Blanco Lima (Agência de Publicidade)	Sr. Elvis	(45) 3035-3391
Bunge Alimentos SA	Sr. Jacir Mazzuco	(42) 3219-1200 / (45) 9971-2227
Café Itamaraty	Sr. Sato / Mário	(45) 3378-1415 / (43) 8806-4574
Café Jandaia	Sr. Macedo	(45) 3223-0240
Coca-Cola / Femsa SA	Sr. Sandro Luiz	(45) 2101-1603
Comércio Representação Vaccarin Ltda	Sr. Valdecir Vaccarin / Fernando	(45) 3224-1220 / 9972-8031
Condimentos Beija-Flor	Sr. Elisiário	(45) 3321-1500
Coopavel - Coop. Agrop. Cascavel	Sr. Dilvo Grolli	(45) 3220 5000
Cooperativa Agrária Lar		(45) 3264-8800
Destro Macroatacado	Sr. Vitacir / Davi / Ferrarini	(45) 2101-3000
Deycon Representações Comerciais	Sr. Paulo Roberto Colling	(45) 3219-8700
Dialli Distribuidora de Alimentos Ltda	Sra. Rosane	(45) 3035-2800 / 9141-7636
Dipel - Distribuidora De Produtos Elétricos	Sr. Rodrigo	(45) 3037-6040
Diplomata Indl. & Coml. Ltda		(45) 3326-2222
Disbevel Distribuidora	Sra. Neide	(45) 3225-3837
Dissorvet Distribuidora - Kibon	Sr. Gerhardt	(45) 3225 3677
Distribuidora Adega Cascavel	Sr. Massoni	(45) 3225-7033
Distribuidora De Frios Cataratas	Sr. Rui Luiz Zampier Moro	(45) 3225-7005
Distribuidora Rio Doce	Sr. Claudemir	(44) 8832-2159
Dz Materiais Elétricos	Sr. Divo Zago	(45) 3220-9400
Esdel Distribuidoras de Alimentos	Sr. Mocir	(46) 3224-1293
Embalagens Bacarin	Sr. Augusto Bacarin	(45) 2101-5124
Embalagens Lupatini	Sr. Sidnei Lupatini	(45) 3220-3400
Embalagens De Conto	Sr. Alvio / Alvaro	(45) 3228-3000
Emulzint S/a	Sr. Moacir Moraes / Ricardo	(11) 4585-6850 (45) 9101-3065
Filivel - Balanças Filizola	Sr. Davi	(45) 3037-6787
Fiorello Pegoraro & Filhos	Sr. João Alex	(45) 3219-8700
Frigovel Distr. Alim.	Sr. Ari Beal	(45) 3218-3355
Frimesa S/a	Sr. Andrade	(45) 9972-0549
Primevel Distribuidora de Alimentos Ltda	Sr. Carlos	(45) 3222-7794
Frioovel Dist. de Alimentos	Sr. Antônio Pereira Leal	(46) 2101-3839
Gestlê	Sr. Thiago Basso	(45) 3228-3515
Guerra Alimentos	Sr. Amaral	(46) 3220-3900
Ind. de Doces Fronteira	Sr. Miguel Moreira	(45) 3228-3210
Ind. Doces Mania	Sr. Getúlio Cristofolini	(45) 3035-2299
Ind. Mate Folha Verde	Sr. Edgar	(45) 3224-3435





Ind. Mate Laranjeira

Ind. Terra Mate

Jumbo Alimentos

Leite Da Chácara

Leite Copenhagen

Leite Lacto Bom

MegaMix Distribuidora Ltda

Melitta do Brasil / Deycon

Moinhos André

Moinho Consolata

Moinho Filadélfia

Moinho Tradição

Moinho Matilde

Philippi Distribuidora Alimentos

Peninha - Assistência Técnica

Perfecta Curitiba

Philip Morris

Polina - Distr. Sorvetes Nestlé

Polina - Distr. Alimentos

Rabele Distribuidora - Fleishmann

Refrigeração Joseph

Rotta Distribuidora - Puratos

Souza Cruz S/a.

Tomé Distribuidora de Alimentos

Tornearia Zucco

Triunfante Distribuidora

Viver Mais Comunicação

Sr. Ademir / Ademar

Sr. Valdeci Polidoro

Sr. Antônio Lorenzetti

Sr. Acildo

Sr. Leônidas Fagundes

Sr. Roberto / Jeferson

Sr. Mauri

Sr. Paulo

Sr. André

Sr. Jorge

Sr. Gerson Muller

Sr. Francisco

Sra. Marciane

Sr. Marcelo

Sr. Otávio Osonski

Sr. Mauro Augusto

Sr. Ramon

Sr. Sérgio Polina

Sr. Genuir Polina

Sr. Leonir Borba / João

Sr. Nestor

Sr. Alci Rotta

Sr. Oliveira

Sr. João Tomé

Sr. Pedro Arildo Zucco

Sr. Pedro Pegoraro

Sr. Gladstone

(45) 3225-6655

(45) 3225-7122

(45) 3228-3232

(45) 3324-8452

(45) 3223-0160

(45) 3056-8300

(45) 3219-3219

(45) 3219-8700

(45) 3279-1053

(45) 3241-1150

(45) 3227-5003

(45) 2101-0099

(45) 4053-9225 / 9112-3173

(45) 3224-6993

(45) 3223-7904

(41) 3370-1000 / (45) 3225-2620

(41) 9926-0967 / (45) 9115-4444

(45) 3324-0101

(45) 3227-2366

(45) 3222 1011

(45) 3226-4528

(45) 3222-0010

(45) 3226-1009

(45) 3226-7704

(45) 3224-7030

(45) 3225-1810

(45) 3224-7212



Panificadores da região

Assis Chateaubriand

Bar e Padaria Nosso Pão Ltda
Fátima A D Campos
Panificadora Pão De Mel
Panificadora Gula
Panificadora Nova Aliança
Panificadora e Confeitaria Cardeal
Panificadora Bom Dia
Panificadora Avenida
L Sackser Me

Rua Tiradentes, 84
Av Tupãssi, 1038
Rua Do Ipê, 55
Rua Canadá, 461
Av Tupãssi, 3474
Av Tupãssi, 3911
Av Dom Pedro II, 855
Av Tupãssi, 1007
Rua Estados Unidos, 93

(44)

3528-4432
3528-4203
3528-4254
3528-1884
3528-6462
3528-5758
3528-1872
3528-4203
3528-4861

Boa Vista Da Aparecida

Panificadora e Confeitaria Shneider Ltda

Av C Barbosa S/N

(45)

3287-1241

Braganey

Panificadora Braganey

Rua Francisco De Paula, 158

(45)

3245-1204

Cafelândia

Confeitaria Ki Delícia
Panificadora e Conf. Pingo D'ouro
Panificadora Bom Dia

Rua Vereador Luiz Picolli, 183
Rua Gov. M. Lupion, 506
Rua Dr. Plínio Costa, 90

(45)

3241-1401
3241-1324
3241-1535

Campo Bonito

Panificadora Ki Pão
J M N Loureiro e Cia Ltda Me

Av. Paraná
Rua Noel Rosa, 15

(45)

3223-1009

Capanema

Panificadora e Confeitaria Requite
Lalas Panificadora E Confeitaria
Peretti E Paris Ltda
Carlos Jonatam Weber E Cia Ltda Me

Av. Independência, 1159
Rua Padre Cirilo, 481
Rua Rio De Janeiro, 1296
Av Brasil, 1219

(46)

3552-1780
3552-1758

Capitão Leônidas Marques

Panificadora E Confeitaria Patrícia
Panificadora Q'doce

Av. Iguaçu, 601
Av. Iguaçu, 601

(45)

3286-1620
3286-1078

Cascavel

Boutique do Pão
Café Blumenau
Café Requite
Café Cavagnolo
Casa da Cuca
Cravo e Canela Confeitaria
Delfer Panificadora
Delícia Pães E Doces
Doces Fronteira
Doces Record
Espaço Doce
Florencio B. Batista
La Fiesta Salgados
Panificadora E Confeitaria Pão De Trigo
Panificadora A Camponesa
Panificadora Amável
Panificadora Art Pão
Panificadora Belo Paneto
Panificadora Balaio Do Pão
Panificadora Belle Pão
Panificadora Bianca
Panificadora Big Pão
Panificadora Bom Preço
Panificadora Cancelli
Panificadora Casa Do Pão
Panificadora Cascavel
Panificadora Cataratas
Panificadora Ciam Bella
Panificadora Colonial
Panificadora Correia
Panificadora Cortesia
Panificadora Country Ville
Panificadora e Confeitaria Doce Tentação
Panificadora Cristal
Panificadora Cristina
Panificadora das Palmeiras
Panificadora Delícia
Panificadora Di Casa
Panificadora Dia A Dia
Panificadora e Confeitaria D' Luana
Panificadora Doce Sonho
Panificadora Docelar
Panificadora Doçula
Pan. e Conf. Jardim Cristal
Pan. e Casa De Carnes Guarujá
Pan. e Past. Bom Gosto
Panificadora Econômica
Panificadora Fino Sabor
Panificadora Garagem Do Pão
Panificadora Globo

Rua Academia, 1018
Rua Ri Grande Do Sul, 1272
Rua Mato Grosso, 2456
Rua Souza Naves, 3952
Rua Gaspar Dutra, 221
Av. Brasil, 6282 Loja 111
Rua São Gabriel, 947
Rua Padre Anchieta, 64
Rod. Br 277 Km 600
Rod Br 467
Rua Pio Xii
Rua Dom Pedro II, 1969
Av. Brasil, 7075
Av. Brasil, 9544
Rua Cuiabá, 2989
Av. Brasil, 1157
Rua Capitão L. Marques, 1232
Rua S. Erasmo Amorim, 1531
Rua Dalaminadora, 657
Rua Jorge Lacerda, 1193
Av. Dos Papagaios, 2085
Rua Flamboyant, 2681
Rua Londrina, 669
Rua Presidente Bernardes, 3306
Rua General Osório, 617
Rua Carlos De Carvalho, 3530
Rua Getulio Vargas, 564
Rua Antonio A. Massaneiro 489
Rua Altamar Dutra
Rua Pivo, 1475
Av Papagaios, 1255
Rua Manaus, 799
Rua Sete De Setembro, 2129
Av. Brasil, 3927
Rua Olindo Periollo, 1142
Rua Cipreste, 160
Rua Presidente Bernardes, 2524
Rua Herval 155
Rua E Bauitz, 125
Rua Cuiaba 4114
Rua Santa Catarina, 1248
Av. Papagaios, 1450
Rua Marechal Florianio, 1505
Rua Francisco Martinik, 2044
Av. Gralha Azul, 573
Rua Salgado Filho, 3303
Rua Costa E Silva, 1329
Rua Marechal Deodoro , 3830
Rua Jorge Lacerda 2442
Rua Carlos De Carvalho, 3530

(45)

3039-5027
3223-7026
3224-8050
3038-5123
3224-0034
3224-8516
3227-4749
3322-3113
3228-3210
3226-3999
3223-6169
3224-5629
3224-4392
3038-1176
3224-8008
3229-1706
3229-3666
3222-5499
3326-4256
3326-4458
3227-5051
3226-2119
3222-4901
3223-0884
3225-5786
3224-3961
3225-7191
3306-6339
3229-4199
3323-6734
3323-6718
3035-4149
3224-1920
3224-5470
3225-7575
3226-2950
3035-5366
3323-3602
3324-4845
3039-0924
3038-6837
3323-5703
3222-3192
3226-1010
3228-2578
3224-6688
3226-4994
3035-7062
3039-1274
3037-3839

Panificadora Grande Vipão
Panificadora Japão
Panificadora Jardim Brasília
Panificadora Ki Pão
Panificadora e Confeitaria Lacerda
Panificadora La Traviatta
Panificadora Los Angeles
Panificadora Marron Glacê
Panificadora Marzipan
Panificadora Massa Torta
Panificadora Pão De Mel
Panificadora Pampili
Panificadora Panesquina
Panificadora Panestoni
Panificadora Pantton
Panificadora Pão Caseiro
Panificadora Pão De Açúcar
Panificadora Pão De Ló
Panificadora Pão De Queijo
Panificadora Pão Doce D
Panificadora Pão Dourado
Panificadora Pão Do Oeste
Panificadora Pão De Trigo
Panificadora Pão Fresco
Panificadora Pão Nobre
Panificadora Pão Nosso
Panificadora Passos
Panificadora Pegoraro
Panificadora Pérola
Panificadora Pio Xii
Panificadora Posto Colombo
Panificadora Q Pão
Panificadora Rei Do Pão
Panificadora Rio Da Paz
Panificadora Roani
Panificadora Ronda
Panificadora Royal
Panificadora Santa Felicidade
Panificadora S Prado
Panificadora Solar
Panificadora Super Pão
Panificadora Tominc
Panificadora Trevo
Panificadora Trigalis
Panificadora Turisparque
Panificadora União
Panificadora Unipão
Panificadora Veneza
Panificadora Vila Verde
Panificadora Vitale
Real Panificadora
Stanisleya C J Gomes
Panificadora e Confeitaria Solange
Panificadora Nutri Pão
Panificadora Pantucci
Panificadora Pão e Cia

Rua Visconde Do Rio Branco, 423
Rua Carlos Gomes, 2119
Rua Noel Rosa, 774
Rua Xavantes, 1168
Rua Jorge Lacerda, 1939
Rua Pernambuco 897 Esq Pioxii
Rua Recife, 3478
Rua Jacarezinho, 1238
Av Barão Do Rio Branco, 1856
Rua São Paula, 1005
Rua Pio Xii, 892
Rua Cuiabá, 4623
Bairro São Cristóvão
Rua Curitiba, 1644
Rua Marechal Rondon, 1707
Rua Marechal Rondon, 132
Rua Paraná, 811
Rua Castro Alves, 2334
Rua Carlos De Carvalho, 1548
Rua Juscelino Kubichesk, 1615
Av Gralha Azul, 526
Rua Tito Muffato
Av Brasil, 9544
Rua Dos Corais, 88
Rua Universitário, 1584
Rua Ari Barroso, 715 Brasília Ii
Rua Carlos De Carvalho, 931
Rua Txikaos, 506
Rua Rio Da Paz, 633
Rua Agostinho Dos Santos, 1814
Rua São Paulo, 1592
Rua Xavantes
Rua Da Lapa, 706
R Luiz Augusto Pereira, 116
Rua Vinicius De Moraes, 1392
Rua Mato Grosso, 1802
Rua Jacarezinho, 1394
Rua Fidelis De Aguiar, 1472
Rua Carimás, 439
Rua Manaus, 418
Rua Manoel De Nóbrega, 650
Rua Maracanã, 803
Rua Emilio Bandittz, 125
Av Aetes, 279
Rua Pedro Bau, 344
Rua Platão, 247
Rua Arquitetura, 1097
Rua Da Lapa, 706
Rua Das Bandeiras, 907
Rua Pio Xii, 1328
Rua Rio Grande Do Sul, 735
Rua Pio Xii, 897
Rua Europa, 1677
Rua Jânio Quadros, 483
Av Paraná, 512
Av Rio Branco, 2052

3223-0894
3224-4144
3229-1727
3226-6606
9966-2431
3306-2380
3223-4283
3038-2555
3223-3070
3225-4509
3035-7176
3226-1400
3328-0325
3225-8353
3223-3929
3224-7548
3223-5342
3223-3964
3227-3850
3226-4822
3228-1875
3226-0381
3038-1176
3328-2047
3035-6411
3229-7691
3224-9777
3326-4404
3325-2418
3224-2931
3222-6892
3227-3209
3325-1440
3224-0190
3227-5187
3222-5454
3223-4428
3324-8578
3326-0609
3325-5748
3223-2674
3325-6820
3324-8118
3226-4533
3035-6870
3225-8044
3035-6185
3224-4442
3224-7125
3224-2931
3035-7272
3224-4400
3328-1141
3326-5970
3322-0218
3035-6275

Catanduvas

Panificadora Viva Bem
Panificadora Ki Pão

Av Pioneiros, 679
Av Paraná, 347

(45)

3234-1541
3234-1801

Céu Azul

Júlio Machado
Panificadora Lider
Panificadora Panis

Rua Curitiba, 1716
Rua Curitiba, 1556
Rod Br 277 Km 640

(45)

3266-1391
3266-1471
3266-2340

Corbélia

Panificadora Antonelo
Hélio Antonello
Panificadora Real
Panificadora Pão Doce
S. B. Elsner e Cia Ltda Me

Rua Primavera, 1444
Rua Primavera, 198
Rua Amor Perfeito, 1696
Rua Acácia, 673
Av Rio Grande Do Sul, 454

(45)

3242-1337
3242-1851
3242-2498
3242-1734

Entre Rios Do Oeste

Docia Zimmer
Padaria Kolling Ltda
Padaria Costa Oeste

Rod Pr 495
Rua Mauricio Cardoso, 617
Rua Uruguai, 472

(45)

3257-1359
3257-1155
3257-1634

Espigão Alto do Iguaçu

Maria Gnoatto Pegoraro Me
M H Martins e Silva Ltda Me

Rua São Paulo, 448 - Sala 1
Rua Uruguai, 413 - Sala 1

(46)

3553-1182

Formosa do Oeste

Panificadora Formosa
Panificadora Brasil
F. A. Viana e Cia Ltda Me
G. Ricato e Cia Ltda

Av São Paulo, 680
Av Rio De Janeiro,
Av Recife, 377
Rua São Salvador, 70

(44)

3526-1291
3526-1261



Foz do Iguaçu

Almanara Doceria Árabe Rua Meca, 642
 Panificadora Anabela Av Jules Rimet, 2805
 Panificadora Ademir Av Olímpio Rafagnin, 1527
 Panificadora Adorella Av Bogota, 26 esq. Rua Araguaia
 Panificadora Amarelinha Rua Pilar, 349
 Panificadora Antunes Rua Rancharia, 75
 Panificador Beija Flor Av Beija Flor, 840
 Panificadora Beneli Rua Campo Grande, 102
 Panificadora Brambilla Dolce Pane Rua Miguel Mate, 192
 Panificadora Bom Bocado Rua Nacional, 124
 Panificadora Benjamin Café Bistrô Rua Benjamin Constant, 106
 Panificadora C. M. G. Denis Rua Araguaia, 840
 Panificadora Café Moinho Av Iguaçu, 412
 Panificadora Café Panedoro Av Silvio A. Sasdele, 1783
 Panificadora Café e Cia Rua Quintino Bocaiuva, 909
 Panificadora Camilo Rua Antonio, 198
 Panificadora Camilo Rua Ricardo Ramos, 98
 Panificadora e Confeitaria Cantinho Doce Rua Ernesto Gayer, 1505
 Panificadora Cantinho Do Brasil Av Brasil, 176
 Panificadora Carimã Rua Arapua, 20
 Panificadora Casa De Pão Rua Belo Horizonte, 949
 Panificadora Ceres Rua Tiete, 1343
 Panificadora Cia Da Gula Rua Angela Ap. Andrade, 58
 Panificadora Clarabela Almirante Barroso, 1159
 Panificadora Clarabela Av Republica Argentina, 2050
 Panificadora Clarabela Rua Felipe Wandsher, 1106
 Panificadora e Confeitaria Nena Rua Beija Flor, 1136
 Casa De Massa Belem Av Jose Maria De Brito, 866
 Panificadora Daiane Rua Araguaia, 5153
 Panificadora Dia a Dia Rua Santos Dumont, 838
 Panificadora Doce e Cia Av José Maria De Brito, 862
 Panificadora Dorela Casa de Pães Rua Bogota, 26
 Panificadora Do Abel Rua Antonio Do Amaral, 499
 Panificadora El Molino Rua Tarobá, 992
 Panificadora El Shaday Av Maceio, 437
 Panificadora Engenho Doce Av Paraná, 909
 Panificadora Estrela Av Tancredo Neves, Km 68
 Panificadora Fabipan Av Sabia, 17
 Panificadora Falcão Rua João Ressori
 Panificadora Favo De Mel Rua Eunapio De Queiros, 1214
 Panificadora Girassol Rua Santo Rafain, 738
 Panificadora Familia Maran Rua Almirante Barroso, 1968
 Panificadora Hannouch Av Marechal Deodoro, 560
 Panificadora Imperatriz Rua Barbacena, 19
 Panificadora Ipe Av Jk, 3040
 Panificadora Jauence Av Jk, 117
 Panificadora Juliana Av Gramado, 6038
 Panificadora Kafka Rua Jari, 103
 Panificadora Kalb Rua Ana Dotto, 280
 Panificadora Kipão Av Mosenhor Guilher, 607
 Panificadora Kuka Av Republica Argentina, 3636
 Panificadora La Bela Rua Mario Filho, 1819
 Panificadora Lebonfoz Rua Belo Horizonte, 1401
 Panificadora Leva Pan Av Beija Flor, 883
 Panificadora Léia Buffet Rua Poços De Caldas, 75
 Panificadora Levi De Souza Vaz Rua Parnaíba, 436
 Panificadora Mais Você Av Iguaçu, 5931
 Panificadora Maran Rua Almirante Barroso, 1698
 Panificadora Maranata Rua Osvaldo Cruz, 721
 Panificadora Maria Rosana Burarte Rua Surubi, 3050
 Panificadora Firenze Av Clóvis Roberto Fontoura, 605
 Panificadora Mister Sabor Rua Pompeu De Toledo, 426
 Panificadora Marias E Marias Av Brasil, 505
 Panificadora Marrom Glacê Rua São Paulo, 69
 Panificadora Marta Rocha Rua Morenitas, 528
 Panificadora Melorquim Rua Tenente Eduardo, 744
 Panificadora Milena Av Ailton Senna, 1283
 Panificadora Miviere Rua Porto Alegre, 330
 Panificadora Nego Doce Av Guimarães Rosa, 3050
 Panificadora Nosso Pão Rua Mauricio Deodoro, 560
 Panificadora Nutreben Av Gramado, 6749
 Panificadora Ortoloni Av Jk, 585
 Panificadora Nossa Sr. Aparecida Av Anhembi, 864
 Panificadora Pamix Rua Vila Velha, 118
 Panificadora Pane De Ouro Rua Silvio A. Sasdele, 1783
 Panificadora Do Rafa Rua Gramado, 9964-2701
 Panificadora Luciano Rua São Luiz, 61
 Panificadora Nice Rua Florianópolis, 26
 Panificadora Pacová Café Bar Rua Berlamino de Mendonça, 1169
 Panificadora Pão De Açúcar Rua Golfinho, 440
 Panificadora Pão De Açucar Rua Manguruju, 415
 Panificadora Pão Doce Rua Heleno De Freitas, 310
 Panificadora Pão Expresso Av Ailton Senna, 1091
 Panificadora Pão Francês Rua Princesa Isabel, 82
 Panificadora Pão Nosso Rua Republica Argentina, 1516
 Panificadora Pão Quente Rua Tibagi, 436
 Panificadora Pêssego Doce Av Por Do Sol, 1068
 Panificadora Peti Four Av Mario Filho, 1814
 Panificadora Pingo Doce Rua Mané Garrincha, 1332

(45)

3522-3043
 3025-5055
 3526-5050
 3573-5217
 3526-1988
 3525-1336
 3526-3903
 3522-6822
 3 5 2 2 -
 7031
 3526-5120
 3572-3841
 3574-1170
 3025-3022
 3527-5780
 3527-7721
 3577-4101
 3523-6655
 3529-7410
 3025-5506
 3525-5433
 3577-9387
 3572-7851
 3523-5050
 3028-6080
 3526-3440
 3526-6431
 3574-3859
 3573-4884
 3573-5217
 3523-9646
 9977-6384
 3523-7070
 3577-6294
 3526-2713
 3577-3039
 3525-2134
 3027-1212
 3572-3008
 3573-4884
 3523-1621
 3525-0409
 3524-1132
 3028-3660
 3525-2001
 3524-6763
 3524-3054
 3525-8933
 3572-7148
 3027-1212
 3528-6654
 3025-7853
 3524-0760
 3028-5026
 3523-5472
 3575-4007
 3527-3876
 3578-2144
 3524-1641
 3573-1728
 3523-2172
 3572-2285
 3575-4917
 3025-3022
 9964-2701
 9104-4734
 3575-4949
 3027-7800
 3527-3090
 3527-5615
 3525-3147
 3028-4109
 3522-3748
 3523-4263
 3525-8933
 3525-1423
 3578-4388
 3578-3120

Panificadora Portal Do Folhado
 Panificadora Prestigio
 Panificadora Prestinaria Queijo e Cia
 Panificadora Queijo E Cia
 Panificadora Quintana
 Panificadora Raupp
 Panificadora Rojanli
 Panificadora Roma
 Panificadora Roma Petit Four
 Panificadora Sabores E Delicia
 Panificadora Santa Rosa
 Panificadora Silva
 Panificadora Sonho Meu
 Panificadora Sonho Suave
 Panificadora Super Pão
 Panificadora Três Lagoas
 Panificadora Suprema Confeitaria
 Panificadora Três Marias
 Panificadora Tribom
 Panificadora Trigo e Cia
 Panificadora União
 Panificadora Venturine
 Panificadora Yndi

Av Republica Argentina 3525-2469
 Av Monsenhor Guilher, 300 3525-8876
 Av Republica Argentina, 1892 3028-5957
 Av Silvio A. Sasdele, 2217 3028-5954
 Rua Dos Cravos, 1067 3527-2158
 Av Morenitas, 696 3025-3129
 Rua Santos Dumont, 1311 3527-7387
 Rua Jorge Sanwais, 430 3574-4978
 Rua Benj. Constant, 4269 3574-4269
 Rua Beija Flor, 892 3526-8135
 Av Silvio A. Sasdele, 1685 3524-2122
 Av Gramado, 1441 3577-1097
 Av Venezuela, 412 3522-7896
 Rua Mario Filho
 Rua Bolivia, 125 3522-1487
 Av João Ricieri, 661 9115-1093
 Av Almirante Barroso, 1159 3572-7851
 Rua Bel. De Mendonça, 340
 Rua Mario Filho
 Av Paraná, 1750 3025-3800
 Av Andradina, 1774 3524-2161
 Rau Uberaba, 222 3524-2772
 Rua Indianópolis, 1308 3529-9910

Guaíra

Francisca Simao Mendes Padaria Me Rua Presidente Castelo Branco, 342
 Marinalva Cardoso e Cia Ltda Av Almirante Tamandaré, 411 B
 N I Lima Oliveira e Cia Ltda Av Thomaz Luiz Zeballos, 1010
 Moacir Balbino Rua Caetano Cavalheri, 380
 Baduino e Balduino Ltda Me Rua Osvaldo Cruz, 3100
 Marta de Souza Jardim e Cia Ltda Rua Castelo Branco, 338
 F C S Mendes Padaria Me Rua Osvaldo Cruz, 429
 Rosemiro Contini Panificadora Rua Balduino Pott, 260
 Lucia Guilherme de Campos Me Av Mate Laranjeira, 739

Guaraniçu

Panificadora Pães e Cia Av Abilom Souza Naves, 808 3232-2785

Ibema

Panificadora Central Rua Pitanga, 417 3238-1506
 Panificadora Pães e Cia Rua Paranaíva, 408 3238-2047

Iracema Do Oeste

Maria de Lourdes Gomes Rua Professor Vieira De Alencar, 303
 Valter Alves Gomes Av São Paulo, 525

Itaipulândia

Panificadora Avenida Rua Tiradentes, 2490 3559-1439
 Panificadora Jank Rua Rui Barbosa, 326 3559-1134
 Sabores Do Trigo Rua Paraguai, 2247 3559-1405
 Panificadora Bijari Ltda Av Tiradentes, 1551
 Dulce Marcon Draszevski Av N. Sen. do Carmo, 1831 - Sala 01

Jesuitas

Panificadora e Confeitaria Blanca Av Padre Anchieta, 672 3535-1515
 Panificadora e Confeitaria Requite Av Padre Anchieta, 277 3535-1153
 Panificadora Eurimar Av Padre Anchieta, 833 3535-1619
 Panificadora Mundo Magico li Av Padre Anchieta, 1079 3535-2026
 M. Bernardes Guerra Ltda Me Rua Pe. Manoel da Nobrega, 1095
 Maria Ap. Golembiewski de Melo Av Ubirata, 50

Lindoeste

Panificadora Lindoeste Av Souza Naves, 201 3237-1272
 Hubner Jandir Av Souza Navel, 498 3237-1452

Mal. Cândido Rondon

Casa Da Cuca Rua Colombo, 735 3254-3313
 Panificadora Gula Gula Rua Castelo Branco, 338 3254-2926
 Padaria Mister X Rua Pernambuco, 1263 3254-5440
 Panificadora Degraus Rua Luiz Ernesto Fleck, 2060 3270-1154
 Panificadora Brilho Do Sol Av Prata, 5533 3283-1147
 Panificadora e Confeitaria Pão De Ló Av Rio Grande Do Sul, 626 3284-1250
 Panificadora Busnello Rua 7 De Setembro, 1460 3254-2994
 Panificadora La Bambinela Av Irio J. Welp, 1780 3254-4552
 Panificadora Fatias Do Céu Rua Dom João Vi, 542 3254-3132
 Panificadora Pão Caseiro Rua Dom Pedro I, 1070 3284-1416
 Panificadora Branca De Neve Rua Rio Grande Do Norte, 1040 3284-1635
 Panificadora Requite Pães E Doce Rua 7 De Setembro, 1061 3254-1079
 Panificadora Doce Sabor Rua Maripá, 3191 3254-5893
 M Winkelmann Confeitaria E Padaria Rua Presidente Costa E Silva, 5205 3254-5893

Maripá

Marcio B. Guerra Av Padre Anchieta, 333 3535-1826
 Panificadora e Conf. Água Na Boca Rua R. Barcelos, 915 3687-1060
 Panificadora Erimar Av Padre Anchieta, 833 3535-1619
 Panificadora Maripá Rua Fernandes Vieira, 1002 3687-1108

Matelândia

Panificadora Piomark Av Paraná, 1334 3262-1297
 Panificadora Panis Rua Rio Barbosa, 25 3262-1131
 Celito Batista Tartaro E Cia Ltda Rua Pinheiro Machado, 510



Medianeira					
Clarabela Pães e Doces	Av Brasília, 1967	(45)	Panificadora Casa Das Delicias	Rua Paraguai, 833	3268-1239
Marcio Canarim	Rua Belem, 707	3264-3734	Panificadora Sandmann	Av Brasil, 1551	3268-1334
Panificadora Bell Pan	Rua Paraguai, 1650	3264-4562	Panificadora Doce Lar	Av Principal, 527	3275-1304
Panificadora Big Pão	Av Brasília, 873	3264-1951			
Panificadora e Confeitaria Tutti's	Av Brasília, 1572	3264-6264	Santa Lúcia		
Panificadora Losso	Av Pedro Soccol, 675	3264-2376	Sabino Zanela Me	Av Americo Mantovani, S/N	
Panificadora Maná Pães E Doces	Av Argentina, 1427	3264-4251			
Panificadora Nápoli	Av Rio Branco, 1613	3264-3969	Santa Tereza do Oeste		(45)
Panificadora Ninfa	Rua Rio Branco	3264-1560	Panificadora e Confeitaria Vita Plus	Rua Orquideas, 371	3231-2103
Panificadora Roman	Rua Paraná, 2249	3264-1705			
Panificadora Vipão	Rua Argentina, 1296	3264-2232	Santa Terezinha de Itaipú		(45)
Raul Marchiotti	Rua Rio Branco, 1706	3264-4028	Alaudes Borques	Rua E. U. Guimarães, 261	3231-2301
Panificadora Jardim Belo Horizonte	Rua Presidente Medici, 770	3264-2939	Aparecido Soares	Rua L. C. Prestes, 355	3541-2345
Panificadora Delicia Do Trigo	Av Brasília, 2410	3264-4652	Confeitaria Cheio De Recheio	Rua 1 De Maio, 455	3541-1986
Panificadora Pães e Cia	Av Brasil, 3610	3264-0298	Eulina C Spricigio	Rua Magisterio, 484	3541-1390
Panificadora e Confeitaria Horizonte	Av Brasil, 2134	3240-1209	Jose Barbieri	Rua R. Montenezio, 512	3541-2593
Panificadora Bahia	Av Brasil, 3000	3264-6013	Panificadora Horizonte	Ru V. Guimarães, S/N	3541-2085
Teixeira e Cortina Ltda Me	Rua Piaui, 1220	3240-1455	Panificadora e Confeitaria Boaroli Ltda Me	Rua 1 De Maio, 380 - Sala 03	
C Grassi e Cia Ltda	Rua Gualachos, 2151		Itaipuense Produtos De Panificação Ltda	Rua Rio De Janeiro, 1480	
			Panificadora Ebenezer Ltda	Rua Angelo Pedro Dotto, 1100	
			Alex Sandro Portes Da Silva E Cia Ltda	Rua Miguel Smack, 1740	
Mercedes		(45)	São Pedro do Iguaçu		
Panificadora Mercedes	Rua J. Inacio, 561	3256-1303	Eva R. R. Soares Panificadora	Rua Maceio, 395	
Panificadora e Conf. Costa Oeste Ltda	Av Dr Mario Totta, 431		Panif. e Lanchonete Agua Azul Ltda Me	Av São Paulo, 1065	
Missal		(45)	São Jorge do Oeste		(46)
Armenia Shneiders E Cia	Rua Brasília, 41	3224-1495	Panificadora São Pedro	Rua Joaçaba, 407	3534-1335
Panificadora Gaúcha	Rua Brasil, 83	3224-1576			
Padaria Missal	Rod Pr 495 Km 1	3224-1442	São Miguel do Iguaçu		(45)
Nova Aurora		(45)	Ernesto Jackeski	Rua Floresta, 722	3565-1648
Panificadora Pão De Ló	Rua Castro Alves, 07	3243-1049	Padaria do João	Rua Farroupilha, 30	3565-1941
Moacir Cassaro e Cia	Av Paraná, 230	3243-1987	Panificadora Santa Mônica	Rua Farroupilha, 178	3565-1775
Padaria e Confeitaria Nossos Pão	Av Castro Alves, 05	3243-1690	Edy Massas Panificadora e Confeitaria	Rua Aurora, 41	3540-1180
Panificadora D'Italia	Av Paraná, 161	3243-6481	Refatti E Moreira Cruz Ltda	Rua Vanio Ghellere, 244	
Josias Alves e Alves Ltda Me	Rua Maringa, 612		Ines Terezinha Cavalli e Cia Ltda Me	Rua Caçador, 390	
			Claudete Franco Panificadora	Rua Duque De Caxias, 750	
			Gesio Guedes De Oliveira	Rua Alfredo Chaves, 196	
Nova Santa Rosa			Serranópolis Do Iguaçu		(45)
Jairon Arndt e Cia Ltda Me	Rua Ubiretama, 460 - Sala 1		Panificadora Central	Av São Francisco, 255	3236-1234
Hanne Henschel Zigovski	Av Santo Cristo, 419		Panificadora e Conf. Tr Camargo Ltda	Av Independencia, 585 - Sala 1	
Gilberto Klais Me	Rua Cruzeiro, 470				
Darcilda Arndt Me	Av Horizontalina, 1770		Terra Roxa		(44)
Nova Esperança Do Sudoeste		(46)	Panificadora E Confeitaria Fetutini	Av Pres. Castelo Branco, 1179	3645-1648
Panificadora Sudoeste	Av Iguaçu	3546-1165	Panificadora Sonipão	Av Pres. C. Branco, 1179	3645-1288
Nova Prata Do Iguaçu		(46)	Panificadora Romana	Av Pres. Castelo Branco, 393	3645-1015
Panificadora Pratense	Av Iguaçu, 688	3545-1767	Toledo		(45)
Novo Sarandi		(45)	Arlete M. Lima		3252-7252
Casa de Doces	Av Mal. Castelo Branco	3273-1317	Carlu Pães E Doces	Rua 15 De Novembro, 1346	3252-4531
Ouro Verde Do Oeste		(45)	Confeitaria Talismã	Rua Britânia, 491	3252-5056
Panificadora e Confeitaria Requite	Av Belo Horizonte, 152	3251-1457	Luzia Q Quawabara	Rua Pioneiros, 1322	3252-5022
Panificadora Ki Doce	Av Belo Horizonte, 201	3251-1319	Nelson Farta	Rua Lopei, 1006	3252-1319
Palotina		(44)	Nereu Kenaut	Rua Rio Grande Do Sul, 324	3277-9068
Padaria Pioneira	Rua São Paulo, 128	3649-3394	Osmar Schneider	Rua Olavo Secco Rigon, 195	3277-1187
Panificadora e Confeitaria Pão De Ouro	Rua 5 De Julho, 1219	3649-5125	Panificadora e Conf. Estação Do Pão	Rua J. Paulo, 78	3378-4212
Panificadora e Confeitaria Brunna	Av Presidente Kennedy, 1073	3649-6463	Panificadora e Conf. Fábrica Do Pão	Rua Barão Do Rio Branco, 3037	3054-6574
Panificadora Burin	Rua Pioneiro, 340	3649-6100	Panificadora e Conf. Quincas	Ru Independência, 2320	3252-1374
Pedro A. Silva	Rua 21 De Abril, 944	3649-1668	Panificadora e Conf. Vicente De Paulo	Av Tiradentes, 182	3277-3663
Valmor Pasqualotto	Rua 24 De Junho, 949	3649-5054	Panificadora Bela Vista	Rua 7 De Setembro, 624	3252-9592
Mel Padaria Pão	Av Presidente Kennedy, 3075	3649-1325	Panificadora Bell Pão	Rua Osvaldo Cruz, 1114	3252-7011
Panificadora e Confeitaria Cia Do Trigo	Av Presidente Kennedy	3645-1338	Panifica	Rua Rio Grande Do Sul, 696	
Padaria e Confeitaria São Bento	Rua 5 De Julho, 329	3649-2187	Panificadora Bolo e Cia	Rua 1 De Maio, 1856	3252-7248
Pato Bragado		(45)	Panificadora E Confeitaria Central	Rua Nossa Sen. do Rocio, 1540	3252-2961
Panificadora Luft	Av Continental, S/N	3282-1322	Panificadora Empório Do Pão	Rua Dom Pedro II, 2099	3055-3355
Ernesto Petry E Cia	Av Continental, 1155	3282-1052	Panificadora Fabiana	Rua Raimundo Leonardi, 1223	3378-3455
Quatro Pontes		(45)	Panificadora Ki Pão	Rua São Paulo, 70	3277-1187
Confeitaria Pingo de Mel	Av Presidente Epitácio, 78	3279-1145	Panificadora Ki Sabor	Rua Carlos Sbaraini, 3338	3252-6897
Jmm Panificadora e Conf. Ltda Me	Rua São Borja, 277		Panificadora Mallmann	Rua Gal. A. Etchegoyen, 785	3277-3309
Quedas Do Iguaçu		(46)	Panificadora Pani Belle	Av Min. Cirne Lima, 2390	3252-7243
Albenides Fernandes	Rua J. C. Juazeiros, 1257	3532-1306	Panificadora Pão De Mel	Av Maripá, 525	3277-2219
Confeitaria e Lanchonete Rosique	Rua Carvalho, S/N	3532-1073	Panificadora Pão Quente	Av Parigot De Souza, 4285	3378-8261
Panificadora e Conf. Santo Antonio	Rua Laranjeiras, 447	3523-1497	Panificadora Q Delicia	Rua Carlos Barbosa, 1967	3378-2468
Panificadora Pão De Mel	Rua Acerola, 1178	3532-3000	Panificadora Quincas	Av Pioneiros, 1236	3252-2379
Panificadora União	Av Pinheiras, S/N	3523-1447	Panificadora Tentação	Av Min. Cirne Lima, 3391	3277-7872
Wanderlei Gonçalves	Rua Criziuma, 384	3532-4971	Panificadora Favo De Mel	Av Senador Atilio Fontana, 5397	3277-2713
José Batistella	Rua Juazeiro, 1880	3532-1531	Panificadora Talismã	Rua Dos Pioneiros, 1322	3252-5056
Panificadora Art Pão	Rua Jacarandá, 588	3532-5037	Panificadora e Confeitaria A Casa Do Pão	Av Nossa Senhora De Fátima, 315	3054-6198
Panificadora e Confeitaria Soeli	Rua Romeiras, 1492	3532-4373	Panificadora Estação Do Pão	Av Maripá, 5440	3277-3023
Gilberto da Silva Mercado Me	Rua Pau Brasil, 222		Marli Russo Castilho Mochko	Rua Carlos Sbaraini, 2350	3378-1766
Leoni Surek Cirico	Rua Limeira, 388				
Santa Helena		(45)	Três Barras Do Paraná		
Padaria e Lanchonete Progresso	Av Brasil, 1189	3268-1651	Delci Vizontin Panificadora Me	Av Brasil, S/N	
Padaria Progresso	Rua Argentina, 2369	3268-1334			
			Tupassi		(44)
			Panificadora e Confeitaria União	Rua 1 De Maio, 200	3544-1154
			Panificadora Panamore	Rua João XXIII, 92	3544-1816
			Vera Cruz Do Oeste		(45)
			Panificadora Pão e Cia	Rua Lisboa, 202	3267-1361
			M. B. Santos e Cia Ltda	Av Pedro Alvares Cabral, 219	





KIBON®

Classicos



MAGNUM
AUTORIDADE MUNDIAL EM PRAZER

Connetto



dissorvet@dissorvet.com.br

Tel. (45) 3225-3677 / Fax. (45) 3223-4034 BR 277 - KM 592,5 - Cascavel - PR

www.emulzint.com.br



Contato regional - Ricardo (45) 9121-3065

0800 - 701 - 5800



Emulzint

**O novo reforço
da família!**

**Leite Lactobom
2Litros**



www.lactobom.com.br

LactoBom®
Gostoso é viver saudável!



ARTPAN
LOJA DE ACESSÓRIOS PARA PANIFICAÇÃO

Representante para o Oeste e Sul do Oeste do Paraná

(45) 3225-2620 . 3039-2619

marcosvons@uol.com.br

Presidente Bernardes 2464 - Centro
Cascavel - PR

PERFECTA CURITIBA

Moinho



Cilindros



Fornos



Perlina

Esqueleto



Armários



Misturadeiras



Batedeiras



Mesa Cuba



Mesas



Toda a linha de
equipamentos
conforme a NR12.

Leve mais nutrição
com o carinho de

Sempre



Valle

Coca-Cola
Brasil

Do atacado ao varejo na Lupatini você encontra:

- Embalagens
- Descartáveis
- Artigos para festas
- Artigos de decoração
- Panificação



Teleendas: 45 3220 3400

R. Erechim, 972 - Centro

Cascavel - PR

www.lupatini.com.br

[f /Embalagens Lupatini](#)

