



Guia 2015

SINDAP

Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Paraná

UMA PUBLICAÇÃO
VIVER MAIS
COMUNICAÇÃO
FONE/FAX
(45) 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.



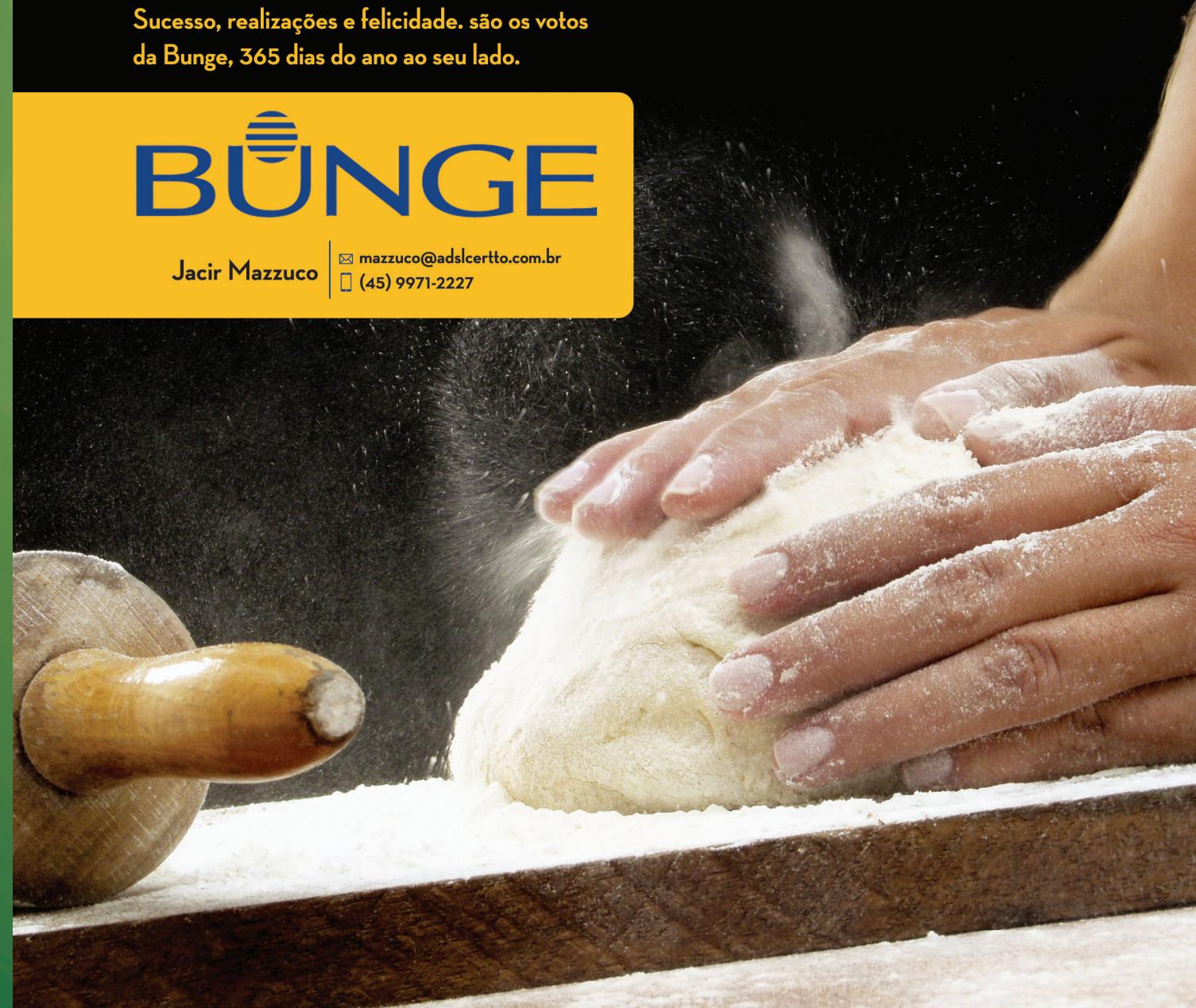
Antes do sol nascer, você já está com a mão na massa trabalhando
para colocar verdadeiras delícias nas mesas deste Brasil.

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**

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

NR 12 **20**

Infasa **22**

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
Vilson Felipe Borgmann, Vanessa
Pugsley, Fiep, Sesi, Senai, IEL

Impressão Gráfica
Positiva

Tiragem
1.000

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**

 **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.

Palavra do presidente



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



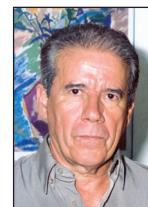
SINDAP

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
Dir. Financeiro	Miguel Antonio Ferreira
Suplente	Isaias Correia
Dir. Administrativo	Leocir Pinheiro
Suplente	Sandrinei Antonello
Dir. Social	Alcir Buzelatto
Suplentes	Helio Hartmann Luiz Scheneider
Dir. Comunicação Social	Rodrigo Pasa
Suplente	Luiz Carlos De Oliveira
Dir. 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
Ganança
1º Presidente
1998 / 2002



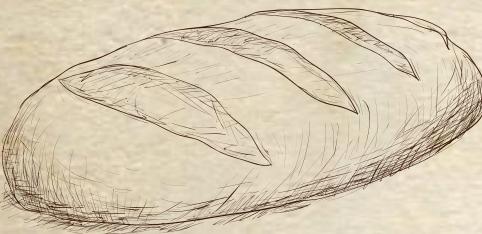
Gilberto Bordin
2º Presidente
2003 / 2008



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 escravatura 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 escravatura, 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. Lamenha 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

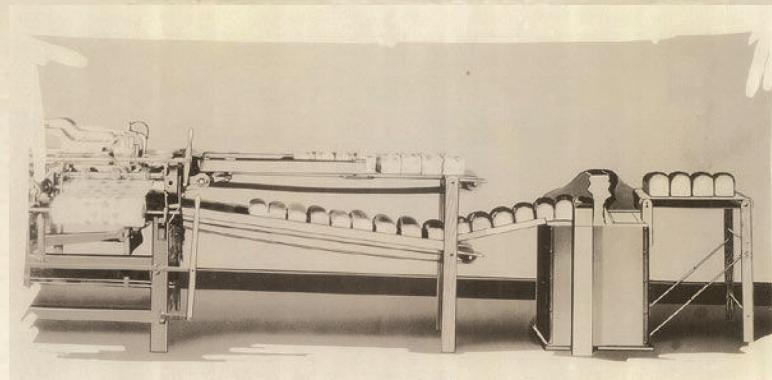
Com o desenvolvimento da economia do Estado, dos meios produtivos e do crescimento do número de habitantes, aos poucos os padrões alimentares passaram por mudanças. À medida que os grupos sociais se desenvolvem, as novas condições, hábitos e costumes alimentares ganham



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.



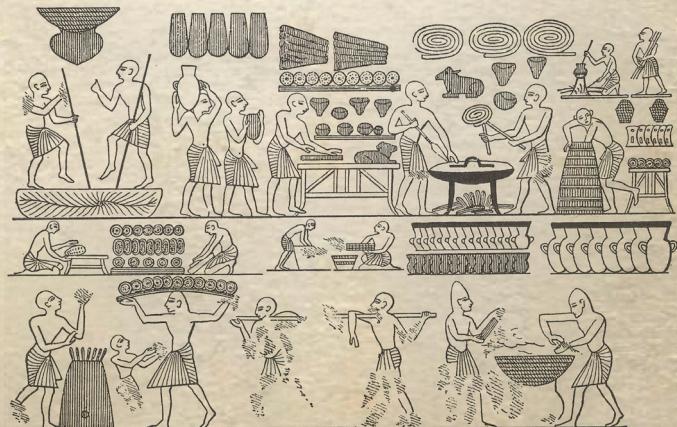
Origens do Pão

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 Proplan 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 Proplan 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 Proplan 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, algumas se movimentam, outros não.

Sindap - Em época de crise, qual o balanço do Proplan 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. Nossa 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 Sindiciais

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 (Procompi), 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, Iguaporã, 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 sustabilidade. 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 agronômica da Agrícola Horizonte, sendo que todo o tratamento necessário tem atenção especial durante o completo ciclo da planta.

Moinho de trigo e fecularia

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 fecularia 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 Hori-

zonte 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!*



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 às 17h de segunda a sexta-feira. Oficinas de Aprendizagem participativa, desenvolvedora e investigativa dos alunos, por meio da pesquisas e preparação para o ENEM e vestibulares entre outros. A unidade de Curitiba, que Showcases School – Reconhecimento

“Outra ação de destaque é o Programa de Capacitação de empresas familiares paranaenses, são familiares (de bisavô para avô, de avô para pai, e de pai para filho). Nessas relações existem muitos conflitos, principalmente emocionais. Muitas vezes, a transição da gestão é feita mais pelo vínculo com promover o bom funcionamento do negócio, preparando os sucessores e herdeiros para as habilidades e competências. Quem lidera a USP, Universidade de São Paulo, que é mais bem conceituado do Brasil. Através da rede de negócios dentro da USP, e são nos Direito (Tributário e Civil) e bem trabalhados 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

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

grama de Sucessão de herdeiros, que liares. Em média 70 % das indústrias avô, de avô para pai, e de pai para filho). cipalmente emocionais. Muitas vezes, lo do que pela competência! Isso pode cíco. Nossa missão é mudar esse perfil, para que aprendam a desenvolver suas esse projeto é a IEL em parceria com a clusiva 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



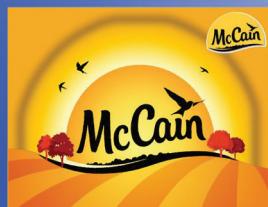


Programa de Governança e Sucessão Familiar

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



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 de 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 confeitorias 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 moinho 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)





/LOVITABR

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!

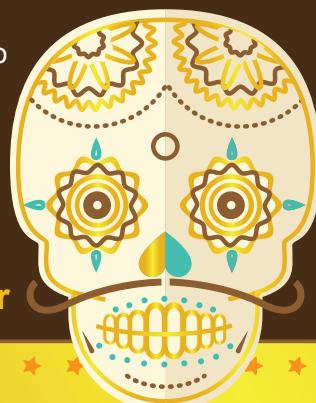
Iniciamos com as paletas mexicanas, com a proposta de trabalho de levar para os mais variados pontos de venda (mercados, conveniências, farmácias, panificadoras, etc), e já temos outros produtos em desenvolvimento.

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





INDÚSTRIA DE FARINHAS S.A.

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

nfasa
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 Rolete 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

Djivermais



- 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**



Distribuidora
Rabele

Produtos para Panificação Confeitaria

Distribuidor exclusivo das marcas:



→ Atendemos Paraná e Santa Catarina ←



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

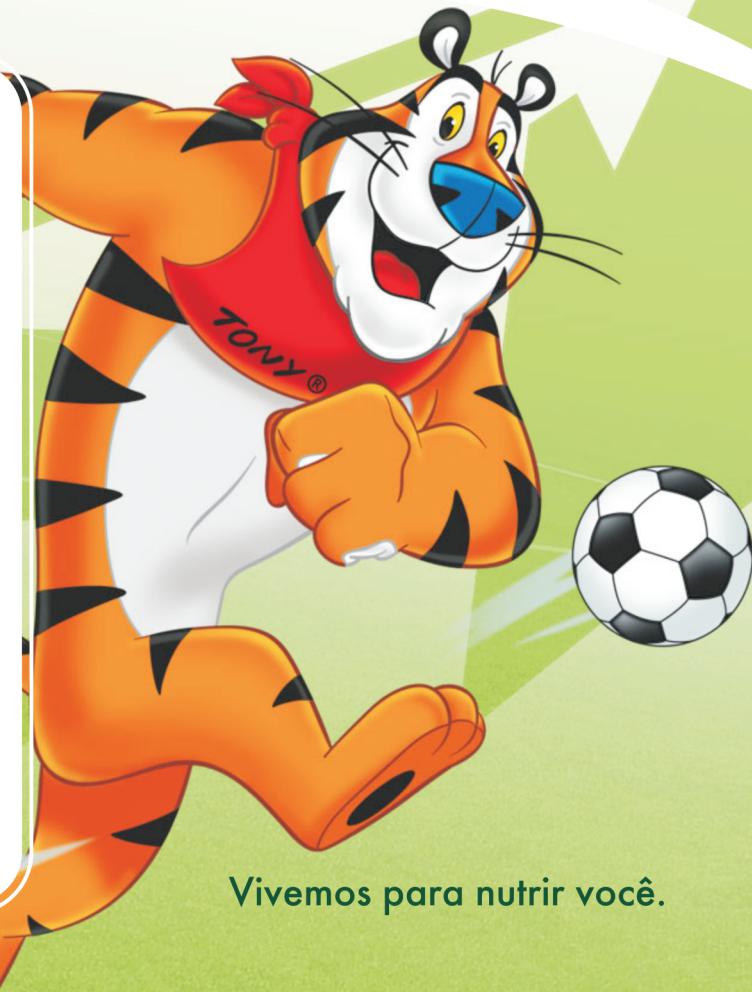
45. 3222-0105
Cascavel e Região



O seu distribuidor exclusivo



Kellogg's



Vivemos para nutrir você.



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



Produtos com a qualidade



Recomendado pelos melhores Chefs!



Conheça a Nova linha de produtos para Panificação!

www.consolata.com.br

nascedesign

Rio Doce
Distribuidora

DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS MONDELEZ
NO VAREJO PARA CASCABEL 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 sorteou 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



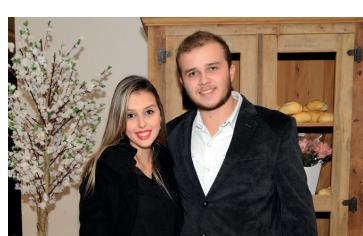
Eisler Zanella e Adrieli Chiamurela



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



28º Jantar do Dia do Panificador

SINDAP



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



Ademar e Adriana Baer



Celia e Liezer



Dejair 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 Isaque Sauter



28º Jantar do Dia do Panificador

SINDAP



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 Izaias Correia
Panificadora Correia



Maria Elisa Mocelin e Clari Prasniewski - Panificadora Camponesa



Marilce Alves da Silva
e Edmilson Lenzi - Assistec



28º Jantar do Dia do Panificador

SINDAP



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



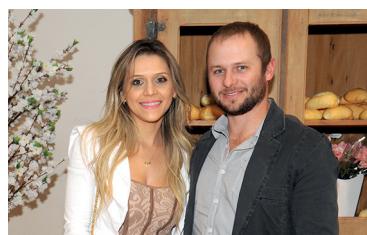
Érica e Marcos



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 Letícia 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



28º Jantar do Dia do Panificador

SINDAP



Thais e Jefferson Cesar
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 Rosangela 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 Marmentini,
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 - Distribuídora



Emulzint - Produtos para panificação



Fiep - Casa da Indústria



Geriba Alimentos



Gestlé - Distribuídora Neslté



Leite Lacto Bom



Lovita - Palestas 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



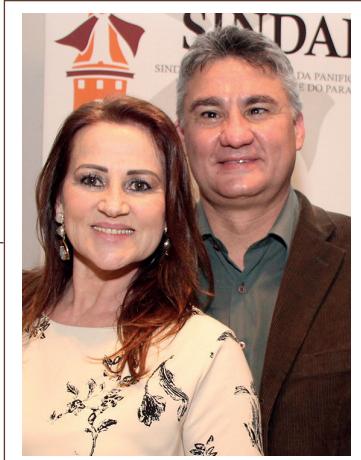
SINDAP

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.



Anisia 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 agrupa 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.



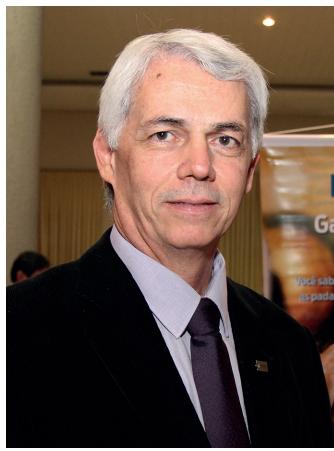
Lieser Augusto Belenzier, Coordenador Regional da FIEP, Toledo

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, enfatizo 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, parabenizo 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 congraçamento 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!



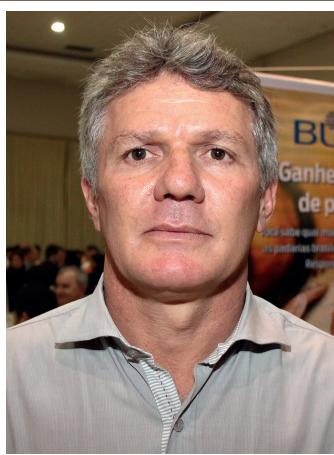
Vilson Felipe Borgmann, Presidente do Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria do Paraná

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 Glacé 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 festiva e desejamos sucesso aos panificadores.



Participantes da festiva deixam mensagens de apoio e otimismo

SINDAP



**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.



**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.



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.



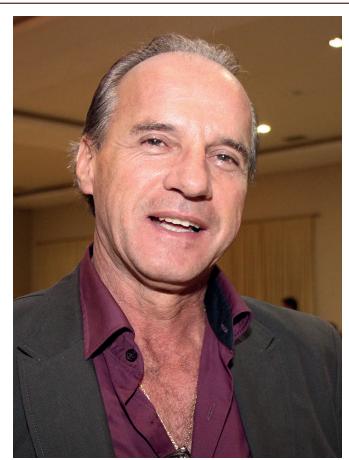
**Aluir Buzelatto, Panificadora Vila Verde
Cascavel e Diretor Social do Sindap**

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 sorteamos 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

SEGUROS EMPRESARIAIS
Condomínio
Empresarial
Transporte
Vida em Grupo
Multirrisco Rural

SEGUROS PESSOAIS
Automóveis
Profissional Liberal
Vida Individual
Residencial

SEGURO AGRÍCOLA

NAS MÃOS DE
QUEM VOCÊ
CONFIA!



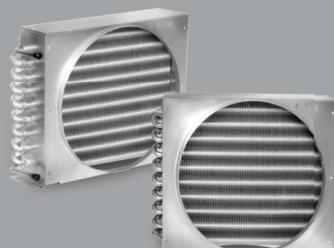
DINÂMICA
CORRETORA DE SEGUROS

45 3225 0406

Rua Salgado Filho, 1956 - Centro

85801-190 - Cascavel/PR

www.dinamicaseguros.com.br



Repal



Refrigeração - Peças - Acessórios

(45) 3223-4581

repalcascavel@terra.com.br

OUROFRIO
REFRIGERAÇÃO

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 as 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 direcionado 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 pãificadoras na linha de inovação e tecnologia”, explica o gerente do SEBRAE/PR, Orestes Hotz.

“O programa inicia com um diagnóstico da pãificadora, focado na inovação e tecnologia. São feitas perguntas direcionadas ao empresário, para identificar exatamente em que nível a pãificadora 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 Pãificadora.”

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



SEBRAE

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 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".

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).

“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, triglicerídes, 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.drfredericolobo.com.br>, <http://hypescience.com/gluten-faz-mal-a-saude-mito-ou-realidade>
<http://www.drfredericolobo.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, confeiteiros, 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, confeiteiros 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 Assessórios 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
Frimevel Distribuidora de Alimentos Ltda	Sr. Carlos	(45) 3222-7794
Friovel Dist. de Alimentos	Sr. Antônio Pereira Leal	(46) 2101-3839
Gestlê	Sr. Thiago Bassو	(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	Sr. Ademir / Ademar	(45) 3225-6655
Ind. Terra Mate	Sr. Valdeci Polidoro	(45) 3225-7122
Jumbo Alimentos	Sr. Antônio Lorenzetti	(45) 3228-3232
Leite Da Chácara	Sr. Acildo	(45) 3324-8452
Leite Kopenhagen	Sr. Leônidas Fagundes	(45) 3223-0160
Leite Lacto Bom	Sr. Roberto / Jeferson	(45) 3056-8300
MegaMix Distribuidora Ltda	Sr. Mauri	(45) 3219-3219
Melitta do Brasil / Deycon	Sr. Paulo	(45) 3219-8700
Moinhos André	Sr. André	(45) 3279-1053
Moinho Consolata	Sr. Jorge	(45) 3241-1150
Moinho Filadélfia	Sr. Gerson Muller	(45) 3227-5003
Moinho Tradição	Sr. Francisco	(45) 2101-0099
Moinho Matilde	Sra. Marciane	(45) 4053-9225 / 9112-3173
Philippi Distribuidora Alimentos	Sr. Marcelo	(45) 3224-6993
Peninha - Assistência Técnica	Sr. Otávio Osonski	(45) 3223-7904
Perfecta Curitiba	Sr. Mauro Augusto	(41) 3370-1000 / (45) 3225-2620
Philip Morris	Sr. Ramon	(41) 9926-0967 / (45) 9115-4444
Polina - Distr. Sorvetes Nestlé	Sr. Sérgio Polina	(45) 3324-0101
Polina - Distr. Alimentos	Sr. Genuir Polina	(45) 3227-2366
Rabele Distribuidora - Fleishmann	Sr. Leonir Borba / João	(45) 3222 1011
Refrigeração Joseph	Sr. Nestor	(45) 3226-4528
Rotta Distribuidora - Puratos	Sr. Alci Rotta	(45) 3222-0010
Souza Cruz S/a.	Sr. Oliveira	(45) 3226-1009
Tomé Distribuidora de Alimentos	Sr. João Tomé	(45) 3226-7704
Tornearia Zucco	Sr. Pedro Arildo Zucco	(45) 3224-7030
Triunfante Distribuidora	Sr. Pedro Pegoraro	(45) 3225-1810
Viver Mais Comunicação	Sr. Gladstone	(45) 3224-7212



Panificadores da região

Assis Chateubriand	Rua Tiradentes, 84	(44)	Panificadora Grande Vipão	Rua Visconde Do Rio Branco, 423	3223-0894
Bar e Padaria Nossa Pão Ltda	Av Tupássi, 1038	3528-4432	Panificadora Japão	Rua Carlos Gomes, 2119	3224-4144
Fátima A D Campos		3528-4203	Panificadora Jardim Brasília	Rua Noel Rosa, 774	3229-1727
Panificadora Pão De Mel	Rua Do Ipê, 55	3528-4254	Panificadora Ki Pão	Rua Xavantes, 1168	3226-6606
Panificadora Gula	Rua Canadá, 461	3528-1884	Panificadora e Confeitearia Lacerda	Rua Jorge Lacerda, 1939	9966-2431
Panificadora Nova Aliança	Av Tupássi, 3474	3528-6462	Panificadora La Traviatta	Rua Pernambuco 897 Esq Pioxii	3306-2380
Panificadora e Confeitearia Cardeal	Av Tupássi, 3911	3528-5758	Panificadora Los Angeles	Rua Recife, 3478	3223-4283
Panificadora Bom Dia	Av Dom Pedro Ii, 855	3528-1872	Panificadora Marron Glacé	Rua Jacarezinho, 1238	3038-2555
Panificadora Avenida	Av Tupássi, 1007	3528-4203	Panificadora Marzipan	Av Barão Do Rio Branco, 1856	3223-3070
L Sackser Me	Rua Estados Unidos,93	3528-4861	Panificadora Massa Torta	Rua São Paula, 1005	3225-4509
Boa Vista Da Aparecida		(45)	Panificadora Pão De Mel	Rua Pio XII, 892	3035-7176
Panificadora e Confeitearia Shneider Ltda	Av C Barbosa S/N	3287-1241	Panificadora Pampili	Rua Cuiabá, 4623	3226-1400
Braganey	Rua Francisco De Paula, 158	(45)	Panificadora Panesquina	Bairro São Cristóvão	3328-0325
Panificadora Braganey		3245-1204	Panificadora Panestoni	Rua Curitiba, 1644	3225-8353
Cafelândia		(45)	Panificadora Pantom	Rua Marechal Rondon, 1707	3223-3929
Confeitearia Ki Delicia	Rua Vereador Luiz Picolli,183	3241-1401	Panificadora Pão Caseiro	Rua Marechal Rondon, 132	3224-7548
Panificadora e Conf. Pingo D'ouro	Rua Gov. M. Lupion, 506	3241-1324	Panificadora Pão De Açúcar	Rua Paraná, 811	3223-5342
Panificadora Qualita	Rua Dr. Plínio Costa, 90	3241-1535	Panificadora Pão De Ló	Rua Castro Alves, 2334	3223-3964
Campo Bonito		(45)	Panificadora Pão De Queijo	Rua Carlos De Carvalho, 1548	3227-3850
Panificadora Ki Pão	Av. Paraná	3223-1009	Panificadora Pão Doce D	Rua Juscelino Kubichesk, 1615	3226-4822
J M N Loureiro e Cia Ltda Me	Rua Noel Rosa, 15		Panificadora Pão Dourado	Av Gralha Azul, 526	3228-1875
Capanema		(46)	Panificadora Pão Do Oeste	Rua Tito Muffato	3226-0381
Panificadora e Confeitearia Requinte	Av. Independência, 1159	3552-1780	Panificadora Pão De Trigo	Av Brasil, 9544	3038-1176
Lalas Panificadora E Confeitearia	Rua Padre Cirillo, 481	3552-1758	Panificadora Pão Fresco	Rua Dos Corais, 88	3328-2047
Peretti E París Ltda	Rua Rio De Janeiro, 1296		Panificadora Pão Nobre	Rua Universitário, 1584	3035-6411
Carlos Jonatam Weber E Cia Ltda Me	Av Brasil, 1219		Panificadora Pão Nossso	Rua Ari Barroso, 715 Brasilia II	3229-7691
Capitão Leônidas Marques		(45)	Panificadora Passos	Rua Carlos De Carvalho, 931	3224-9777
Panificadora E Confeitearia Patricia	Av. Iguaçu, 601	3286-1620	Panificadora Pegoraro	Rua Txikao, 506	3326-4404
Panificadora Q'doce	Av. Iguaçu, 601	3286-1078	Panificadora Pérola	Rua Rio Da Paz, 633	3325-2418
Cascavel		(45)	Panificadora Pio XII	Rua Agostinho Dos Santos, 1814	3224-2931
Boutique do Pão	Rua Academia, 1018	3039-5027	Panificadora Posto Colombo	Rua São Paulo, 1592	3222-6892
Café Blumenau	Rua Ri Grande Do Sul, 1272	3223-7026	Panificadora Pão	Rua Xavantes	3227-3209
Café Requinte	Rua Mato Grosso, 2456	3224-8050	Panificadora Rei Do Pão	Rua Da Lapa, 706	3225-1440
Café Cavagnolo	Rua Souza Naves, 3952	3038-5123	Panificadora Rio Da Paz	R Luiz Augusto Pereira, 116	3224-0190
Casa da Cucá	Rua Gaspar Dutra, 221	3224-0034	Panificadora Roani	Rua Vinícius De Moraes, 1392	3227-5187
Cravo e Canela Confeitearia	Av. Brasil, 6282 Loja 111	3224-8516	Panificadora Ronda	Rua Mato Grosso, 1802	3222-5454
Delfer Panificadora	Rua São Gabriel, 947	3227-4749	Panificadora Royal	Rua Jacarezinho, 1394	3223-4428
Delícia Pães E Doces	Rua Padre Anchieta, 64	3322-3113	Panificadora Santa Felicidade	Rua Fidelis De Aguiar, 1472	3324-8578
Doces Fronteira	Rod. Br 277 Km 600	3228-3210	Panificadora S Prado	Rua Carimãs, 439	3326-0609
Doces Record	Rod Br 467	3226-3999	Panificadora Solar	Rua Manaus, 418	3225-5748
Espaço Doce	Rua Pio XII	3223-6169	Panificadora Super Pão	Rua Manoel De Nóbrega, 650	3223-2674
Florencio B. Batista	Rua Dom Pedro Ii, 1969	3224-5629	Panificadora Tominc	Rua Maracanã, 803	3225-6820
La Fiesta Salgados	Av. Brasil, 7075	3224-4392	Panificadora Trevo	Rua Emílio Bandittz, 125	3324-8118
Panificadora E Confeitearia Pão De Trigo	Av. Brasil, 9544	3038-1176	Panificadora Trigalis	Av Aetes, 279	3226-4533
Panificadora A Camponesa	Rua Cuiabá, 2989	3224-8008	Panificadora Turisparque	Rua Pedro Bau, 344	3035-6870
Panificadora Amável	Av. Brasil, 1157	3229-1706	Panificadora União	Rua Platão, 247	3225-8044
Panificadora Art Pão	Rua Capitão L. Marques, 1232	3229-3666	Panificadora Unipão	Rua Arquitetura, 1097	3035-6185
Panificadora Belo Paneto	Rua S. Erasmo Amorim, 1531	3222-5499	Panificadora Venezuela	Rua Da Lapa, 706	3224-4442
Panificadora Balaio Do Pão	Rua Dalaminadora, 657	3226-4256	Panificadora Vila Verde	Rua Das Bandeiras, 907	3224-7125
Panificadora Belle Pão	Rua Jorge Lacerda, 1193	3226-4458	Panificadora Vitalle	Rua Pio XII, 1328	3224-2931
Panificadora Bianca	Av. Dos Papagaios, 2085	3227-5051	Panificadora Rio Grande Do Sul, 735	Rua Rio Grande Do Sul, 735	3035-7272
Panificadora Big Pão	Rua Flamboyant, 2681	3226-2119	Real Panificadora	Rua Pio XII, 897	3224-4400
Panificadora Bom Preço	Rua Londrina, 669	3222-4901	Panificadora e Confeitearia Solange	Rua Europa, 1677	3328-1141
Panificadora Cancelli	Rua Presidente Bernardes, 3306	3223-0884	Panificadora Nutri Pão	Rua Jânio Quadros, 483	3326-5970
Panificadora Casa Do Pão	Rua General Osório, 617	3225-5786	Panificadora Pantucci	Av Paraná, 512	3322-0218
Panificadora Cascavel	Rua Carlos De Carvalho, 3530	3224-3961	Panificadora Pão e Cia	Av Rio Branco, 2052	3035-6275
Panificadora Cataratas	Rua Getulio Vargas, 564	3225-7191	Catanduvas		
Panificadora Ciam Bella	Rua Antonio A. Massaneiro 489	3306-6339	Panificadora Viva Bem	Av Pioneiros, 679	(45) 3234-1541
Panificadora Colonial	Rua Altemar Dutra	3229-4199	Panificadora Ki Pão	Av Paraná, 347	3234-1801
Panificadora Correia	Rua Pivo, 1475	3223-6734	Céu Azul		
Panificadora Cortesia	Av Papagaios, 1255	3223-6718	Júlio Machado	Rua Curitiba, 1716	(45) 3266-1391
Panificadora Country Ville	Rua Manaus, 799	3035-4149	Panificadora Lider	Rua Curitiba, 1556	3266-1471
Panificadora e Confeitearia Doce Tentação	Rua Sete De Setembro, 2129	3224-1920	Panificadora Panis	Rod Br 277 Km 640	3266-2340
Panificadora Cristal	Av. Brasil, 3927	3224-5470	Corbélia		
Panificadora Cristina	Rua Olindo Periollo, 1142	3225-7575	Panificadora Antonelo	Rua Primavera, 1444	(45) 3242-1337
Panificadora das Palmeiras	Rua Cipreste, 160	3226-2950	Hélio Antonello	Rua Primavera, 198	3242-1851
Panificadora Delícia	Rua Presidente Bernardes, 2524	3035-5366	Panificadora Real	Rua Amor Perfeito, 1696	3242-2498
Panificadora Di Casa	Rua Herval 155	3223-3602	Panificadora Pão Doce	Rua Acácia, 673	3242-1734
Panificadora Dia A Dia	Rua E Bautitz, 125	3224-4845	S. B. Elsner e Cia Ltda Me	Av Rio Grande Do Sul, 454	
Panificadora e Confeitearia D' Luana	Rua Cuiabá 4114	3039-0924	Entre Rios Do Oeste		
Panificadora Doce Sonho	Rua Santa Catarina, 1248	3038-6837	Docila Zimmer	Rod Pr 495	(45) 3257-1359
Panificadora Docelar	Av. Papagaios, 1450	3223-5703	Padaria Kolling Ltda	Rua Mauricio Cardoso, 617	3257-1155
Panificadora Docuña	Rua Marechal Floriano, 1505	3222-3192	Padaria Costa Oeste	Rua Uruguay, 472	3257-1634
Pan. e Conf. Jardim Cristal	Rua Francisco Bartnik, 2044	3226-1010	Espigão Alto do Iguaçu		
Pan. e Casa De Carnes Guarujá	Av. Gralha Azul, 573	3228-2578	Maria Gnoatto Pegoraro Me	Rua São Paulo, 448 - Sala 1	(46)
Pan. e Past. Bom Gosto	Rua Salgado Filho, 3303	3224-6688	M H Martins e Silva Ltda Me	Rua Uruguai, 413 - Sala 1	3553-1182
Panificadora Econômica	Rua Costa E Silva, 1329	3226-4994	Formosa do Oeste		
Panificadora Fino Sabor	Rua Marechal Deodoro, 3830	3035-7062	Panificadora Formosa	Av São Paulo, 680	(44) 3526-1291
Panificadora Garagem Do Pão	Rua Jorge Lacerda 2442	3039-1274	Panificadora Brasil	Av Rio De Janeiro,	3526-1261
Panificadora Globo	Rua Carlos De Carvalho, 3530	3037-3839	F. A. Viana e Cia Ltda Me	Av Recife, 377	
			G. Ricato e Cia Ltda	Rua São Salvador, 70	



Foz do Iguaçu			
Almanara Doceria Árabe	Rua Meca, 642	(45)	Panificadora Portal Do Folhado
Panificadora Anabela	Av Jules Rimet, 2805	3522-3043	Av Republica Argentina
Panificadora Ademir	Av Olímpio Rafagnin, 1527	3025-5055	Av Monsenhor Guilher,300
Panificadora Adorella	Av Bogota, 26 esq. Rua Araguaia	3526-5050	3525-8876
Panificadora Amarelinha	Rua Pilar, 349	3573-5217	3028-5957
Panificadora Antunes	Rua Rancharia, 75	3526-1988	3028-5954
Panificadora Beija Flor	Av Beija Flor, 840	3526-3903	3527-2158
Panificadora Beneli	Rua Campo Grande, 102	3522-6822	3025-3129
Panificadora Brambilla Dolce Pane	Rua Miguel Mate, 192	3 5 2 - 2 -	Av Morenitas, 696
Panificadora Bom Bocado	Rua Nacional, 124	7031	Rua Santos Dumont, 1311
Panificadora Benjamin Café Bistrô	Rua Benjamin Constant, 106	3526-5120	3572-7387
Panificadora C. M. G. Denis	Rua Araguaia, 840	3572-3841	Rua Jorge Sanwais, 430
Panificadora Café Moinho	Av Iguacu, 412	3574-1170	3574-4978
Panificadora Café Panedoro	Av Silvio A. Sasdeli, 1783	3577-4101	Rua Benj. Constant, 4269
Panificadora Café e Cia	Rua Quintino Bocaiuva, 909	3025-3022	3526-8135
Panificadora Camilo	Rua Antonio, 198	3529-7410	Av Silviano A Sasdele, 1685
Panificadora Camilo	Rua Ricardo Ramos, 98	3527-5780	3524-2122
Panificadora Confeitearia Cantinho Doce	Rua Ernesto Gayer, 1505	3527-7721	Av Gramado, 1441
Panificadora Cantinho Do Brasil	Av Brasil, 176	3523-6655	3577-1097
Panificadora Carimã	Rua Arapuã, 20	3028-6080	Av Venezuela, 412
Panificadora Casa De Pão	Rua Belo Horizonte, 949	3526-3440	Rua Mario Filho
Panificadora Ceres	Rua Tiete, 1343	3025-5506	3522-1487
Panificadora Cia Da Gula	Rua Angela Ap. Andrade, 58	3525-5433	Av João Riciere, 661
Panificadora Clarabela	Almirante Barroso, 1159	3577-9387	9115-1093
Panificadora Clarabela	Av Republica Argentina, 2050	3572-7851	Rua Almirante Barroso, 1159
Panificadora Clarabela	Rua Felipe Wandser, 1106	3523-5050	3572-7851
Panificadora Confeitearia Nena	Rua Beija Flor, 1136	3028-6431	Rua Bel. De Mendonça, 340
Casa De Massa Belém	Av Jose Maria De Brito, 866	3526-4884	Rua Mário Filho
Panificadora Daiane	Rua Araguaia, 5153	3526-6431	Av Paraná, 1750
Panificadora Dia a Dia	Rua Santos Dumont, 838	3574-3859	Av Andradina, 1774
Panificadora Doce e Cia	Av José Maria De Brito, 862	3573-4884	3524-2161
Panificadora Dorela Casa de Pães	Rua Bogota, 26	3573-5217	3524-2772
Panificadora Do Abel	Rua Antonio Do Amaral, 499	3523-9646	Rua Indianópolis, 1308
Panificadora El Molino	Rua Tarobá, 992	3523-1621	3529-9910
Panificadora El Shaday	Av Maceio, 437	9977-6384	
Panificadora Engenho Doce	Av Paraná, 909	3523-7070	
Panificadora Estraléa	Av Tancredo Neves, Km 68	3523-6924	
Panificadora Fabipan	Av Sabia, 17	3526-2713	
Panificadora Falcão	Rua João Ressuri	3527-3039	
Panificadora Favol de Mel	Rua Euzebio De Queiros, 1214	3525-2134	
Panificadora Girassol	Rua Santo Rafain, 738	3027-1212	
Panificadora Famigilia Maran	Rua Almirante Barroso, 1968	3028-3660	
Panificadora Hannouch	Av Marechal Deodoro, 560	3572-3008	
Panificadora Imperatriz	Rua Barbacena, 19	3028-6654	
Panificadora Ipe	Av Jk, 3040	3525-2001	
Panificadora Jauenice	Av Jk, 117	3573-4884	
Panificadora Juliania	Av Gramado, 6038	3523-1621	
Panificadora Kafka	Rua Jari, 103	3524-6763	
Panificadora Kalb	Rua Ana Dotto, 280	3525-0409	
Panificadora Kipão	Av Mosenhor Guilher, 607	3524-1132	
Panificadora Kuka	Av Republica Argentina, 3636	3028-5391	
Panificadora La Bela	Rua Mario Filho, 1819	3525-2001	
Panificadora Lebonfóz	Rua Belo Horizonte, 1401	3524-6763	
Panificadora Leva Pan	Av Beija Flor, 883	3524-3054	
Panificadora Léia Buffet	Rua Poços De Caldas, 75	3525-8933	
Panificadora Levi De Souza Vaz	Rua Parmaíba, 436	3572-7148	
Panificadora Mais Você	Av Iguacu,5931	3027-1212	
Panificadora Maran	Rua Almirante Barroso, 1698	3027-7148	
Panificadora Maranata	Rua Osvaldo Cruz, 721	3027-1212	
Panificadora Maria Rosana Burarte	Rua Surubí, 3050	3528-6654	
Panificadora Firenze	Av Clóvis Roberto Fontoura, 605	3025-7853	
Panificadora Mister Sabor	Rua Pompeu De Toledo, 426	3524-0760	
Panificadora Maria E Marias	Av Brasil, 505	3028-5026	
Panificadora Marmor Glacê	Rua São Paulo, 69	3523-5472	
Panificadora Marta Rocha	Av Morenitas, 528	3575-4007	
Panificadora Melorquim	Rua Tenente Eduardo, 744	3527-3876	
Panificadora Milena	Av Ailton Senna, 1283	3578-2144	
Panificadora Minivere	Rua Porto Alegre, 330	3524-1641	
Panificadora Negra Doce	Av Guimarães Rosa, 3050	3573-1728	
Panificadora Noso Pão	Rua Mauricio Deodoro, 560	3573-1728	
Panificadora Nutrebem	Av Gramado, 6749	3523-2172	
Panificadora Orlotonli	Av Jk, 585	3572-2285	
Panificadora Nossa Sr. Aparecida	Av Anhembi,864	3575-4917	
Panificadora Pamix	Rua Vila Velha, 118	3025-3022	
Panificadora Pane De Ouro	Rua Silvio A. Sasdele, 1783	9964-2701	
Panificadora Do Rafa	Rua Gramado,	9104-4734	
Panificadora Luciano	Rua São Luiz, 61	3575-4949	
Panificadora Nice	Rua Florianópolis, 26	3027-7800	
Panificadora Paoçová Café Bar	Rua Berlaminio de Mendonça, 1169	3527-3090	
Panificadora Pão De Açucar	Rua Golfinho, 440	3527-5615	
Panificadora Pão De Aço	Rua Mangurju, 415	3525-3147	
Panificadora Pão Doce	Rua Heleno De Freitas, 310	3028-4109	
Panificadora Pão Expresso	Av Ailton Senna, 1091	3522-3748	
Panificadora Pão Francês	Rua Princesa Isabel, 82	3523-4263	
Panificadora Pão Noso	Rua Republica Argentina, 1516	3525-8933	
Panificadora Pão Quente	Rua Tibagi, 436	3525-1423	
Panificadora Pêssego Doce	Av Por Do Sol, 1068	3578-4388	
Panificadora Peti Four	Av Mario Filho, 1814	3578-3120	
Panificadora Pinqo Doce	Rua Mané Garrincha, 1332		
Guairá			
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
Baudino e Baudino 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 Baldunio Pott, 260
Lucia Guiherme de Campos Me			Av Mate Laranjeira, 739
Guaraniáu			
Panificadora Pães e Cia			Av Abilon Souza Naves, 808
			3232-2785
Ibema			
Panificadora Central			Rua Pitanga, 417
Panificadora Pães e Cia			Rua Paranávai, 408
			3238-1506
			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
Panificadora Jank			Rua Rio Barbosa, 326
Sabores Do Trigo			Rua Paraguai, 2247
Panificadora Bijari Ltda			Av Tiradentes, 1551
Dulce Marcon Draszevski			Av N. Sen. do Carmo, 1831 - Sala 01
Jesuitas			
Panificadoras Confeitearia Blanca			Av Padre Anchieti, 672
Panificadora e Confeitearia Requinte			3535-1515
Panificadora Eurimar			3535-1153
Panificadora Mundo Magico Ii			3535-1619
M. Bernardes Guerra Ltda Me			3535-2026
Maria Ap. Golembiewski de Melo			Rua Pe. Manoel da Nobrega, 1095
			Av Ubirata, 50
Lindóeste			
Panificadora Lindoeste			Av Souza Naves, 201
Hubner Jandir			Av Souza Navel, 498
			3237-1272
			3237-1452
Mal. Cândido Rondon			
Casa Da Cucu			Rua Colombo, 735
Panificadora Gula Gula			3254-2926
Padaria Mister X			3254-5440
Panificadora Degrlaus			Rua Luiz Ernesto Fleck, 2060
Panificadora Brilho Do Sol			3270-1154
Panificadora e Confeitearia Pão De Ló			Av Prata, 5533
Panificadora Busnello			3283-1147
Panificadora La Bambinela			Av Rio Grande Do Sul, 626
Panificadora Fatias Do Céu			3284-1250
Panificadora Pão Caseiro			Rua 7 De Setembro, 1460
Panificadora Branca De Neve			3254-2994
Panificadora Requinte Pães E Doce			Av Irio J. Welp, 1780
Panificadora Doce Sabor			3254-4552
M Winkelmann Confeitearia E Padaria			Rua Dom João Vi, 542
			Rua Dom Pedro I, 1070
			3284-1416
			Rua Rio Grande Do Norte, 1040
			3284-1635
			Rua 7 De Setembro, 1061
			3254-1079
			Rua Maripá, 3191
			3254-5893
			Rua Presidente Costa E Silva, 5205
			3254-5893
Maripá			
Marcio B. Guerra			Av Padre Anchieti, 333
Panificadora e Conf. Água Na Boca			3535-1826
Panificadora Erimar			3687-1060
Panificadora Maripá			3535-1619
Celito Batista Tartaro E Cia Ltda			3687-1108
Matelândia			
Panificadora Piomark			Av Paraná, 1334
Panificadora Panis			3262-1297
			3262-1131



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





KIBON®



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

 **PERFECTA CURITIBA**

Toda a linha de
equipamentos
conforme a NR12.

Misturadeiras



Batedeiras



Moinho



Cilindros



Fornos



(45) 3225-2620 . 3039-2619

marcosvons@uol.com.br

Presidente Bernardes 2464 - Centro
Cascavel - PR



 **Perlima**

Esqueleto



Armários



Mesa Cuba



Mesas



Leve mais nutrição
com o carinho de

Sempre



Del
Valle

Coca-Cola
Brasil

Do atacado ao varejo na Lupatini você encontra:

ANZ

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



Televendas: 45 3220 3400
R. Erechim, 972 - Centro
Cascavel - PR

www.lupatini.com.br
[/Embalagens Lupatini](#)

