



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





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

Empresa do Grupo Bacarin

ARAUCÁRIA
IND. E COM. DE PAPEIS LTDA

(45) 2101-5124

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



nac
NÚCLEO DE ATACADISTAS
DE CASCAVEL - PR

Horizonte
ALIMENTOS

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



CURTA NOSSA PÁGINA
[facebook.com/
solutioncafecascavel](https://facebook.com/solutioncafecascavel)

(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 Mayéli Carolina

• Agradecimentos
Diretoria Sindap, Vanessa
Pugsley, Piep, Sesi, Senai, IEL

• Impressão Gráfica
Tuicial

• Tiragem
1.000

i vivermais
COMUNICAÇÃO

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

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

PALAVRA DO PRESIDENTE



Panificação está entre os seis maiores segmentos industriais do País

Aproximadamente 63,2 mil panificadoras compõem o mercado da panificação e confeitaria 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 Confeitaria (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 acreditem 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 confeitaria 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 à 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	Isaías 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

OEmpresários, 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” eles 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 Confeitaria 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 SEBRAE 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 ressaltar 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 empresário encontra com o cenário político atual”, avaliou o **presidente do Sindiwest Eugênio Rossato**.*

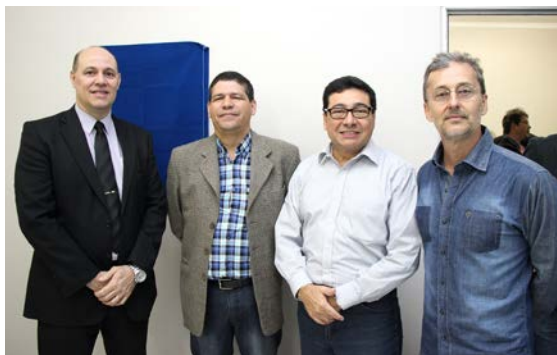


O **presidente do Sindap Gilberto Bordin** ressaltou que a proposta de empreendedorismo da Casa da Indústria coincide com as propostas da sua classe: “Gostaria de destacar que dentro do nosso planejamento estratégico, seguimos buscando superar os desafios assumidos por esta diretoria, tais como, produtividade 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 parcerias 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, Confeitaria 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 Confeitaria 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 Confeitaria 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 Guaraná, Fernando Copetti, Leocir Pinheiro e Luiz Eduardo Guaraná

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



DIAGEO



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

8 de Julho Dia do Panificador



Qualidade
& Tradição

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.

Moinho Régio, **parceiros sempre!**



Visite nosso site e conheça
todas as linhas de produtos:

www.moinhoregio.com.br

CASCADEL-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 confeitaria, 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.



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





Festa do Panificador

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

Parabéns a todos os panificadores!



ROTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS
(45) 3222-0010


Puratos
O seu parceiro para a inovação

DA NOSSA FAMÍLIA PARA A SUA.



Conheça a família de produtos Lactobom.

Lactobom®
Gostoso é viver saudável!

#SOBREMESA PERFEITA



“ENCANTANDO FAZENDO DIFERENTE!”



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

VENHA SER NOSSO PARCEIRO!

(45) 3227 0300 / (45) 9909 0194

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.



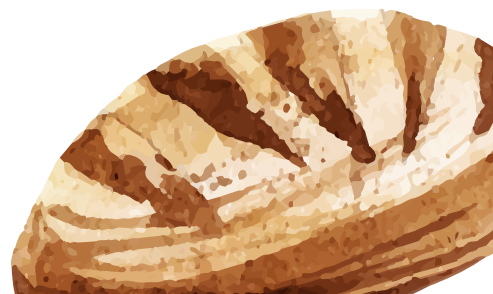
**Luiz Carlos Schneider,
Panificadora Jardim
Guarujá**

Produzir o tradicional pão francês “nosso” 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 ressalta 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. Consegui atingir a meta de 80% de transparência 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 o 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 Olívio 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, contribuimos 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



EDIÇÃO LIMITADA

CRÈME
BRÛLÉE

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 confeitarias. “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 Confeitaria), 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, Marcio 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, Marcio Rodrigues e Leila Serafini Heldt Departamento de Alimentos e Bebidas do Senai



Sirlei Kleinibing, Marcio 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 Ensaio (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

(45) 3225-2620 . 3039-2619

marcosvons@uol.com.br

Presidente Bernardes, 2464 - Centro
Cascavel - PR

Representante para o Oeste e Sul do Oeste do Paraná



Cilindros

Moinho



Fornos



Esqueleto



Armários



Misturadeiras



Batedeiras



Mesa Cuba



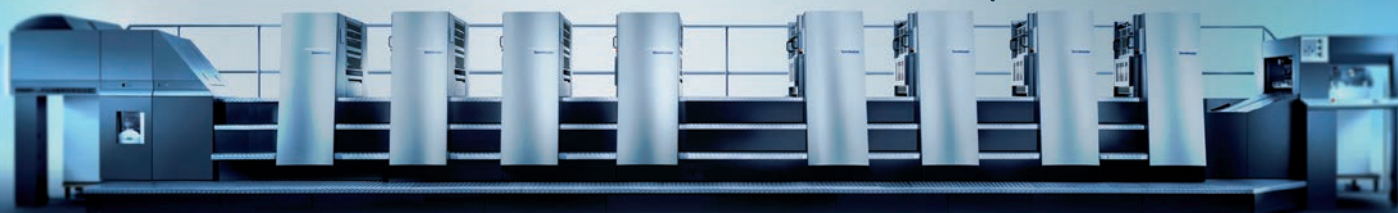
Mesas



Toda a linha de
equipamentos
conforme a NR12.

HEIDELBERG SPEEDMASTER XL-75

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



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

TUICIAL
INDÚSTRIA GRÁFICA

*Esta é a Minha
Gráfica!*

MATRIZ: **CASCADEL - PR**
AV. BRASIL, 2419 | 85816-290
45 3218.4100 | TUICIAL@TUICIAL.COM.BR

WWW.TUICIAL.COM.BR



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

LONDRINA/MARINGÁ - PR
43 3154.5050 | 43 3035.4950
43 9628.9327 | GIANE@TUICIAL.COM.BR
43 9628.8634 | GREGO@TUICIAL.COM.BR
PRESIDENTE PRUDENTE - SP | 18 98130.0582
EVANDRO@TUICIAL.COM.BR
PONTA GROSSA - PR | 42 9126.9575
JONAS@TUICIAL.COM.BR





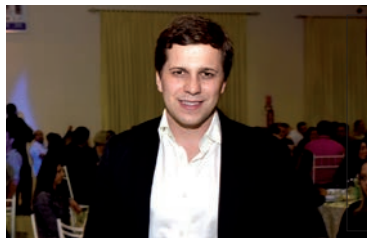
29º Jantar do Panificador

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 confeitaria 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, parceiros 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 congratamento. 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 Bombardeli
da Lactobom

Para o Diretor Comercial da Lactobom, Roberto Bombardeli, 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”.

A noite 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 agradeu a todos os paladares, uma grande festa de integração do setor de panificação.





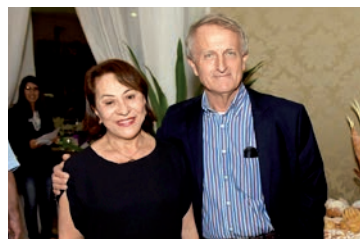
29º Jantar do Panificador



Junior, Rita e Valdecir Romão da Phillip Morris



Vana e Cezar Delallo da Phillip Morris



Zilda e Elizeu Zanella, da Indústria de Plásticos Eliza



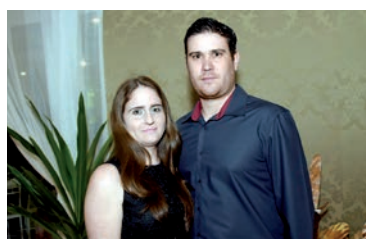
Sidney e Doni Braga da Panificadora Cancelli



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



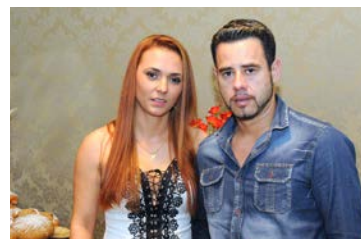
Heloise, Marcelo e Viviane do Super Maria Luiza



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 Ressori e Pamela
Bortoluzzi da Top Clima



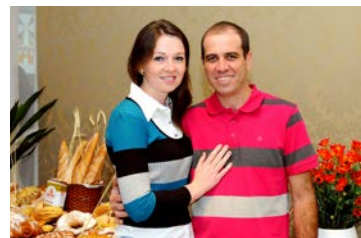
Roberto Bombardeli da Lactobom



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,
Leticia e Diogo Pasa, da
Panificadora Country Ville



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



Marli e André da
Panificadora Jardim Cristal



29º Jantar do Panificador



Gabriel e Marli Setti
da Embalagens Baccarin



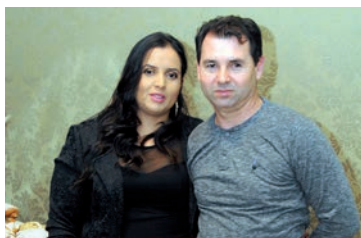
Jeferson Pereira e Jocieli de
Oliveira (Souza Cruz)



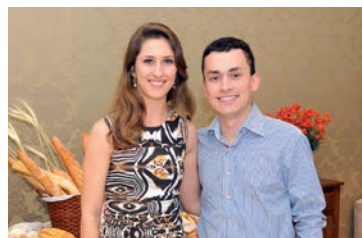
Luiz, Sirlei e João Luiz
Kleinibing da Panificadora Cristal



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



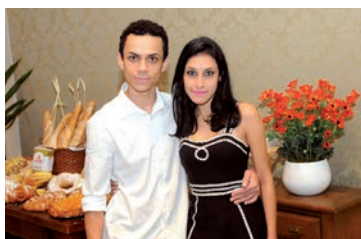
Rodrigo e Joice Boaventura
do Moinho Infasa



Adriano de Conto e Steffany
Amanda do Suco Prat's



Sirlei Fabian e Nilson Salvador
da Rabele



Alan Douglas e Débora
Alexandra da Assistec



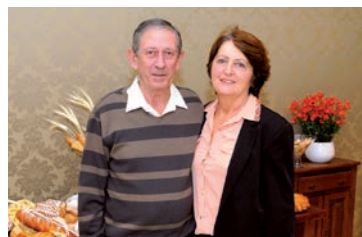
Ilda e Nelson de Faria Batista
da Rotta Distribuidora



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 Gavioli, 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 Credência e Célia Fátima Credência da Panificadora Jardim Cristal



Diogo Zortea Luvison e Giovana Silva Istrizon 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 Bevilaqua - Amic



Panificadora Ronda



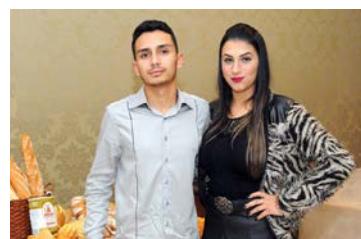
Luiz e Rosangela Bertuol



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



Maiara 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, Alexandro 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



Nilsa e Itamar Mello da Pastelaria Mello



Marcia Moraes e Claudete Dalposso da Panificadora Jardim Cristal



Vinicius, Paulo Henrique, Darci Zanini, Roberto e Almérís (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 Ri-
beiro 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 Correia
Ribeiro da Panificadora Correia



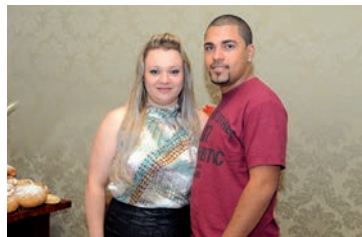
29º Jantar do Panificador



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



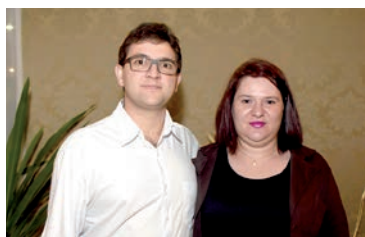
Elias e Cristine Zubeldia da Geriba



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 Martendal



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



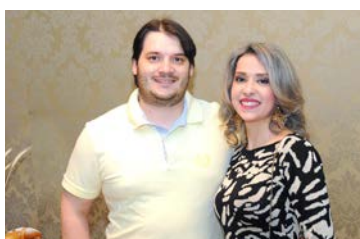
Eliezer, Nelson, Odair e Everson da Rabele



Giseli da Silva e Felipe Ribeiro da Deicon



Tiago, Valmir, Diogo e Acemar da Rotta Alimentos



Diogo e Leticia Pasa da Panificadora Country Ville



Valmor e Marcia Bergamaski



Daniele Miranda e Adriana Santana da Coca-Cola



Pedro, Ricardo, Fernanda, Marta e Marcos Vinícios 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



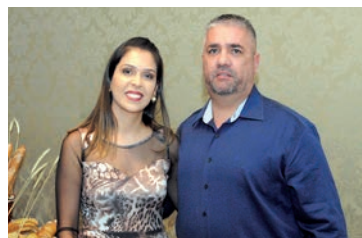
Eduardo, Marilce, Edmilson e Cezar Matheus (Assistec)



Leonardo Bleicher e Angela Silva da Panificadora Cancelli



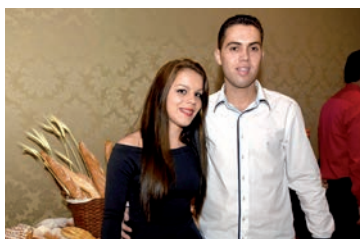
Francieli e Marcelo Padilha, da Panificadora Japonesa



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



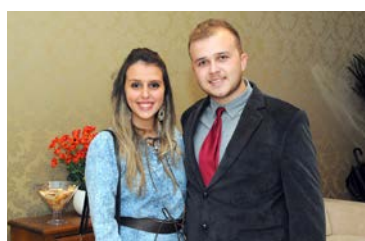
Eduardo, Lucas, Douglas e
Anderson da Assistec



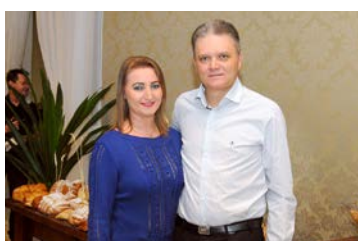
Leocir Pinheiro, Gilberto e Elza
Bordin, José e Michelle Romano



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 Cezar



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.

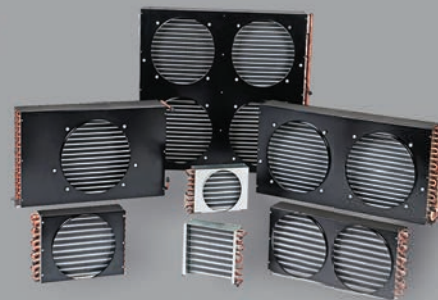
Quais as medidas administrativas previstas pela NR-12?

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), prevenindo 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.



ELGIN



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, rús-

tico 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 confeitaria 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.

É 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



Emulzint

Contato regional - Ricardo (45) 9921-6867
0800-701-5800

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

O Laboratório 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 ofertado. Porém, com o início do Pronatec, surgiram as disciplinas de Confeitaria e Salgadeira. Houve ainda o aumento da carga horária de Qualificação, que passou de 160, para 200 horas. “Até a presente data, já foram ofertados 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, confeitaria e salgadeira em parceria com o Moinho Anaconda, Rotta Distribuidora de Alimentos, Philippi 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 Bebidas 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, cafeterias, supermercados, estabelecimentos comerciais, indústrias de congelados, fast-food, dentre outros ligados à gastronomia.

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

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



Uma história de amor e confiança

A 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 Venâncio 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, confeitaria 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 Confeitaria (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.

**Peça
oseu!**

 **prats.com.br**
 **45 3096.8877**

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





Fornecedores Colaboradores



Aba Comércio de Alimentos Ltda	Sr. José Carlos	(45) 3222-0105
Agrícola Horizonte	Sra. Vera Maria Paris	(45) 3284-8500
Alimentos Coamo	Sr Marco Antonio	(45) 9944-5474 (45) 3229-1557
Anaconda Industrial e Agrícola de Cereais	Sr. Itamar Carlos da Silva	(41) 3218-4500 (45) 9993-3015
Artpan Assessorios de Panificação	Sr. Marcos / Sra. Oneive	(45) 3225-2620
Assistec	Sr. Edmilson	(45) 3035-7407
Badotti Alimentos	Sr. Carlos Badotti / Bernardo	(45) 3225 4544 (45) 3220-7900
Bunge Alimentos SA	Sr. Jacir Mazzuco	(45) 3223-2020 (45) 9971-2227
Café Jandaia	Sr. Macedo	(45) 3223-0240
Cavali Etiquetas	Sr. Cezar Pandini	(45) 9134-2200
Condimentos Beija-Flor	Sr. Elisiário	(45) 3321-1500
Coopavel - Coop. Agrop. Cascavel	Sr. Dilvo Grolli	(45) 3220 5000
Cooperativa Agrária Lar		(45) 3264-8800
Deycon Representações Comerciais	Sr. Paulo Coling	(45) 3219-8700
Dialli Distribuidora de Alimentos Ltda	Sra. Rosane	(45) 3035-2800 (45) 9141-7636
Difal Distribuidora de Alimentos	Sr. Luiz Fernando	(45) 3522-1511
Dissorvet Distribuidora - Kibon	Sr. Gerhard	(45) 3225 3677
Distribuidora Adega Cascavel	Sr. Massoni	(45) 3225-7033
Distribuidora de Frios Cataratas	Sr. Rui Luiz	(45) 3225-7005
Distribuidora Rio Doce	Sr. Claudemir e André	(44) 8832-2159
Dz Materiais Elétricos	Sr. Divo Zago	(45) 3220-9400
Embalagens Bacarin	Sr. Augusto Bacarin	(45) 2101-5124
Embalagens Lupatini	Sr. Sidnei Lupatini	(45) 3220-3400
Emulzint S/A	Sr. Ricardo Reisdorser	(45) 9921-6867
Esdel Distribuidoras de Alimentos	Sr. Moacir	(46) 3224-1293
Femsa - Coca-Cola	Sr. Sandro Luiz	(45) 2101-1631 (45) 8805-0575
Philippi Distribuidora Alimentos	Sr. Marcelo	(45) 3224-6993
Fiep - Casa da Indústria	Sra. Luciana	(45) 3220-5444
Filivel - Balanças Filizola	Sr. Davi	(45) 3037-6787
Fiorello Pegoraro & Filhos	Sr. João Alex	(45) 3219-8700
Frigovel Distr. Alim.	Sr. Ari Beal	(45) 3218-3355
Frimesa S/A	Sr. Andrade	(45) 9972-0549
Friovel Dist. de Alimentos	Sr. Antônio Pereira Leal	(46) 2101-3839
Geriba / Gestlê	Sr. Thiago Basso	(45) 3228-3515
Gráfica Tuicial	Sr. Itagiba Jr.	(45) 3218-4100
Huber Alimentos - Beija-Flor	Sr. Iliziário	(45) 9134-2231 (45) 3321-1500
Ind. de Doces Fronteira	Sr. Miguel Moreira	(45) 3228-3210
Ind. Doces Mania	Sr. Getúlio Cristofolini	(45) 3035-2299
Ind. Mate Folha Verde	Sr. Edgar	(45) 3224-3435
Ind. Mate Laranjeira	Sr. Ademir / Ademar	(45) 3225-6655

Ind. Terra Mate	Sr. Valdeci Polidoro	(45) 3225-7122
Jati Assistência Técnica	Sr. Lucelio / Fernando	(45) 3226-0077
Jumbo Alimentos	Sr. Antônio Lorenzetti	(45) 3228-3232
Lacto Bom	Sr. Roberto Bombardelli	(45) 3056-8300 (45) 9965-0386
Leite da Chácara	Sr. Acildo	(45) 3324-8452
Leite Copenhagen	Sr. Leônidas Fagundes	(45) 3223-0160
Leite Lacto Bom	Sr. Roberto / Jeferson	(45) 3056-8300
Lovita Sorvetes	Sr. Vitor / Rodrigo	(45) 3227-0300
Maricota Produtos Alimentícios	Sr. Alexandre	(45) 3541-3332
Mega Mix Distribuidora Ltda	Sr. Mauri	(45) 3219-3219
Mister Chipa's	Sr. Ricardo	(45) 3035-5263
Mister Minas Pão de Queijo	Sr. André	(45) 3226-9387
Moinho Anaconda	Sr. Castilho e Quermir	(41) 9995-3452
Moinho André	Sr. Márcio	(45) 3279-1053
Moinho Consolata	Sr. Jorge	(45) 3241-1150
Moinho Filadélfia	Sr. Gerson Muller	(45) 3227-5003
Moinho Infasa	Sr. Rodrigo Boaventura	(45) 3211-1000
Moinho Matilde	Sra. Marciane	(45) 4053-9225 (45) 9112-3173
Moinho Rio Azul	Sr. Darci / Germano	(45) 3266-1420
Moinho Tradição	Sr. Adelar	(45) 2101-0099
Nutricard	Sr. Jorge	(45) 3038-2255
Palatore	Sr. Rubens	(45) 3035-5999
Pão de Queijo Mineirinho	Sr. Volney	(45) 3097-5839
Pasa Distribuidora de Carnes	Sr. Andrey	(45) 3223-0387
Peninha - Assistência Técnica	Sr. Otávio Osonski	(45) 3223-7904
Philip Morris	Sr. Ramon Sr. Cesar	(41) 9926-0967 (45) 9115-4444
Polina - Distr. Alimentos	Sr. Genuir Polina	(45) 3227-2366
Polina - Distr. Sorvetes Nestlé	Sr. Sérgio Polina	(45) 3324-0101
Rabele Distribuidora - Fleishmann	Sr. Leonir / Nelson	(45) 3222 1011
Refriel Refrigeração	Sr. José Paulo	(45) 3224-9460
Refrigeração Joseph	Sr. Nestor	(45) 3226-4528
Repal Refrigeração	Sr. Valmir	(45) 3223-4581
Rotta Distribuidora - Puratos	Sr. Alci Rotta	(45) 3222-0010
Solution Café	Sr. Volney	(45) 3306-5839 (45) 9924-7572
Souza Cruz S/A	Sr. Oliveira	(45) 3226-1009
Suco Prat's	Sr. Junior Melhorança	(45) 9134-0768 (45) 3025-7744
Tomé Distribuidora de Alimentos	Sr. João Tomé	(45) 3226-7704
Tornearia Zucco	Sr. Pedro Arildo Zucco	(45) 3224-7030
Triunfante Distribuidora	Sr. Pedro Pegoraro	(45) 3225-1810
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 Chateaubriand

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

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

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

(44)

Boa Vista da Aparecida

Pan. e Confeitaria Shneider Ltda.

Av. C Barbosa S/N

3287-1241

(45)

Braganey

Panificadora Braganey

Rua Francisco de Paula, 158

3245-1204

(45)

Cafelândia

Confeitaria Ki Delícia
Panificadora e Conf. Pingo D'Ouro
Panificadora Qualita

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

3241-1401
3241-1324
3241-1535

(45)

Campo Bonito

Panificadora Ki Pão
J M N Loureiro e Cia Ltda. Me.

Av. Paraná
Rua Noel Rosa, 15

3223-1009

(45)

Capanema

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

Av. Independência, 1159
Rua Padre Cirillo, 481
Rua Rio de Janeiro, 1296
Av. Brasil, 1219

3552-1780
3552-1758

(46)

Capitão Leônidas Marques

Panificadora e Confeitaria Patrícia
Panificadora Q'Doce

Av. Iguaçu, 601
Av. Iguaçu, 601

3286-1620
3286-1078

(45)

Cascavel

Boutique do Pão
Café Blumenau
Café Requite
Café Cavagnolo
Casa da Cuca
Cravo e Canela Confeitaria
Delfer Panificadora
Delícia Paes e Doces
Doces Fronteira
Doces Record
Espaço Doce
Florence B. Batista
La Fiesta Salgados
Pan. e Confeitaria Pão de Trigo
Panificadora A Camponesa
Panificadora Amável
Panificadora Art Pão
Panificadora Bello Paneto
Panificadora Balaio do Pão
Panificadora Belle Pão
Panificadora Bianca
Panificadora Big Pão
Panificadora Bom Preço
Panificadora Cancelli
Panificadora Casa do Pão
Panificadora Cascavel
Panificadora Cataratas
Panificadora Ciam Bella
Panificadora Colonial
Panificadora Correia
Panificadora Cortesia
Panificadora Country Ville
Pan. e Confeitaria Doce Tentação
Panificadora Cristal
Panificadora Cristina
Panificadora das Palmeiras
Panificadora Delícia
Panificadora Di Casa
Panificadora Dia a Dia
Panificadora Doce Sonho
Panificadora Docelar
Panificadora Doçula
Pan. e Conf. Jardim Cristal
Pan. e Casa de Carnes Guarujá
Pan. e Past. Bom Gosto
Panificadora Japonesa
Panificadora Fino Sabor
Panificadora Garagem do Pão
Panificadora Globo
Panificadora Grande Vipão

Rua Academia, 1018
Rua Ri Grande do Sul, 1272
Rua Mato Grosso, 2456
Rua Souza Naves, 3952
Rua Gaspar Dutra, 221
Av. Brasil, 6282 Loja 111
Rua São Gabriel, 947
Rua Padre Anchietta, 64
Rod. Br 277 Km 600
Rod. Br 467
Rua Pio XII
Rua Dom Pedro II, 1969
Av. Brasil, 7075
Av. Brasil, 9544
Rua Cuiabá, 2989
Av. Brasil, 1157
Rua Capitão L. Marques, 1232
Rua S. Erasmo Amorim, 1531
Rua Dalaminadora, 657
Rua Jorge Lacerda, 1193
Av. dos Papagaios, 2085
Rua Flamboyant, 2681
Rua Londrina, 669
Rua Presidente Bernardes, 3306
Rua General Osório, 617
Rua Carlos de Carvalho, 3530
Rua Getúlio Vargas, 564
Rua Antonio Alves Massaneiro 489
Rua Altemar Dutra
Rua Pivo, 1475
Av. Papagaios, 1255
Rua Manaus, 799
Rua Sete de Setembro, 2129
Av. Brasil, 3927
Rua Olindo Periollo, 1142
Rua Cipreste, 160
Rua Presidente Bernardes, 2524
Rua Herval 155
Rua e Baultz, 125
Rua Santa Catarina, 1248
Av. Papagaios, 1450
Rua Marechal Floriano, 1505
Rua Francisco Bartini, 2044
Av. Gralha Azul, 573
Rua Salgado Filho, 3303
Rua Costa e Silva, 1329
Rua Marechal Deodoro, 3830
Rua Jorge Lacerda 2442
Rua Carlos de Carvalho, 3530
Rua Visconde do Rio Branco, 423

3039-5027
3223-7026
3224-8050
3038-5123
3224-0034
3224-8516
3227-4749
3222-3113
3228-3210
3226-3999
3223-6169
3224-5629
3224-4392
3038-1176
3224-8008
3229-1706
3229-3666
3222-5499
3226-4256
3226-4458
3227-5051
3226-2119
3222-4901
3223-0884
3225-5786
3224-3961
3225-7191
3226-6339
3229-4199
3223-6734
3223-6718
3035-4149
3224-1920
3224-5470
3225-7575
3226-2950
3035-5366
3223-3602
3224-4845
3038-6837
3223-5703
3222-3192
3226-1010
3228-2578
3224-6688
3226-4994
3035-7062
3039-1274
3037-3839
3223-0894

(45)

Panificadora Japão
Panificadora Jardim Brasília
Panificadora Jardim Guarujá
Panificadora Ki Pão
Pan. e Confeitaria Lacerda
Panificadora La Traviatta
Panificadora Los Angeles
Panificadora Marron Glacé
Panificadora Marzipan
Panificadora Massa Torta
Panificadora Pão de Mel
Panificadora Pampili
Panificadora Panesquina
Panificadora Panestoni
Panificadora Panton
Panificadora Pão Caseiro
Panificadora Pão de Açúcar
Panificadora Pão de Ló
Panificadora Pão de Queijo
Panificadora Pão Doce
Panificadora Pão Dourado
Panificadora Pão do Oeste
Panificadora Pão de Trigo
Panificadora Pão e Cia
Panificadora Pão Fresco
Panificadora Pão Nobre
Panificadora Pão Nosso
Panificadora Paes e Cia
Panificadora Passos
Panificadora Pegoraro
Panificadora Pérola
Panificadora Peter Pão
Panificadora Pio XII
Panificadora Posto Colombo
Panificadora Q Pão
Panificadora Rei do Pão
Panificadora Requite
Panificadora Rio da Paz
Panificadora Roani
Panificadora Ronda
Panificadora Royal
Panificadora Santa Felicidade
Panificadora S. Prado
Panificadora Solar
Panificadora Super Pão
Panificadora Teu Sabor
Panificadora Tominc
Panificadora Trevo
Panificadora Trigalis
Panificadora Turisparque
Panificadora União
Panificadora Unipão
Panificadora Veneza
Panificadora Vila Verde
Panificadora Vitale
Real Panificadora
Stanisleya C. J. Gomes
Pan. e Confeitaria Solange
Panificadora Nutri Pão
Panificadora Pantucci

Rua Carlos Gomes, 2119
Rua Noel Rosa, 774
Rua Gralha Azul 573
Rua Xavantes, 1168
Rua Jorge Lacerda, 1939
Rua Pernambuco, 897 esq Pio XII
Rua Recife, 3478
Rua Jacarezinho, 1238
Av. Barão do Rio Branco, 1856
Rua São Paula, 1005
Rua Pio XII, 892
Rua Cuiabá, 4623
Bairro São Cristovão
Rua Curitiba, 1644
Rua Marechal Rondon, 1707
Rua Marechal Rondon, 132
Rua Paraná, 811
Rua Castro Alves, 2334
Rua Carlos de Carvalho, 1548
Rua Juscelino Kubitschek, 1615
Av. Gralha Azul, 526
Rua Tito Muffato
Av. Brasil, 9544
Av. Rio Branco 2052
Rua dos Corais, 88
Rua Universitário, 1584
Rua Ari Barroso, 715 Brasília II
Av. Gralha Azul 811
Rua Carlos de Carvalho, 931
Rua Txikaos, 506
Rua Rio da Paz, 633
Rua Maria Tereza Figueiredo
Rua Agostinho dos Santos, 1814
Rua São Paulo, 1592
Rua Xavantes
Rua da Lapa, 706
Rua Mato Grosso 2456
Rua Luiz Augusto Pereira, 116
Rua Vinicius de Moraes, 1392
Rua Mato Grosso, 1802
Rua Jacarezinho, 1394
Rua Fidelis de Aguiar, 1472
Rua Carimás, 439
Rua Manaus, 418
Rua Manoel de Nobrega, 650
Rua Pernambuco, 1284
Rua Maracanã, 803
Rua Emilio Bandittz, 125
Av. Aetes, 279
Rua Pedro Bau, 344
Rua Platão, 247
Rua Arquitetura, 1097
Rua da Lapa, 706
Rua das Bandeiras, 907
Rua Pio XII, 1328
Rua Rio Grande do Sul, 735
Rua Pio XII, 897
Rua Europa, 1677
Rua Jânio Quadros, 483
Av. Paraná, 512

3224-4144
3229-1727
3228-2578
3226-6606
9966-2431
3306-2380
3223-4283
3038-2555
3223-3070
3225-4509
3035-7176
3226-1400
3328-0325
3225-8353
3223-3929
3224-7548
3223-5342
3223-3964
3227-3850
3226-4822
3228-1875
3226-0381
3038-1176
3035-6275
3328-2047
3035-6411
3229-7691
3097-2453
3224-9777
3326-4404
3325-2418
9837-3852
3224-2931
3222-6892
3227-3209
3225-1440
3224-8050
3224-0190
3227-5187
3222-5454
3223-4428
3324-8578
3326-0609
3225-5748
3223-2674
3037-1990
3225-6820
3324-8118
3226-4533
3035-6870
3225-8044
3035-6185
3224-4442
3224-7125
3224-2931
3035-7272
3224-4400
3328-1141
3326-5970
3322-0218

Catanduvas

Panificadora Viva Bem
Panificadora Ki Pão

Av. Pioneiros, 679
Av. Paraná, 347

3234-1541
3234-1801

(45)

Céu Azul

Júlio Machado
Panificadora Lider
Panificadora Panis
Panificadora Ideal

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

3266-1391
3266-1471
3266-2340
3266-1057

(45)

Corbélia

Panificadora Antonello
Panificadora Real
Pan. e Confeitaria Solange
S. B. Elsner e Cia Ltda. Me.

Rua Violeta, 463
Rua Amor Perfeito, 1696
Rua Acácia, 673
Av. Rio Grande do Sul, 454

3242-1337
3242-2498
3242-1734

(45)

Entre Rios do Oeste

Docila Zimmer
Padaria Kolling Ltda.
Padaria Costa Oeste

Rod. Pr 495
Rua Maurício Cardoso, 617
Rua Uruguai, 472

3257-1359
3257-1155
3257-1634

(45)

Espigão Alto do Iguaçu

Maria Gnoatto Pegoraro Me.
M H Martins e Silva Ltda. Me.

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

3553-1182

(46)

Formosa do Oeste

Panificadora Formosa	Av. São Paulo, 680	3526-1291	(44)
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

Almanara Doceria Árabe	Rua Meca, 642	3522-3043	(45)
Panificadora Anabela	Av. Jules Rimet, 2805	3025-5055	
Panificadora Ademir	Av. Olimpio Rafagnin, 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 Confeitaria Cantinho Doce	Rua Ernesto Gayer, 1505	3577-4101	
Panificadora Cantinho do Brasil	Av. Brasil, 176	3523-6655	
Panificadora Carimã	Rua Arapua, 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. Republica Argentina, 2050	3523-5050	
Panificadora Clarabela	Rua Felipe Wandsher, 1106	3028-6080	
Panificadora e Confeitaria 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 Tarobá, 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 Eunapio de Queiros, 1214	3525-2134	
Panificadora Girassol	Rua Santo Rafain, 738		
Panificadora Família 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 Juliana	Av. Gramado, 6038		
Panificadora Kafka	Rua Jari, 103	3525-0409	
Panificadora Kalb	Rua Ana Dotto, 280	3524-1132	
Panificadora Kipão	Av. Mosenhor Guilher, 607	3028-3660	
Panificadora Kuka	Av. República Argentina, 3636	3525-2001	
Panificadora La Bela	Rua Mario Filho, 1819		
Panificadora Lebonfoz	Rua Belo Horizonte, 1401	3524-6763	
Panificadora Leva Pan	Av. Beija Flor, 883		
Panificadora Léia 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 Surubi, 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 Glacê	Rua São Paulo, 69	3575-4007	
Panificadora Marta Rocha	Av. Morenitas, 528	3527-3876	
Panificadora Meloarquim	Rua Tenente Eduardo, 744	3578-2144	
Panificadora Milena	Av. Airton Senna, 1283		
Panificadora Miviere	Rua Porto Alegre, 330	3524-1641	
Panificadora Nego Doce	Av. Guimarães Rosa, 3050	3573-1728	
Panificadora Nosso Pão	Rua Mauricio Deodoro, 560	3523-2172	
Panificadora Nutrebem	Av. Gramado, 6749		
Panificadora Ortoloni	Av. JK, 585	3572-2285	
Panificadora Nossa Sr. Aparecida	Av. Anhembí, 864		
Panificadora Pamix	Rua Vila Velha, 118	3575-4917	
Panificadora Pane de Ouro	Rua Silvio A. Sasdele, 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. Berlamino de Mendonça, 1169	3027-7800	
Panificadora Pão de Açúcar	Rua Golfinho, 440	3527-3090	
Panificadora Pão de Açúcar	Rua Manguruju, 415	3527-5615	
Panificadora Pão Doce	Rua Heleno de Freitas, 310	3525-3147	
Panificadora Pão Expresso	Av. Airton Senna, 1091	3028-4109	
Panificadora Pão Francês	Rua Princesa Isabel, 82	3522-3748	
Panificadora Pão Nosso	Rua República Argentina, 1516	3523-4263	
Panificadora Pão Quente	Rua Tibagi, 436	3525-8933	
Panificadora Péssego Doce	Av. Por do Sol, 1068	3525-1423	
Panificadora Peti Four	Av. Mario Filho, 1814	3578-4388	

Panificadora Pingo Doce	Rua Mané Garrincha, 1332	3578-3120
Panificadora Portal do Folhado	Av. República Argentina	3525-2469
Panificadora Prestigio	Av. Monsenhor Guilher, 300	3525-8876
Panificadora Prestinaria Queijo e Cia	Av. República Argentina, 1892	3028-5957
Panificadora Queijo e Cia	Av. Silvio A. Sasdeli, 2217	3028-5954
Panificadora Quintana	Rua dos Cravos, 1067	3527-2158
Panificadora Raupp	Av. Morenitas, 696	3025-3129
Panificadora Rojanlki	Rua Santos Dumont, 1311	3572-7387
Panificadora Roma	Rua Jorge Sanwais, 430	3574-4978
Panificadora Roma Petit Four	Rua Benj. Constant, 4269	3574-4269
Panificadora Sabores e Delicia	Rua Beija Flor, 892	3526-8135
Panificadora Santa Rosa	Av. Silvio A. Sasdele, 1685	3524-2122
Panificadora Silva	Av. Gramado, 1441	3577-1097
Panificadora Sonho Meu	Av. Venezuela, 412	3522-7896
Panificadora Sonho Suave	Rua Mario Filho	
Panificadora Super Pão	Rua Bolívia, 125	3522-1487
Panificadora Três Lagoas	Av. João Riciere, 661	9115-1093
Panificadora Suprema Confeitaria	Rua Almirante Barroso, 1159	3572-7851
Panificadora Três Marias	Rua Bel. de Mendonça, 340	
Panificadora Tribom	Rua Mario Filho	
Panificadora Trigo e Cia	Av. Paraná, 1750	3025-3800
Panificadora União	Av. Andradina, 1774	3524-2161
Panificadora Venturine	Rau Uberaba, 222	3524-2772
Panificadora Yndi	Rua Indianópolis, 1308	3529-9910

Guaíra

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 Balduino 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	
Rosemiro Contini Panificadora	Rua Balduino Pott, 260	
Lucia Guilherme de Campos Me.	Av. Mate Laranjeira, 739	

Guaraniaçu

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

Itapecuru

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

Iracema do Oeste

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

Itaipulândia

Panificadora Avenida	Rua Tiradentes, 2490	3559-1439
Panificadora Jank	Rua Rui Barbosa, 326	3559-1134
Sabores do Trigo	Rua Paraguai, 2247	3559-1405
Panificadora Bijari Ltda.	Av. Tiradentes, 1551	
Dulce Marcon Draszewski	Av. Nossa Senhora do Carmo, 1831	

Jesuítas

Panificadora e Confeitaria Blanca	Av. Padre Anchieta, 672	3535-1515
Panificadora e Confeitaria Requite	Av. Padre Anchieta, 277	3535-1153
Panificadora Eurimar	Av. Padre Anchieta, 833	3535-1619
Panificadora Mundo 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

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

Marechal Cândido Rondon

Casa da Cuca	Rua Colombo, 735	3254-3313
Império das Massas	Av. Rio Grande do Sul, 5858	3254-8517
Itália e Cia	Av. Irio J. Welp, 1116	3254-0604
Ivete Confeitaria	Rua Rio de Janeiro 198	3254-6582
Izaura Alimentos	Lote Rural 176/A Perimetro 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 Confeitaria Pão de Ló	Av. Rio Grande do Sul, 626	3284-1250
Panificadora e Confeitaria Pão Dourado	Rua Campo Grande, 968	3254-4430
Panificadora Busnello	Rua 7 de Setembro, 1460	3254-2994
Panificadora La Babinela	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 Requite 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 Confeitaria e Padaria	R. Presidente Costa e Silva, 5205	3254-5893

Maripá

Marcio B. Guerra	Av. Padre Anchieta, 333	3535-1826
Pan. e Confeitaria 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

Panificadora Piomark	Av. Paraná, 1334	3262-1297	(45)
Panificadora Panis	Rua Rio Barbosa, 25	3262-1131	
Celito Batista Tartaro e Cia Ltda.	Rua Pinheiro Machado, 510		

Medianeira

Clarabela Pães e Doces	Av. Brasília, 1967	3264-3734	(45)
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 Confeitaria Tutti's	Av. Brasília, 1572	3264-2376	
Panificadora Losso	Av. Pedro Socol, 675	3264-4251	
Panificadora Maná Pães e Doces	Av. Argentina, 1427	3264-3969	
Panificadora Nápoli	Av. Rio Branco, 1613	3264-1560	
Panificadora Ninfa	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 Delícia do Trigo	Av. Brasília, 2410	3264-0298	
Panificadora Pães e Cia	Av. Brasil, 3610	3240-1209	
Panificadora e Confeitaria Horizonte	Av. Brasil, 2134	3264-6013	
Panificadora Bahia	Av. Brasil, 3000	3240-1455	
Teixeira e Cortina Ltda. Me.	Rua Piaui, 1220		
C Grassi e Cia Ltda.	Rua Gualachos, 2151		

Mercedes

Panificadora Mercedes	Rua J. Inácio, 561	3256-1303	(45)
Pan. e Confeitaria Costa Oeste Ltda.	Av. Dr. Mario Totta, 431		

Missal

Armenia Shneiders e Cia	Rua Brasília, 41	3224-1495	(45)
Panificadora Gaúcha	Rua Brasil, 83	3224-1576	
Padaria Missal	Rod. Pr 495 Km 1	3224-1442	

Nova Aurora

Panificadora Pão de Ló	Rua Castro Alves, 07	3243-1049	(45)
Moacir Cassaro e Cia	Av. Paraná, 230	3243-1987	
Padaria e Confeitaria Nossos Pão	Av. Castro Alves, 05	3243-1690	
Panificadora D'Italia	Av. Paraná, 161	3243-6481	
Josias Alves e Alves Ltda. Me.	Rua Maringa, 612		

Nova Santa Rosa

Jairon Arndt e Cia Ltda. Me.	Rua Ubiretama, 460 - Sala 1		
Hanne Henschel Zigovski	Av. Santo Cristo, 419		
Gilberto Klais Me.	Rua Cruzeiro, 470		
Darcilda Arndt Me.	Av. Horizontina, 1770		

Nova Esperança do Sudoeste

Panificadora Sudoeste	Av. Iguaçu	3546-1165	(46)
-----------------------	------------	-----------	------

Nova Prata do Iguaçu

Panificadora Pratense	Av. Iguaçu, 688	3545-1767	(46)
-----------------------	-----------------	-----------	------

Novo Sarandi

Casa de Doces	Av. Mal. Castelo Branco	3273-1317	(45)
---------------	-------------------------	-----------	------

Ouro Verde do Oeste

Panificadora e Confeitaria Requite	Av. Belo Horizonte, 152	3251-1457	(45)
Panificadora Ki Doce	Av. Belo Horizonte, 201	3251-1319	

Palotina

Padaria Pioneira	Rua São Paulo, 128	3649-3394	(44)
Panificadora e Confeitaria Pão de Ouro	Rua 5 de Julho, 1219	3649-5125	
Panificadora e Confeitaria Brunna	Av. Presidente Kennedy, 1073	3649-6463	
Panificadora Burin	Rua Pioneira, 340	3649-6100	
Pedro A. Silva	Rua 21 de Abril, 944	3649-1668	
Valmor Pasqualotto	Rua 24 de Junho, 949	3649-5054	
Mel Padaria Pão	Av. Presidente Kennedy, 3075	3649-1325	
Panificadora e Confeitaria Cia do Trigo	Av. Presidente Kennedy	3645-1338	
Padaria e Confeitaria São Bento	Rua 5 de Julho, 329	3649-2187	

Pato Bragado

Panificadora Luft	Av. Continental, S/N	3282-1322	(45)
Ernesto Petry e Cia	Av. Continental, 1155	3282-1052	

Quatro Pontes

Confeitaria Pingo de Mel	Av. Presidente Epitácio, 78	3279-1145	(45)
Jmm Pan. e Confeitaria Ltda. Me.	Rua São Borja, 277		

Quedas do Iguaçu

Albenides Fernandes	Rua J. C. Juazeiros, 1257	3532-1306	(46)
Confeitaria e Lanchonete Rosiquel	Rua Carvalho, S/N	3532-1073	
Pan. e Confeitaria 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 Confeitaria Soeli	Rua Romeiras, 1492	3532-4373	
Gilberto da Silva Mercado Me.	Rua Pau Brasil, 222		
Leoni Surek Cirico	Rua Limeira, 388		

Santa Helena

Padaria e Lanchonete Progresso	Av. Brasil, 1189	3268-1651	(45)
--------------------------------	------------------	-----------	------

Padaria Progresso	Rua Argentina, 2369	3268-1334	
Panificadora Casa das Delícias	Rua Paraguai, 833	3268-1239	
Panificadora Sandmann	Av. Brasil, 1551	3268-1334	
Panificadora Doce Lar	Av. Principal, 527	3275-1304	

Santa Lúcia

Sabino Zanela Me.	Av. Américo Mantovani, S/N		
-------------------	----------------------------	--	--

Santa Tereza do Oeste

Panificadora e Confeitaria Vita Plus	Rua Orquideas, 371	3231-2103	(45)
--------------------------------------	--------------------	-----------	------

Santa Terezinha de Itaipú

Alaundes Borques	Rua E. U. Guimarães, 261	3231-2301	(45)
Aparecido Soares	Rua L. C. Prestes, 355	3541-2345	
Confeitaria Cheio de Recheio	Rua 1 de Maio, 455	3541-1986	
Eulina C. Spricigio	Rua Magistério, 484	3541-1390	
Jose Barbieri	Rua R. Montenezo, 512	3541-2593	
Panificadora Horizonte	Rua V. Guimarães, S/N	3541-2085	
Pan. e Confeitaria 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 Água Azul Ltda. Me.	Av. São Paulo, 1065		

São Jorge do Oeste

Panificadora São Pedro	Rua Joaçaba, 407	3534-1335	(46)
------------------------	------------------	-----------	------

São Miguel do Iguaçu

Ernesto Jackeski	Rua Floresta, 722	3565-1648	(45)
Padaria do João	Rua Farropilha, 30	3565-1941	
Panificadora Santa Mônica	Rua Farroupilha, 178	3565-1775	
Edy Massas Panificadora e Confeitaria	Rua Aurora, 41	3540-1180	
Refatti e Moreira Cruz Ltda.	Rua Vário Ghellere, 244 - Sala 1		
Ines Terezinha Cavalli e Cia Ltda. Me.	Rua Caçador, 390		
Claudete Franco Panificadora	Rua Duque de Caxias, 750 - Sala 1/02		
Genesio Guedes de Oliveira	Rua Alfredo Chaves, 196 - Sala 01		

Serranópolis do Iguaçu

Panificadora Central	Av. São Francisco, 255	3236-1234	(45)
Pan. e Confeitaria Tr Camargo Ltda.	Av. Independência, 585 - Sala 1		

Terra Roxa

Panificadora e Confeitaria Fetuttini	Av. Presid. Castelo Branco, 1179	3645-1648	(44)
Panificadora Sonipão	Av. Presid. Castelo Branco, 1179	3645-1288	
Panificadora Romana	Av. Predid. Castelo Branco, 393	3645-1015	

Toledo

Arlete M. Lima	Rua 15 de Novembro, 1346	3252-7252	(45)
Carlu Pães e Doces	Rua Britânia, 491	3252-4531	
Confeitaria Talismã	Rua Pioneiros, 1322	3252-5056	
Luzia Q Quawabara	Rua Lopei, 1006	3252-5022	
Nelson Farta	Rua Rio Grande do Sul, 324	3252-1319	
Nereu Kenaut	Rua Olavo Secco Rigon, 195	3277-9068	
Osmar Schneider	Rua J. Paulo, 78	3277-1187	
Panificadora Aliança	Rua General Alcides Etigoi 1740	3378-6107	
Pan. e Confeitaria Estação do Pão	Rua Barão do Rio Branco, 3037	3378-4212	
Pan. e Confeitaria Fábrica do Pão	Rua Independência 2320	3054-6574	
Pan. e Confeitaria Quincas	Av. Tiradentes, 182	3252-1374	
Pan. e Confeitaria 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 Confeitaria Central	Rua Nossa Senhora do Rocio, 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	Av. Min. Cirne Lima, 2390	3252-7243	
Panificadora Pão de Mel	Av. Maripá, 525	3277-2219	
Panificadora Pão Quente	Av. Parigot de Souza, 4285	3378-8261	
Panificadora Q Delícia	Rua Carlos Barbosa, 1967	3378-2468	
Panificadora Quincas	Av. Pioneiros, 1236	3252-2379	
Panificadora Tentação	Av. Min. Cirne Lima, 3391	3277-7872	
Panificadora Favo de Mel	Av. Senador Attilio Fontana, 5397	3277-2713	
Panificadora Talismã	Rua dos Pioneiros, 1322	3252-5056	
Pan. e Confeitaria A Casa do Pão	Av. Nossa Senhora de Fátima, 315	3054-6198	
Panificadora Estação do Pão	Av. Maripá, 5440	3277-3023	
Marli Russo Castilho Mochiko	Rua Carlos Sbaraini, 2350	3378-1766	

Três Barras do Paraná

Delci Ziventin Panificadora Me.	Av. Brasil, S/N		
---------------------------------	-----------------	--	--

Tupãssi

Panificadora e Confeitaria União	Rua 1 de Maio, 200	3544-1154	(44)
Panificadora Panamore	Rua João XXIII, 92	3544-1816	

Vera Cruz do Oeste

Panificadora Pão e Cia	Rua Lisboa, 202	3267-1361	(45)
M. B. Santos e Cia Ltda.	Av. Pedro Alvares Cabral, 219		

REFRIEL

COMÉRCIO DE PEÇAS E EQUIPAMENTOS COMERCIAIS



Gelopar

Linha completapara o seu estabelecimento



PEÇAS



REFRIEL

COMÉRCIO DE PEÇAS E EQUIPAMENTOS COMERCIAIS

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

☎ 45 3224 - 9460

FAX: 45 3037 - 4303

Rua Treze de Maio, 1203 - Cascavel - PR

☎ 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 Gianetti, 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, Brioche 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 Güttges, 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



Valle

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

