



SINDAP

Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Paraná

Edição 12 | 2016

UMA PUBLICAÇÃO
VIVER MAIS
COMUNICAÇÃO
FONE/FAX
(45) 3224-7212

the
original





(45) 2101-5124

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

*Venha conhecer nossa nova loja,
 nós temos a embalagem
 que você precisa.
 Entrega rápida.*

Empresa do Grupo Bacarin



Dedicamos este
 anúncio para aquele
 que faz o pão com o
 melhor ingrediente:

CARINHO



08 de julho, Dia do Panificador.

www.horizonte.ind.br

45 3284-8500 - Marechal Cândido Rondon - PR





Faema profissional

Moinho eletrônico

Solution Café

Linha completa
de máquinas e
insumos



Lei-Sá



Gaia

Entre em
contato, solicite
um representante.

www.solutioncafe.com.br



(45) 3306-5839 (45) 3097-5839

Pão de queijo tem que ser assim

www.paodequeijomineirinho.com.br



costafaria

SUMÁRIO



Casa da Indústria

6

FIPAN 2016

10

Colégio SESI Internacional:
moderno e habilidoso

14

“Meu ganha pão”:
orgulho de ser panificador

22

Não passar do ponto é
a receita de boas vendas

27



29º Jantar do Panificador,
mobilizou toda classe da região

32

NR12: tire suas dúvidas

46



Pães rústicos, um
potencial de mercado

48

Qualificação profissional

53

O prazer de estar presente
em cada receita: Farinha
de Trigo Anaconda

54

Dia Mundial do Pão

56

Editora:

- Diretor
Gladstone Simioni
vivercascavel@vivercascavel.com.br
- Jornalista Responsável
Sandra Inês Lopes - MTB: 8581
jornalismo@vivercascavel.com.br
- Diagramação e Artes
Henrique Semmer e Paulo H. Mailho
comercial@vivercascavel.com.br
- Correção e Revisão
Profª. Neuza Cantarelli

- Assessoria Jurídica
Parzianello e Associados
- Colaboradores
Jornalista Mônica Nasser, acadêmicos
de jornalismo Matheus Bez Batti
e Mayelli Carolina
- Agradecimentos
Diretoria Sindap, Vanessa
Pugsley, Fiep, Sesi, Senai, IEL
- Impressão Gráfica
Tuicial
- Tiragem
1.000

 **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



Panificação está entre os seis maiores segmentos industriais do País

Aproximadamente 63,2 mil panificadoras compõem o mercado da panificação e confeitoria no Brasil, das quais 60 mil são micro e pequenas empresas. O setor gera mais de 700 mil empregos diretos e 127 mil empresários comandam esse mercado no País, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitoria (ABIP). A panificação está entre os seis maiores segmentos industriais, com participação de 36% na indústria de produtos alimentares e 6% na indústria de transformação. Cascavel e região fazem parte dessas estatísticas, nós representamos um pouco disso tudo! Por isso, agradeço à Diretoria do Sindap por mais um ano de parceria e a cada membro pelo seu trabalho dedicado em busca de melhorias para a classe. Parabéns a todos os panificadores da nossa região, pela passagem de mais uma data comemorativa, o Dia do Panificador. Sabemos que os empresários estão preocupados com a atual situação econômica e política do País, que o futuro é incerto e que as tantas atividades internas criam barreiras... Mas acreditam no seu negócio, continuem zelando por seus estabelecimentos.

As padarias estão deixando de serem apenas estabelecimentos responsáveis pela fabricação artesanal e venda de pães fresquinhos, bolos e outras guloseimas. Com o passar dos últimos anos, transformaram-se em centros de convivência, gastronomia e serviços. As mudanças de comportamento, necessidades e preferências do consumidor ditam os novos tempos da panificação e confeitoria no País. O estilo empírico de administrar padarias, por vezes amador, está virando coisa do passado. A gestão está cada vez mais planejada, profissional e tecnológica. Nesse contexto, são inúmeras oportunidades para capacitação oferecidas pelo Sindap em parcerias com o sistema FIEP, SESI, SENAI, IEL. Os esforços contínuos surtem na oferta de novos cursos, projetos e palestras munidas de novas ideias para tornar nossos negócios mais atrativos aos clientes. Como é de exemplo o Programa de Apoio a Competitividade das Indústrias do Estado do Paraná, o Projeto de Inovações e Sustentabilidade para os Sindicatos e o lançamento do manual para panificadores, Coleção Sistema FIEL Sindicatos – Setor Panificação.

Nossa entidade não se restringe a um mero edifício que se encontra no número 619 da Rua Vicente Machado, o sindicato é feito de pessoas. Precisamos de todos vocês! Enquanto não houver este entendimento da coletividade continuaremos reféns das incertezas, sozinho tudo é mais difícil. Já se passou um ano desde nossa posse e o cenário econômico pouco mudou, mas nossos objetivos continuam os mesmos. Queremos continuar fortalecendo nossa categoria por meio da união, participação e dedicação.

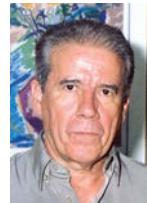
Panificador junte-se a nós, com certeza seremos mais fortes!



SINDAP

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

GALERIA DE PRESIDENTES



João Antonio Ganança
1º Presidente
1998 / 2002



Gilberto Bordin
2º Presidente
2003 / 2008



Luiz Francisco Kleinibing
3º Presidente
2008/2015



DIRETORIA SINDAP 2015 / 2018

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



Casa da Indústria, a alternativa de crescimento para os sindicatos

Uma nova unidade em Cascavel promete melhorar o cenário industrial da região

O Empresários, industriais e empreendedores tem um novo ponto de encontro no Oeste do estado: Rua Vicente Machado, nº 619, no Centro de Cascavel. A cidade foi contemplada com uma nova unidade da Casa da Indústria, de autoria da FIEP (Federação das Indústrias do Paraná), que conta atualmente com 99 sindicatos paranaenses e outros nove de base nacional. Uma cerimônia realizada no dia 15 de julho oficializou a inauguração do espaço. Estiveram presentes autoridades locais, líderes sindicais e grande parte da cadeia produtiva regional. Apesar de existir desde 2012, o local foi completamente remodelado e, agora, passa a funcionar em rede, juntamente com as outras cinco unidades localizadas em Francisco Beltrão, Apucarana, Ponta Grossa, Guarapuava e Londrina.



Edson Campagnolo, presidente da Federação das Indústrias do Paraná (FIEP), discursou na cerimônia de abertura e ressaltou a importância da união no associativismo. A indústria responde por 30% do PIB do Estado e gera 820 mil postos de trabalho.

“Mais uma casa que abre as portas! Como em qualquer casa teremos momentos de preocupação, mas desejamos que reine sempre a paz e a harmonia! Que bons projetos sejam consolidados... Que tudo o que for discutido e planejado, tenha além de uma “direção do alto”, uma direção humana correta, valorizando a coletividade e o bom senso. Ninguém faz nada sozinho. Quem faz é a sociedade que trabalha pra arrecadar e deposita nas lideranças eleitas a confiança de que elas façam o melhor. Quando instituímos as Casas das Indústrias, nós usamos esse termo porque aqui é a casa do industrial, um lugar de abrigo, de trazer a família, de debater, de capacitar-se, um lugar de unidade. Tudo foi projetado para o bem-estar, por isso não poderia faltar uma boa cozinha! É uma forma de apoiar o setor da indústria, os sindicatos, bem como os empresários de todo o Paraná, e porque não dizer, do Brasil”. A crise realmente está grave, estamos num momento delicado: chegamos ao fundo do poço. Precisamos da presença de Deus em nossas vidas e negócios, de milagres para sair desse buraco. Mas também precisamos arregaçar as mangas e fazer nosso papel dentro do nosso lar, na comunidade, nas nossas empresas e ambientes sindicais. Como? “A dica é aplicar ao associativismo a filosofia do cordão de três dobras” elos fortes que não se quebram. Ou seja, trabalhar juntos, unidos!”

A casa da Indústria conta com estrutura planejada com espaço para reuniões, conferências e treinamentos, baseando-se sempre no associativismo e no conceito de coworking, ou seja, oferecendo recursos compartilhados e reduzindo gastos.



“Essa bela infraestrutura, além de atrair e promover o associativismo mostra também resultados para comunidade, fazendo com que ela perceba o valor econômico e social de toda a indústria”, resume o **Superintendente da FIEP, Reinaldo Victor Tockus.**

Três sindicatos – Sindicato das Indústrias do Vestuário do Oeste do Paraná (Sindiwest), Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitoria do Oeste do Paraná (Sindap) e Sindicato das Indústrias da Madeira e do Mobiliário do Oeste do Paraná (Sindmadeira) – estão instalados no espaço.



Gerente de Relações Sindicais
Maria Aparecida Lopes.

“Buscamos o fortalecimento dos sindicatos. Acreditamos no potencial do setor. A federação não existe sozinha, trabalha unida, focada em aumentar a representatividade da classe e, claro, defendendo o interesse das indústrias.”



Orestes Hotz, gerente do SE-BRAE Paraná também enxerga na Casa da Indústria uma oportunidade de fomentar ações conjuntas. *“Participamos da Casa da Indústria promovendo alguns trabalhos direcionados. Essa integração e união contribuem para um maior engajamento e integração entre as instituições.”*



O vice-presidente da FIEP e presidente do Sindmadeira, João Alberto Soares de Andrade ressalta o associativismo que a Casa da Indústria propõe, *“aqui é um espaço importante para fortalecimento de todas as atividades empresariais ligadas ao setor industrial, quanto ao Sindmadeira, nosso principal objetivo é proporcionar interação com outros sindicatos da base, fazer com que haja compartilhamento de ações melhorando o diálogo entre empresários, sistema FIEP e agentes públicos. Também continuaremos incentivando e defendendo as questões institucionais e práticas, trazendo cursos, melhorando a capacidade de elaboração de projetos e propondo inovações”*.



*“Já havíamos debatido de que maneira uniríamos os sindicatos, para serem reconhecidos, visíveis, além de mostrar nosso trabalho e termos um local mais apropriado para isso. Precisa funcionar como um shopping, ser atrativo, organizado, com vitrines e pessoal bem produzido. A Casa da Indústria entra nessa mesma linha, temos bons “produtos”, bons profissionais, boas reuniões e discussões, para fortalecer e avançar diante de toda a dificuldade que o empresariado encontra com o cenário político atual”, avaliou o **presidente do Sindiwest Eugênio Rossato**.*

O presidente do Sindap **Gilberto Bordin** ressaltou que a proposta de empreendedorismo da Casa da Indústria coincide com as propostas da sua classe: *“Gostaria de destacar que dentro do nosso planejamento estratégico, seguimos buscando superar os desafios assumidos por esta diretoria, tais como, produtividade e sustentabilidade, a prestação de serviço com qualidade, a aproximação de empresários através de encontros locais e regionais, a busca de novos associados, administração transparente, busca de novos conhecimentos, além de novas parceiras com o chamado Sistema S (SESI, SENAI e SEBRAE)”.*

Presidente do Sindicato da Indústria da Construção Civil do Oeste do Paraná (Sinduscon/Oeste-PR), Edson José de Vasconcelos

“É uma conquista histórica, que reconhece a importância de Cascavel e da região Oeste do Paraná no ambiente empresarial paranaense. A Fiep coloca em prática, ao inaugurar a Casa da Indústria, sua política de fortalecimento do interior através da ampliação da estrutura associativista.”



A cerimônia de abertura também contou com a palestra do **Dr. Dante Quadros**, promovida pelo FIEP, pensando no interesse do empreendedor. O palestrante explica o assunto abordado. “O tema é ‘Estratégias para aumentar a produtividade’ e tem a ver com o momento que estamos vivendo no país, em que os resultados precisam ser demonstrados. Durante muito tempo não se falou com propriedade e profundidade a respeito disso, agora, existe a necessidade de resgatar questões óbvias que estamos trabalhando hoje, e por incrível que pareça, tentando resgatar a atuação mais dinâmica dos sindicatos e empresários que esses profissionais podem ter na sociedade”.



O Dr. Dante Quadros deixou sugestões de leitura para os empreendedores “Essa coletânea de pensamentos traz respostas para situações adversas, de resultados insatisfatórios, desemprego, insegurança, como a da crise que estamos vivendo. Há uma necessidade de resgatar a autoestima dos empreendedores, que vão fazer a diferença na sociedade”.

Dobre seus lucros-Bob Fifer

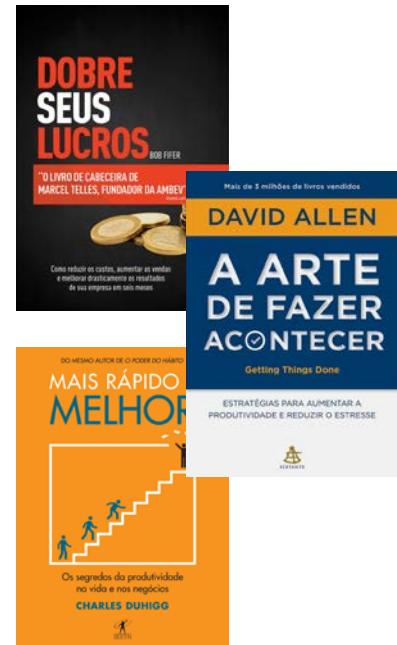
Com base em análises de atuação das maiores companhias americanas, o autor traz, de forma sucinta, métodos para minimizar gastos e maximizar lucros em todos os setores da empresa.

A arte de fazer acontecer-David Allen

Allen é um dos maiores nomes na área de estratégias administrativas. A ideia principal explicada no livro é “nossa capacidade de ser produtivos é diretamente proporcional à nossa capacidade de relaxar”.

Mais rápido e melhor-Charles Duhigg

Baseado em estudos de neurociência, psicologia e economia comportamental, o autor afirma que um profissional muito ocupado não é necessariamente alguém muito produtivo. A obra ensina que é necessário não só pensar diferente, mas encarar o mundo de outro ângulo.





CARAVANA

Panificadores da região Oeste visitam a FIPAN 2016

A 23ª Feira Internacional de Panificação, Confeitoria e do Varejo Independente de Alimentos (Fipan) é destinada a todos os setores de Food Service, um encontro entre a indústria e os segmentos transformadores, além de ser a quinta maior feira de Panificação e Confeitoria do mundo. Também é ideal para estabelecimentos que trabalham com pizzarias, restaurantes, bufês, refrigeração, bebidas, embalagens, entre outros. Promovida pelo SINDIPAN / AIPAN-SP (Sindicato e Associação dos Industriais de Panificação e Confeitoria de São Paulo) o evento tem como base a inovação, tecnologia, atualização empresarial e modernidade nos modelos de gestão. O Sindap organizou uma caravana com destino à Fipan 2016, realizada na Expo Center Norte, São Paulo. De 26 a 29 de julho foram apresentados aos participantes as novas tecnologias disponíveis, além de produtos e serviços de diversas marcas e empresas nacionais e internacionais. De acordo com o presidente do Sindap, Gilberto Bordin, a caravana teve por objetivo incentivar os associados a buscarem as inovações no setor, visando melhorias nos processos, bem como alavancar vendas.



Gilberto Bordin e Alcir Rotta Júnior
presidente da Acic na Fipan 2016



Gilberto, Valdo Mayer (Bunge), Vilson
(Sipcep) e Alex (Bunge) na Fipan 2016



Jandir Hartmann e José Romano



Gilberto Bordin e Antero Pereira
presidente do Sindipan e organizador
da Fipan 2016



Gilberto Bordin, Francisco Castilho
e Itamar Carlos da Silva (Moinho
Anaconda) e Edmilson Lenzi (Assistec)
na Fipan 2016



Patricia Guarana, Fernando
Copetti, Leocir Pinheiro
e Luiz Eduardo Guarana

UM COMPROMISSO COM AS INDÚSTRIAS DIANTE DO ATUAL MOMENTO ECONÔMICO.



Programa de Melhoria da Competitividade Industrial

Fortalecer e defender a indústria paranaense são missões da Fiep. Por isso, em resposta aos reflexos da desaceleração da economia que vêm atingindo o setor, a entidade estruturou o Programa de Melhoria da Competitividade Industrial com um conjunto de propostas direcionadas à produtividade e à ampliação de mercados.

INCENTIVO

Editais de apoio que estimulam a competitividade e a produtividade das indústrias com rápidas intervenções e diversas consultorias.

CAPACITAÇÃO

Cursos e palestras que promovem temas relevantes como saúde e segurança no trabalho, negociação coletiva sindical, sistema tributário, eficiência energética e impactos do eSocial.

INTERNACIONALIZAÇÃO

Apoio constante às empresas que desejam entrar no mercado internacional com consultorias, missões, estudos de mercado e encontros de negócios.



fiepr.com.br/competitividade

**É por isso que a Fiep existe e trabalha.
É por isso que nosso i é de indústria.**



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



Distribuidora
Rabele

Produtos para Panificação Confeitaria

Distribuidor exclusivo das marcas:



→ Atendemos Paraná e Santa Catarina ←



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

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



Colégio Sesi Internacional

Implantada ao mesmo tempo em Cascavel, Maringá e Londrina, a instituição de ensino bilíngue já é nome consolidado em Curitiba e Ponta Grossa e constitui a maior rede de ensino médio particular do Paraná, com mais de 14 mil alunos. “É uma escola moderna, atualizada, tecnologicamente diferenciada, além de possuir parceria com a Microsoft. É uma excelente oportunidade que os adolescentes têm para se aprimorar e sair do ensino médio com uma fluência na língua inglesa”, comentou José Antônio Fares.

Os alunos recebem aulas regulares e tem a chance de concluir seus estudos com conhecimento em duas línguas: compreensão, produção oral,

leitura e escrita. O colégio também disponibiliza aos discentes, um curso de inglês nivelado, exclusivo para a prestação de exames da universidade de Cambridge. As oficinas extracurriculares complementares ofertadas na língua inglesa englobam a fotografia, teatro, cinema, desenho, dança, clube da matemática, prática esportiva, dentre outros. As disciplinas são ministradas por profissionais capacitados e fluentes na língua, focando o fortalecimento da sociedade globalizada. Existem ainda as visitas de campo e o Bate-Papo com a Indústria, projetos em que os alunos participam de workshops e eventos voltados para o mundo dos negócios.



Diretor Regional do SENAI e Superintendente do Sesi/Iel Paraná, José Antônio Fares

Rio Doce

Distribuidora

Av. Pintassilgo, 83 - Maringá - PR
(44) 3225-3891



DISTRIBUIDORA AUTORIZADA

vermas



DIAGEO



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

8 de Julho Dia do Panificador



Todos os anos, nesta data, reafirmamos nosso compromisso de oferecer produtos de panificação que contribuem para o desenvolvimento do setor e facilitam o dia a dia dos Panificadores de todo o Brasil.

Qualidade
& Tradição

Moinho Régio, parceiros sempre!



Visite nosso site e conheça
todas as linhas de produtos:

www.moinhoregio.com.br

CASCABEL-PR

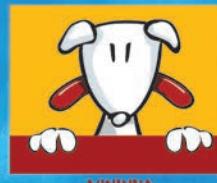
R. Padre Anchieta, 663
Parque São Paulo
CEP 85803-740
CNPJ 07.054.279/0002-16
VENDAS: 45 3220 7900





POLINA Comercial de Alimentos Ltda.

(45) 3324 - 0101



Há 25 anos atendendo Cascavel e região!



Rua Itatiba do Sul, 161,
Santos Dumont - Cascavel-PR
contato@jumboalimentos.com.br

(45) 3228-3232



Acic e Sindap buscam maior valorização das empresas

Fundada há 56 anos, a Associação Comercial e Industrial de Cascavel tem uma ligação de igualdade com todos os associados, valorizando a preservação do direito da livre iniciativa, defendendo e trabalhando pelo fortalecimento do setor produtivo. "Mais de 92% dos associados é composto por empresas de micro e pequeno porte, além dos microempreendedores individuais. Temos um projeto chamado Empreender, no qual os empresários de uma área específica se reúnem para debater desafios buscando fortalecer o segmento", explicou o presidente, Alci Rotta Júnior.

Um dos setores que mais gera empregos em Cascavel e que engloba um público cada vez mais exigente é

o de panificação e confeitoria, que representa um número significativo de associados da Acic. Os panificadores contam com o suporte do Sindap, sindicato visto como dinâmico e atento às novidades de mercado. "A representatividade do Sindap merece todo nosso apoio e reconhecimento, pois contribui de maneira decisiva para o fortalecimento e constante profissionalização desse ramo comercial. Apoiamos o Moinho-Escola, uma ação da Agrotec que está em fase de amadurecimento. O projeto também conta com o apoio de diversas forças locais e visa a transformação gradual de nossa cidade em um grande centro de aproveitamento e industrialização do trigo, valorizando ainda mais as indústrias de derivados do grão", co-



Alci Rotta Júnior
Presidente da Acic

mentou o presidente.

A Acic possui hoje, mais de 13 mil associados e é considerada uma entidade pautada na representação empresarial, na oferta de produtos e serviços e em questões maiores que envolvem, por exemplo, lutas pela redução de cargas tributárias e reformas política, trabalhista e previdenciária.



havaianas®

HERSHEY'S®



Fone |45| 3321 1500
www.huberalimentos.com.br
Rua Pedro Canisio Henz, 392, Cascavel-PR
Núcleo Industrial Albino Nicolau Schmidt



BETTANIN



Johnson & Johnson





Festa do Panificador

Celebrando 32 anos de parceria e trabalho
com os panificadores da região.

Parabéus a todos os panificadores!



DA NOSSA FAMÍLIA PARA A SUA.



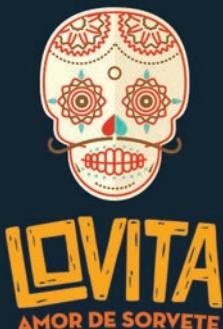
Conheça a família de produtos Lactobam.



#SOBREMESAAPERFEITA



“ENCANTANDO FAZENDO DIFERENTE!”



VENHA SER NOSSO PARCEIRO!
(45) 3227 0300 / (45) 9909 0194

QUEREMOS SER: O MOMENTO DE
FELICIDADE
O PRÊMIO PELA
CONQUISTA
A CELEBRAÇÃO
DO PRazer!

Victor Salmoria
Diretor comercial
victor@rvbrasil.com



Orgulho de ser Panificador

Mais do que um estabelecimento de compra e venda, uma panificadora é um ponto de encontro de pessoas. É o primeiro lugar que alguém vai pela manhã ou no fim da tarde. É quando se esquece da correria do dia a dia e simplesmente saboreia-se um delicioso pão crocante, recém-saído do forno. Um “bom dia” sorridente, tratar o freguês pelo nome, mostrando intimidade, saber se é bolo ou sonho sua sobremesa preferida, faz parte da missão dos padeiros, que se orgulham fazer deste momento, o início para um dia agradável e produtivo.



Rodrigo Pasa,
Panificadora Cancelli

Sempre sonhei em ser padeiro. Gostaria que mais crianças tivessem esse desejo. Hoje, sou privilegiado por fazer e trabalhar naquilo que gosto. Tudo que é feito com amor e dedicação integra o caminho do sucesso.



Luiz Carlos Schneider,
Panificadora Jardim
Guarujá

Produzir o tradicional pão francês “nossa” de cada dia, além de uma imensa variedade de produtos, é algo muito prazeroso. Há 15 anos eu me sinto realizado profissionalmente. Ser panificador me orgulha imensamente.



Luiz Francisco Kleinibing,
Panificadora Jardim Cristal

Há 25 anos estou nessa profissão e digo isso com muito orgulho. Acompanho a gestão do Gilberto e sempre ofereci total apoio a ele, afinal, a classe dos panificadores se dedica muito ao seu ofício. Precisamos estar sempre atentos para oferecer um pão saboroso aos nossos clientes, com um sorriso no rosto e driblando a crise.





José Romano, Roma Foz Panificadora

Vivo nesse universo há 40 anos. Além de ser meu “ganha pão”, adoro o que faço. Valorizo demais e tenho muito orgulho da minha profissão.

Michelle Romano

É maravilhoso podermos levar à mesa das famílias o alimento que é um dos mais sagrados: o pão. Esse alimento tão saboroso representa a união na mesa do consumidor.



Leocir Pinheiro, Marrom Glacê Pães e Doces

Meu objetivo é crescer ainda mais na profissão e estar sempre atento às novidades de mercado. Escolhi uma profissão bonita e que me dá um orgulho enorme.



Marcia Cruz, Pão e Cia

Temos um diferencial no atendimento. Nossos clientes se tornaram fiéis pelo conjunto da obra: atendimento, qualidade e simpatia. Por 14 anos trabalhamos para colocar o pão de cada dia na mesa da família cascavelense. Para mim, fazer pão, é construir a vida; dar ao ser humano o alimento mais essencial. Nossa equipe é maravilhosa. Percebemos o amor que devotam ao trabalho.



PRÊMIO

José Romano, proprietário da Roma Foz Panificadora foi contemplado com o Selo Alimentos do Paraná organizado pelo SEBRAE. O certificado premia empreendedores do ramo de alimentos e bebidas que promovem gestões seguindo a legislação sanitária, premissas de segurança, qualidade dos produtos e o respeito ao consumidor. O empresário resalta que a recompensa é resultado de muito esforço e mudança na administração. “Recebi esse certificado em Curitiba, em meio a 43 empresas, sendo o único representante do setor de panificação. Com muito trabalho, graças a Deus, eu consegui. Conseguí atingir a meta de 80% de transparéncia empresarial. Acredito que conquistei este prêmio devido à organização da empresa. O setor de vendas estava muito bem alinhado, fizemos investimentos na parte produtiva, realizamos treinamentos e consultorias com o Sebrae”.



Atividades, força e integração



Curso de Pães Rústicos do Moinho Anaconda foi ministrado pelo chef Jeferson com o suporte dos técnicos Rai e Alessandro



Diretoria do Sindap participou do último Enai (Encontro Nacional da Indústria), realizado no Centro de Convenções Ulisses Guimarães, Brasília



Curso de Pães Rústicos, Moinho Anaconda



Palestra de Bill Clinton foi destaque do ENAI 2015



Gilberto, Elza, Ludmila e Itamar na 21ª Festa da Panificação em Londrina



Visita ao Congresso Nacional - participantes do Enai foram recebidos pelos senadores Álvaro Dias e Sérgio Souza



Carlos, Francieli, Gilberto, Elza, Daniele, Fábio, Juliane, Tânia e Silvio no Jantar dos Panificadores 2016 em Curitiba-PR



Bandeira da ONU foi hasteada no Campus da Indústria, Curitiba, pelo presidente da Fiep, Edson Campagnolo e pelo representante da ONU Alex Hiderhia



Carlos, Francieli, Elza, Gilberto, Daniele e Fábio (Panificadores 2016)



Gilberto, Elza, Clementina e Olivio Vascelai no Jantar Panificadores 2016



Gilberto Bordin, Itamar Carlos da Silva e Sérgio Paglirini (Moinho Anaconda)

UM BRASIL MELHOR

A MUDANÇA COMEÇA POR VOCÊ

Todo mundo quer um Brasil melhor.

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

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

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

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

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

DIGA NÃO AO CIGARRO ILEGAL.



ASSISTEK®

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

ABERTURA DE VENDAS 01 DE SETEMBRO



CRÈME
BRûLÉE



EDIÇÃO
LIMITADA

SABOR
CARAMELO
E CREME

MAGNUM
pâtisserie française

para quem busca prazer



EDIÇÃO
LIMITADA

PETIT
GÂTEAU



SABOR
BOLO DE
CHOCOLATE

MAGNUM
pâtisserie française

para quem busca prazer



dissorvet@dissorvet.com.br
(45) 3225-3677 / Fax (45) 3223-4034 - BR 277 - KM 592,5 - Cascavel - PR



Olho vivo para não passar do ponto é a receita para as vendas continuarem quentes

A crise econômica, sinônimo de recessão, instabilidade financeira e mercado volátil, não dá sinais de que sairá das manchetes tão cedo. Atingindo comerciantes e consumidores de um modo geral, tornou-se um desafio também para os donos de panificadoras e confeitorias. “Há uma retração do consumo, uma escolha maior do produto e dos locais de compra, as empresas de panificação não ficaram de fora”, comenta Márcio Rodrigues, presidente do ITPC (Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitoria), órgão que atua no desenvolvimento do setor. Ao perceber a mudança no mercado consumidor, o Instituto iniciou análises para auxiliar as empresas do ramo a se adaptar a nova realidade da crise.

O primeiro passo foi analisar os resultados das empresas, as que estão sofrendo mais ou menos com a perda no fluxo de clientes, e as especificações de cada uma delas. Posteriormente, transformar isso em ferramentas e exemplos aplicáveis para que outros empresários do setor possam garantir competitividade e preservar seu espaço no mercado durante a crise. O principal desafio é a relação “operação versus preço final”. O aumento da taxa de inflação tem impacto direto no custo de produção, o que, segundo Márcio, aumenta a ansiedade com a produtividade, pois repassar no preço final os aumentos



Sandrinei e Maria Regina Antonello, Gilberto Bordin, Márcio Rodrigues, José Romano, João Jandir, Gibrail de Conto e Junior Vaccarin

de custo implica na perda de mercado. “No passado recente, com o crescimento que as empresas vinham tendo, não havia tanta preocupação, era só repassar qualquer aumento de custo para o preço final e o consumidor absorvia. Hoje não! Ele busca produto de qualidade, com um preço competitivo e que caiba em seu orçamento”, afirma o presidente.

As ferramentas desenvolvidas a partir do projeto de enfrentamento da crise são disseminadas através dos módulos de treinamento da ITPC, que já disponibiliza 30 cursos, abrangendo as áreas de operação e comercialização, por meio dos 100 consultores do Instituto, distribuídos em diversos pontos do Brasil. Agora, a entidade também disponibiliza esse conteúdo através do formato de en-

sino a distância, alguns, inclusive, de forma gratuita. O programa já tem mais de 500 alunos inscritos, o presidente do ITPC esclarece que, o formato, no entanto, não exclui a presença dos consultores. “Essa é mais uma frente de trabalho, não substitui totalmente a presença do consultor, mas ajusta o conteúdo e torna os recursos acessíveis à realidade da empresa, principalmente, para aquelas que não estão tendo condições de investir ou melhorar seus processos”.

Para driblar a crise, Márcio aposta na atenção redobrada em todo o processo de produção, especialmente, no momento da venda. “O panificador, precisa estar mais próximo do seu cliente, mais atento à mudança de comportamento e ajustar seu mix de produtos e serviços”.



Gilberto Bordin, Márcio Rodrigues e Leila Serafini Heldt Departamento de Alimentos e Bebidas do Senai



Sirlei Kleinibing, Márcio Rodrigues, Elza e Gilberto Bordin



Gilberto Bordin e Bruna Schimanski da Panificadora Pão de Mel

Fundada em 2006, a Infasa Indústria de Farinhas S.A., empresa do Grupo Econômico AB Agrobrasil, destaca-se no cenário nacional como uma grande beneficiadora de farinha de trigo, impulsionada pela busca incessante da qualidade e credibilidade. Localizada no meio oeste paranaense, uma das maiores regiões produtoras de trigo do país, com capacidade produtiva de moagem de 430 toneladas de trigo por dia e capacidade estática de armazenagem de trigo em grãos de 40.000 toneladas, que garantem grande flexibilidade ao processo.



LABORATÓRIO PRÓPRIO, ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PADARIA EXPERIMENTAL

Em uma estrutura ampla e moderna, a Infasa conta com uma padaria experimental, assistência técnica aos clientes e um laboratório próprio, acreditado pelo Cgcre, pertencendo a Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaios (RBLE) de acordo com um Sistema de Gestão em Laboratórios ISO 17025:2005. Juntamente com profissionais capacitados e engajados aos valores da empresa, permite à indústria alcançar os mais altos níveis de qualidade nos produtos e serviços oferecidos.



UMA LINHA COMPLETA DE PRODUTOS

A Infasa oferece ao mercado farinhas de trigo das linhas: Industrial, Profissional e Doméstica, com as marcas: Infasa, Bonina e Mona. Produzindo pré-misturas, farinhas tipificadas para panificação e farinhas especiais para pizza, pastel, massa fresca e integral. Além de praticidade, proporciona a confiabilidade para indústrias, panificadoras e donas de casa.



DIFERENCIAIS

Especialista na aquisição de matéria-prima; Instalações modernas e bem conservadas, adaptadas para atender os mais elevados níveis de qualidade e segurança alimentar; Excelência na produção;

Profissionais capacitados e valorizados; Produtos de alta performance; Sistema de gestão da qualidade.

Linhas de Farinhas

PROFISSIONAL

— E —

INDUSTRIAL

Sabor assim, a vida inteira.



45 3211.1000
www.infasa.com.br



// Santa Tereza do Oeste - PR
// 85.825.000 - cx. postal 46.

// Rodovia BR 163, km 185 s/nº, distrito industrial de Santa Maria.



TRIUNFANTE COMÉRCIO DE ALIMENTOS
AV. CARLOS GOMES, 1377
(45) 3225-1810

SC Johnson
A FAMILY COMPANY



 **ARTPAN**
LOJA DE ACESSÓRIOS PARA PANIFICAÇÃO

Representante para o Oeste e Sul do Oeste do Paraná

(45) 3225-2620 . 3039-2619

marcosvons@uol.com.br

Presidente Bernardes, 2464 - Centro
Cascavel - PR



 **PERFECTA CURITIBA**

Toda a linha de
equipamentos
conforme a NR12.

Moinho



 **Perlima**

Esqueleto



Armários



Misturadeiras



Batedeiras



Cilindros



Fornos



Mesa Cuba



Mesas



HEIDELBERG
SPEEDMASTER XL-75

RAFAELLUTINSKICOM

PARA VOCÊ QUE PRECISA DE
RAPIDEZ E QUALIDADE EM SEUS IMPRESSOS!



8 CORES | REVERSÃO
IMPRESSÃO FRENTE E VERSO
15.000 IMPRESSÕES/HORA

Esta é a Minha
Grafica!

TUICIAL^{IF}
INDÚSTRIA GRÁFICA

MATRIZ: **CASCABEL - PR**
AV. BRASIL, 2419 | 85816-290
45 3218.4100 | [TUICIAL@TUICIAL.COM.BR](mailto: TUICIAL@TUICIAL.COM.BR)

WWW.TUICIAL.COM.BR

CURITIBA - PR | 41 3014.4101 | 41 8856.3600
[FERNANDA@TUICIAL.COM.BR](mailto: FERNANDA@TUICIAL.COM.BR)
CIANORTE - PR | 44 9977.1290 | 45 8802.3521
[ALBANY@TUICIAL.COM.BR](mailto: ALBANY@TUICIAL.COM.BR)
CHAPECÓ - SC | 49 3331.3219 | 49 8834.7164
[IVOLEI@TUICIAL.COM.BR](mailto: IVOLEI@TUICIAL.COM.BR)
Foz do Iguaçu - PR | 45 8809.5881
[JULIO@TUICIAL.COM.BR](mailto: JULIO@TUICIAL.COM.BR)

LONDRINA/MARINGÁ - PR
43 3154.5050 | 43 3035.4980
43 9628.9327 | [GIANE@TUICIAL.COM.BR](mailto: GIANE@TUICIAL.COM.BR)
43 9628.8634 | [GREGO@TUICIAL.COM.BR](mailto: GREGO@TUICIAL.COM.BR)
PRESIDENTE PRUDENTE - SP | 18 98130.0582
[EVANDRO@TUICIAL.COM.BR](mailto: EVANDRO@TUICIAL.COM.BR)
PONTA GROSSA - PR | 42 9126.9575
[JONAS@TUICIAL.COM.BR](mailto: JONAS@TUICIAL.COM.BR)



A marca da gestão
florestal responsável





29º Jantar do Panificador

Parceria entre fornecedores e empresários mantém a massa firme

O 29º Jantar do Dia do Panificador reuniu empresários, líderes sindicais, fornecedores, autoridades, panificadores, colaboradores e familiares. O encontro, realizado anualmente pelo Sindap, tornou-se uma solenidade de referência no ramo da panificação e confeitoria da região Oeste do Paraná. Quase 1000 convidados estiveram presentes na festiva comemorada dia 15 de julho de 2016, no Buffet Palacius. A confraternização além de valorizar a categoria no contexto social e econômico do país, também reforçou o “Dia do Panificador”, comemorado nacionalmente todo dia 08 de julho. O presidente do Sindap, Gilberto Bordin, começou seu discurso agradecendo a Deus pela noite, em seguida parabenizou os profissionais, companheiros de classe, que preparam diariamente um dos principais itens do cardápio da família brasileira: o pão. Ressaltou a importância e apoio dos fornecedores, bem como de toda a diretoria do Sindap. Também foi um momento em que pediu mais união do setor: “deixo a mensagem às empresas que não se associaram para que se associem. Se juntos a situação já está difícil, imagina sozinhos”.



Marco Antonio Areias Secco, José Antônio Fares, João Alberto Soares de Andrade, Maria Aparecida Lopes, Edson José Vasconcelos, Elza e Gilberto Bordin



Itagiba Fortunatto Junior,
Diretor da Gráfica Tuicial

“A Gráfica Tuicial tem ótimos parceiros no ramo da indústria”. Esse ano veio prestigiar a festiva do Sindap como forma de incentivo a essa classe tão dedicada. Estamos surpresos com a quantidade de empresários, funcionários e fornecedores que se fizeram presentes. Parabéns aos panificadores, afinal quem é que não gosta de um cheirinho de pão que acabou de ser assado? De saborear um pãozinho?

O presidente do Simpep (Sindicato das Indústrias de Material Plástico do Estado do Paraná) Eliseu Zanella, ressaltou a cooperatividade entre os sindicatos: “esse momento é uma troca de interesses, de ideias, de confraternização. Demonstra que a classe tem uma grande representatividade, bons parceiros, sindicatos aliados... Estamos crescendo juntos, plantando sementes para fortalecer o futuro da indústria, trabalhamos unidos, longe de concorrência desleal”.



Eliseu Zanella,
Presidente do Simpep



Roberto Bombardelli
da Lactobom

Para o Diretor Comercial da Lactobom, Roberto Bombardelly, a parceria com o Sindap é muito significativa. “Cascavel e toda região oeste paranaense nos receberam muito bem desde que inauguramos nossa linha industrial. Para criar alimentos com excelência, é preciso cuidados meticulosos desde a origem animal. Na Lactobom, a genética das vacas leiteiras é melhorada, a nutrição animal é balanceada e todas as etapas do processo de produção recebem alto controle de qualidade, regulamentado conforme os padrões exigidos por lei. Para os panificadores trabalhamos para produzir o melhor leite e seus derivados, garantindo mais qualidade na fabricação de seus produtos. Essa é uma relação muito saudável, boa para nós, para eles e, claro, para o consumidor”.

Anoite estreitou laços, gerou boas conversas, oportunidades de negócios e muito show na pista de dança, animada pela dupla de música sertaneja Walmir & Vanderlei. Homenagens, sorteio de brindes como toneladas de farinhas, bicicletas, eletrodomésticos, deixaram os convidados ainda mais empolgados. O jantar também agradou a todos os paladares, uma grande festa de integração do setor de panificação.





29º Jantar do Panificador



Junior, Rita e Valdecir Romão
da Phillip Morris



Vana e Cesar Delallo
da Phillip Morris



Zilda e Elizeu Zanella,
da Indústria de Plásticos Eliza



Sidney e Doni Braga
da Panificadora Cancelli



Edinéia e Valter Opitz da Coca-Cola



Reginaldo e Ana Caroline da Silva
do Moinho Regio



Keyla Manica e Everton
Ferreira do Moinho Regio



Gilberto Bordin, Fernando
Dillenburg e Renato Antônio



Bigode e Jorge Loreti da Sococo



Rodrigo Pasa e Monica Cristina
Iamazaki da Panificadora Cancelli



Daiane Müller e Laudiceia Coelho
da Solution Café



Abegair e Luiz Carlos Schneider,
da Padaria da Bega



Angela Maria e Juarez Malafiga
da Apetivel



Gilberto Bordin ladeado por
Valdecir Romão e Cesar Delallo
da Philips Morris



Heloise, Marcelo e Viviane
do Super Maria Luiza



Andreia e Juliana Souza
da Panificadora Ronda



Daniel Camargo e Angelica Carsoni
do Almayer Supermercado



Sheila e Sebastião da Silva
Oliveira da Mellos Pastelaria



Denilson e Carla Boniatti
da Boniatti Presentes



Siloé e Ivo Cezar
da Panificadora Big Pão



Daiane, Roseli e José Paulo
Cesconeto da Refriel Refrigeração



Gilberto e Elza Bordin com
Leopoldo Furlan - Sindilojas



Bruno Ressoni e Pamela
Bortoluzzi da Top Clima



Roberto Bombardeli da Lactobom



Beatriz e Aparecida Neves
da Panificadora A Camponesa



Helena e Francisco Castilho
do Moinho Anaconda



Angela e Jackson Hann da Rio Doce



Saulo de Tarso, Marilu Chaves,
Letícia e Diogo Pasa, da
Panificadora Country Ville



João Luiz Brock, Gilberto e
Elza Bordin e Edson Vasconcelos -
Sinduscon



Marli e André da
Panificadora Jardim Cristal



29º Jantar do Panificador



Gabriel e Marli Setti
da Embalagens Baccarin



Jeferson Pereira e Jocieli de
Oliveira (Souza Cruz)



Luiz, Sirlei e João Luiz
Kleinibing da Panificadora Cristal



Erci Rosa Zortea Lovison e Luiz
Lovison da Panificadora Doce Sonho



Danieli e Ismael Lopes da Frigovel



Daniela de Ré e Milton Nedio
da Panificadora Japão



Rosane e Carlos dos Santos
da Jumbo Alimentos



Rodrigo e Joice Boaventura
do Moinho Infasa



Adriano de Conto e Steffany
Amanda do Suco Prat's



Sirlei Fabian e Nilson Salvador
da Rabele



Alan Douglas e Débora
Alexandra da Assistec



Ilda e Nelson de Faria Batista
da Rotta Distribuidora



Silvia, Eliane, Valdenice, Selma,
Marcos, William, Luiz Eduardo
e Patrícia da Fábrica do Pão



Nelson Rocha, Nelson Nakano
(Rabele) e Gilberto Bordin



Antônio e Delir de Ré
da Panificadora Japão



Luiz e Maria Salete Garghetti
da Deicon



Laceli, Celso e Bárbara
do Moinho Regio



Everaldo, Marcia, Sirlene e Glaucilei
da Panificadora Nova Real



Camila Tezini e Lucas Martins
da Deicon



Alcineu Gruber, Diego Gomes
e Leonaldo Paranhos



Moacir da Silva e Bartaso Kaminski
da Embalagens Lupatini



Divaldo, Marcia e Gabriel Alves
da Panificadora Pão e Cia



Gilberto Bordin, José e Michelle
Romano da Panificadora Roma



Lais Cristina, Rosane e Alisson
Degrandis do Moinho Regio



Daniela, Caroline, Aparecido
e Lucimar da Panificadora Nova Real



Isabel Cristina de Souza
e Davi Thomas da Geriba



Caroline Capellari e Lindomar
Bravin (Souza Cruz)



Rosa Maria, Emerson e Gleizimara
da Panificadora Doce Pão



Carla Secco e Anderson
Rocha Dreyer da Panificadora
Jardim Cristal



Fábio Luiz Mingori e Marta
de Oliveira da Panificadora
A Camponesa



29º Jantar do Panificador



Maria Yolanda e Leonardo de Souza da Panificadora Ronda



Assunta Zortea de Conto, Gibrael e Tiago de Conto da Bello Paneto



Deise e Jadir da Panificadora Cancelli



Junior Coutinho da Refriel



Luiz Fernando da Frigovel



Jessica Ferreira e Cleucio Gaviolli, empresa Doutor Impessão



Rose e Roberto Magalhães



Nadir e Nelson Fabris da Panificadora Jardim Cristal



José Henrique Pereira e Emanuele FONSECA da Refriel



Cesar e Maria Geneuiza Ioris, da Lingerie e Cia



Eduardo Venâncio Claro e Fernanda Moura da Deicon



Luiz Marcela e Josefa Clementina da Embalagens Lupatini



Sônia Maria Credênci e Célia Fátima Credênci da Panificadora Jardim Cristal



Diogo Zortea Luvison e Giovana Silva Istrizone da Panificadora Doce Sonho



Gilberto e Elza Bordin com João Alberto Soares de Andrade do Sindimadeira



Alessandro Mancuso e Raí Costa
do Moinho Anaconda



Nizar Katbeh e Thayane Vessani
da Panificadora Ronda



Edson Stefanello e Kelly Vieira



Celso e Jeni Bevilqua - Amic



Panificadora Ronda



Luiz e Rosangela Bertuol



Cintia Gotz e Jefferson Oliveira
do Sindimadeiras



Jullye Gavioli da
Panificadora A Camponesa



Cesar Lenzi e Maiara Tessaro
da Assistec



Ivanda e Sandrinei Antonello
da Panificadora Antonello



Clodoaldo da Silva e Angelita
Machado da Souza Cruz



Jair, Cristiano, Douglas e
Anderson da Panificadora Correa



Ana Paula, Luiza e Gabriela
Kleinibing da Panificadora
Jardim Cristal



Maíra Fernanda Dahmer
e Fernando Copetti da
Vaccarin Representações



Alessandra Mendes e Aldir
Aparecido de Mattos Batista



29º Jantar do Panificador



Ana Paula Zawoski e Cristiano de Campos da Panificadora Pampile



José e Michelle Romano da Panificadora Roma



Elizete e Claudemir Trevin da Rio Doce



Wildes Campos e Nelice Suzanski (Souza Cruz)



Cleomar Dalchiavon da Friovel



Gracielle Krüger com Lenilson Teske (Souza Cruz)



Claudio, Atevaldo, Alexandre e Ritiele da Lacto Bom



Valmir, Vanessa Pugsley, Nilson Russoi e Ivete Pugsley



Valmir Siqueira e João de Souza da Rio Doce



Vanessa e Alcindo Melhorança Junior da Suco Prat's



Nilda e Itamar Mello da Pastelaria Mello



Marcia Moraes e Claudete Dalposso da Panificadora Jardim Cristal



Vinicius, Paulo Henrique, Darci Zanini, Roberto e Almérис (Moinho Rio Azul)



Felipe Remboski, Vilson Remboski, José Cavali e Alcir Rotta Júnior da Rotta Alimentos



Aline, Luciane, Neide, Paulo, Rita, Daniel, Rogerio, Berenice, Stefani e Vanderlei da Panificadora A Camponesa



Luciana e Alex Botelho
da Casa da Indústria



Eliza Maria Kleinibing e Mateus Ribeiro da Panificadora Jardim Cristal



Luciane Agostini e Leocir Pinheiro
Panificadora Marrom Glacê



Gabriela Amaral e Fernando
Henrique Camargo da Souza Cruz



Claudete e Cleiton Dammer
do Moinho Horizonte



Gustavo Valber e Bruna Resende
da Panificadora Japonesa



Zenaide Vascelai Cristofolini e
Getulio Cristofolini da Doces Mania



Aluir Buzelotto da
Panificadora Vila Verde



Helena e Francisco Castilho
do Moinho Anaconda



Claudia Fátima Sles e Odair Milk
da Polina Alimentos



José Richter da Embalagens Baccarin



Cleila, Samuel e Mariana Terra
do Moinho Regio



Cintia Gotz, Luciana Botelho,
Ana Carolina Santos e Vanessa
Pugsley - Casa da Indústria



Gilberto e Elza Bordin, Cida Lopes,
Jose Fares, Fernando Dillenburg
e Marco Secco



Roselei, Isaías e Denise Correira
Ribeiro da Panificadora Correia



29º Jantar do Panificador



Rosemir e Sandra Dalpra e Luiz Roberto Americano da Coca-Cola



Priscila Dayane e Juliana da Vaccarin Representações



Ana Paula Pegoraro e Jeimisson de Almeida da Panificadora Ronda



Elias e Cristine Zubeldia da Geriba



José Ivaldece e Claudete Pereira (Revista Nova Fase)



Gilberto e Elza Bordin com Alcir Rotta Junior Presidente da Acic



Marcos Antonio e Nilce Antonello da Panificadora Antonello



Gildo Gaitikoski da Esquina do Pão



Valtencir Pereira da Silva e Mari Cardoso do Moinho Infasa



Tiago e Taise Hermes da Deicon



Eliane e Pedro Martental



Leticia Brustolin, Rodolfo Mendes e Bruno Garrote da Phillip Morris



Valmir Raimundo Alves, Claudete Belarmino e Lucas Alves Novaes da Ronda Panificadora



Marcia e Edimar Vanzela do Sindirepa - Toledo



Liliane Siqueira e Fernando Henrique da Silva da Refriel



Marcos Vagner Polido e Wiliam Adriano da Super Fábrica do Pão



Lidi e Adelar Valdameri da Agência do Trabalhador



Ney e Rose Haveroth



Gilmar Guerra e Adalto Neneve da Panificadora Esquina do Pão



Eliezer, Nelson, Odair e Everson da Rabele



Giseli da Silva e Felipe Ribeiro da Deicon



Tiago, Valmir, Diogo e Acemar da Rotta Alimentos



Diogo e Letícia Pasa da Panificadora Country Ville



Valmor e Marcia Bergamaski



Daniele Miranda e Adriana Santana da Coca-Cola



Pedro, Ricardo, Fernanda, Marta e Marcos Vinícius da Emulzint



Rosilda da Costa Reis e Evandro Oliveira da Gráfica Tuicial



Wellington Oliveira da Suco Prat's



Valdenir, Jaqueline e Célia da Panificadora Nova Real



Rosimeri Hartmann, Marcos Beck, Denir e João Jandir Hartmann da Panificadora Adorela - Foz do Iguaçu



29º Jantar do Panificador



Marcia e Eder Hort (Souza Cruz)



Eledi do Rocio de Castro e Valmir de Souza Brito da Repal



Fernanda de Paula e Marcelo da Embalagens Lupatini



Edmar de Sousa da Phillip Morris



Leila e Rodrigo Heldt do Senai



Patricia Torquato e Josival da Silva da Coca-Cola



Felipe, Carmen e Luiz Sérgio Vosniak da Amic



Amanda, Tatiana, Noeli e Eliza da Panificadora Jardim Cristal



Eduardo, Marilce, Edmilson e Cezar Matheus (Assistec)



Leonardo Bleicher e Angela Silva da Panificadora Cancelli



Francieli e Marcelo Padilha, da Panificadora Japonesa



Danieli Vengrand e Fernando Winter da Embalagens Baccarin



Izaquiel Ferreira Lima e Rafael Geneci Nonesco da Agrícola Horizonte



Jhenifer Ribas e José Leonardo Ottomayer Júnior da Panificadora Correia



Gabriela Kleinibing e Guilherme Jeremias da Panificadora Jardim Cristal



Geder e Ana Carolina Santos
do Sindihotéis



Francielli, Sirlei e Sivaldo da Silva
da Panificadora A Camponesa



Rosineide Alcântara e Fabiano
Dassoler da Geriba



Eduardo, Lucas, Douglas e
Anderson da Assistec



Leocir Pinheiro, Gilberto e Elza
Bordin, José e Michelle Romano



Eliane Ribeiro, Reginaldo da Silva e
João Salgado da Huber Alimentos



Fernanda Tori e Eduardo
Lenzi da Assistec



Amelia e Neri Butoli (Souza Cruz)



José Carlos Braguini e Terezinha
da Silva da Coca-Cola



Dilson Ledur do Senai



Diego Guedes da Refriel



Leopoldo Furlan do Sindilojas



Pedro e Eliane Martendal, Gilberto
e Elza Bordin, Edson e Adriana Cesar



Márcia da Costa e Isaías da Silva
da Deicon



Josieli Alves Cassemiro, Marcio
Figueiredo e Luana Alves Cassemiro,
da Panificadora Pão e Cia



NR12 no centro de debates da indústria

A Nova NR 12 (Norma Regulamentadora de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos) contempla um volume enorme de exigências, apontando o parque industrial brasileiro como obsoleto. Os dados preliminares, informados pela Previdência Social, relativos a 2016 revelam que já foram registrados no Brasil 62.560 acidentes relacionados com máquinas e deles resultaram 184 óbitos. Indústrias de diversas localidades do país já se manifestaram preocupadas por não terem condições de arcar com os elevados custos de adaptações, reformas ou compra de novos equipamentos. Os empresários também enfatizam a atual crise econômica, taxas altas de impostos e que, muitas vezes, essa readequação ultrapassa

demasiadamente o próprio valor do maquinário. No entanto, fiscais do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) já estão visitando as empresas para verificar o cumprimento das normas e uma mesma máquina pode receber várias notificações, em caso de multas, elas são onerosas.

Se de um lado a normativa pede inovação e investimento, de outro busca promover mais proteção e integridade física aos trabalhadores da panificação. O Auditor Fiscal do Trabalho do Distrito Federal, Almir Augusto Chaves, declarou ao Sindicato Nacional dos Auditores-Fiscais do Trabalho (SINAIT), que a aplicabili-



dade da NR12 na promoção da saúde e segurança dos trabalhadores, tem contribuído significativamente para redução de mortes, acidentes e doenças do trabalho. O prazo para as empresas, em todo o país, se adequarem à Norma venceu em julho de 2016. Por isso, as empresas devem ficar atentas para a adequação e evitarem problemas com a fiscalização.

Panificador o que você precisa saber

O que é a NR-12?

A Norma Regulamentadora nº 12 define as referências técnicas, princípios fundamentais e medidas de proteção para garantir a saúde e a integridade física dos trabalhadores que lidam com máquinas e equipamentos. Entre os métodos de controle a serem adotados está a definição de protocolos e fluxos de trabalho em todas as fases de operação e manutenção de máquinas. Também estão previstos treinamentos de todos os empregados e instalação de sistemas de segurança.

Quais setores devem aplicar a NR-12?

Ela deve ser aplicada em todos os setores e em qualquer empresa que possua equipamentos ou fluxos de trabalhos que apresentem riscos ao trabalhador.

Quais as medidas necessárias para garantir a segurança do trabalhador?

A NR-12 determina que as empresas devam adotar medidas de proteção coletiva, administrativas ou de organização do trabalho e de proteção individual.

Qual o princípio que a NR-12 utiliza para sistemas seguros e sistemas inseguros?

Os dispositivos de segurança previstos na norma foram formalizados pelo princípio da Falha Segura. Se há uma falha técnica ou humana, o sistema entra em um estado seguro pela atuação imediata de dispositivos de segurança específicos. Isso tem o objetivo de evitar um descontrole e danos pessoais ou materiais.

Quais as medidas de proteção coletiva previstas pela NR-12?

São medidas que envolvem a implantação de proteções físicas fixas nas áreas de risco, como o enclausuramento de sistemas de transmissão por correias e polias. Outro exemplo é o circuito de parada de emergência.

Cada tipo de máquina ou sistema de operação possui um tipo de proteção coletiva. A implantação depende de uma prévia análise.

Quais as medidas administrativas previstas pela NR-12?

Para que os sistemas de segurança e medidas de proteção funcionem, os funcionários devem estar treinados. O treinamento deve ser documentado e periódico, envolvendo todos os procedimentos internos e riscos da atividade. A empresa deve ainda adotar uma política de manutenção preventiva de seus equipamentos, diminuindo a probabilidade de falhas técnicas.

Quais as medidas de proteção individual?

Elas devem ser aplicadas durante a jornada de trabalho, com a utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs), prevendo o tempo de exposição a fatores de riscos. Os itens devem ser definidos no PPRA e PCMSO da empresa.

Fontes: Sindicato das Empresas de Engenharia de Montagem e Manutenção Industrial do Estado do Paraná, Boletim da Indústria (FIEP), Sindicato Nacional dos Auditores-Fiscais do Trabalho - SINAIT e Cartilha Regulamentadora NR12.



Repal

Refrigeração - Peças - Acessórios



(45) 3223-4581

repalcascavel@terra.com.br

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





Novos sabores: os pães rústicos conquistam o mercado

O nicho na área da panificação, por incrível que pareça, ainda é pouco explorado no Brasil. O potencial é latente.

Ficou para trás o tempo em que se ia à padaria apenas para comprar um pão francês tradicional. Não que o principal item do café da manhã tenha sido substituído ou perdido espaço, o fato é que os consumidores buscam novos sabores e se aprimoraram no paladar. Hoje, eles estão bem mais exigentes e buscam diferenciais. As padarias agora não só oferecem o pãozinho e o café, mas também novos produtos, entre eles os pães rústicos. Uma “volta” ao passado, a busca por ingredientes mais saudáveis, naturais e com a possibilidade de “brincar” com o sentido gustativo do consumidor.

Afinal, não tem quem resista a um pão quentinho, saindo do forno e melhor ainda se for artesanal, rústi-

co e com sabor refinado. São várias linhas especiais de pães rústicos, uma criatividade ilimitada. Linha integral, com destaque para pão com mix de grãos, com óleo de coco, sem açúcar e que pode ser sem lactose. Outros, com a famosa linhaça e gergelim e os integrais com recheio, doce de banana, goiabada ou salgado, com calabresa, cebola, queijo ou ao gosto do cliente. Na linha fit, bastante requisitado por quem cuida da saúde, o destaque é para o pão de batata doce e que pode vir recheado com verdura.

Nos últimos anos, para não perder mercado, muitas empresas desse segmento se diversificaram e buscaram outras formas de atrair a clientela. O mercado mostra que é possível fazer tudo isso, contudo, sem deixar

de lado a relação de proximidade entre o padeiro e o freguês.

O setor de panificação e confeitoria passa por um momento de expansão e incorporação de novos produtos e serviços, equiparando-se em complexidade e atratividade com outros segmentos de varejo no país. De acordo com as Associações de Panificação, a necessidade de crescer e vencer no mercado de trabalho motiva cada vez mais o setor a buscar a diversificação, atendendo o público de diferentes maneiras. O segmento de panificação vem em uma trajetória de crescimento nos últimos anos. É cada vez maior o número de padarias abertas e de ampliação daquelas já existentes, mesmo com os problemas na economia brasileira, o que tem segurado novos investimentos, ainda assim, a diversificação ajuda a manter o nível de emprego.

E apostar no pão rústico pode trazer mais calor humano ao segmento. O produto é carregado de simbolismo e lembra o sabor da comida na época das avós, uma mesa de café da tarde no interior do país, comida de mãe. Outra vantagem é que o produto pode aproximar a clientela do empreendedor, esse último, estará presente na mesa do consumidor e nas conversas mais íntimas entre amigos especiais e familiares. Poder saborear um delicioso pão e um ponto de encontro onde as pessoas se reúnem. O lugar onde novos negócios podem nascer. Fazer parte deste momento é interessante e estratégico.

O nicho de mercado dos pães rústicos chamados, sourdough, levain, saurteig, por incrível que pareça, ainda é pouco explorado no Brasil. O potencial é latente e é grande a busca e a





aceitação do produto nas grandes capitais e no interior do País. A possibilidade de investir em franquias diferenciadas, produtos com ingredientes especiais e valor agregado, com fermentação natural da massa é um grande diferencial.

O fermento natural possui a levedura, *Saccharomyces cerevisiae* combinada com lactobacilos que mantêm a acidez e evitam que outras bactérias indesejadas se desenvolvam. O processo faz parte da história de produção dos primeiros pães. O registro mais antigo é de 3.700 a.C.. A produção do fermento natural envolve uma mistura de farinha de trigo com água e a função especial da natureza que faz o trabalho de reprodução dos microrganismos. É preciso paciência para obter um produto de qualidade e adicionar farinha e água diariamente durante 7 a 10 dias.

O fato é que a receita do pão rústico pode envolver uma massa 100% de centeio integral, ser muito saborosa e ampliar o paladar dos clientes na busca por saúde alimentar. O de centeio, por exemplo, não cria véu de glúten e tem uma boa aceitação entre os consumidores. E com tanta variedade e possibilidade de sabores, o cliente agradece. E como resistir? É... fica cada vez mais difícil!



Benefícios do pão com fermento natural

- Pode ser armazenado por mais tempo, pois o ácido acético que inibe o crescimento de bolor é produzido na fabricação de fermento;
- Possui grande teor de bactérias benéficas ao intestino;
- Seu sabor é incomparável;
- O índice glicêmico é mais baixo;
- A digestão é mais fácil, devido a sua fermentação mais lenta.

Pão Rústico

Ingredientes:

- 240g de fermento natural ativo (hidratação 100%)
- 160g de água morna, filtrada (sem cloro) ou água mineral sem gás
- 100g farinha de trigo integral
- 200g de farinha de trigo branca, dividida (160g + 40g) aproximadamente
- 6g sal



Modo de fazer:

- Numa tigela misture o fermento e a água, em seguida junte a farinha de trigo integral e 160g da farinha branca.
- Com uma colher misturar bem. Tampar a tigela e deixar descansar por 30 minutos.
- Após o descanso, polvilhe o sal sobre a massa.
- Fazer uma bola com a massa e devolver para a tigela previamente untada com um pouquinho de óleo ou azeite, girando a massa para que ficasse untada em toda volta.
- Cobrir a tigela e deixar crescer.
- A fermentação natural acontece bem mais lentamente e pode levar 2 ou 4 horas. Nessa etapa, guardar a massa na geladeira e continuar no dia seguinte.
- Retire da geladeira com antecedência suficiente para que volte à temperatura ambiente e termine de crescer antes de prosseguir.
- Formar uma bola e colocar numa cesta de vime (própria para o crescimento da massa somente) polvilhada com farinha de trigo, com a parte mais lisa para baixo. Quando o crescimento da massa estiver quase completo, acender o forno para pré-aquecer a 250°C.
- Desenformar a massa numa frigideira de ferro fundido (o fundo forrado com um círculo de um material antiaderente que faz a função do papel manteiga). A farinha polvilhada na cesta deixa os desenhos decorativos.
- Cobrir a frigideira com uma tigela de inox e levar ao forno por 20 minutos. Depois destampar e assar por mais 20 minutos até terminar de corar.

Bom apetite!



O novo Guia da Panificação

Criada para apresentar os conceitos relacionados à segurança e saúde no trabalho, voltados à indústria da panificação, o Sistema Fiep (por meio das instituições Fiep, Sesi, Senai e IEL) criou a Cartilha "Coleção Sistema Fiep Sindicatos – Setor Panificação". O material auxilia no processo de construção de um ambiente saudável e seguro aos seus colaboradores, fornecedores e clientes.

Escrita de maneira clara e objetiva, a cartilha cumpre o papel de unificar a comunicação, fazendo com que o profissional da panificação assuma e observe os processos que gerencia. O guia de panificação é dividido em três partes: Visão geral sobre a segurança nos ambientes de trabalho e cuidados essenciais; Recomendações de segurança e saúde no trabalho para a indústria da panificação; e Prevenção, acompanhamento constante e questões legais.



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;
- 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.

NutriCARD
Alimentação e Refeição
www.nutricard.com.br
45 3038-2255



Moinho Rio Azul



(45) 3266 1420

Conheça nossa linha
de produtos para
panificação e massas!



www.moinhorioazul.com.br

Rod. Br 277, Km 634,5 - Céu Azul - Paraná

Moinho Rio Azul

www.emulzint.com.br



Contato regional - Ricardo (45) 9921-6867

0800-701-5800

Emulzint

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



Cursos buscam promover e qualificar o profissional da panificação

OLABORATÓRIO de Panificação do Oeste do Paraná foi criado em 2009 pelo Senai, em parceria com o Sindap, com o objetivo de promover habilidades de novos padeiros. Claudio Arsênio Fank, responsável pelo setor e pela criação de novos cursos, compras e materiais, elaboração de apostilas e suporte aos professores, conta que, há quatro anos, somente o curso de Qualificação em Panificação e Aprendizagem Industrial era oferecido. Porém, com o início do Pronatec, surgiram as disciplinas de Confeitearia e Salgadeiraria. Houve ainda o aumento da carga horária de Qualificação, que passou de 160, para 200 horas. "Até a presente data, já foram oferecidos mais de 100 cursos entre Salgados, Pizzas, Focac-

cias, Calzones, Massas Caseiras, Culinária para Iniciantes, Risotos, Cafés Especiais, Saladas e Molhos, Churrasco Gourmet, Doces Finos e Bolos Artísticos e Cozinha de Boteco".

A área laboratorial também é utilizada por empresas distribuidoras de alimentos para a realização de oficinas gratuitas de panificação, confeitearia e salgadeiraria em parceria com o Moinho Anaconda, Rotta Distribuidora de Alimentos, Fhilippi Distribuidora de Alimentos, Duas Rodas, entre outras. "O Laboratório é bem equipado e conta com duas amassadeiras, cilindro elétrico industrial, modeladora de pães, câmara fermentadora de pães, ultracongelador, forno elétrico a vapor, geladeiras, batedeiras industriais, seladoras



Claudio Arsênio Fank

a vácuo, cooktops, freezers horizontais e verticais, além da estrutura de utensílios para a realização dos cursos", explica Fank, coordenador de Alimentos e Bebidos do Senai.

Para 2017, a instituição pretende abrir turmas para os cursos de Culinária Regional Brasileira e Reaproveitamento de Alimentos. Maiores informações podem ser obtidas na página no facebook (Alimentos – Senai Cascavel).



VACCARIN
Assessoria e Representações

SOLUÇÕES COMPLETAS
em móveis e equipamentos para gastronomia



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

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

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



Uma história de amor e confiança

Anaconda é pioneira no Brasil, na produção da farinha de trigo integral com tecnologia em moinhos de pedra, além de produzir misturas prontas para pão francês, pão francês congelado, pão doce, pão integral, baguete (farinha tradicional e a mistura com gostinho francês feita com grãos de quinoa e linhaça), farinhas especiais específicas para pizzas e pastéis, farinha de trigo com fermento, com fibras e ainda o gérmen e o farelo de trigo, destinados ao consumo humano e animal.

Há 65 anos investindo na modernização de equipamentos no segmento de moagem, o Moinho Anaconda Industrial e Agrícola já possui sua marca consolidada nacionalmente. Através do pioneiro João Martins,

imigrante português, as atividades da empresa tiveram início com sua primeira unidade de processamento industrial, a qual permanece até os dias de hoje localizada no centro industrial de Jaguaré, na Avenida Venceslau Queiros, 44, em São Paulo, SP. A segunda unidade está estabelecida em Curitiba, desde o ano de 1957, e encontra-se localizada na Avenida Engenheiro Leão Sounis, 320, no bairro do Jardim Botânico.

A Anaconda é uma empresa familiar e hoje, conta com a 3ª geração constituída por filhos e netos do fundador, à frente do Conselho Administrativo. Trabalhando com as melhores matérias-primas disponíveis no mercado, com a logística ajustada às necessidades dos clientes, além de ter

um cuidado especial com o controle de qualidade, a indústria dedica-se intensamente para manter a qualidade de um produto reconhecido no mercado trigueiro. A filosofia do grupo é "manter o padrão em alto nível em todas as ações do Moinho Anaconda".

Buscando inovações constantes e em sintonia com as novidades de mercado, o moinho proporciona, por meio da mistura de diferentes trigos, a elaboração de produtos que tornam a alimentação mais saudável. Atentos às necessidades do setor, em especial dos clientes, a produção conta com itens específicos que traz ganhos e sinergias aprimorando custos e processos. Tais fatores também contribuem para que o grupo esteja sempre inovando.



Motivados pela ideia de fomentar a capacitação de profissionais nas áreas de panificação, pizzaria, confeiteira e nos demais segmentos que utilizam a farinha de trigo como principal matéria-prima, o Moinho Anaconda inaugurou um moderno Centro de Treinamento em Curitiba. O espaço dedicado à mão de obra qualificada é administrado pelo setor comercial e também utilizado como uma ferramenta de vendas. “O Centro Técnico Anaconda já é um conceito que temos há alguns anos nas duas unidades de moagem, porém, em Curitiba, existia apenas a partilha entre a produção. Esta precisava validar a qualidade dos produtos voltados à panificação e à demanda comercial por treinamento de equipe de vendas, de clientes, de entidades representativas vinculadas ao nosso segmento. Investimos na divisão, sendo que a panificadora experimental localiza-se na própria indústria. Lá são realizados os testes das farinhas produzidas para posterior envio ao mercado, além do investimento em equipamentos modernos e um layout voltado ao ambiente de treinamento técnico. A capacitação poderá ser obtida por meio da parceria com nossos técnicos, clientes, entidades representativas, atendendo objetivos de cada grupo”, destacou o gerente comercial, Itamar Carlos da Silva.



41 3218-4500

Rua Engenheiro Leão Sounis, 320,
Jardim Botânico - Curitiba - PR



DIA MUNDIAL DO PÃO

O alimento tradicional comemora mais de mil anos

No ano 2000, em Nova York, a União Internacional de Padeiros e Confeiteiros instituiu o dia 16 de outubro como o Dia Mundial do Pão. Considerado um dos alimentos mais antigos da humanidade, teve registro há quatro mil a.C. com os egípcios.

Mas a história desse ingrediente tradicional na mesa de cada lar é bem mais curiosa do que se imagina. Os egípcios utilizavam-no como moeda de troca: um dia trabalhado valia três pães e dois vasos de cerveja; em alguns lugares, a cor do pão servia para determinar a posição social; para os cristãos, simboliza o Corpo de Cristo; para os judeus, o fermento simboliza-

va a corrupção, então, eles ofereciam a Deus o pão sem fermento. Na Grécia, os romanos costumavam fazer uma cruz na massa e rezar para que ele crescesse. Aqui no Brasil ele foi trazido no século XIX no navio da dona Maria I e Dom João VI com sua própria farinha, receita e padeiros. Por volta de 1900, padeiros tentaram reproduzir a baguete e o resultado foi o surgimento do nosso pão francês. De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitoraria (ABIP), os brasileiros consomem mais de 33,5 quilos de pão por ano. A receita básica dessa popular delícia é uma combinação de farinha, água, sal e fermento, mas, conforme os



avanços e inovações da matéria-prima, alguns são incrementados com grãos, temperos diversos, embutidos, carnes, queijos, legumes, verduras, cremes, chocolates, frutas, farinhas especiais e preparados para todos os tipos de paladares.

Suco Prats
É da fruta para o copo.

prats.com.br
 45 3096.8877

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

Peça
o seu!





Fornecedores Colaboradores



Aba Comércio de Alimentos Ltda	Sr. José Carlos	(45) 3222-0105	Ind. Terra Mate	Sr. Valdeci Polidoro	(45) 3225-7122
Agrícola Horizonte	Sra. Vera Maria Paris	(45) 3284-8500	Jati Assistência Técnica	Sr. Lucelio / Fernando	(45) 3226-0077
Alimentos Coamo	Sr Marco Antonio	(45) 9944-5474 (45) 3229-1557	Jumbo Alimentos	Sr. Antônio Lorenzetti	(45) 3228-3232
Anaconda Industrial e Agrícola de Cereais	Sr. Itamar Carlos da Silva	(41) 3218-4500 (45) 9993-3015	Lacto Bom	Sr. Roberto Bombardelli	(45) 3056-8300 (45) 9965-0386
Artpan Assessórios de Panificação	Sr. Marcos / Sra. Oneive	(45) 3225-2620	Leite da Chácara	Sr. Acildo	(45) 3324-8452
Assistec	Sr. Edmilson	(45) 3035-7407	Leite Copenhagen	Sr. Leônidas Fagundes	(45) 3223-0160
Badotti Alimentos	Sr. Carlos Badotti / Bernardo	(45) 3225 4544 (45) 3220-7900	Leite Lacto Bom	Sr. Roberto / Jeferson	(45) 3056-8300
Bunge Alimentos SA	Sr. Jacir Mazzuco	(45) 3223-2020 (45) 9971-2227	Lovita Sorvetes	Sr. Vitor / Rodrigo	(45) 3227-0300
Café Jandaia	Sr. Macedo	(45) 3223-0240	Maricota Produtos Alimentícios	Sr. Alexandre	(45) 3541-3332
Cavali Etiquetas	Sr. Cezar Pandini	(45) 9134-2200	Mega Mix Distribuidora Ltda	Sr. Mauri	(45) 3219-3219
Condimentos Beija-Flor	Sr. Elisiário	(45) 3321-1500	Mister Chipa's	Sr. Ricardo	(45) 3035-5263
Coopavel - Coop. Agrop. Cascavel	Sr. Dilvo Grolli	(45) 3220 5000	Mister Minas Pão de Queijo	Sr. André	(45) 3226-9387
Cooperativa Agrária Lar		(45) 3264-8800	Moinho Anaconda	Sr. Castilho e Quermir	(41) 9995-3452
Deycon Representações Comerciais	Sr. Paulo Coling	(45) 3219-8700	Moinho André	Sr. Márcio	(45) 3279-1053
Dialli Distribuidora de Alimentos Ltda	Sra. Rosane	(45) 3035-2800 (45) 9141-7636	Moinho Consolata	Sr. Jorge	(45) 3241-1150
Difal Distribuidora de Alimentos	Sr. Luiz Fernando	(45) 3522-1511	Moinho Filadélfia	Sr. Gerson Muller	(45) 3227-5003
Dissorvet Distribuidora - Kibon	Sr. Gerhard	(45) 3225 3677	Moinho Infasa	Sr. Rodrigo Boaventura	(45) 3211-1000
Distribuidora Adega Cascavel	Sr. Massoni	(45) 3225-7033	Moinho Matilde	Sra. Marciane	(45) 4053-9225 (45) 9112-3173
Distribuidora de Frios Cataratas	Sr. Rui Luiz	(45) 3225-7005	Moinho Rio Azul	Sr. Darci / Germano	(45) 3266-1420
Distribuidora Rio Doce	Sr. Claudemir e André	(44) 8832-2159	Moinho Tradição	Sr. Adelar	(45) 2101-0099
Dz Materiais Elétricos	Sr. Divo Zago	(45) 3220-9400	Nutricard	Sr. Jorge	(45) 3038-2255
Embalagens Bacarin	Sr. Augusto Bacarin	(45) 2101-5124	Palatore	Sr. Rubens	(45) 3035-5999
Embalagens Lapatini	Sr. Sidnei Lapatini	(45) 3220-3400	Pão de Queijo Mineirinho	Sr. Volney	(45) 3097-5839
Emulzint S/A	Sr. Ricardo Reisdorser	(45) 9921-6867	Pasa Distribuidora de Carnes	Sr. Andrey	(45) 3223-0387
Esdel Distribuidoras de Alimentos	Sr. Moacir	(46) 3224-1293	Peninha - Assistência Técnica	Sr. Otávio Osonski	(45) 3223-7904
Femsa - Coca-Cola	Sr. Sandro Luiz	(45) 2101-1631 (45) 8805-0575	Philip Morris	Sr. Ramon Sr. Cesar	(41) 9926-0967 (45) 9115-4444
Philippi Distribuidora Alimentos	Sr. Marcelo	(45) 3224-6993	Polina - Distr. Alimentos	Sr. Genuí Polina	(45) 3227-2366
Fiep - Casa da Indústria	Sra. Luciana	(45) 3220-5444	Polina - Distr. Sorvetes Nestlê	Sr. Sérgio Polina	(45) 3324-0101
Filivel - Balanças Filizola	Sr. Davi	(45) 3037-6787	Rabele Distribuidora - Fleishmann	Sr. Leonir / Nelson	(45) 3222 1011
Fiorello Pegoraro & Filhos	Sr. João Alex	(45) 3219-8700	Refril Refrigeração	Sr. José Paulo	(45) 3224-9460
Frigovel Distr. Alim.	Sr. Ari Beal	(45) 3218-3355	Refrigeração Joseph	Sr. Nestor	(45) 3226-4528
Frimesa S/A	Sr. Andrade	(45) 9972-0549	Repal Refrigeração	Sr. Valmir	(45) 3223-4581
Friovel Dist. de Alimentos	Sr. Antônio Pereira Leal	(46) 2101-3839	Rotta Distribuidora - Puratos	Sr. Alci Rotta	(45) 3222-0010
Geriba / Gestlê	Sr. Thiago Basso	(45) 3228-3515	Solution Café	Sr. Volney	(45) 3306-5839 (45) 9924-7572
Gráfica Tuicial	Sr. Itagiba Jr.	(45) 3218-4100	Souza Cruz S/A	Sr. Oliveira	(45) 3226-1009
Huber Alimentos - Beija-Flor	Sr. Iliziário	(45) 9134-2231 (45) 3321-1500	Suco Prat's	Sr. Junior Melhorança	(45) 9134-0768 (45) 3025-7744
Ind. de Doces Fronteira	Sr. Miguel Moreira	(45) 3228-3210	Tomé Distribuidora de Alimentos	Sr. João Tomé	(45) 3226-7704
Ind. Doces Mania	Sr. Getúlio Cristofolini	(45) 3035-2299	Tornearia Zucco	Sr. Pedro Arildo Zucco	(45) 3224-7030
Ind. Mate Folha Verde	Sr. Edgar	(45) 3224-3435	Triunfante Distribuidora	Sr. Pedro Pegoraro	(45) 3225-1810
Ind. Mate Laranjeira	Sr. Ademir / Ademar	(45) 3225-6655	Vaccarin Comércio Representação Ltda	Sr. Valdecir Vaccarin Sr. Fernando	(45) 3224-1220 (45) 9972-8031
			Viver Mais Comunicação	Sr. Gladstone	(45) 3224-7212



Panificadores da região



Assis Chateubriand

Bar e Padaria Nossa Pão Ltda.	Rua Tiradentes, 84	(44)
Fátima A D Campos	Av. Tupássi, 1038	3528-4432
Panificadora Pão de Mel	Rua Do Ipê, 55	3528-4254
Panificadora Gula	Rua Canadá, 461	3528-1884
Panificadora Nova Aliança	Av. Tupássi, 3474	3528-6462
Panificadora e Confeitearia Cardeal	Av. Tupássi, 3911	3528-5758
Panificadora Bon Dia	Av. Dom Pedro II, 855	3528-1872
Panificadora Avenida	Av. Tupássi, 1007	3528-4203
L Sackser Me.	Rua Estados Unidos,93	3528-4861

Boa Vista da Aparecida

Pan. e Confeitearia Schneider Ltda.	Av. C Barbosa S/N	(45)
	3287-1241	

Braganey

Panificadora Braganey	Rua Francisco de Paula, 158	(45)
	3245-1204	

Cafelândia

Confeitearia Ki Delícia	Rua Vereador Luiz Picolli, 183	(45)
Panificadora e Conf. Pingo D'Ouro	Rua Gov. M. Lupion, 506	3241-1324
Panificadora Qualita	Rua Dr. Plínio Costa, 90	3241-1535

Campo Bonito

Panificadora Ki Pão	Av. Paraná	(45)
J M N Loureiro e Cia Ltda. Me.	Rua Noel Rosa, 15	3223-1009

Capanema

Panificadora e Confeitearia Requinte	Av. Independência, 1159	(46)
Lalas Panificadora e Confeitearia	Rua Padre Cirillo, 481	3552-1780
Peretti e Paris Ltda	Rua Rio de Janeiro, 1296	3552-1758
Carlos Jonatam Weber e Cia Ltda. Me.	Av. Brasil, 1219	

Capitão Leônidas Marques

Panificadora e Confeitearia Patrícia	Av. Iguaçu, 601	(45)
Panificadora Q'Doce	Av. Iguaçu, 601	3286-1078

Cascavel

Boutique do Pão	Rua Academia, 1018	(45)
Café Blumenau	Rua Ri Grande do Sul, 1272	3223-7026
Café Requinte	Rua Mato Grosso, 2456	3224-8050
Café Cavagnolo	Rua Souza Naves, 3952	3038-5123
Casa da Cuca	Rua Gaspar Dutra, 221	3224-0034
Cravo e Canela Confeitearia	Av. Brasil, 6282 Loja 111	3224-8516
Delfer Panificadora	Rua São Gabriel, 947	3227-4749
Delicia Pães e Doces	Rua Padre Anchieta, 64	3322-3113
Doces Fronteira	Rod. Br 277 Km 600	3228-3210
Doces Record	Rod. Br 467	3226-3999
Espaço Doce	Rua Pio XII	3223-6169
Florencio B. Batista	Rua Dom Pedro II, 1969	3224-5629
La Fiesta Salgados	Av. Brasil, 7075	3224-4392
Pan. e Confeitearia Pão de Trigo	Av. Brasil, 9544	3038-1176
Panificadora A Camponeira	Rua Cuiabá, 2989	3224-8008
Panificadora Amável	Av. Brasil, 1157	3229-1706
Panificadora Art Pão	Rua Capitão L. Marques, 1232	3229-3666
Panificadora Bello Paneto	Rua S. Erasmo Amorim, 1531	3222-5499
Panificadora Balaio do Pão	Rua Dalaminadora, 657	3326-4256
Panificadora Belle Pão	Rua Jorge Lacerda, 1193	3326-4458
Panificadora Bianca	Av. dos Papagaios, 2085	3227-5051
Panificadora Big Pão	Rua Flamboyant, 2681	3226-2119
Panificadora Bon Preço	Rua Londrina, 669	3222-4901
Panificadora Cancelli	Rua Presidente Bernardes, 3306	3223-0884
Panificadora Casa do Pão	Rua General Osório, 617	3225-5786
Panificadora Cascavel	Rua Carlos de Carvalho, 3530	3224-3961
Panificadora Cataratas	Rua Getúlio Vargas, 564	3225-7191
Panificadora Ciam Bella	Rua Antonio Alves Massaneiro 489	3306-6339
Panificadora Colonial	Rua Altemar Dutra	3229-4199
Panificadora Correia	Rua Pivo, 1475	3223-6734
Panificadora Cortesia	Av. Papagaios, 1255	3223-6718
Panificadora Country Ville	Rua Manaus, 799	3035-4149
Pan. e Confeitearia Doce Tentação	Rua Sete de Setembro, 2129	3224-1920
Panificadora Cristal	Av. Brasil, 3927	3224-5470
Panificadora Cristina	Rua Olindo Periollo, 1142	3225-7575
Panificadora das Palmeiras	Rua Cipreste, 160	3226-2950
Panificadora Delícia	Rua Presidente Bernardes, 2524	3035-5366
Panificadora Di Casa	Rua Herval 155	3223-3602
Panificadora Dia a Dia	Rua e Bautiz, 125	3224-4845
Panificadora Doce Sonho	Rua Santa Catarina, 1248	3038-6837
Panificadora Doçelar	Av. Papagaios, 1450	3223-5703
Panificadora Docula	Rua Marechal Floriano, 1505	3222-3192
Pan. e Conf. Jardim Cristal	Rua Francisco Bartinik, 2044	3226-1010
Pan. e Casa de Carnes Guarujá	Av. Gralha Azul, 573	3228-2578
Pan. e Past. Bom Gosto	Rua Salgado Filho, 3303	3224-6688
Panificadora Japonesa	Rua Costa e Silva, 1329	3226-4994
Panificadora Fino Sabor	Rua Marechal Deodoro , 3830	3035-7062
Panificadora Garagem do Pão	Rua Jorge Lacerda 2442	3039-1274
Panificadora Globo	Rua Carlos de Carvalho, 3530	3037-3839
Panificadora Grande Vipão	Rua Visconde do Rio Branco, 423	3223-0894

Panificadora Japão

Panificadora Jardim Brasilia	Rua Carlos Gomes, 2119	(45)
Panificadora Jardim Guaruja	Rua Noel Rosa, 774	3229-1727
Panificadora Ki Pão	Rua Gralha Azul 573	3228-2578
Pan. e Confeitearia Lacerda	Rua Xavantes, 1168	3226-6606
Panificadora La Traviatta	Rua Jorge Lacerda, 1939	9966-2431
Panificadora Los Angeles	Rua Pernambuco, 897 esq Pio XII	3306-2380
Panificadora Marron Glacê	Rua Recife, 3478	3223-4283
Panificadora Marzipan	Rua Jacarezinho, 1238	3038-2555
Panificadora Massa Torta	Rua Barão do Rio Branco, 1856	3223-3070
Panificadora Pão de Mel	Rua São Paula, 1005	3225-4509
Panificadora Pampili	Rua Pio XII, 892	3035-7176
Panificadora Panesquina	Rua Cuiabá, 4623	3226-1400
Panificadora Panestoni	Bairro São Cristovão	3328-0325
Panificadora Panton	Rua Curitiba, 1644	3225-8353
Panificadora Pão Caseiro	Rua Marechal Rondon, 1707	3223-3929
Panificadora Pão de Açúcar	Rua Marechal Rondon, 132	3224-7548
Panificadora Pão de Ló	Rua Paraná, 811	3223-5342
Panificadora Pão de Queijo	Rua Castro Alves, 2334	3223-3964
Panificadora Pão Doce	Rua Carlos de Carvalho, 1548	3226-4822
Panificadora Pão Dourado	Rua Juscelino Kubichesk, 1615	3228-1875
Panificadora Pão do Oeste	Av. Gralha Azul, 526	3226-0381
Panificadora Pão de Trigo	Rua Tito Muffato	3038-1176
Panificadora Pão e Cia	Av. Rio Branco 2052	3035-6275
Panificadora Pão Fresco	Rua dos Corais, 88	3328-2047
Panificadora Pão Nobre	Rua Universitário, 1584	3035-6411
Panificadora Pão Nossa	Rua Ari Barroso, 715 Brasilia II	3229-7691
Panificadora Pães e Cia	Av. Gralha Azul 811	3097-2453
Panificadora Passos	Rua Carlos de Carvalho, 931	3224-9777
Panificadora Pegoraro	Rua Txikas, 506	3326-4404
Panificadora Pérola	Rua Rio da Paz, 633	3325-2418
Panificadora Peter Pão	Rua Maria Tereza Figueiredo	9837-3852
Panificadora Pão XII	Rua Agostinho dos Santos, 1814	3224-2931
Panificadora Posto Colombo	Rua São Paulo, 1592	3222-6892
Panificadora Q Pão	Rua Xavantes	3227-3209
Panificadora Rei do Pão	Rua da Lapa, 706	3225-1440
Panificadora Requinte	Rua Mato Grosso 2456	3224-8050
Panificadora Rio da Paz	Rua Luiz Augusto Pereira, 116	3224-0190
Panificadora Roani	Rua Vinícius de Moraes, 1392	3227-5187
Panificadora Ronda	Rua Mato Grosso, 1802	3222-5454
Panificadora Royal	Rua Jacarezinho, 1394	3223-4428
Panificadora Santa Felicidade	Rua Fidelis de Aguiar, 1472	3324-8578
Panificadora S. Prado	Rua Carimás, 439	3326-0609
Panificadora Solar	Rua Manaus,418	3225-5748
Panificadora Super Pão	Rua Manoel de Nóbrega, 650	3223-2674
Panificadora Teu Sabor	Rua Pernambuco, 1284	3037-1990
Panificadora Tominc	Rua Maracanã, 803	3225-6820
Panificadora Trevo	Rua Emílio Banditz, 125	3324-8118
Panificadora Trigalis	Av. Aetes, 279	3226-4533
Panificadora Turisparque	Rua Pedro Bau, 344	3035-6870
Panificadora União	Rua Platão, 247	3225-8044
Panificadora Unipão	Rua Arquitetura, 1097	3035-6185
Panificadora Veneza	Rua da Lapa, 706	3224-4442
Panificadora Vila Verde	Rua das Bandeiras, 907	3224-7125
Panificadora Vitalle	Rua Pio XII, 1328	3224-2931
Real Panificadora	Rua Rio Grande do Sul, 735	3035-7272
Stanisley C. J. Gomes	Rua Pio XII, 897	3224-4400
Pan. e Confeitearia Solange	Rua Europa, 1677	3328-1141
Panificadora Nutri Pão	Rua Jânio Quadros, 483	3326-5970
Panificadora Pantucci	Av. Paraná, 512	3322-0218
		(45)
Panificadora Viva Bem	Av. Pioneiros, 679	3234-1541
Panificadora Ki Pão	Av. Paraná, 347	3234-1801
		(45)
Júlio Machado	Rua Curitiba, 1716	3266-1391
Panificadora Lider	Rua Curitiba, 1556	3266-1471
Panificadora Panis	Rod. Br 277 Km 640	3266-2340
Panificadora Ideal		3266-1057
		(45)
Panificadora Antonello	Rua Violeta, 463	3242-1337
Panificadora Real	Rua Amor Perfeito, 1696	3242-2498
Panificadora Pão Doce	Rua Acácia, 673	3242-1734
S. B. Elsner e Cia Ltda. Me.	Av. Rio Grande do Sul, 454	
		(45)
Entre Rios do Oeste	Rod. Pr 495	3257-1359
Padaria Zimmer	Rua Maurício Cardoso, 617	3257-1155
Padaria Kolling Ltda.	Rua Uruguai, 472	3257-1634
		(46)
Espígio Alto do Iguaçu	Rua São Paulo, 448 - Sala 1	3553-1182
Maria Gnoatto Pegoraro Me.	Rua Uruguai, 413 - Sala 1	

Formosa do Oeste	(44)	
Panificadora Formosa	Av. São Paulo, 680	3526-1291
Panificadora Brasil	Av. Rio de Janeiro	3526-1261
F. A. Viana e Cia Ltda. Me.	Av. Recife, 377	
G. Ricato e Cia Ltda.	Rua São Salvador, 70	
Foz do Iguaçu	(45)	
Almanara Doceria Árabe	Rua Meca, 642	3522-3043
Panificadora Anabela	Av. Jules Rimet, 2805	3025-5055
Panificadora Ademir	Av. Olímpio Rafaquini, 1527	3526-5050
Panificadora Adorella	Av. Bogotá, 26 esq. Rua Araguaia	3573-5217
Panificadora Amarelinha	Rua Pilar, 349	3526-1988
Panificadora Antunes	Rua Rancharia, 75	3525-1336
Panificador Beija Flor	Av. Beija Flor, 840	3526-3903
Panificadora Beneli	Rua Campo Grande, 102	3522-6822
Panificadora Brambilla Dolce Pane	Rua Miguel Mate, 192	3522-7031
Panificadora Bom Bocado	Rua Nacional, 124	3526-5120
Panificadora Benjamin Café Bistrô	Rua Benjamin Constant, 106	3572-3841
Panificadora C. M. G. Denis	Rua Araguaia, 840	
Panificadora Café Moinho	Av. Iguaçu, 412	3574-1170
Panificadora Café Panedoro	Av. Silvio A. Sasdeli, 1783	3025-3022
Panificadora Café e Cia	Rua Quintino Bocaiuva, 909	
Panificadora Camilo	Rua Antônio, 198	3527-5780
Panificadora Camilo	Rua Ricardo Ramos, 98	3527-7721
Pan. e Confeitearia Cantinho Doce	Rua Ernesto Gayer, 1505	3577-4101
Panificadora Cantinho do Brasil	Av. Brasil, 176	3523-6655
Panificadora Carimã	Rua Arapuã, 20	3529-7410
Panificadora Casa de Pão	Rua Belo Horizonte, 949	3025-5506
Panificadora Ceres	Rua Tiete, 1343	3525-5433
Panificadora Cia da Gula	Rua Angela Ap. Andrade, 58	3577-9387
Panificadora Clarabela	Almirante Barroso, 1159	3572-7851
Panificadora Clarabela	Av. República Argentina, 2050	3523-5050
Panificadora Clarabela	Rua Felipe Wandsher, 1106	3028-6080
Panificadora e Confeitearia Nena	Rua Beija Flor, 1136	3526-3440
Casa de Massa Belém	Av. José Maria de Brito, 866	
Panificadora Daiane	Rua Araguaia, 5153	3526-6431
Panificadora Dia a Dia	Rua Santos Dumont, 838	3574-3859
Panificadora Doce e Cia	Av. José Maria de Brito, 862	3573-4884
Panificadora Dorela Casa de Pães	Rua Bogota, 26	3573-5217
Panificadora do Abel	Rua Antônio do Amaral, 499	
Panificadora El Molino	Rua Taroba, 992	3523-9646
Panificadora El Shaday	Av. Maceio, 437	9977-6384
Panificadora Engenho Doce	Av. Paraná, 909	3523-7070
Panificadora Estrela	Av. Tancredo Neves, Km 68	3577-6294
Panificadora Fabipan	Av. Sabia, 17	3526-2713
Panificadora Falcão	Rua João Ressuri	3577-3039
Panificadora Favo de Mel	Rua Eunápio de Queiros, 1214	3525-2134
Panificadora Girassol	Rua Santo Rafain, 738	
Panificadora Famiglia Maran	Rua Almirante Barroso, 1968	3027-1212
Panificadora Hannouch	Av. Marechal Deodoro, 560	3572-3008
Panificadora Imperatriz	Rua Barbacena, 19	
Panificadora Ipe	Av. JK, 3040	3573-4884
Panificadora Jauence	Av. JK, 117	3523-1621
Panificadora Juliania	Av. Gramado, 6038	
Panificadora Kafka	Rua Jari, 103	3525-0409
Panificadora Kalb	Rua Ana Dotto, 280	3524-1132
Panificadora Kipão	Av. Monsenhor Guilher, 607	3028-3660
Panificadora Kuka	Av. República Argentina, 3636	3525-2001
Panificadora La Bela	Rua Mario Filho, 1819	
Panificadora Lebonfóz	Rua Belo Horizonte, 1401	3524-6763
Panificadora Leva Pan	Av. Beija Flor, 883	
Panificadora Léria Buffet	Rua Poços de Caldas, 75	3524-3054
Panificadora Levi de Souza Vaz	Rua Parnaíba, 436	3525-8933
Panificadora Mais Você	Av. Iguaçu, 5931	3572-7148
Panificadora Maran	Rua Almirante Barroso, 1698	3027-1212
Panificadora Maranata	Rua Osvaldo Cruz, 721	3528-6654
Panificadora Maria Rosana Burarte	Rua Surubí, 3050	3025-7853
Panificadora Firenze	Av. Clóvis Roberto Fontoura, 605	3524-0760
Panificadora Mister Sabor	Rua Pompeu de Toledo, 426	3028-5026
Panificadora Marias e Marias	Av. Brasil, 505	3523-5472
Panificadora Marrom Glacé	Rua São Paulo, 69	3575-4007
Panificadora Marta Rocha	Av. Morenitas, 528	3527-3876
Panificadora Melorquin	Rua Tenente Eduardo, 744	3578-2144
Panificadora Milena	Av. Airtón Senna, 1283	
Panificadora Miviere	Rua Porto Alegre, 330	3524-1641
Panificadora Nego Doce	Av. Guimarães Rosa, 3050	3573-1728
Panificadora Nossa Pão	Rua Maurício Deodoro, 560	3523-2172
Panificadora Nutrebem	Av. Gramado, 6749	
Panificadora Ortoloni	Av. JK, 585	3572-2285
Panificadora Nossa Sr. Aparecida	Av. Anhembi, 864	
Panificadora Pamix	Rua Vila Velha, 118	3575-4917
Panificadora Pane de Ouro	Rua Silvio A. Sasdeli, 1783	3025-3022
Panificadora do Rafa	Rua Gramado,	9964-2701
Panificadora Luciano	Rua São Luiz, 61	9104-4734
Panificadora Nice	Rua Florianópolis, 26	3575-4949
Panificadora Pacová Café Bar	R. Berlimano de Mendonça, 1169	3027-7800
Panificadora Pão de Açúcar	Rua Golfinho, 440	3527-3090
Panificadora Pão de Açúcar	Rua Mangurijú, 415	3527-5615
Panificadora Pão Doce	Rua Héleno de Freitas, 310	3525-3147
Panificadora Pão Expresso	Av. Airtón Senna, 1091	3028-4109
Panificadora Pão Frances	Rua Princesa Isabel, 82	3522-3748
Panificadora Pão Noso	Rua República Argentina, 1516	3523-4263
Panificadora Pão Quente	Rua Tibagi, 436	3525-8933
Panificadora Pêssego Doce	Av. Por do Sol, 1068	3525-1423
Panificadora Peti Pour	Av. Mario Filho, 1814	3578-4388
Panificadora Pingo Doce		
Panificadora Portal do Polhado		
Panificadora Prestígio		
Panificadora Prestinaria Queijo e Cia		
Panificadora Queijo e Cia		
Panificadora Quintana		
Panificadora Raupp		
Panificadora Rojanlki		
Panificadora Roma		
Panificadora Roma Petit Four		
Panificadora Sabor e Delícia		
Panificadora Santa Rosa		
Panificadora Silva		
Panificadora Sonho Meu		
Panificadora Sonho Suave		
Panificadora Super Pão		
Panificadora Três Lagoas		
Panificadora Supremo Confeitearia		
Panificadora Três Marias		
Panificadora Tribom		
Panificadora Trigo e Cia		
Panificadora União		
Panificadora Venturine		
Panificadora Yndi		
Guairá		
Francisca Simão Mendes Padaria Me.	Rua Presidente Castelo Branco, 342	
Marinalva Cardoso e Cia Ltda.	Av. Almirante Tamandaré, 411 B	
N I Lima Oliveira e Cia Ltda.	Av. Thomaz Luiz Zeballos, 1010	
Moacir Balbino	Rua Caetano Cavalheri, 380	
Baduino e Balduíno Ltda. Me.	Rua Osvaldo Cruz, 3100	
Marta de Souza Jard. Mendes e Cia Ltda.	Rua Castelo Branco, 338	
F C S Mendes Padaria Me.	Rua Osvaldo Cruz, 429	
Rosemíro Contini Panificadora	Rua Balduíno Pott, 260	
Lucia Guilherme de Campos Me.	Av. Mate Laranjeira, 739	
Guaraniaçu	(45)	
Panificadora Pães e Cia	Av. Abilon Souza Naves, 808	3232-2785
Ibema	(45)	
Panificadora Central	Rua Pitanga, 417	3238-1506
Panificadora Pães e Cia	Rua Paranaíva, 408	3238-2047
Iracema do Oeste		
Maria de Lourdes Gomes	R. Professor Vieira De Alencar, 303	
Valter Alves Gomes	Av. São Paulo, 525	
Itaipulândia	(45)	
Panificadora Avenida	Rua Tiradentes, 2490	3559-1439
Panificadora Jank	Rua Rui Barbosa, 326	3559-1134
Sabores do Trigo	Rua Paraguai, 2247	3559-1405
Panificadora Bijari Ltda.	Av. Tiradentes, 1551	
Dulce Marcon Draszewski	Av. Nossa Senhora do Carmo, 1831	
Jesuítas	(44)	
Panificadora e Confeitearia Blanca	Av. Padre Anchieta, 672	3535-1515
Panificadora e Confeitearia Requinte	Av. Padre Anchieta, 277	3535-1153
Panificadora Eurímai	Av. Padre Anchieta, 833	3535-1619
Panificadora Mundo Mágico II	Av. Padre Anchieta, 1079	3535-2026
M. Bernardes Guerra e Guerra Ltda. Me.	R. Padre Manoel da Nobrega, 1095	
Maria Aparecida Golembiewski de Melo	Av. Ubirata, 50	
Lindoeste	(45)	
Panificadora Lindoeste	Av. Souza Naves, 201	3237-1272
Hubner Jandir	Av. Souza Naves, 498	3237-1452
Marechal Cândido Rondon	(45)	
Casa da Cucá	Rua Colombo, 735	3254-3313
Império das Massas	Av. Rio Grande do Sul, 5858	3254-8517
Itália & Cia	Av. Irio J. Welp, 1116	3254-0604
Ivete Confeitearia	Rua Rio de Janeiro 198	3254-6582
Izaura Alimentos	Lote Rural 176/A Perímetro 13	3284-6532
Panificadora Gula Gula	Rua Castelo Branco, 338	3254-2926
Padaria Mister X	Rua Pernambuco, 1263	3254-5440
Panificadora Degraus	Rua Luiz Ernesto Fleck, 2060	3270-1154
Panificadora Brilho do Sol	Av. Prata, 5533	3283-1147
Panificadora e Confeitearia Pão de Ló	Av. Rio Grande do Sul, 626	3284-1250
Panificadora e Confeitearia Pão Dourado	Rua Campo Grande, 968	3254-4430
Panificadora Busnello	Rua 7 de Setembro, 1460	3254-2994
Panificadora La Bambinela	Av. Irio J. Welp, 1780	3254-7325
Panificadora Fátias do Céu	Rua Dom João VI, 542	3254-3132
Panificadora Pão Caseiro	Rua Dom Pedro I, 1070	3284-1416
Panificadora Branca de Neve	Rua Rio Grande do Norte, 1040	3284-1635
Panificadora Requinte Pães e Doce	Rua 7 de Setembro, 1061	3254-1079
Panificadora Skina do Sabor	Rua Pastor Meyer, 814	3254-8066
Panificadora Doce Sabor	Rua Maripá, 3191	3254-5893
Maravilhas do Céu		3254-2759
M Winkelmann Confeitearia e Padaria	R. Presidente Costa e Silva, 5205	3254-5893
Maripá	(44)	
Marcio B. Guerra	Av. Padre Anchieta, 333	3535-1826
Pan. e Confeitearia Água na Boca	Rua R. Barcelos, 915	3687-1060
Panificadora Erimar	Av. Padre Anchieta, 833	3535-1619
Panificadora Maripá	Rua Fernandes Vieira, 1002	3687-1108

Panificadores da região

Matelândia		(45)		
Panificadora Piomark	Av. Paraná, 1334	3262-1297		
Panificadora Panis	Rua Rio Barbosa, 25	3262-1131		
Celito Batista Tartaro e Cia Ltda.	Rua Pinheiro Machado, 510			
Medianeira		(45)		
Clarabela Pães e Doces	Av. Brasília, 1967	3264-3734		
Marcio Canarim	Rua Belém, 707	3264-4562		
Panificadora Bell Pan	Rua Paraguai, 1650	3264-1951		
Panificadora Big Pão	Av. Brasília, 873	3264-6264		
Panificadora e Confeitearia Tutti's	Av. Brasília, 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 Medici, 770	3264-4652		
Panificadora Delicia do Trigo	Av. Brasília, 2410	3264-0298		
Panificadora Pães e Cia	Av. Brasil, 3610	3240-1209		
Panificadora e Confeitearia Horizonte	Av. Brasil, 2134	3264-6013		
Panificadora Bahia	Av. Brasil, 3000	3240-1455		
Teixeira e Cortina Ltda. Me.	Rua Piauí, 1220			
C Grassi e Cia Ltda.	Rua Gualachos, 2151			
Mercedes		(45)		
Panificadora Mercedes	Rua J. Inácio, 561	3256-1303		
Pan. e Confeitearia Costa Oeste Ltda.	Av. Dr. Mario Totta, 431			
Missal		(45)		
Armenia Shneiders e Cia	Rua Brasília, 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 Confeitearia Nossos 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				
Jairo Arndt e Cia Ltda. Me.	Rua Ubiretama, 460 - Sala 1			
Hanne Henschel Zigovski	Av. Santo Cristo, 419			
Gilberto Klais Me.	Rua Cruzeiro, 470			
Darcila 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 Confeitearia 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 Confeitearia Pão de Ouro	Rua 5 de Julho, 1219	3649-5125		
Panificadora e Confeitearia 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 Confeitearia Cia do Trigo	Av. Presidente Kennedy	3645-1338		
Padaria e Confeitearia 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)		
Confeitearia Pingo de Mel	Av. Presidente Epitácio, 78	3279-1145		
Jmm Pan. e Confeitearia Ltda. Me.	Rua São Borja, 277			
Quedas do Iguaçu		(46)		
Albenides Fernandes	Rua J. C. Juazeiros, 1257	3532-1306		
Confeitearia e Lanchonete Rosiquei	Rua Carvalho, S/N	3532-1073		
Pan. e Confeitearia Santo Antônio	Rua Laranjeiras, 447	3523-1497		
Panificadora Pão de Mel	Rua Acerola, 1178	3532-3000		
Panificadora União	Av. Pinheiras, S/N	3523-1447		
Wanderlei Gonçalves	Rua Criziuma, 384	3532-4971		
José Batistella	Rua Juazeiro, 1880	3532-1531		
Panificadora Art Pão	Rua Jacarandá, 588	3532-5037		
Panificadora e Confeitearia 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				
Panificadora Casa das Delícias				
Panificadora Sandmann				
Panificadora Doce Lar				
Rua Argentina, 2369		3268-1334		
Rua Paraguai, 833		3268-1239		
Av. Brasil, 1551		3268-1334		
Av. Principal, 527		3275-1304		
Santa Lúcia				
Sabino Zanella Me.				
Av. Américo Mantovani, S/N				
Santa Tereza do Oeste		(45)		
Panificadora e Confeitearia Vita Plus				
Rua Orquídeas, 371		3231-2103		
Santa Terezinha de Itaipu		(45)		
Alaudez Borgues				
Rua E. U. Guimarães, 261		3231-2301		
Aparecido Soares				
Rua L. C. Prestes, 355		3541-2345		
Confeitearia Cheio de Recheio				
Rua 1 de Maio, 455		3541-1986		
Eulina C. Spricigo				
Rua Magistério, 484		3541-1390		
Jose Barbieri				
Rua R. Montenezio, 512		3541-2593		
Panificadora Horizonte				
Rua V. Guimarães, S/N		3541-2085		
Pan e Confeitearia Boaroli Ltda. Me.				
Rua 1 de Maio, 380 - Sala 03				
Itaipuense Produtos de Panificação Ltda.				
Rua Rio de Janeiro, 1480				
Panificadora Ebenezer Ltda.				
Rua Angelo Pedro Dotto, 1100				
Alex Sandro Portes da Silva e Cia Ltda.				
Rua Miguel Smack, 1740				
São Pedro do Iguaçu				
Eva R. R. Soares Panificadora				
Rua Maceio, 395				
Pan. e Lanchonete Aguia Azul Ltda. Me.				
Av. São Paulo, 1065				
São Jorge do Oeste		(46)		
Panificadora São Pedro				
Rua Joaçaba, 407		3534-1335		
São Miguel do Iguaçu		(45)		
Ernesto Jackeski				
Rua Floresta, 722		3565-1648		
Padaria do João				
Rua Farroupilha, 30		3565-1941		
Panificadora Santa Mônica				
Rua Farroupilha, 178		3565-1775		
Edy Massas Panificadora e Confeitearia				
Rua Aurora, 41		3540-1180		
Refatti e Moreira Cruz Ltda.				
Ines Terezinha Cavalli e Cia Ltda. Me.				
Claudete Franco Panificadora				
Rua Vânia Ghellere, 244 - Sala 1				
Genesio Guedes de Oliveira				
Rua Caçador, 390				
Rua Duque de Caxias, 750 - Sala 1/02				
Rua Alfredo Chaves, 196 - Sala 01				
Serranópolis do Iguaçu		(45)		
Panificadora Central				
Av. São Francisco, 255		3236-1234		
Pan. e Confeitearia Tr Camargo Ltda.				
Av. Independência, 585 - Sala 1				
Terra Roxa		(44)		
Panificadora e Confeitearia Fetuttini				
Av. Presid. Castelo Branco, 1179		3645-1648		
Panificadora Sonipão				
Av. Presid. Castelo Branco, 1179		3645-1288		
Panificadora Romana				
Av. Predid. Castelo Branco, 393		3645-1015		
Toledo		(45)		
Arlete M. Lima				
Rua 15 de Novembro, 1346		3252-7252		
Carlu Pães e Doces				
Rua Britânia, 491		3252-4531		
Confeitearia Talismã				
Rua Pioneiros, 1322		3252-5056		
Luzia Q. Quawabara				
Rua Lopei, 1006		3252-5022		
Nelson Farta				
Rua Rio Grande do Sul, 324		3252-1319		
Renee Kenaut				
Rua Olavo Secco Rigon, 195		3277-9068		
Osmar Schneider				
Rua J. Paulo, 78		3277-1187		
Panificadora Aliança				
Pan. e Confeitearia Estação do Pão				
Rua General Alcides Etigóis 1740		3378-6107		
Panificadora Fábrica do Pão				
Rua Barão do Rio Branco, 3037		3378-4212		
Pan. e Confeitearia Quinças				
Rua Independência 2320		3054-6574		
Pan. e Confeitearia Vicente de Paulo				
Rua 7 de Setembro, 624		3277-3663		
Panificadora Bela Vista				
Rua Osvaldo Cruz, 1114		3252-9592		
Panificadora Bell Pão				
Rua Rio Grande do Sul, 696		3252-7011		
Panificadora Bolo e Cia				
Rua 1 de Maio, 1856		3252-7248		
Panificadora e Confeitearia Central				
Rua Nossa Senhora do Rosário, 1540		3252-2961		
Panificadora Empório do Pão				
Rua Dom Pedro II, 2099		3055-3355		
Panificadora Fabiana				
Rua Raimundo Leonardi, 1223		3378-3455		
Panificadora Ki Pão				
Rua São Paulo, 70		3277-1187		
Panificadora Ki Sabor				
Rua Carlos Sbaraini, 3338		3252-6897		
Panificadora Mallmann				
Rua Gal. A. Etchegoyen, 785		3277-3309		
Panificadora Pani Belle				
Rua Min. Cirne Lima, 2390		3252-7243		
Panificadora Pão de Mel				
Rua Maripá, 525		3277-2219		
Panificadora Pão Quente				
Rua Parigot de Souza, 4285		3378-8261		
Panificadora Q Delícia				
Rua Carlos Barbosa, 1967		3378-2468		
Panificadora Quincas				
Rua Pioneiros, 1236		3252-2379		
Panificadora Tentação				
Rua Min. Cirne Lima, 3391		3277-7872		
Panificadora Favo de Mel				
Rua Senador Atílio Fontana, 5397		3277-2713		
Panificadora Talismã				
Rua dos Pioneiros, 1322		3252-5056		
Pan. e Confeitearia A Casa do Pão				
Rua Nossa Senhora de Fátima, 315		3054-6198		
Panificadora Estação do Pão				
Rua Maripá, 5440		3277-3023		
Marli Russo Castilho Mochko				
Rua Carlos Sbaraini, 2350		3378-1766		
Três Barras do Paraná				
Delci Vizentín Panificadora Me.				
Av Brasil, S/N				
Tupãssi		(44)		
Panificadora e Confeitearia União				
Rua 1 de Maio, 200		3544-1154		
Panificadora Panamore				
Rua João XXIII, 92		3544-1816		
Vera Cruz do Oeste		(45)		
Panificadora Pão e Cia				
M. B. Santos e Cia Ltda.				
Rua Lisboa, 202		3267-1361		
Av. Pedro Alvares Cabral, 219				

REFRIEL

COMÉRCIO DE PEÇAS E EQUIPAMENTOS COMERCIAIS



 **Gelopar**

Linha completapara o seu estabelecimento



REFRIEL

COMÉRCIO DE PEÇAS E EQUIPAMENTOS COMERCIAIS

WWW.REFRIEL.COM.BR
vendas@refriel.com.br

Rua Treze de Maio, 1203 - Cascavel - PR

45 3224 - 9460
Fax: 45 3037 - 4303

45 3099 - 4260
45 3099 - 4270
Av. Carlos Gomes, 2515
esq. c/ Rua Sérgio Djalma de Holanda - Cascavel - PR



Olimpíadas do Conhecimento

Desde 2001, o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial reúne os melhores alunos da educação profissional de todo o país para participarem da Olimpíada do Conhecimento. As provas que exigem habilidade técnica e conhecimento sobre o mercado de trabalho, também envolve muita criatividade. Realizou-se, no período de 11 a 15 de julho de 2016, a Seletiva Nacional Worldskills 2017, ocupação de Panificação, no SENAI - Centro de Formação Profissional Américo René Giannetti, na cidade de Belo Horizonte/MG. Participaram 13 competidores, entre SENAI's e Institutos Federais: Unidades do SENAI do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Alagoas, Distrito Federal, Goiás, Rondônia e Amapá. E do Instituto Federal, os Estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Rio de Janeiro. As atividades iniciaram com a recepção dos competido-

res e avaliadores. Após a abertura do evento, ambos foram encaminhados para o Laboratório de Panificação, onde tiveram uma ambientação com os equipamentos, utensílios e demais orientações. As provas começaram no dia 12/07, com o módulo de Trança de Massa Doce e Massa Folhada. Ao final de cada turno, os avaliadores apontavam de forma objetiva e subjetiva suas análises. No dia 13/07, foi a vez das provas de Massa Salgada e Pães Rústicos e no dia 14, último dia de competição, Brioches e Peça Artística - finalização e montagem. O dia 15/07 ficou reservado para cerimônia de premiação no



1º lugar - Lucas Henrique Silva de Alcântara (SP)
2º lugar - Natiele Cristina Rodrigues Panza (MG)
3º lugar - Luana Marques da Silva (AL)

auditório do Centro de Formação. Em terceiro lugar, ficou a competidora de Alagoas, em segundo, de Minas Gerais e o grande vencedor e representante do Brasil na etapa Mundial, a realizar-se em 2017 em Abu Dhabi, foi o aluno Lucas, do SENAI de São Paulo.

Competição Internacional

A WorldSkills é a maior competição de educação profissional do mundo, realizada em um país diferente a cada dois anos. Organizada pela WorldSkills International – entidade que trabalha, desde 1950, para o desenvolvimento e a excelência das ocupações técnicas, o torneio reúne competidores de países e regiões das Américas, Europa, Ásia, África e Pacífico Sul. Durante as provas, os participantes devem completar os desafios propostos pela organização da competição dentro de padrões internacionais de qualidade, demonstrando habilidades técnicas individuais e coletivas em profissões técnicas da indústria e do setor de serviços.

Prêmio consolida a panificadora Branca de Neve como a melhor da cidade



A panificadora Branca de Neve de Marechal Cândido Rondon, por meio da pesquisa, realizada pela Revista Região, recebeu o prêmio de Melhor Panificadora da região. Os proprietários, Werner Miguel e Ignes Catarina Güttes, posam para foto ao lado da Rainha da Festa do Município durante a entrega do prêmio de reconhecimento.

Leve mais nutrição
com o carinho de
Sempre



Coca-Cola
Brasil

UMA GRANDE VARIEDADE DE PRODUTOS PRA VOCÊ !

CONFIRA OS ITENS DISPONÍVEIS NA LOJA:

ARTIGOS PERSONALIZADOS;
BANDEJAS;
BOBINAS;
CAIXAS;
CHOCOLATE E GULOSEIMAS;
DATAS COMEMORATIVAS;
DECORAÇÕES;
DESCARTÁVEIS;
DESCARTÁVEIS DE LUXO;
FESTAS;
FITAS E PAPÉIS PARA PRESENTE;
FITAS E ETIQUETAS;
FORMAS;
LIMPEZA/HIGIENE;
MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS;
SACOLAS;
SACOS/CARTUCHOS;
UTILIDADES DOMÉSTICAS.



Televendas: 45 3220 3400

R. Erechim, 972 - Centro - Cascavel - PR

www.lupatini.com.br /Embalagens Lupatini

