PUBLICAÇÃO OFICIAL

IPC

INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA, CONVENIÊNCIA E FAST FOOD

ANO 80 – Nº 815
DEZ/JAN 2018

ENTREVISTA
Erico Rocha: porque é tão importante você integrar o seu negócio às redes sociais. E rápido!

SORVETES
SUPER DICAS PARA VOCÊ FABRICÁ-LOS AÍ NA SUA PADARIA

COZINHAS INDUSTRIAIS
A fantástica evolução e as tendências para os "bastidores" da sua padaria, onde tudo acontece

GOURMET
Receitas deliciosas da Escola IDPC para o Verão 2018

• *CONFIRA NESTA EDIÇÃO* •

GUIA DE COMPRAS

Informações atualizadas de mais de 300 fornecedores para consultar o ano todo.

VARIEDADE QUE CONSERVA
SEUS PRODUTOS E A
SATISFAÇÃO DOS CLIENTES.

CAIXA TÉRMICA DE POLIETILENO

4 MODELOS: 50, 120, 190 E 360 LITROS
7 CORES DISPONÍVEIS (PERSONALIZAÇÃO OPCIONAL)

MINICÂMARA

MODELOS COM CAPACIDADE PARA 2.215, 3.589, 5.489, 6.268 E 6.835 LITROS (RESFRIADOS) 3.589, 6.268 E 9.602 LITROS (CONGELADOS)

FREEZER

7 MODELOS COM CAPACIDADE PARA
550, 700, 830, 950, 1.100, 1.800 E 2.900 LITROS

zero grau®
INDÚSTRIA DE REFRIGERAÇÃO E CAIXAS TÉRMICAS

FALE COM NOSSOS REPRESENTANTES E FAÇA O VERÃO SER A ESTAÇÃO DE MUITOS LUCROS PRA VOCÊ!

(45) 3253 8000 • 99828 5333
R. Professor Evaldo Kissler, 213 • Pq. Industrial • Nova Santa Rosa.PR

Acesse e confira nosso catálogo de produtos.
www.zerograu.ind.br

INVERTENDO A CURVA

A economia brasileira dá sinais consistentes de melhoria. E é hora de pensar e construir um futuro melhor para todos.

Antero José Pereira
é presidente do
SAMPAPÃO

Muitos são os sinais de que a economia brasileira está reagindo. Ela não só manteve a trajetória de crescimento no terceiro trimestre deste ano como também registrou aceleração do seu ritmo. Ainda é pouco, é verdade. Mas é melhor – bem melhor – do que a recessão que amargamos de 2015 para cá. Com isso, o que a gente tem que fazer é avaliar o quadro com o tal "otimismo cauteloso", no qual a boa nova é que estamos invertendo a curva das quedas generalizadas no desempenho da indústria e do comércio.

Na panificação, conseguimos manter uma trajetória plana e sem grandes sobressaltos em 2017. Os resultados não foram fantásticos e/ou surpreendentes em termos de positividade, mas ficaram longe de serem ruins. Mantivemos o barco no curso, com poucas avarias ao longo de travessias por mares muitas vezes turbulentos. A expressão "pelo menos paramos de ter prejuízo", muito ouvida entre os panificadores, é emblemática dessa dinâmica, conquistada, principalmente, por cortes de custos, eliminação de desperdícios e melhorias nos modelos de gestão. Mas sabemos que a verdade que ela encerra não pode e nem deve se configurar em tendência, uma vez que o que todo panificador quer é crescimento e aumento de lucratividade. O futuro, em 2018, precisa e tem que ser melhor. Não abriremos mão disso.

Seja como for, a intensidade da nossa comemoração ao final do ano que vem – em função de quanto a economia brasileira vai se recuperar nos próximos 12 meses – ainda é uma incógnita. E mais do que pagar para ver, ou, simplesmente, aguardar os acontecimentos, temos que batalhar dia a dia para conquistar o maior nível de avanços possível, porque eles não vão cair do céu como chuva de verão. Por isso, temos que reforçar a cobrança sobre os políticos que colocamos no poder, bem como a intensidade das reivindicações de nossa categoria.

E, para tanto, a união dos panificadores em torno do SAMPAPÃO é absolutamente fundamental. Assim, mesmo se tornando facultativa com a reforma trabalhista, a contribuição sindical continua sendo indispensável para que possamos nos manter ativos como classe, e cumprir todos os nossos compromissos e metas. Dessa forma, fazemos um apelo especial a todos para que continuem associados e contribuindo financeiramente com as entidades, a fim de fortalecer e garantir um futuro melhor para o nosso setor.

Por agora, entretanto, em nossas padarias, vamos aproveitar a boa onda de aquecimento das vendas do Natal e do Ano Novo. E, no âmbito das nossas famílias, celebrar as conquistas de 2017 e as boas expectativas para o novo período que se inicia em 1º de janeiro. E podem contar com o SAMPAPÃO e nossas Diretorias para lutar com garra ao lado de todos vocês para que elas se concretizem.

Boas Festas e Feliz Ano Novo!

DIREÇÃO: João Ricardo Neves [jr@sevenbr.com.br] / EDITOR RESPONSÁVEL: Marcus Frediani [marcusfrediani@gmail.com] MTb 13.953-SP / ASSISTENTE DE REDAÇÃO / REVISÃO: Marta Frediani [martafrediani13@gmail.com] / COLABOROU NESTA EDIÇÃO: Ana Azevedo / PLANEJAMENTO: Angela Pinheiro [angelapinheiro@sevenbr.com.br] / EDIÇÃO DE ARTE: Nove Editorial [nove@noveeditorial.com.br] / PRODUÇÃO: Ana Paula de Oliveira [anapaula@sevenbr.com.br] / FINANCEIRO: Ademir P. Fernandes [ademir@sevenbr.com.br] / ATENDIMENTO: Adriana Richter [adriana.r@sevenbr.com.br], Alexandre Neves [alexandre@sevenbr.com.br], Elisabete Santos [bete@sevenbr.com.br], Fabiola Nese [fabiola@sevenbr.com.br], Regiane Menghi [regiane@sevenbr.com.br], Roberto Neves [roberto@sevenbr.com.br], Helen Menghi [helen@sevenbr.com.br] / FOTOGRAFIA: Cláudio Lira / GRÁFICA: Editora Referência / SITE: www.revistaipc.com.br / ADMINISTRAÇÃO E REDAÇÃO: Rua Horácio Bandieri, 606 – Jardim Leonor – CEP 05653-030 – São Paulo – Tel./Fax: (11) 3159 4223 – E-mail: revistaipc@sevenbr.com.br

IPC é órgão oficial da Associação dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo (AIPAN) e do Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo (SINDIPAN). Revista de publicação bimestral realizada por Auction Comercial Promotora Ltda. Os artigos publicados nesta revista são de responsabilidade de seus autores, não refletindo necessariamente a opinião de seus editores.

SINDICATO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2015-2019

PRESIDENTE: Antero José Pereira

1° Vice-presidente: Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
2° Vice-presidente: Armênio Soares Ferreira
Diretor Administrativo: Julio César Dinis
Diretor Administrativo Adjunto: José Borges Pereira
Diretor Financeiro: José Augusto Caseiro
Diretor Financeiro Adjunto: José Ricardo de Caires
Diretor Social: Delcino Pedro dos Santos
Diretor Técnico: Luis Carlos de Souza
Diretor de Patrimônio: José de Pinho dos Santos
Diretor de Marketing: Wagner Vale Ferreira
Diretor Cultural: Sérgio Bartolo Manso

SUPLENTES DA DIRETORIA
Alfredo Carreira dos Santos
Fabio Roberto Mota
José Marcos Reis
Flávio Costa de Almeida Leite
Ernane de Cerqueira Cesar
Raul da Silva Gonçalves
Gilson Yochinobu Oshiro
Waldomiro Gomes da Rocha
Milton Guedes de Oliveira
Luis Severiano Pereira Ferreira
Rubens Casselhas
Eduardo José Manuel Machado

CONSELHEIROS FISCAIS
Manoel Alves Rodrigues Pereira
Jair Marchini
Custódio dos Santos Rodrigues do Vale

SUPLENTES DO CONSELHO FISCAL
Antonio Portugal da Silva
João Diogo
José Simões Baeta.

ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DE SÃO PAULO

GESTÃO 2015-2019

PRESIDENTE: Antero José Pereira

1° Vice-presidente: Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
2° Vice-presidente: Carlos Elias Gonçalves Perregil
Diretor Administrativo: Carlos Gonçalves Teixeira
Diretor Administrativo Adjunto: Valdeir Antonio de Jesus
Diretor Financeiro: Manuel de Oliveira Martins
Diretor Financeiro Adjunto: Eduardo Augusto Bravo Gamboa
Diretor Social: João Lucas Dias Gonçalves
Diretor Técnico: Antonio Valter de Almeida Ribeiro
Diretor de Patrimônio: Delcino Pedro dos Santos
Diretor de Marketing: Antonio Carlos Stagliano
Diretor Cultural: Ricardo Jacob de Magalhães Correa

SUPLENTES DA DIRETORIA
Fernando Paiva Castro e Azevedo
Benedito Francisco Senise
Eduardo Gonçalves Martins
Renato Mendes de Brito
Jaime Gomes Pereira
Manuel Rodrigues Gato
André dos Santos Teixeira
Rogério Alexandre de Campos
Fábio de Oliveira Moreira
Rogério Shimura
Manoel José Vaz Saraiva
Noé Coutinho Rodrigues

CONSELHEIROS FISCAIS
Antonio Rodrigues Ferreira
Pedro Paulo Sobrinho
Manuel Rodrigues Antunes Leal

SUPLENTES DO CONSELHO FISCAL
Armênio Soares Ferreira
Ronaldo Amaro Macarrão
Marcelo da Costa Fernandes.

FUNDIPAN

FUNDAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2013-2017

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO
PRESIDENTE: Antero José Pereira

VICE-PRESIDENTE:
Carlos Elias Gonçalves Perregil

CONSELHO ADMINISTRATIVO – MEMBROS EFETIVOS
Armênio Soares Ferreira
José Augusto Caseiro
Manoel Alves Rodrigues Pereira
Rui Manuel Rodrigues Gonçalves
Julio Cesar Dinis
Fernando Paiva Castro e Azevedo
Rubens Casselhas
Alfredo Carreira dos Santos
Delcino Pedro dos Santos

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS EFETIVOS
José Ricardo de Caires
João Lucas Dias Gonçalves
Eduardo Augusto Bravo Gamboa
Christian Mattar Saigh
João Diogo
Luiz Martins
Luis Evanildo Tenório de Farias

CONSELHO CONSULTIVO MEMBROS SUPLENTES
Manuel Rodrigues Antunes Leal
José de Pinho dos Santos
Fernando Gonçalves Perregil
Sérgio Bartolo Manso
Eduardo José Machado
Luis Severiano Pereira Ferreira
Fábio Roberto Mota

CONSELHO FISCAL MEMBROS EFETIVOS
André dos Santos Teixeira
Manuel de Oliveira Martins
Jair Marchini

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTES
Antonio Rodrigues Ferreira
José Borges Pereira
Custódio dos Santos

DIRETORIA EXECUTIVA
DIRETOR EXECUTIVO
Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

TESOUREIRO
Carlos Gonçalves Teixeira

SECRETÁRIO
Eduardo Gonçalves Martins

IDPC

INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

GESTÃO 2013-2017

PRESIDENTE: Antero José Pereira

VICE-PRESIDENTE:
Manoel Alves Rodrigues Pereira

DIRETOR FINANCEIRO:
Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

SUPLENTE DIRETOR FINANCEIRO
Eduardo Augusto Bravo Gamboa

SECRETÁRIO
Júlio César Dinis

CONSELHO FISCAL – MEMBROS EFETIVOS
Antonio Rodrigues Ferreira
Fernando Gonçalves Perregil
Pedro Paulo Sobrinho

CONSELHO FISCAL MEMBROS SUPLENTES
Jair Marchini
Manuel Rodrigues Antunes Leal
Ronaldo Amaro Macarrão

CONSELHO GESTOR
Alfredo Carreira dos Santos
André dos Santos Texeira
Antonio Valter de Almeida Ribeiro
Antero José Pereira
Armenio Soares Ferreira
Carlos Elias Gonçalves Perregil
Carlos Gonçalves Texeira
Eduardo Augusto Bravo Gamboa
José Augusto Caseiro
José Borges Pereira
José Ricardo Augusto de Caires
Julio Cesar Dinis
Luis Carlos de Souza
Manoel Alves Rodrigues Pereira
Manuel de Oliveira Martins
Rui Manuel Rodrigues Gonçalves

DEPARTAMENTO JURÍDICO ÁREA TRABALHISTA
ATENDIMENTO: de segunda a sexta-feira, das 16h às 18h

CHEFE DE DEPARTAMENTO: Marcelo Ramos de Andrade

ADVOGADO: Mirian Liviero, Franciny Toffoli e José Carlos Rister

DEPARTAMENTO JURIDICO CÍVEL, CRIMINAL E TRIBUTÁRIO
Escritório Mesquita Pereira, Marcelino, Almeida, Esteves Advogados Associados S/C

ATENDIMENTO: de segunda à sexta-feira, das 9 h às 17 h.

ADVOGADOS: Marco Antonio Iamnhuk e Júlio Cézar Nabas Ribeiro

HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO:
Irineu Carlos Martins

MEDICINA DO TRABALHO:
Aso-Clin – Assessoria em Saúde Ocupacional e Clínicas – Dr. Amauri Mesquita

CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO:
Dr. Armênio Soares Ferreira Jr. e Dra. Angela Lullo Ferreira

ASSESSORIA DE IMPRENSA:
Dorotéia Fragata

REGISTRO DE MARCAS E PATENTES:
Focus Marcas e Patentes – Osvaldo Pelosi.

SEDE: Rua Santo Amaro, 313 – Centro – São Paulo – SP – CEP 01315-001 – Fone: 11 3291-3700 – Fax: 11 3106-9867 ▪ **CONSULTE NOSSO *SITE*:** http://www.sindipan.org.br ▪ **E-MAILS: PRESIDENTE:** presidente@sindipan.org.br – **VICE-PRESIDENTE:** aipan@sindipan.org.br – **GERENTE EXECUTIVO:** gerente@sindipan.org.br – **JURÍDICO CÍVEL:** civel@sindipan.org.br – **JURÍDICO TRABALHISTA:** trabalhista@sindipan.org.br – **MARKETING:** assessoria@sindipan.org.br – **INFORMÁTICA:** informatica@sindipan.org.br – **REVISTA IPC:** revista@sindipan.org.br – **SECRETARIA:** secretaria@sindipan.org.br

10

DESTAQUE / COZINHAS INDUSTRIAIS
A evolução das cozinhas industriais não para. E seu negócio precisa acompanhar esse movimento.

24

ESPECIAL / SORVETES
Vale muito a pena fabricá-los-los na padaria! Confira as dicas de quem entende do assunto.

18
ENTREVISTA / ERICO ROCHA
Uma das maiores autoridades em marketing digital no Brasil fala da importância de os panificadores abrirem as portas do mundo digital.

41
NUTRIÇÃO & SAÚDE / EMAGRECIMENTO
As dietas da moda são prejudiciais ao nosso organismo. O correto é fazer uma dieta equilibrada, colocando em prática a reeducação alimentar.

32
COMEMORAÇÃO / DIA MUNDIAL DO PÃO
Comemoração do Dia Mundial do Pão em São Paulo ganha proposta inovadora e atrai 3.000 atletas para a 1ª Corrida e Caminhada "Trigo é Saúde".

47
GUIA DE COMPRAS IPC
A mais completa relação de fornecedores e referências comerciais para consulta de empresas que contribuem para a evolução e o desenvolvimento da panificação brasileira.

36
EVENTO / ABIP 60 ANOS
Em solenidade comemorativa, ABIP homenageia suas antigas lideranças e profissionais que se destacaram pelas contribuições ao setor.

93
GESTÃO / INADIMPLÊNCIA DO CONSUMIDOR
A alta taxa de endividamento dos cidadãos é um dos motores da marcha à ré do consumo que você tem observado em sua padaria.

LEIA TAMBÉM...

06 PAINEL DE NOTÍCIAS
09 NOVIDADES
38 ESCOLA IDPC
43 GOURMET
84 MEU BAIRRO, MINHA PADARIA
88 MINHA CIDADE, MINHA PADARIA
91 JURÍDICO CÍVEL
96 IPC INTERNATIONAL
98 SERVIÇOS

SAMPAPÃO PARTICIPA DO CONGRESSO DA FAO NA ARGENTINA

O presidente do SAMPAPÃO e da Confederação Interamericana da Indústria do Pão (CIPAN) Antero José Pereira esteve entre os dias 15 e 20 de outubro em Buenos Aires, na Argentina, para participar do Congresso Mundial da Nutrição da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). Durante o encontro, foram realizados diversos painéis para atualização e análise e debate de temas relacionados aos principais desafios à alimentação no mundo, notadamente sob o prisma dos aspectos nutricionais. Para tanto, a panificação contou com um auditório próprio, no qual 400 congressistas – entre autoridades, representantes de entidades, nutrólogos e médicos – participaram de discussões específicas do setor, com ênfase em tópicos como a redução do sal e do açúcar nos alimentos panificados e na derrubada de mitos envolvendo o consumo de pão e dos derivados do trigo, como o glúten. O espaço contou com o copatrocínio do SAMPAPÃO e da Confederação Interamericana da Indústria do Pão (CIPAN), bem como de outras entidades representantes da cadeia do trigo, entre elas, algumas do Brasil, como a Associação Brasileira da Indústria do Trigo (Abitrigo), o Sindicato da Indústria do Trigo no Estado de São Paulo (Sindustrigo) e a Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (Abimapi). Ao final do evento o presidente do SAMPAPÃO e da CIPAN Antero José Pereira, juntamente como presidente da União Internacional de Panificação e Confeitaria (UIBC) Antonio Arias Ordoñez receberam homenagens com a entrega de diplomas com o título distintivo de Huésped de Honor de la Ciudad de Buenos Aires (foto). A iniciativa da homenagem foi da deputada Victoria Roldán Méndez, do Cuerpo Parlamentario da capital argentina.

Cuerpo Parlamentario de Buenos Aires

ESCOLA IDPC FORMA MAIS UMA TURMA DE NOVOS PROFISSIONAIS

Marcus Frediani

No dia 10 de outubro foi realizada mais uma cerimônia de formatura do Curso Técnico em Panificação da Escola IDPC do SAMPAPÃO. A noite de alegria e comemoração aconteceu no auditório do prédio-sede do SAMPAPÃO, onde os alunos receberam seus diplomas, sob os olhares atentos e os aplausos de seus familiares e dos professores, que também fizeram questão de expressar a alegria de fazer parte da vida de cada um e ensinar os conceitos e práticas profissionais do setor. Presente à cerimônia, o presidente do SAMPAPÃO Antero José Pereira destacou o papel da instituição de trabalhar para que o setor cresça e se desenvolva cada vez mais: "É muito importante, tanto para escola como para o setor, ter mais uma turma de pessoas que representam mão de obra qualificada. E continuamos com as portas abertas para todos vocês", enfatizou aos agora profissionais de panificação e confeitaria, que, com certeza, estão perfeitamente habilitados a alçar altos voos em suas futuras carreiras.

COMITÊ FEMININO, MAIS UMA VEZ, FAZENDO CRIANÇAS FELIZES

Ana Azevedo

O Comitê Feminino do SAMPAPÃO realizou, no dia 10 de novembro, a entrega de uma grande quantidade de brinquedos, material de higiene pessoal e mantimentos na Casa Madre Assunta Marchetti, entidade educadora e beneficente do bairro de Vila Prudente, em São Paulo, que oferece assistência social a 110 meninos e meninas carentes de 6 a 12 anos. A iniciativa fez parte da quarta campanha de Natal organizada pelas Damas da Panificação, desta vez intitulada "Faça uma Criança Feliz". As doações foram recebidas na sede do SAMPAPÃO e em várias padarias que aderiram e divulgaram o projeto junto aos seus clientes, funcionando como pontos de coleta. E outra boa notícia é que o planejamento de atividades do Comitê Feminino para 2018 já está pronto. Aguardem muitas novidades e colaborem com as ações e campanhas das Damas da Panificação do SAMPAPÃO!

SAMPAPÃO LANÇA CONCURSO PADEIRO E CONFEITEIRO JÚNIOR

Disney Babble

Estão abertas, desde o dia 1º de dezembro de 2017, as inscrições para o Concurso "Padeiro e Confeiteiro Júnior do SAMPAPÃO". A iniciativa tem como objetivo incentivar a revelação de novos talentos na gastronomia, entre meninos e meninas de 10 a 12 anos comprovadamente com algum grau de parentesco com donos e funcionários de padarias associadas às entidades. Basicamente, a criatividade dos pequenos será testada no que tange à inovação em receitas e à manipulação de ingredientes. "Para garantir a segurança e evitar que as crianças tenham contato com objetos cortantes, máquinas e equipamentos de panificação e confeitaria e fornos e outras fontes de cocção, elas receberão as massas prontas e farão a alquimia e combinação das fórmulas de acordo com a sua inventividade. Feito isso, entregarão os produtos semiacabados para os técnicos da Escola IDPC, que farão a sua cocção e forneamento", explica Antonio Saú, assessor da Presidência e responsável pelo Departamento de Marketing do SAMPAPÃO, que está cuidando do desafio gastronômico mirim. Limitado a inscrições de dez interessados, o concurso não terá semifinais: será realizada apenas uma única seção de provas, no dia 24 de fevereiro de 2018, na sede das entidades. As inscrições ficarão abertas até o dia 31 de janeiro de 2018 e devem ser feitas exclusivamente pelo site www.sampapao.org.br, no qual também pode ser encontrado o regulamento do concurso. Os primeiros colocados das duas categorias da competição – "Padeiro Júnior" e "Confeiteiro Júnior" – receberão um tablet e um troféu cada um. Já os segundos e terceiros colocados de cada uma delas serão contemplados com troféus. Todos os inscritos receberão, ainda, ingressos para o Aquário de São Paulo.

FIDELIZAÇÃO E CONTROLE DE DESPERDÍCIOS EM PALESTRAS

Dando continuidade ao Ciclo de Palestras do SAMPAPÃO/FIESP, foi realizada, no dia 26 de setembro, no auditório das entidades, a apresentação do professor do curso de Relações Internacionais da Faculdade Rio Branco Alexandre Fillietaz sobre o tema "A Maneira mais Eficaz para Fidelizar os Clientes". Já no dia 24 de outubro, foi a vez do professor do da Universidade Cruzeiro do Sul Rodrigo Marinho apresentar a palestra "Evite Desperdícios e Administre Melhor sua Gestão de Custos. Assista a íntegra de ambas as palestras no site do SAMPAPÃO/TV SAMPAPÃO.

PARABÉNS PELOS SEUS 130 ANOS CIPU!

CIPU

Para comemorar seus 130 anos de atividades, o Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU), entidade oficial que representa o setor de panificação e confeitaria daquele país, promoveu um grande almoço no domingo, 12 de novembro, no espaço La Hacienda, em Montevideo. Acompanhado pelo vice-presidente do Sindipan/Aipan-SP Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, o presidente do SAMPAPÃO e da Confederação Interamericana da Indústria do Pão (CIPAN) Antero José Pereira prestigiou o encontro na capital uruguaia. A título de homenagem pelo importante aniversário de fundação, Antero e Rui fizeram a entrega de placas comemorativas oferecidas pelo SAMPAPÃO e pela CIPAN respectivamente ao presidente e ao secretário da CIPU Carlos Galoso e Álvaro Pena (foto). O Centro de Industriales Panaderos del Uruguay foi fundado em 30 de junho de 1887. É membro fundador da Cámara Nacional de la Alimentación do Uruguay (CNA), da CIPAN e, ainda, da União Internacional de Panificação e Confeitaria (UIBC).

AIPESP

AIPESP

RECORDE DE PÚBLICO. Mais de 300 panificadores da cidade e região participaram do encontro em Piracicaba.

CONFRATERNIZAÇÃO. Da esq. para a dir., o prefeito de Piracicaba Dr. Barjas Negri; a presidente da APAPIR Carolina Bianchim; o presidente da AIPESP Manoel Alves; a vice-presidente da APAPIR Elisabete Mazero; e o vereador Pedro Cruz.

AIPESP REALIZA ENCONTRO DE NEGÓCIOS E TENDÊNCIAS EM PIRACICABA

A penúltima edição do Encontro de Negócios e Tendências na Panificação e Food Service da Associação da Indústria de Panificação e Confeitaria do Estado de São Paulo (AIPESP) aconteceu no dia 19 de outubro, na cidade de Piracicaba/SP, com a participação de mais de 300 panificadores da cidade e região – um recorde de público. Na abertura do evento, a presidente da Associação da Indústria de Panificação e Confeitaria de Piracicaba e Região (APAPIR) Carolina Bianchim fez questão de ressaltar a importância dos patrocinadores no encontro. “Mesmo em um ano de crise, as empresas mantiveram a parceria, entendendo que o evento é fundamental para o crescimento do setor na região e a troca de experiências”, destacou. O encontro contou com duas palestras, área reservada para os patrocinadores exporem seus produtos e realizarem negócios, e o patrocínio máster das empresas Kibon, Ocrim, Philip Morris e Souza Cruz. O último evento de 2017 promovido pela AIPESP aconteceu no dia 23 de novembro, na cidade de Bauru/SP e será tema de registro na próxima edição da Revista IPC.

Fotos **Divulgação**

1

1 FÓRMULA SECRETA

A Puratos lança o **PANETTONE ARTIGIANALLE**, que leva um ingrediente todo especial, o Lievito Naturale, uma fermentação natural italiana de 1923, conservada na Biblioteca de Massa Madre da Puratos, localizada em St. Vith, na Bélgica, cultivada e hidratada diariamente.
Site: www.puratos.com.br

2

2 MAIS NUTRIÇÃO PARA AS MULHERES

A MOLICO investiu na **MELHORIA DE SUA FÓRMULA** para auxiliar a suprir as necessidades nutricionais da mulher brasileira. Assim, o leite em pó da marca passa a ter 80% mais cálcio, além de ser o único da categoria com magnésio e vitaminas do complexo B.
Site: www.nestle.com.br

3

3 HÁLITO FRESCO E SAUDÁVEL

A linha Fini Natural Sweets tem mais uma novidade: o **CHICLE** COM XILITOL em embalagem unitária com 2,5g. O uso do xilitol na fórmula não prejudica a saúde bucal, ajuda a inibir o crescimento de bactérias e cáries e mantém o hálito fresco. O produto também está disponível na versão bolsas com 18g.
Site: www.mundofini.com.br

4

4 CONFEITARIA PRÁTICA E VERSÁTIL

A Emulzint amplia seu portfólio de **RECHEIOS FORNEÁVEIS** com o lançamento das novas opções Caramelo, Limão e Chocolate. Além disso, confere nova textura – ainda mais cremosa – às variações Brigadeiro e Leite Condensado já à disposição no mercado.
Site: www.emulzint.com.br

5

5 PRESENTE DE BOM GOSTO

A Baci Perugina apresenta a **BACI PERUGINA BOX**, uma caixa com 12 deliciosos bombons, revestidos com as famosas *love notes*, que trazem todo o sabor do chocolate italiano em uma embalagem perfeita para presentear. Disponível nas versões original e ao leite.
Site: www.baciperugina.com

6

6 DE DAR ÁGUA NA BOCA

A Panco apresenta sua **LINHA DE PANETTONES DE 2017**, que ganharam um conceito moderno que se revela nas embalagens, que tiveram seu design renovado. Nos sabores tradicionais Frutas Cristalizadas e Gotas de Chocolate e nas versões Trufado e Brigadeiro, têm recheios cremosos de dar água na boca.
Site: www.panco.com.br

Para divulgar seus lançamentos, envie as informações para o e-mail revistaipc@sevenbr.com.br ou para a Rua Horácio Bandieri, 606 – Jardim Leonor – São Paulo/SP – CEP 0563-030 aos cuidados de "NOVIDADES REVISTA IPC"

EVOLUÇÃO. A utilização de equipamentos mais eficientes em termos de produtividade e facilidade de operação nas cozinhas industriais é uma tendência irreversível.

StockFree

APERFEIÇOAMENTO **CONTÍNUO**

O modelo de cozinha industrial vem ganhando novos contornos, principalmente nas padarias. E a proposta é que a evolução continue para que ele se torne ainda mais eficiente, em vários aspectos.

Nos últimos anos, o modelo de cozinha industrial evoluiu de maneira considerável, principalmente no que tange às tecnologias utilizadas e aos novos processos. "Até a década de 1990, a operação da cozinha era nos modelos tradicionais, com fogões, chapas e fritadeiras, entre outros equipamentos. Porém, no final dos anos 90, começa a introdução das novas tecnologias, principalmente dos fornos combinados, que conciliam variáveis como temperatura, vapor, circulação de ar e tempo. Dessa forma, a operação da cozinha profissional começa a ser percebida como um processo industrial", explica José Angelo de Souza, diretor da Prática, tradicional fabricante de fornos e equipamentos de panificação.

EMPREENDER É FAZER A DIFERENÇA. E DISSO A GENTE ENTENDE.

LUCREE e SIPAN - AIPAN ABC, a parceria que chegou para aumentar sua lucratividade e eficiência.

LUCREE
SOLUÇÕES INTELIGENTES

MÁQUINA LUCREE
Taxas sempre mais justas.

CONCILIADOR LUCREE
Transparência para o seu negócio.

CONTA VIRTUAL COM CARTÃO
Como um banco, só que diferente e mais barato.

PROGRAMA DE FIDELIDADE
Seu cliente fiel.

DINHEIRO SEGURO
Mais segurança para você.

Agora, você acompanha as suas transações realizadas com taxas mais justas e na medida para o seu negócio. Realiza pagamentos de salários e benefícios pela Internet e tem mais economia, segurança e agilidade para você e seus funcionários.

VENHA PARA A LUCREE.

LIGUE:
0800 025 8965

ACESSE:
LUCREE.COM.BR

SIPAN AIPAN A-B-C

StockFree

"O segmento de padarias ainda é lento e ainda resiste para implementar novos processos e procedimentos nessa área."
Fred Nassel, diretor da Restoclean

"No esteio dessa dinâmica, quesitos como a utilização de equipamentos mais eficientes em termos de produtividade, facilidade de operação e economia energética, além da melhoria dos métodos de utilização também começaram a ganhar maior musculatura. Isso, sem falar da importância do treinamento da mão de obra, que, do ponto de vista das expectativas, já não era, também, mais a mesma", pontua, por sua vez, Fred Nassel, diretor da Restoclean, empresa especializada em soluções para limpeza de utensílios de cozinhas industriais.

ADEQUAÇÕES À NOVA REALIDADE

Com efeito, um dos principais desdobramentos observados da chegada dos novos modelos de cozinhas industriais foi, paralelamente, o fato que de que começou a se deixar de lado o hábito de contratar colaboradores por especialidade – tais como chapeiros, açougueiros e cozinheiros –, dando-se preferência à contratação de profissionais com perfil multidisciplinar, capazes de atender às necessidades operacionais das diversas áreas da cozinha. Assim, os treinamentos dos funcionários passaram a ser intensificados, para se adaptar a essa evolução, sendo que muitas empresas fornecedoras de máquinas e equipamentos passaram a implementar e a oferecer tais serviços ao mercado.

E, embora nem todas as padarias tenham acompanhado essa movimentação, no sentido de modernizar suas cozinhas, pode-se dizer que boa parte delas produziu um avanço considerável na tecnologia e em seus conceitos para preparação de alimentos. "O segmento de padarias ainda é lento e ainda resiste para implementar novos processos e procedimentos nessa área. Mas focar na produtividade, no aperfeiçoamento da mão de obra e na redução das despesas que encarecem o custo operacionais é absolutamente fundamental nos dias de hoje", pontua Fred, da Restoclean.

Seja como for, independentemente da velocidade das mudanças, fato é que, já a partir do final da década de 1980 e começo dos anos 1990 o setor da panificação foi forçado a uma remodelação e a se reinventar, transformando as padarias em verdadeiras 'centrais gastronômicas', com multiopções de oferta de alimentos: padaria, confeitaria, conveniência, cafeteria, lanchonete, pizzaria, restaurante... Ou seja, uma infinidade de serviços, todos voltados a atrair o consumidor nos diversos horários do dia e da noite.

Como extensão desse processo, tais adequações à nova realidade também levaram os empresários da panificação a buscar novos conhecimentos, pois, para a maioria, essas novas áreas e atribuições do negócio representavam setores desconhecidos. "Daí, muitos deles optaram pela tecnologia tradicional, enquanto outros, desde o início, partiram para conceitos mais modernos e mais eficientes, mesmo que estes não fossem ainda tão

PRÉ-MISTURA

Baguette Charlotte c/ Damascos e Nozes

PRÉ-MISTURA

Baguette Tradicional

- Excelente textura com casca super crocante e miolo macio de sabor muito especial!
- Padronização e Agilidade com alta Qualidade.

Você nunca viu nada igual!

Bonasse

www.bonasse.com.br

difundidos na época, aportando soluções diferenciadas às suas cozinhas industriais, como foi o caso dos fornos combinados", destaca José Angelo, da Prática. "Atualmente, não há mais discussão, pois, não só pelo fato de que a tecnologia dos equipamentos como os fornos combinados já é amplamente conhecida, uma vez que eu uso é bem difundido nas escolas de panificação e gastronomia, bem como por meio dos cursos e treinamentos que os fabricantes como a Prática promovem em todo o Brasil", acrescenta o executivo da empresa.

FAZER MAIS COM MENOS

Outra tendência marcante que se fixou na seara das cozinhas industriais modernas é, sem dúvida, a de compactação do tamanho das máquinas, equipamentos e acessórios nelas utilizados, a fim de que estes mais bem se adequem aos espaços cada vez mais reduzidos das áreas de produção das padarias, em prol de projetos arquitetônicos que privilegiam cada vez mais o aumento das áreas de venda, por razões óbvias e bastante conhecidas.

"Essa evolução descreve cada dia mais uma curva ascendente no âmbito de um mercado muito promissor, no qual a única que não mudou ao longo de todos esses anos de inovação foi a 'essência' do ato de preparar os alimentos e saboreá-los. Na esteira do aperfeiçoamento constante das cozinhas industriais, todos os ramos de alimentação, incluindo a panificação, realmente estão valorizando seu espaço de vendas e/ou de convivência, que são os restaurantes. Assim, fato é que muitas padarias, em busca da implementação dessa proposta, estão dinamizando os tamanhos das máquinas, equipamentos e acessórios", observa, a respeito da tendência de compactação Alexandre Hermann, sócio, administrador e proprietário da Metalúrgica Hermann, empresa especializada na fabricação de acessórios para cozinhas industriais.

Aumentar o tamanho de vendas e compactar o tamanho da produção, aliás, também tem tudo a ver com o esforço que muitos *players* do segmento de alimentação fora do lar estão fazendo no sentido de investir para que os equipamentos possibilitem o máximo de racionalização dos custos, eliminação dos desperdícios e, o que também é muito importante em termos de sustentabilidade, elevar os níveis de eficiência energética dessas máquinas nas cozinhas.

"O conceito de 'fazer mais com menos' deve estar sempre presente e em lugar de destaque quando se fala em concepção dos equipamentos a serem instalados nelas, sem, é claro, desconsiderar aspectos obrigatórios de performance, qualidade, durabilidade, praticidade, automação, ergonomia e interface operador/equipamento", enfatiza José Angelo, da Prática. "Na prática de hoje em dia, qualquer tendência deve estar sempre focada na economia

"Na prática de hoje em dia, qualquer tendência deve estar sempre focada na economia operacional – luz, água, produtos químicos e mão de obra"

StockFree

EUROPAN

60 Anos
Tradição e Confiabilidade

Fornos e Máquinas para Panificação Compre com Segurança.

BATEDEIRA TK-10
Batedeira para fabricação de produtos de confeitaria (massas leves, e líquidas)

BATEDEIRA TK-20
Batedeira para fabricação de produtos de confeitaria (massas leves, e líquidas)

AMASSADEIRA AM-40T
Para preparar todos os tipos de massa em padarias

AMASSADEIRA AM-80T
Para preparar todos os tipos de massa em padarias

MODELADORA DE PAES
Modeladora de paes MPTK 500

LAMINADORA DE MASSA LAM-614
Para produção de massas folheadas e semi folheadas

"Empresa com grande tradição e experiência em equipamentos para Panificação."

Excelente relação custo x benefício

FORNO ROTATIVO BRAVOLT 6080
Forno Rotativo Basic

FORNO ROTATIVO ACTIVE
Forno Rotativo Active

FORNO ROTATIVO BRAVOLT 11
Primeiro Forno Rotativo Compacto do Brasil: 10 a 12 assadeiras

CÂMARA DE FERMENTAÇÃO
Maior produtividade com redução de mão de obra e custo de produção

RESFRIADOR E DOSADOR DE GELO
Indicados para resfriamento da água a ser utilizada na preparação de massas.

DIVISORA BOLEADORA DE MASSAS
Para preparar todos os tipos de massa em padarias

NR-12 Todos os Equipamentos dentro das Normas NR-12

INPAME Equipamentos Homologados no INPAME

Assistência Técnica em todo o Brasil.

EUROPAN Brasil

Matriz: Pinhais - PR (Grande Curitiba)
Rua Cruzeiro do Sul, 619
Tel: (41) 3665-7762 / Cel: (41) 98837-6470
lrodelli@europanbrasil.com.br
info@europanbrasil.com.br

Filial São Paulo
Rua Laureano Fernandes Jr, 225 - Lapa
Tel: (11) 3637-2566 / Cel: (11) 99874-0820
(Assistência Técnica)
Cel: (11) 94019-7945

www.**europanbrasil**.com.br

operacional – luz, água, produtos químicos e mão de obra", concorda e complementa Fred Nassel, da Restoclean.

O QUE VEM POR AÍ

Por falar em tendências, quais serão aquelas que devemos ver cristalizadas ao longo dos próximos anos no âmbito das cozinhas industriais? Na opinião dos fabricantes, ao lado da multifuncionalidade dos equipamentos, a já mencionada busca pela eficiência energética deverá ganhar projeção nunca vista, configurando-se cada vez mais como uma "obsessão" entre as empresas, fabricantes e consumidores, em busca do aperfeiçoamento desde sistemas de queima de gás, resistências, aquecimentos alternativos, modelos de isolamento, precisão nos processos e controles e, ainda, manutenção de ambientes saudáveis por de sistemas de exaustão eficientes *(Veja o quadro abaixo)*. "Para a cozinha industrial a principal tendência é o aumento de equipamentos com uma interface digital mais interativa, melhorando a relação usuário e máquina, e diminuindo a chance de erro na produção, são as chamadas centrais de cocção inteligente", aposta José Angelo, da Prática.

Finalmente, outra forte tendência refere-se a novos processos de produção, a fim de racionalizando custos, otimizar recursos e melhorar a qualidade das preparações servidas. Entre eles, deve ganhar destaque especial o "Cook & Chill" ou a "Cozinha de Antecipação". Por meio dele, os alimentos são preparados dias antes do consumo em maior quantidade e imediatamente resfriados/congelados, utilizando as tecnologias do forno combinado e resfriadores rápidos, os ultracongeladores. Nos Estados Unidos e na Europa, o Cook & Chill já é largamente utilizado desde a década de 1980 e, no Brasil, começa a ser implantado no segmento de refeições coletivas.

DE OLHO NA VENTILAÇÃO

StockFree

Higiene e limpeza são requisitos básicos em qualquer cozinha industrial. Afinal, quando se prepara refeições evitar contaminações e intoxicações alimentares é questão de saúde. Nesse sentido, a instalação de um sistema de exaustão de fumaça e gordura é primordial, uma vez que não só favorece a higienização das cozinhas, como traz segurança para profissionais que trabalham nestes ambientes.

"A gordura é, sem dúvida, o fator crítico de um sistema de exaustão de cozinha em geral, particularmente de uma cozinha profissional. Ela é um combustível. Por isso, se o projeto de extração dos fumos da cocção não for adequado, e profissionalmente projetado e executado, haverá um iminente risco de incêndio. Esses projetos são obrigatórios por lei no estado de São Paulo, e inclusive a norma está em revisão atualmente", explica Duilio Terzi, engenheiro na Fundament-Ar Consultoria, Engenharia e Planejamento, e membro do Departamento Nacional de Projetistas e Consultores da Associação Brasileira de Refrigeração, Ar-condicionado, Ventilação e Aquecimento (DNPC-ABRAVA).

Segundo ele, para que um projeto atenda corretamente o previsto na legislação brasileira é necessário considerar uma série de requisitos, como avaliar todas as condições externas, observando o que tem na vizinhança para, então, definir para onde será lançada a descarga dos exaustores da cocção, o nível necessário de despoluição do ar lançado e o nível de ruído permitido na região onde se encontra a cozinha a ser beneficiada pela exaustão.

"Além disso, os equipamentos previstos no layout devem estar bem identificados, a cozinha deve ter altura suficiente para a passagem dos dutos, e sua limpeza periódica, assim como a instalação das coifas. Também é preciso analisar se existe um local específico para a instalação dos ventiladores exaustores, lavadores de ar ou despoluidores e ventiladores de reposição do ar com filtragem", faz o registro.

PRÉ-PRONTA
Pão Francês Ouro

Prêmio Baker Top 2016
FORNECEDOR DO ANO

A Pré-pronta Pão Francês Motasa foi eleita a melhor pré-mistura do país.

MOTASA
A marca da panificação

www.motasa.com.br
51-3653.9700
contato@motasa.com.br

Prêmio Baker Top 2016

ABRE-TE DIGITAL-SÉSAMO!

Acervo Pessoal

Em entrevista exclusiva, Erico Rocha, atualmente uma das maiores autoridades em marketing digital no Brasil, dá super dicas para os panificadores abrirem as portas do mundo digital e se darem muito bem nesse novo e instigante universo de oportunidades.

Nos dias de hoje, manter sua presença no meio digital é fator potencializador e proporciona muitas oportunidades de crescimento para qualquer empresa. A internet facilita a comunicação entre ela e seu público, construindo uma relação de troca de valores absolutamente fundamental. Além de ser fonte de informações valiosas sobre o seu público fazendo com que na maioria das vezes esse processo de interação com este público seja um tipo de marketing mais econômica e muito eficiente. Sendo assim, marketing digital não é mais uma questão de escolha, mas sim de sobrevivência das empresas. E, mesmo assim, não deixa de ser um diferencial a seu favor.

Contudo, esse tipo de inserção traz a reboque uma série de desafios. A razão do comprometimento com o mundo digital se dá em vetor direto de eficácia com a forma que você se apresenta nele. Isso porque tudo que acontece na internet pode tomar proporções muito extremas. Assim, é importante ter uma estratégia muito bem traçada, porque o simples fato de estar presente nas redes sociais não vai garantir a geração plena de resultados que você almeja.

Amplo estoque de sacos por kg em polietileno e polipropileno

Sacos sem impressão e microperfurados para linha panificação

Sacos impressos a pronta entrega em pacotes com 100 unidades e código de barra

Embalagens personalizadas com a sua logomarca

Aceitamos os cartões: VISA MasterCard Cartão BNDES

www.emar.com.br (17) 3269-9990 EMAR

Para lançar luz sobre esse tema tão relevante, fomos conversar com **ERICO ROCHA**, um dos maiores especialistas da atualidade em marketing digital no Brasil, palestrante requisitadíssimo sobre o tema e autor do livro "Como usar a internet para alavancar suas vendas ou criar um negócio digital do zero", no qual traz dicas valiosas para atrair clientes no mercado digital. Confira a entrevista exclusiva que ele concedeu à Revista IPC e aos seus leitores!

REVISTA IPC: COMO O ADVENTO DA INTERNET E O TURBILHÃO DE MUDANÇAS QUE ELA TROUXE A REBOQUE MUDOU A FORMA DE OS VAREJISTAS LIDAREM COM AS OPORTUNIDADES DO MERCADO?

Erico Rocha: A meu ver, o avanço tecnológico – e não só se tratando de vendas – passou a exigir de nós uma postura cada vez mais antenada. A popularização das redes sociais, por exemplo, pode representar uma possibilidade de divulgação muito interessante para os empresários de panificação que souberem usá-las com inteligência. Por outro lado, aqueles que não estiverem atentos e não buscarem presença nessas plataformas correm o risco de serem engolidos pela concorrência. No cenário em que estamos, atualização é a palavra-chave para um negócio de sucesso.

CONTUDO, MUITA GENTE BOA, NO INTUITO DE ACERTAR, TEM FEITO COISAS ERRADAS NESSE CAMPO, NÃO É MESMO? POR QUE ISSO ACONTECE E COMO SER MAIS EFICIENTE E ASSERTIVO NO USO DAS PROPOSTAS PARA ATRAIR A ATENÇÃO DOS CLIENTES NO MUNDO DIGITAL?

É verdade. Infelizmente, muitos negócios bons, que nascem de boas ideias, vendem pouco. Geralmente isso acontece porque o empreendedor tem dificuldade para atrair o cliente à sua oferta, pois não consegue captar a sua atenção. Para mudar esse cenário, é preciso começar criando um nome para essa oferta. Faça uma lista com várias opções, dentro de um prazo determinado, e escolha melhor que você conseguir nesse período. Depois de definir o nome, é preciso estabelecer qual é, exatamente, a sua "super promessa". O que isso significa? A super promessa é o que vai atrair a atenção do seu prospecto para a sua oferta, vai fazer com que ele tenha vontade de saber mais sobre o que você está falando. E como você pode atrair a atenção de alguém? Bom, existem basicamente dois tipos de gancho: o que apela para o desejo da pessoa e o que usa da controvérsia para incitar a curiosidade. No primeiro caso, apelar para o desejo de uma pessoa faz com que ela queira descobrir como alcançar a sua promessa e aí, pronto: você tem a atenção dela. No segundo, a ideia é dizer alguma coisa que vai contra o senso comum, fazendo com que a pessoa fique curiosa e pense: "Ué, como assim?". E aí, o que ela faz? Abre a mensagem para ver o que você tem a dizer.

FALANDO ESPECIFICAMENTE DAS REDES SOCIAIS, DE QUE MANEIRA OS VAREJISTAS E, EM ESPECIAL, OS PANIFICADORES PODEM UTILIZAR AS REDES SOCIAIS DE FORMA MAIS EFICIENTE PARA ATRAIR O SEU PÚBLICO-ALVO?

Apresentando seus produtos nelas de forma plausível e "real". Fazer marketing é olhar os ativos que você tem e usá-los a seu favor. Por exemplo: se o seu nicho de interesse for divulgar o foodservice na padaria, e você comercializa refeições a um preço acessível, sua plausibilidade poderia trazer uma mensagem aos clientes do tipo: "Garanta seu almoço da semana gastando menos de R$ 10 por dia e economize tempo! Sei que isso parece ser bom demais para ser verdade, mas no 'MEU' negócio isso é possível!" Sim, o cliente pode até ficar um pouco receoso ao ouvir isso. Mas eu mesmo já fiz isso várias vezes e já vi várias pessoas fazerem em suas redes sociais. Só que o grande lance é como falar para o cliente que isso é possível, entendeu? Em outras palavras seu objetivo com a super promessa e a plausibilidade é conseguir a seguinte reação do cliente: "OK, estou escutando". E como é que você consegue isso? Por meio de uma explicação lógica ou empírica, uma plausibilidade que explique a ele porque a sua super promessa é possível. Mas isso, na prática, é só o começo da conversa com o cliente nas redes sociais.

Infelizmente, muitos negócios bons, que nascem de boas ideias, vendem pouco. Geralmente isso acontece porque o empreendedor tem dificuldade para atrair o cliente à sua oferta, pois não consegue captar a sua atenção.

Amélia Lino, a Casa das Flores

Em 2018, a Rainha dos Bolos Florais, Precursora da técnica que revolucionou o trabalho em Bicos de Confeitar no país, presente nas maiores mídias televisivas do Brasil em 2017, o maior fenômeno da Arte de flores em Bicos de Confeitar terá lugar especial na FIPAN!

Com milhares de alunos e seguidores no país e exterior, Amélia Lino lançará seu livro e também sua marca de produtos para Bolos Florais e Confeitaria em Geral!

O estande mais esperado de 2018 contará com dezenas de aulas de confeitaria gratuitas, palestrantes de todo Brasil e muitas novidades!

A delicadeza e sutileza das flores invadirão a FIPAN!

Vamos florir o mundo!!

AMÉLIA LINO FLOWER CAKES

/Amélia Lino
/amelialinoo

31 99246.2400
31 99212.9925

É arriscado falar na "morte" do varejo físico, mas as profundas transformações desse mercado e as projeções de crescimento do e-commerce nos revelam muito sobre o que está por vir.

E COMO ESSE DIÁLOGO COM ELE PODE TER A CONTINUIDADE DESEJADA?

Bem, para quem quer ingressar no mundo digital e ser bem-sucedido nessa empreitada, outra característica fundamental é especificidade na oferta. Quanto mais específico você for, mais vai gerar confiança no público e isso é tudo o que você quer quando está fazendo uma oferta. Um bom jeito de exemplificar a importância da especificidade é por meio de testemunhos: quando você tem um depoimento por escrito no seu site, dizendo: "Os pães são muito bons, recomendo", com o nome de alguém do lado, isso não é tão eficaz na hora de gerar confiança. Por quê? Porque não é específico.

POIS É, MAS AÍ TEM AQUELA HISTÓRIA: QUALQUER UM PODE CHEGAR LÁ NA REDE SOCIAL OU NO SITE DA PADARIA, SE PASSAR POR OUTRA PESSOA OU INVENTAR UM NOME PARA ESCREVER ESSE DEPOIMENTO POSITIVO. ENTÃO, COMO GARANTIR PARA QUEM ESTÁ LENDO QUE ESSE TESTEMUNHO É LEGÍTIMO E REALMENTE VERDADEIRO?

O testemunho ideal, que gera confiança na pessoa que está vendo, deve apresentar várias características, como nome, sobrenome, profissão, idade e cidade do seu cliente. Apresentá-los em suas redes sociais pode ser uma forma, também, de fazê-los sentirem-se mais integrados ao seu negócio, aumenta a interação. Os depoimentos também devem mostrar de que forma o produto ou serviço mudou a vida daquelas pessoas e apresentar a história dessa mudança. Essas são informações específicas que, pelo gatilho mental da especificidade, irão gerar confiança, agregar autenticidade à sua conversa com o público.

PRATICAMENTE TODOS OS PANIFICADORES DA BASE DO SAMPAPÃO JÁ TÊM WEBSITES, FANPAGES, PROGRAMAS DE E-MAIL MARKETING E ENTRARAM NAS REDES SOCIAIS. CONTUDO, PARA MUITOS, AINDA, A SENSAÇÃO É DE ESSAS FERRAMENTAS ESTÃO SENDO SUBUTILIZADAS, E ELAS NÃO TRAZEM OS RESULTADOS QUE SE QUER. COMO MELHORAR ISSO?

Os maiores erros no mundo digital se dão porque, muitas vezes, não saímos da superficialidade. Esse universo também é complexo, exige empenho, dedicação, estudo. Não basta, por exemplo, criar uma página no Facebook e sair postando, sem critério, fotos dos alimentos comercializados na padaria. É preciso criar uma identidade para a página que "converse" com a do estabelecimento, definir uma periodicidade para postagens, buscar opiniões dos clientes, criar recursos para que eles possam interagir e por aí vai.

TALVEZ PELO FATO DE AS FERRAMENTAS DIGITAIS AINDA SEREM ALGO RELATIVAMENTE NOVO NO RAMO DAS PADARIAS, MUITOS EMPRESÁRIOS QUE NELE ATUAM, ENTRETANTO, AINDA AFIRMAM QUE ELAS NÃO FUNCIONAM PARA ESSE TIPO ESPECÍFICO DE NEGÓCIO. COMO DERRUBAR ESSE "MANTRA"?

Reitero: a ineficácia das ferramentas digitais geralmente se dá pelo mau uso, que é consequência de falta de estudo e planejamento estratégico. Com padarias também não é diferente. Aos ainda incrédulos, recomendo que deem uma chance a esses recursos por um curto período e avaliem essa experiência junto ao público.

EM TERMOS MAIS AMPLOS, VOCÊ ACREDITA QUE, NUM FUTURO NÃO MUITO DISTANTE, AS COMPRAS NO MEIO VIRTUAL IRÃO REALMENTE SUPERAR AQUELAS FEITAS NO COMÉRCIO FÍSICO TRADICIONAL, COMO MUITA GENTE ANDA DIZENDO POR AÍ? E COMO DEVE FICAR O VAREJO DE PADARIA NESSE CENÁRIO?

O protagonismo do e-commerce está muito próximo. Na primeira semana de novembro, por exemplo, o Serviço de Proteção ao Crédito (SPC) divulgou uma pesquisa sobre vendas na internet em que 40% dos consumidores afirmaram que pretendiam fazer as compras de fim de ano na rede. Esse e outros números provam que o varejo está em transformação e eu acredito que isso é só o começo. Nesse cenário, manter-se atualizado e buscar espaço na internet é primordial para a manutenção de um negócio. É arriscado falar na "morte" do varejo físico, mas as profundas transformações desse mercado e as projeções de crescimento do e-commerce nos revelam muito sobre o que está por vir.

Pão Macio Smart

A solução para a sua produção diária!

Agrade seus clientes com o **cheirinho** de *PÃO fresquinho!*

Experimente a solução completa ou concentrada 20%!

Tudo que sua **CRIATIVIDADE** desejar em pães macios!

Qualidade de sempre, agora para produtos de **ALTO GIRO!**

SAC 0800-771-7872
fale.conosco@puratos.com | www.puratos.com.br
facebook/puratos.brasil | puratos.brasil | @PuratosBrasil

Puratos
O seu parceiro para a inovação

Fotos: StockFree

SORVETES PARA TODO MUNDO!

Enquanto as novidades de verão dos fornecedores pipocam nas geladeiras, muitos panificadores continuam perguntando: "Vale a pena produzir sorvetes na padaria?" A resposta é: "Vale muito!"

O verão 2018 promete quando o assunto é a combinação sorvete e consumidores. A previsão é de temperaturas mais elevadas para a estação mais quente do ano em relação ao mesmo período do ano passado, de acordo com as projeções das empresas. Por isso, os maiores fabricantes já estão com uma série de lançamentos planejados de olho no aumento das vendas. As apostas não são em vão. De acordo com a Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes (ABIS), as vendas no verão chegam a aumentar mais de 50% em relação ao resto do ano.

A Kibon, por exemplo, já tem cinco novidades para a principal temporada de vendas da categoria, entre elas ga-

calçado profissional antiderrapante

Solado Antiderrapante - Tecnologia "SUPER GRIP"

ADEQUADO PARA PISOS ESCORREGADIOS, COM RESÍDUOS DE ÓLEO

uso em restaurantes, padarias, hospitais, clínicas, frigoríficos, açougues, abatedouros, limpeza e outros lugares com pisos escorregadios

LANÇAMENTO

Atende Norma NR32

Lady Works

CA nº 40.293

Ref. BB95

SOLADO SUPER GRIP ANTIDERRAPANTE

Cores

Atende Norma NR32

Tênis Works

CA nº 37.212

Ref. BB80

Cores:

Soft Works

CA nº 27.921

Ref. BB60

Cores:

Atende Norma NR32

Works

CA nº 31.898

Ref. BB65

Cores:

Acqua Foot CA nº 39.347

INOVADOR - EXCLUSIVO

BIQUEIRA COMPOSITE
ISOLAÇÃO CONTRA O FRIO
ISOLAÇÃO ELÉTRICA
SUPER LEVE (EVA), etc...
RESISTENTE À PRODUTOS QUÍMICOS D-K-O-P-R

Ref. BB86

BIQUEIRA COMPOSITE

Cores:

Light Boot

CA nº 37.390

Ref. BB85

ISOLAÇÃO CONTRA O FRIO
ISOLAÇÃO ELÉTRICA
SUPER LEVE (EVA), etc...
RESISTENTE À PRODUTOS QUÍMICOS D-K-O-P-R

Cores:

EVA Emborrachado

Sapatilha

CA nº 34.061

Ref. BB50

Cores:

SOLADO SUPER GRIP ANTIDERRAPANTE

Soft Works

PROFESSIONAL SHOES

epi@softworksepi.com.br (16) 3703 3240

www.softworksepi.com.br

Soft Works Acidente

CONTÉM ANTIMICROBIANO

LÁTEX FREE CABEDAL

Ftalatos Free

INSTITUTO PRÓ-VIDA

APAE

AMIGO DA FLORESTA

Fotos: Divulgação

LANÇAMENTOS. A indústria já se desdobra em novidades para aproveitar o aquecimento das vendas de sorvetes no verão.

nha destaque o novo tamanho do seu tradicional Cornetto, com 90g, ideal para refrescar e matar a fome na hora do *snack*. O produto promete ser um hit de vendas nas padarias também pelo preço sugerido de venda ao cliente: R$ 4,00. Além dessa novidade, a empresa lança um picolé de fruta com morango e manga, além do sabor caramelo para a marca Eskibon e de novos sabores em sua linha de potes.

Quem também está na linha de frente se preparando para o verão 2018 é a Nestlé, com novidades para sua marca Gelato, entre elas a ampliação do portfólio das versões do picolé no formato de cone, que vão se juntar a alguns de seus lançamentos mais recentes, que são as versões de chocolates clássicos como Lollo, Sensação e Serenata de Amor.

Por sua vez, a Sorvetes Jundiá acaba de anunciar dois novos sabores em sua família Fascino Collection: o Caramelt e Churros. O primeiro é um sorvete de massa, resultante da união de amendoim com flocos de chocolate e crocante de amendoim, finalizado com cobertura sabor caramelo. Já o Fascino Collection Churros, como o próprio nome diz, tenta recriar a famosa sobremesa em uma nova versão. Possui sorvete sabor churros com cobertura de doce de leite e notas suaves de canela.

Por sua vez, desembarcando do interior de São Paulo, a Sorvetes Perfetto apresenta aos panificadores e consumidores da capital paulista o Milkatto, um picolé super cremoso, que, além de ser uma opção refrescante, é ideal para a sobremesa ou um lanche da tarde. O produto, com 53g e sabor 100% de leite, é muito saudável e promete agradar a galera *fit*: com apenas 100 kcal, contém menos sódio e mais fibras do que um copo com 200ml de leite desnatado. Além disso, o sorvete é isento de glúten, o que faz dele uma ótima opção de doce para quem tem alergia ou intolerância ao componente.

FABRICAÇÃO NA PADARIA

Embora os resultados de 2017 ainda estejam disponíveis, o consumo de sorvetes vem crescendo no Brasil. Ainda é muito prematuro afirmar um crescimento expressivo, mas, segundo um levantamento encomendado pela ABIS e realizado pela Global Data apontou que foram consumidos mais de 1 bilhão de litros de sorvetes e o consumo per capita foi de 4,86 litros/ano em 2016, com faturamento do setor acima de R$ 12 bilhões.

Na esteira desse desenvolvimento, muitos panificadores se perguntam se vale ou não a pena investir na produção artesanal de sorvetes dentro de suas padarias. E a resposta é: “Vale a pena, sim! E muito!”. Com a evolução tecnológica no setor, muitos mitos – que antes eram considerados como “barreiras”, fazendo os panificadores torcerem o nariz para a ideia – acabaram caindo por terra.

Para começar, hoje, diferentemente do que acontecia antes, não é mais necessário, por exemplo, manter uma sala refrigerada e segregada na área de produção do estabelecimento só para fabricá-los. Em vez disso, produtos como *gelatos* – que são aqueles sorvetes famosos por possuírem um sabor típico, fresco, agradável e delicado, além de textura definida, macia e cor natural – podem ser fabricados bem à vista do cliente, na própria área de vendas por uma máquina de fácil operação (e, por conta

TRADIÇÃO E QUALIDADE PARA O SUCESSO DE SUAS VENDAS

marba
essa é de casa

disso, sem a necessidade de funcionários especializados), num espaço pequeno e charmoso da padaria, formatado como uma "Ilha de Sorvetes".

Existe o mito, também, de que o equipamento é caro. Naturalmente, implantar o sistema exige um investimento inicial, mas que é rapidamente absorvido e compensado pela alta margem de venda do *gelato*. "Com a nossa nova produtora Ready, capaz de produzir quatro quilos de *gelato* com até 12 sabores em quatro horas, a produção de um quilo do sorvete sai por R$ 4 para o panificador, sendo que 100g dele podem ser vendidos ao consumidor por até R$ 10. Ou seja, ele produz o quilo por R$ 4 e vende por R$ 100", explica Fabrício Carvalho, gerente de Vendas e Pós-vendas da Carpigiani, líder, no Brasil, do mercado de maquinaria para a elaboração de sorvetes artesanais, conhecidos como sorvetes italianos.

Outra informação importante dada por Fabrício, é que praticamente todas as matérias-primas para a produção de *gelatos* estão à disposição na padaria. "O leite e o creme de leite, que são os itens de maior consumo, o panificador tem facilmente à disposição na casa. Ele pode fazer o reaproveitamento das frutas, usando aquelas mais maduras na produção e evitando, assim, o desperdício de alimentos. E, aí, o que ele vai precisar comprar será apenas o 'neutro' – que é uma base para dar estabilidade ao produto – e os saborizantes", detalha o executivo da Carpigiani.

Fabrício aconselha os panificadores que quiserem entender melhor o funcionamento do processo a visitarem a padaria Primícia dos Pães, no Jardim Prudência, onde a Carpigiani implantou recentemente uma "Ilha de Sorvetes", num espaço reduzido, com apenas 24m², e que está dando um verdadeiro show de lucratividade. "Nós cuidamos e entregamos o projeto completo para o panificador, com máquina, vitrines e acessórios para produção dos *gelatos*", faz questão de registrar.

FAÇA A MELHOR SELEÇÃO

A escolha do tipo, ou dos tipos, de sorvete que o panificador vai colocar em fabricação em sua padaria também conta muito nessa hora. Por exemplo, o sorvete tradicional é feito à base de leite, corantes e aromatizantes, tornando a opção mais calórica e gordurosa. Por sua vez, os sorvetes de massa são produzidos em grande escala, e é necessário utilizar componentes de longa duração para eles chegarem aos balcões refrigerados sem perder a qualidade, mantendo também uma maior durabilidade.

StockFree

Os produtos da ***Linha Tio João Padaria*** e as ***Misturas para Bolos SupraSoy*** demonstram a tradição da Josapar de inovar sempre. Com eles, a vida profissional de quem coloca a mão na massa ficou mais fácil.

Prepare suas receitas com o sabor inconfundível que só a qualidade é capaz de proporcionar, adicionando ainda mais praticidade e sabor ao cardápio do seu restaurante. ***Experimente os produtos Josapar***.

Linha Tio João Padaria e
Misturas para Bolos SupraSoy.

—

0% glúten | 0% lactose

Josapar 90 anos

StockFree

Já a fabricação dos já mencionados *gelatos*, deve ser feita com ingredientes frescos, tais como frutas e creme de leite, leite, entre outros. Tudo isso, para que derretam lentamente em forma de líquido com a aparência da mistura original (sem separações de fase) e tenham minúsculos cristais de gelo agradáveis ao paladar. Assim, precisam ser servidos numa faixa de temperatura bastante específica, entre -12°C e -14°C, o que implica fabricá-los sempre em pequenas quantidades, expondo-os em vitrines com objetivo de vendê-los no mesmo dia, no máximo, até o dia seguinte.

Por sua vez, o *sorbetto* é 100% natural, feito à base de água e sem gordura adicionada, porém não menos saboroso. A preparação realça os sabores dos ingredientes, sem a intervenção do leite. É uma ótima opção para os que não consomem produtos de origem animal, como os veganos, e também para os consumidores intolerantes à lactose. Um fator positivo e que merece destaque é que na padaria todos eles ainda podem constituir acompanhamento ideal para outras receitas oferecidas na casa, tais como *petit gateaus*, *brownies* e crepes.

TENDÊNCIAS E OPORTUNIDADES

Por fim, é importante registrar que o hábito e a forma de consumir sorvetes estão mudando muito entre os brasileiros. "Em termos de tendências, estas continuam sendo os sorvetes *premium*, aqueles diferenciados. Sorvete com foco funcional, por exemplo, também é uma tendência mundial. Trabalhar com frutas do Brasil também é uma ótima oportunidade. Há uma grande diversificação no mercado. As sorveterias e gelaterias vão muito atrás do lançamento de novos produtos. Quanto ao negócio, já tivemos um nicho das iogurterias, das paleterias... Não tem como definir. As gelaterias, por exemplo, são uma tendência, mas que vão continuar em alta. O brasileiro começou a gostar do *gelato* e entender que a qualidade do produto é fundamental", argumenta Eduardo Weisberg, presidente da ABIS.

Então, a principal dica que fica para o empresário de panificação é que ele acompanhe toda essa movimentação e essa mudança na população, mantendo nelas um olhar fixo. "Acompanhar as tendências e escolher o mercado que quer atingir: é com isso que o empresário consegue direcionar o seu negócio. Temos vários cursos específicos no mercado que podem ajudar o empreendedor. Não adianta pegar um dinheiro e simplesmente abrir um negócio. É necessário estudar bem o mercado. E outra coisa muito importante também é o *timing* do negócio: o ideal é o empreendedor preparar a empresa no inverno e a abrir a sua oferta de sorvetes a partir de setembro, para aproveitar o pico de vendas do verão", deixa a dica Weisberg.

Tíctein®
ingredientes

Representante e
distribuidor oficial no Brasil:

BÖCKER
Especialistas em Massa Madre

MASSA MADRE

#PrimeiraPatenteMundial
#107AnosdeMercado
#FermentoNatural
#MassaMadre
#LíderMundial

adm@tictein.com.br
(11) 4810-7540

Fotos **Marcus Frediani**

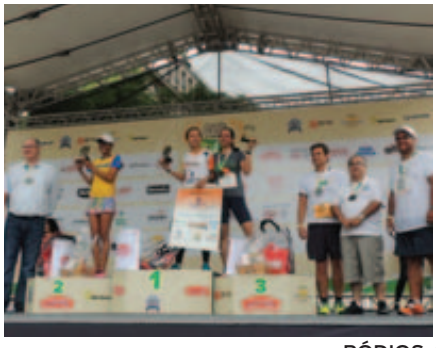
LARGADA. Mais de 3.000 atletas atenderam ao convite para comemorar o Dia Mundial do Pão.

CORRENDO **PELA SAÚDE**

Este ano, comemoração do Dia Mundial do Pão em São Paulo ganha proposta inovadora e atrai 3.000 atletas para a 1ª Corrida e Caminhada "Trigo é Saúde".

Este ano, a comemoração do Dia Mundial do Pão em São Paulo foi realizada, literalmente, de forma atlética. Ou, para os mais entusiasmados, quase olímpica. Antecipada em um dia – sua data oficial é 16 de outubro, junto com a comemoração do Dia Mundial da Alimentação, da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) –, ela aconteceu no domingo, 15, com a promoção da 1ª Corrida e Caminhada "Trigo é Saúde", com provas de 4 km e 8 km, partindo do Vale do Anhangabaú e percorrendo as principais avenidas, ruas e pontos turísticos do Centro Histórico da cidade de São Paulo. A ação também comemorou o Dia do Macarrão (25 de outubro) e do Trigo (10 de novembro), e serviu para incentivar o consumo dos produtos derivados do trigo e apresentar ao consumidor final a importância dos carboidratos na alimentação.

A iniciativa foi resultado de uma ação conjunta do SAMPAPÃO com a Associação Brasileira da Indústria de Trigo (Abitrigo), com o Sindicato da Indústria do Trigo no Estado de São Paulo (Sindustrigo) e com a Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (Abimapi), com organiza



PÓDIOS. Os vencedores da Corrida "Trigo é Saúde!" receberam vários prêmios da organização da prova.

Reduza em até

40%

o custo

da sua conta de luz

PREPARE SUA EMPRESA PARA O VERÃO

São Paulo e Grande São Paulo:

Solicite o seu

TESTE GRATIS

por 60 dias

mediante assinatura de contrato.

Condições especiais para

EMPRESAS DO SETOR ALIMENTÍCIO

Com as nossas Soluções em Energia, sua empresa tem diversos benefícios:

- ✔ Redução no consumo de energia em KWh entre 10% a 40%, sendo que a média de mercado é de 20%;
- ✔ Aumento da vida útil de lâmpadas, equipamentos e maquinários, reduzindo os custos de manutenção;
- ✔ Redução expressiva no consumo de refrigeradores, câmaras frias e equipamentos;
- ✔ Pagamento facilitado;
- ✔ Equipamento permitido pela Aneel;
- ✔ 3 anos de garantia.

Seja qual for o porte do seu negócio, trazemos a Solução perfeita em Eficiência Energética

Indústrias

Shoppings Centers e Centros Comerciais

Hotéis e Condomínios

Comércio em Geral

Quer saber mais?

www.tconbrasil.com.br/energia

Consulte também nossas Soluções Financeiras

TCon Brasil

Soluções em Energia

Informações e Vendas:

São Paulo - Capital: (11) 3995-4144

Demais Regiões: 0800-580-3232

PÃO PARA TODOS. O SAMPAPÃO distribuiu milhares de kits a todos que passaram pelo Anhangabaú.

ção da Yescom. O patrocínio foi da Nutrella, Pullman, Água Branca, Anaconda, Escola IDPC, Moinho Santa Clara, Bunge, Dallas, Kibon, Mirella, Nita, Prozyn e Renata, com apoio da Dois Cunhados, Passa Quatro e Cânfora.

Na ocasião, como não podia deixar de acontecer, o SAMPAPÃO realizou a distribuição de milhares de kits contendo pães franceses, manteiga e refrigerantes às pessoas que vieram ao Anhangabaú para participar e acompanhar a prova, numa manhã que, embora chuvosa e no final do feriado prolongado de 12 de outubro, atraiu nada menos do que 3.000 atletas.

"Mudamos o 'endereço' da comemoração que já vinha ocorrendo tradicionalmente na Av. Paulista para cá e foi um sucesso total", festeja o presidente do SAMPAPÃO Antero José Pereira. "Para nós, a resposta do público, sob a forma de um enorme número de inscrições, foi uma grata surpresa, que derrubou mitos e provou definitivamente que pão e corrida têm tudo a ver", destaca, por sua vez, o vice-presidente do Sindipan/Aipan-SP Rui Manuel Rodrigues Gonçalves.

Para Christian Saigh, presidente do Sindustrigo, o êxito da iniciativa foi tão grande, que já criou um compromisso da cadeia do trigo com a população de São Paulo: "Teremos que repeti-la mais vezes, uma vez que as pessoas têm muita energia e uma vontade muito grande de correr e consumir nossos produtos", registra. A opinião é compartilhada por Claudio Zanão, presidente da Abimapi: "Saúde e pão têm tudo a ver. Há milhares de anos, o pão é parceiro da humanidade. E vai continuar a ser. Pão é saúde!", pontua.

Para o presidente do SAMPAPÃO, a promoção da 1ª Corrida e Caminhada "Trigo é Saúde" marcou, ainda, outro ponto importante de sucesso, que foi a demonstração de união das entidades da cadeia do trigo: "Quando unimos forças conseguimos realizar melhor as coisas, com mais ênfase, com mais valor. Por isso, essa integração foi muito importante", enfatiza.

ESFORÇO RECOMPENSADO. Diretores e colaboradores do SAMPAPÃO comemoram o sucesso da ação.

ESTUFA EM AÇO INOX MODELO TITANIUM

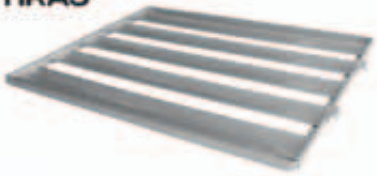
FÁCIL DE LIMPAR, **ACABAMENTO BRILHANTE**, REFORÇADA COM **4 DOBRADIÇAS**

DISPONÍVEL PARA
TODAS AS MEDIDAS DE
ASSADEIRAS E BANDEJAS

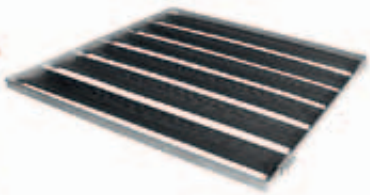
CONHEÇA TAMBÉM:

A EVOLUÇÃO **DAS ASSADEIRAS DE TIRAS**

5 TIRAS



6 TIRAS



ANTIADERENTE

ELIMINE O USO DE ÓLEOS
E DESMOLDANTES

CIMAPI

www.cimapi.com.br
(11) 4441.6766 | vendas@cimapi.com.br

Fotos **César Inacio/ABIP**

ABIP COMEMORA SEUS 60 ANOS EM GRANDE ESTILO

ABIP 60 ANOS. Comemoração teve como ponto alto a entrega de homenagens a suas antigas lideranças e a profissionais que se destacaram pelas contribuições ao setor.

Convenção no Espírito Santo promove discussões sobre o futuro da panificação e presta várias homenagens a personalidades que colaboraram e colaboram com o setor.

Panificadores capixabas e de todo o Brasil estiveram reunidos entre os dias 14 e 19 de novembro, em Pedra Azul, no Espírito Santo, para a 71ª Convenção Nacional da Associação Brasileira da Indústria de Panificação (ABIP). Além de novidades em produtos e equipamentos para o setor, o evento foi palco de discussões em torno de estratégias para aumentar o consumo *per capita* do pão no Brasil, alimentação saudável e gestão eficiente, que contaram com a participação do presidente do SAMPAPÃO e da Confederação Interamericana da Indústria do Pão (CIPAN) e, ainda, vice-presidente da ABIP Antero José Pereira, do vice-presidente do Sindipan/Aipan-SP Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, do vice-presidente da Aipan-SP/Fundipan e da Regional Sudeste da ABIP Carlos Elias Gonçalves Perregil e do diretor e conselheiro do SAMPAPÃO Alfredo Carreira dos Santos.

O encontro, que também contou com a presença ilustre do governador do estado do Espírito Santo Paulo Hartung, foi uma realização da ABIP em parceria com o Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria do Estado (Sindipães), com a Associação da Indústria de Panificação do Espírito Santo (Aipães) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/ES). O evento contou, ainda, com apoio da Federação das Indústrias do Espírito Santo (Findes) e patrocínio da SP Produtos, Moinho Globo, Prática, Klimaquip, Buaiz Alimentos, Fleischmann, Souza Cruz e Philip Morris Brasil.

Um dos pontos altos da Convenção aconteceu no dia

15 de novembro, quando foi realizada a cerimônia oficial para comemorar os 60 anos da ABIP, durante a qual, a associação homenageou suas antigas lideranças e profissionais que se destacaram – e continuam se destacando

DESTAQUES. Na foto de cima, o presidente Antero recebe a homenagem *in memoriam* a André Ceccato. Na de baixo, o presidente do SAMPAPÃO, entre o vice-presidente da Aipan-SP/ Fundipan Carlos Elias Gonçalves Perregil (esq.) e o governador do Espírito Santo Paulo Hartung.

DISTINÇÕES. Na foto de cima, Frederico Celulari Maia recebe a homenagem *in memoriam* a seu pai, Frederico Maia, das mãos do presidente da ABIP José Batista de Oliveira. Na de baixo, o presidente Antero e o vice-presidente do Sindipan/Aipan-SP Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, homenageiam José Batista.

– pelas suas contribuições ao setor. Entre eles, o precursor Danilo Savassi, André Ceccato, Walter da Silva Araújo, Sebastião Gomes da Silva, Joaquim de Moura Correia, Edésio Cerviño Duran, Edson Gonçalves de Sales, Marino Simões, Frederico Maia, Marcos Salomão, Alexandre Pereira, os chefs Luiz Farias e Rogério Shimura e o diretor da Prática José Angelo de Souza.

60 ANOS DE MUITAS HISTÓRIAS E CONQUISTAS

A Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) é uma sociedade civil de direito privado, fundada em 15 de novembro de 1957, sem fins lucrativos e duração ilimitada. A entidade atua em todo o território nacional, por meio dos sindicatos, associações e institutos de panificação e confeitaria filiados, que representam atualmente 66 mil padarias, das quais perto de 95% são micro e pequenas empresas familiares, que geram mais de 1 milhão de empregos diretos. A ABIP tem por finalidade a coordenação e defesa da classe dos industriais da panificação e confeitaria constituídos em todo o território nacional e o intuito de colaboração com os poderes públicos e as demais entidades, no sentido de solidariedade social. O mandato de sua Diretoria é renovado a cada quatro anos com eleição de seus novos membros em Assembleia Geral.

BALANÇO POSITIVO

O ano de 2017 foi muito, mas muito produtivo mesmo para a Escola IDPC!

Nem mesmo a crise que continuou a preocupar os brasileiros conseguiu abalar os resultados pra lá de positivos da Escola IDPC em 2017. Ao contrário, o desemprego que pegou mutia gente de surpresa ao longo do ano serviu como estímulo adicional para que mais pessoas frequentassem seus cursos. "A procura aumentou substancialmente. Ainda não fechamos as estatísticas, mas o número de matrículas registradas em nossos treinamentos em 2017 foi seguramente entre 20% e 25% maior do que no ano passado", comemora o Prof. Humberto Marzinotto Filho, gerente executivo da unidade de ensino do SAMPAPÃO.

Somado a isso, outra boa notícia é que a taxa de evasão dos cursos da Escola IDPC, que já era muito baixa, caiu para quase zero este ano. Segundo o Prof. Humberto, um fato que contribuiu para que isso acontecesse foi a extinção da obrigação legal de a escola oferecer bolsas de estudo integrais a alguns alunos, que, infelizmente, em função da gratuidade e de certo

StockFree

VALEU! Mais do que boas lembranças, 2017 deixa um cenário de grandes realizações para a Escola IDPC e seus alunos.

Canais de Comunicação Online

O SAMPAPÃO oferece a seus associados benefícios como odontologia (serviços gratuitos ou com custo reduzido), assessoria jurídica, clube de campo, palestras mensais, acesso a eventos, consultoria contábil e muito mais. Para ficar por dentro das notícias e tudo que envolve o setor de panificação e confeitaria de maneira rápida e eficaz, participe das ferramentas online do SAMPAPÃO e da Escola IDPC e tenha acesso de maneira rápida e eficaz a informações que, com certeza, irão melhorar sua gestão!

MÍDIAS SOCIAIS SAMPAPÃO
Facebook SAMPAPÃO:
Instagran: @sampapaooficial
Whatsapp: 11 96492-2094
Youtube: TV SAMPAPÃO
Site: www.sindipan.org.br

***

MÍDIAS SOCIAIS ESCOLA IDPC
Facebook: Escola IDPC
Instagran: @escola_panificacao_confeitaria
Whatsapp: 1195898-4448

grau de descomprometimento, acabavam deixando as aulas com mais facilidade. "Praticamente nem inadimplência tivemos, graças ao trabalho efetivo da Profa. Sandra Freitas, diretora da escola, que, além de orientar, conversou pessoalmente, olho no olho, com os pouquíssimos alunos que tiveram problemas para pagar as mensalidades, resolvendo todos os casos a contento, sem nenhuma desistência ou abandono das aulas por esse motivo", ressalta o mestre.

ENSINO À DISTÂNCIA

Sem dúvida também, um dos atrativos que turbinaram a frequência dos cursos da Escola IDPC em 2017 foi a atualização e a adequação de sua grade de cursos às necessidades dos profissionais do mercado, com inclusão de novas didáticas e especialidades, como foi o caso do curso de Pães Rústicos e o de Leitura e Interpretação de Gráfico de Farinha, que, inclusive, ganharam grande adesão de muitos donos de padarias associadas. Destaque, ainda, foi a realização de workshops com *mâitres-boulangers* de categoria internacional, como Rogério Shimura e, mais recentemente, Arturo Blanco, com foco na produção de pães pelo método de fermentação longa, que está sendo perpetuados na escola por meio de agentes multiplicadores.

E, agora, a grande novidade é a implantação na Escola IDPC da modalidade de Ensino à Distância (EAD), que vai começar com a promoção do curso de Higiene e Manipulação, que entrou em fase inicial de testes no começo do mês de dezembro. Obrigatório para todos que querem trabalhar com alimentos, ele é composto por 11 módulos, com avaliação ao término de cada um deles, a título de credencial para cursar o módulo seguinte. "O último módulo é uma revisão final. E, se o aluno for aprovado, receberá um diploma validado pela Escola IDPC, com certificação do Ministério da Educação e Cultura, o MEC", destaca o Prof. Humberto, enfatizando que a introdução do EAD é uma conquista importante, há muito tempo sonhada e almejada pelo SAMPAPÃO. Na próxima edição da Revista IPC vamos falar mais a respeito dele. Aguarde!

CONFIRA O CALENDÁRIO DE CURSOS DA ESCOLA IDPC PARA 2018

	CURSO	DATA	DIAS	HORÁRIO	TÉCNICO
JANEIRO	Higiene e Manipulação dos Alimentos (8h)	15/01 e 16/01	Seg. e Terç.	14:30h às 18:30h	Soraia
	Responsável Técnico (20h)	15/01 à 19/01	Seg. à Sex.	14:30h às 18:30h	Soraia
	Noções de Panificação (112h)	15/01 à 02/03	Seg. à Sex.	14:30h às 18:00h	José
	Pães Rústicos Internacionais (20h)	22/01 à 26/01	Seg. à Sex.	08:30h às 12:30h	Ezequiel
	Qualidade do Pão Francês (12h)	29/01 à 01/02	Seg. à Qui.	08:30h às 11:30h	Ezequiel
	Interpretação dos Laudos de Farinha (9h)	16/01 à 18/01	Seg. à Qua.	15:00h às 18:00h	Raphaela
	Crepe Francesa (3h)	19/jan	Sex.	18:30h às 21:30h	Rui
FEVEREIRO	Higiene e Manipulação dos Alimentos (8h)	05/02 e 06/02	Seg. e Terç.	14:30h às 18:30h	Soraia
	Responsável Técnico (20h)	05/02 à 09/02	Seg. à Sex.	14:30h às 18:30h	Soraia
	Noções de Confeitaria (112h)	05/02 à 22/03	Seg. à Sex.	14:30h às 18:00h	Rui
	Fermentação Natural (16h)	05/02 à 08/02	Seg. à Qui.	08:30h às 12:30h	Ezequiel
	Salgados Fritos e Assados (20h)	05/02 à 09/02	Seg. à Sex.	14:30h às 18:30h	Ezequiel
	Macarron Sofisticado (3h)	07/fev	Qua	18:30h às 21:30h	Rui
	Petit Gateau (3h)	08/fev	Qui	18:30h às 21:30h	Rui
	Bolo sem Glúten (3h)	09/fev	Sex	18:30h às 21:30h	Rui
	Cake Glass (8h)	19/02 à 21/02	Seg. à Qua.	18:30h às 21:30h	Rui
	Variedades de Pão de Fôrma (12h)	19/02 à 22/02	Seg. à Qui.	15:30h às 18:30h	Ezequiel
	Atendimento ao Cliente (15h)	19/02 à 23/02	Seg. à Sex.	15:30h às 18:30h	Vera
	Qualidade do Pão Francês (12h)	26/02 à 01/03	Seg. à Qui.	08:30h às 11:30h	Ezequiel
	Pães Internacionais (12h)	26/02 à 01/03	Seg. à Qui.	15:00h às 18:00h	Ezequiel

Obs.: As datas e horários poderão sofrer alterações. As turmas poderão ser canceladas, caso não tenham o número mínimo de alunos. Para não perder a sua vaga, ligue já e coloque seu nome na lista de reserva. Obedecemos a ordem de ligação dos interessados.

Maiores informações e inscrições: Secretaria – I.D.P.C.
Endereço: Rua Santo Amaro,313 – Bela Vista – Centro
Telefone: (11) 3113-0166
E-mail: secretaria@fundipan.org.br / **Site:** www.sindipan.org.br

Escola IDPC **@escola idpc** **95898-4448**

Por **Barbara Caroline Stefanuto, Renata Caires Borba, Debora Jureidini Tozo e Jerusa Claro Sia Fukugauti***

DIETAS DA MODA

StockFree

Elas são prejudiciais ao nosso organismo. O correto é que façamos uma dieta equilibrada, aprendendo a colocar em prática uma reeducação alimentar.

Atualmente, a busca por um corpo perfeito tem se tornado uma obsessão para mulheres e homens. Quando falamos em emagrecer, as pessoas buscam a forma mais rápida e acabam optando por dietas restritivas, como a dieta da sopa, a dieta da lua, a dieta da proteína, a dieta do tipo sanguíneo, o jejum intermitente e a *low carb*, entre outras que existem. E o interesse por essas dietas se torna mais frequentes durante verão.

O corpo humano é formado por aproximadamente 60% de água, fundamental para diversas funções vitais do organismo, lembrando que de 1% a 2% de perda de água já leva a alterações na função cognitiva, com prejuízos na percepção visual, memória e atenção. Assim, a ingestão de líquidos deve ser constante ao longo do dia e nunca devemos esperar ter sensação de sede, pois esse já é um sinal de desidratação.

Precisamos entender que essas dietas da moda levam à falta de nutrientes importantes para o bom funcionamento do nosso organismo: o nosso corpo precisa de CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS, VITAMINAS e MINERAIS para um bom funcionamento. Quando tiramos algum desses nutrientes, estamos comprometendo nossa saúde e até mesmo promovendo aquele efeito "sanfona", engorda e emagrece. Dificilmente alguém consegue fazer uma dieta restritiva por muito tempo e, quando volta à alimentação normal, consequentemente acaba recuperando o que perdeu.

Seguindo uma alimentação balanceada e equilibrada, quando chegar o verão a pessoa não vai precisar correr para alcançar o corpo perfeito e nem se submeter a dietas restritivas. O ideal para a estação mais quente do ano é seguir uma dieta que contenha em sua composição alimentos fontes de betacaroteno, fibras, vitaminas e mine-

rais, além de líquidos para evitar a desidratação. Orientamos que a pessoa seja acompanhada por um profissional nutricionista, que vai elaborar um plano alimentar com o seu perfil e dará dicas e orientações da maneira que ela pode se alimentar perfeitamente fora do lar, seja em padarias, hotéis, pizzarias ou onde quer que vá, a fim de que não passe vontade e mantenha a qualidade de vida com uma alimentação saudável.

Tomando os devidos cuidados com a alimentação fica mais tranquilo desfrutar dessa época do ano tão agradável e sinônimo de muito sol, praia, piscina e água fresca!

CONHEÇA, A SEGUIR, ALGUMAS DIETAS DA MODA:

- **Dieta do Mediterrâneo –** Caracteriza-se pelo consumo de frutas, hortaliças (verduras e legumes), cereais, leguminosas (grão-de-bico, lentilha), oleaginosas (amêndoas, azeitonas, nozes), peixes, leite e derivados (iogurte, queijos), vinho, azeite de oliva e ervas de cheiro. Preconiza o baixo consumo de carnes vermelhas, gorduras de origem animal, produtos industrializados e doces.
- **Vigilantes do Peso –** Desde que respeitadas as quantidades estabelecidas e a proporção entre carboidratos, proteínas e gorduras, não proíbe nenhum alimento. Permite combinar carnes, massas, doces e pães. As pessoas são estimuladas em reuniões e palestras. Promete perda mensal média entre 4kg a 6kg.
- **Dieta do Dr. Atkins ou Dukan –** Libera o consumo de proteínas e gorduras. Recomenda refeições ricas em carne vermelha, ovos, maionese e manteiga. Restringe a ingestão de carboidratos (arroz, batata e derivados de grãos, pão, macarrão etc.) e proíbe ingredientes à base de açúcar. A quantidade de carboidrato varia entre as fases da dieta. É pobre em vitaminas minerais e fibras. Promete uma rápida perda de peso, sendo este um dos maiores estímulos para seguir a dieta.
- **Dieta de Scarsdale –** Permite o consumo de carboidratos e gorduras, mas dá mais ênfase às proteínas. A dieta deve ser feita nas seguintes proporções: 43% de proteínas, 34,5% de carboidratos e 22,5% de lipídios. Promete perda de peso rápida.
- **Dieta de South Beach –** Versão mais branda da dieta do Dr. Atkins. O consumo de gorduras monoinsaturadas (nozes, castanhas, azeite de oliva) é estimulado e admite o consumo moderado de carnes, queijos magros e frango sem pele. A partir da terceira semana, permite alguns tipos de frutas, leite desnatado, carboidratos complexos e vinho, com moderação.
- **Dieta da "USP" –** Uma rígida combinação de alimentos deve ser seguida por duas semanas. O consumo de muita proteína e quase nenhum carboidrato é estimulado. Ovos, presunto, e café preto sem açúcar são os principais ingredientes. Usa o nome da universidade indevidamente. A USP criou um serviço para orientar a população sobre os riscos da dieta. Promete redução de 1kg por dia.
- **Dieta da Lua –** Recomenda o consumo somente de líquidos por 24 horas, nas mudanças na fase da lua. Os únicos alimentos permitidos são sucos e caldos. Promete perda de 1kg por semana.
- **Dieta da Sopa –** Sopa de legumes batida no liquidificador. O repolho é o ingrediente principal da dieta. É o único alimento permitido durante uma semana nas três refeições. Promete emagrecimento de até 4kg por semana.
- **Dieta Beverly Hills –** É uma dieta rígida, proíbe misturar proteínas e carboidratos nas refeições. Nos primeiros dez dias só são permitidas frutas. No 11º dia, o consumo de carboidratos e manteiga é permitido. No 19º acrescenta as proteínas. Promete a queima de grandes quantidades de gordura por conta das enzimas.
- **Dieta do Biótipo –** Afirma que as pessoas são regidas por um órgão vital como pulmão, rins, fígado e coração. O participante deve responder um questionário sobre hábitos e comportamentos para descobrir seu tipo físico. Oferece cardápio especifico para cada biótipo. Promete perda mensal de 5kg.
- **Dieta do Tipo Sanguíneo –** Propõe uma alimentação específica para os portadores de cada tipo de sangue.

BARBARA CAROLINE STEFANUTO (CRN3 48864), **RENATA CAIRES BORBA** (CRN3 12241), **DEBORA JUREIDINI TOZO** (CRN 10850) e **JERUSA CLARO SIA FUKUGAUTI** (CRN 9084) são nutricionistas da Equipe de Consultoria TriNutri.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS: CHEMIN, S.M.S.S.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2008. CELESTE, Elvira Viggiano. Dietas da moda. Revista Brasileira de Ciências da Saúde, ano III, nº 12, abr/jun 2007. LANCHA JR, Antonio Herbert. Dietas da moda. Disponível em: nutrição@revista2.com.br. Acesso em: 24/05/12. ROSA, Carla de Oliveira Barbosa, et al. Análise do Índice de Qualidade da dieta do tipo sanguíneo recomendada pela terapia ortomolecular, comparada ás Normas Dietéticas da Ciência da Nutrição. Artigo da revista nutrição em pauta. Jul/Ago 2011. VASCONCELLOS, Ana; RECINE, Elisabetta; CARVALHO, Maria. Guia Alimentar para População Brasileira. Edição especial. Brasília: Editora MS, 2005.

VERÃO É TUDO DE BOM!

Faltando pouco para a entrada do verão, as temperaturas altas já aquecem as vendas nas padarias. E, com estas sugestões de receitas da Escola IDPC para a estação mais quente do ano, elas vão crescer ainda mais. Confira!

CHARLOTTE COM FRUTAS VERMELHAS

RENDIMENTO: 1 UNIDADE DE 2,5KG

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Creme de Leite Fresco	100	1.000
Chocolate Branco	40	400
Leite Integral	25	250
Biscoito Champagne	22,5	225
Açúcar	12,5	125
Gemas	5	50
Gelatina Neutra	2,5	25

FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Morangos	100	400
Mirtilo	100	200
Framboesa	100	200
Amora	100	200
Açúcar	100	200
Água	25	100
Suco de Limão	7,5	30

DECORAR

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Frutas Vermelhas In Natura	-	-
Açúcar de Confeiteiro	-	-

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Hidratar a gelatina e reservar.
2. Em uma panela, colocar o leite, o açúcar, as gemas, o chocolate branco e a gelatina já hidratada. Misturar bem até derreter o chocolate.Reservar.
3. Bater o creme de leite fresco até montar e, em seguida, adicionar 350g de frutas vermelhas. Misturar bem todos os ingredientes até homogeneizar.
4. Para a geleia de frutas, em uma panela cozinhar as frutas com o açúcar, a água e o suco de limão. Mexer bem até ficar homogêneo. Esperar esfriar e reservar.
5. Para a montagem da charlotte, forrar a lateral de uma forma com o biscoito champagne e colocar a mousse na cavidade. Levar para gelar por 2 horas.
6. Desenformar e decorar com as frutas vermelhas e açúcar de confeiteiro.

Informação Nutricional (Porção com 40g)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 182kcal = 764kJ	9%
Carboidratos20,2g	7%
Proteínas3,2g	4%
Gorduras Totais 10,3	19%
Gorduras Saturadas6,2g	28%
Gorduras Trans 0g	VD não estabelecido
Fibra AlimentarMenor ou Igual a 0,5g	0%
Sódio 47,3mg	2%

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

IDPC

Receita desenvolvida pelo IDPC – Instituto do Desenvolvimento da Panificação e Confeitaria.

Para mais informações acesse o site: www.revistaipc.com.br

PÃO DE HORTELÃ COM GENGIBRE

RENDIMENTO: 67 UNIDADES COM 80G CADA

ESPONJA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	50	1.500
Hortelã	6	180
Fermento Biológico Seco Instantâneo	2	60
Água	±55	±1650

REFORÇO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	50	1.500
Gemas	21	630
Açúcar Refinado	10	300
Leite em Pó	7	210
Manteiga sem Sal	7	210
Gengibre em Pó	2	60
Sal	1,6	48
Melhorador	1	30
Lecitina de Soja	1	30

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

Esponja

1. Pesar todos os ingredientes da esponja, inclusive a água.
2. Colocar os ingredientes na masseira, com exceção da água.
3. Adicionar a água aos poucos, batida com hortelã no liquidificador.
4. Misturar por 5 minutos à velocidade lenta.
5. Retirar da masseira, colocar em um recipiente plástico, cobrir com filme plástico e deixar desenvolver em temperatura ambiente por 60 a 120 minutos, ou até dobrar de tamanho.

Reforço

1. Pesar todos os ingredientes do reforço.
2. Colocar a esponja com os ingredientes do reforço na masseira.
3. Misturar por 1 minuto.
4. Misturar por 2 minutos na velocidade lenta (1).
5. Misturar por 10 minutos na velocidade rápida (2) ou até atingir o ponto de véu.
6. Dividir a massa e modelar pães com 80g cada.
7. Descansar por aproximadamente 40 minutos, ou até dobrar de volume.
8. Assar em forno a 180ºC por aproximadamente 25 minutos.

Informação Nutricional (Porção com 80g)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 259kcal = 1.088kJ	13%
Carboidratos41,4g	14%
Proteínas 7,5g	13%
Gorduras Totais 6,8g	10%
Gorduras Saturadas 3g	14%
Gorduras Trans 0g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar 1,6g	6%
Sódio 302mg	13%

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Receita desenvolvida pelo IDPC – Instituto do Desenvolvimento da Panificação e Confeitaria.

PÃO DE PIMENTÃO

RENDIMENTO: 30 UNIDADES COM 74G CADA

ESPONJA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	30	300
Fermento Natural	10	100
Fermento Biológico Seco Instantâneo	1	10
Água	21	210

CREME

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Farinha de Trigo	70	700
Pimentão Verde, Vermelho e Amarelo	50	500
Cebola	15	150
Ovos	15	150
Azeite de Oliva	10	100
Leite em Pó	5	50
Salsa	5	50
Lecitina de Soja	3	30
Sal	1,5	15
Melhorador	0,3	3

DECORAÇÃO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Pimentão em Tiras	-	-

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

Esponja

1. Pesar todos os ingredientes da esponja, inclusive a água.
2. Colocar os ingredientes na masseira, com exceção da água.
3. Adicionar a água aos poucos.
4. Misturar por 5 minutos à velocidade lenta.
5. Retirar da masseira, colocar em um recipiente plástico, cobrir com filme plástico e deixar desenvolver em temperatura ambiente por pelo menos 60 minutos ou até dobrar de tamanho.

Reforço e Decoração

1. Pesar todos os ingredientes do reforço.
2. Refogar a cebola e o pimentão.
3. Colocar a esponja com os ingredientes do reforço na masseira.
4. Misturar por 2 minutos na velocidade lenta (1).
5. Misturar por 10 minutos na velocidade rápida (2) ou até atingir o ponto de véu.
6. Deixar descansar por 15 minutos, coberta com plástico.
7. Dividir a massa em 30 peças com 74g cada.
8. Bolear e modelar em forma de bisnaga. Deixar crescer e pincelar com ovos.
9. Decorar com pimentão em tiras (verde, vermelho e amarelo).
10. Fornear de 25 a 30 minutos em temperatura de 180ºC.

Informação Nutricional (Porção com 60g)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 204kcal = 857kJ	10%
Carboidratos 31,7g	11%
Proteínas 5,4g	7%
Gorduras Totais 6,2g	11%
Gorduras Saturadas 1,2g	5%
Gorduras Trans 0g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar 1,4g	6%
Sódio 259mg	11%

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Receita desenvolvida pelo IDPC – Instituto do Desenvolvimento da Panificação e Confeitaria.

IDPC

DELÍCIA DE VERÃO

RENDIMENTO: 5 UNIDADES COM 100G CADA

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Chocolate Branco	100	200
Ovos	83	165
Gemas	17	34
Açúcar	7,5	14
Manteiga	36	72
Suco de Maracujá	10	20

DECORAÇÃO

Ingredientes	Porcent. (%)	Quant. (g/ml)
Carambola	50	100
Manga	50	100
Kiwi	25	50
Sorvete de Creme	q.b	q.b

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

1. Derreter o chocolate branco e a manteiga. Misturar até ficar homogêneo.
2. Bater no liquidificador o ovo, a gema e o açúcar até dobrar de volume.
3. Juntar o chocolate branco e o ovo batido com o açúcar e acrescentar o suco de maracujá. Misturar a massa com auxílio de um fuet.
4. Colocar em recipiente para fornear em forno a 190ºC por aproximadamente 15 minutos.
5. Retirar do forno e servir imediatamente com uma bola de sorvete de creme, decorado com as frutas picadas.

Informação Nutricional (Porção com 40g)

Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Calórico 210kcal = 882kJ	11%
Carboidratos 18,7g	6%
Proteínas 4g	5%
Gorduras Totais 13,6g	25%
Gorduras Saturadas 7g	32%
Gorduras Trans 0g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar Menor ou Igual a 0,5g	0%
Sódio 44,9mg	2%

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

PRODUÇÃO DAS RECEITAS DO IDPC – Equipe Técnica da Escola IDPC: Monise Baamonde – Nutricionista; Carlos Aparecido da Silva, Rui Cruz e Hallyson Cezar Silva – Técnicos. Fotos: Cláudio Lira.

GUIA DE COMPRAS

ÍNDICE DE EMPRESAS POR SETOR

Esta edição da Revista IPC apresenta uma relação atualizada de mais de 300 fornecedores que fazem parte do dia a dia da panificação, confeitaria e afins.

A pesquisa que fundamentou este trabalho foi realizada pela equipe da Seven, responsável pela produção e relacionamento comercial da Revista e da FIPAN e permitirá aos profissionais do setor contatar diretamente empresas que, muitas vezes, só estão disponíveis através de seus representantes comerciais.

Buscamos na preparação deste material, apresentar contatos, departamentos e canais corretos de cada fornecedor relacionado, para que você possa buscar a informação de que precisa da forma mais rápida e eficiente possível.

Esperamos que este Guia lhe seja útil e sugerimos mantê-lo arquivado para quando for necessária a consulta, nos comprometendo a repeti-lo de forma atualizada ao final de 2018.

Estamos sempre à disposição para suas críticas e sugestões através do email revistaipc@sevenbr.com.br

ACESSÓRIOS / UTENSÍLIOS

53 AMÉLIA LINO
54 ART & FIO
54 ARTCAKE
54 ARTE EM AÇÚCAR
54 ASSAPAN EQUIPAMENTOS
54 ATELIÊ DOS CORTADORES
56 BLUE STAR NET
56 BORNER – GERMANY
57 CAKE BRASIL
58 CELEBRATE
59 CIMAPI
59 COSTAFRIO
60 COSTAPAN
60 COZINHA MODERNA
60 DECORPLASTIC
60 DECORUTIL
60 DEGUSTO ARTE CAFÉ
61 DETALHES VIME
61 DONA LELLA PRODUTOS PARA CONFEITARIA.
61 DOS LEMBAS
61 DOUPAN
62 EUROFORMAS
63 FATTO AMANO
64 FORMAS E CIA
64 GALORO UTILIDADES
66 IMPÉRIO DA PANIFICAÇÃO
66 INDACO
69 LOJA E ESCOLA DE CONFEITARIA DALVA GOLDEN GATE
69 LOJAS DO PEDRO
69 MAGO INDÚSTRIA
70 MARA CAKES
70 MASTER BAKER
71 METALÚRGICA CAPARROZ
72 MODULINE
74 ORGANIC A PANELA ECOLÓGICA
74 PALÁCIO DECOR FESTAS
75 POLEFLEX LINHA GOURMET
77 RISCAPÃO
78 SÃO JOSÉ PRODUTOS
80 THAIS AGUIAR
80 THOE INDÚSTRIA E COMÉRCIO
81 TRÊS MARIAS ARTIGOS PARA CONFEITARIA
82 VEMPLAST
82 VERSUS DO BRASIL

ALIMENTOS / BEBIDAS

52 ALBAS BALAS DE COCO
52 ALISPEC
53 AMAZON DO BRASIL
55 ÁUREA ALIMENTOS
55 AURORA ALIMENTOS
55 BACK-FROST IMP. E COM. LTDA EPP
55 BAHARAT
55 BARILOCHE COMERCIAL
55 BARION
55 BEIRA-MAR
56 BF FOODS
56 BLEND COBERTURAS
56 BOM DOCE
56 BOM PRINCÍPIO ALIMENTOS
57 BRASIL ESPRESSO
57 CAFÉ CARAMELLO
57 CAMERA AGROALIMENTOS
58 CEBOLA COLOSSAL
58 CELIVITA GLUTEN FREE
58 CERATTI
58 CHICO GERAES
58 CHOCOLATE LUGANO
58 CHOCOLATE PAN
60 DA ROÇA BISCOITOS
61 DONA FORMOSA
61 DU'DITTO SORVETES
61 EKMA
64 FORNO DE MINAS
65 GOLDEN DIPT
65 GOSTOSURAS&TRAVESSURAS
65 HARALD CHOCOLATES
67 J. MACÊDO
67 JENI JONI CONFEITOS
67 KASCÃO SORVETES
68 KIBON
68 LATICÍNIOS CABANHA VIDA
68 LATICÍNIOS VALE DO PARDO
68 LATICÍNIOS XANDÔ
68 LEITE FAZENDA BELA VISTA
68 LEVAPAN DO BRASIL
68 LIBRE ALIMENTOS
69 LIVENZA MASSAS
70 MARBA
70 MARI YAMAMOTO ATELIE DOS DOCES
71 MAVALÉRIO
73 NESTLÉ
73 NILPAN INDÚSTRIA E COMÉRCIO
73 NUTRIPLENO ALIMENTOS
74 PALMITOS SAVANA
74 PASTORIZA
75 POLPA BRASIL DESIDRATADOS
75 POLVILHO OURENSE
75 PORTÃO DE CAMBUÍ
76 QUALITY FOODS INTERNACIONAL
77 RS CAFÉ
77 S.O.S PÃO
77 SACHÊ & SACHÊ
77 SANTA JULIA ALIMENTOS
78 SARIPAN
78 SELECTA CHOCOLATES
78 SERRAMAR LATICÍNIOS
79 SORVETES NÁPOLI
81 TRIGO ARTE & CIA
82 VIGOR PROFISSIONAL
82 VITÓRIA PÃES
83 XAMEGO BOM

ARQUITETURA

74 PERFETTA PROJETOS, ACABAMENTOS PARA PADARIA

AUTOMAÇÃO COMERCIAL

53 ANDS AUTOMAÇÃO COMERCIAL
59 CODMARC
59 CONTROL P SISTEMAS
60 DATAMAXI
62 ELGIN AUTOMAÇÃO
62 EXACTA CARDS
69 LINEAR SISTEMAS
69 MADIS SOLUÇÕES
70 MASTEC TECNOLOGIA

72 MOURA INFORMÁTICA
76 RCM INFORMATICA
79 SQG INFO
80 TECNOWEB
80 TOLEDO DO BRASIL INDÚSTRIA DE BALANÇAS LTDA
83 WBA GESTÃO

AUTOMÓVEIS

59 CITROËN

COMUNICAÇÃO VISUAL

65 GRUPO POLY POSITION
67 KENDARI COMUNICAÇÃO VISUAL
71 METAL ARTE COMUNICAÇÃO VISUAL

DISTRIBUIDOR / ATACADISTA / REPRESENTANTE

52 ALIMENTOS AJA
54 ARROZ TIO JOÃO
56 BONDINHO – O SUPERMERCADO DO CONFEITEIRO
74 PÁTIO DE COMPRAS
75 PMG ATACADISTA

EDUCAÇÃO

66 IDPC
68 LEVAIN ESCOLA DE PANIFICAÇÃO

EMBALAGENS

57 BOXER EMBALAGENS
58 CASA SOL
59 COLORGRAF NORDESTE
61 ECOPACK
62 EMAR EMBALAGENS
64 GALVANOTEK EMBALAGENS
65 HIPERPACK
66 ILUM PLÁSTICOS
67 IP EMBALAGENS
68 LARAPLAST
70 MARCPAN LÍTIO
71 MEIWA
72 MZA SOLUÇÕES EM EMBALAGENS PLÁSTICAS
75 POLIEMBALAGENS
76 PRIS EMBALAGENS
77 SAN FELIPO EMBALAGENS
78 SELOVAC
78 SENHOR CAIXA
82 VALK PLAST
83 ZIP EMBALAGENS

MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

52 ABIEPAN
52 ABIPACK
52 AÇOS MACOM
52 AGT
53 ALMIRANTE REFRIGERAÇÃO
53 AM FORNOS
53 AMADIO
53 ARGENTAL DO BRASIL
53 ARNEG
54 ÁRTICO INDÚSTRIA DE REFRIGERAÇÃO
54 ARTLAV
54 ASTORIA DO BRASIL
54 ATILLA TORRADORES
55 BALANÇAS MICHELETTI
55 BALANÇAS RAMUZA
55 BERTA COZINHAS
56 BIANCO DI PURO
56 BIZERBA DO BRASIL LTDA
57 BRALYX
57 CAJÉ EQUIPAMENTOS
57 CARPIGIANI DO BRASIL
58 CATARINA EQUIPAMENTOS
58 CHURRASQUEIRAS TURMINA
58 CIA UNIVERSO
59 CODIPAR
59 CONCEITO VÁCUO
59 CONFRIAR
60 COZILÂNDIA
60 CRISTIANE PRATES
61 DOIS IRMÃOS
61 EDANCA
62 ELVI COZINHAS
62 ENGEFOOD
62 ESMALTEC
63 EUROPAN DO BRASIL
63 FAMAG BRASIL
63 FERNETO BRASIL
63 FERRI
63 FESTMAQ
63 FINAMAC
63 FITC – FOOD INDUSTRY TECHNICAL COMMERCE
64 FOOD BIKE SELVA EQUIPAMENTOS
64 FORNO DE PIZZA LARROYD
64 FRAIS
64 FRIGOSTRELLA DO BRASIL
65 GRANOMAQ
65 HANDTMANN
65 HMT COMERCIAL LTDA
66 HYPO
66 INCALFER
66 INGECOLD
66 INTRALOX
67 JHM
68 LC MÁQUINAS SELADORAS
69 LINCE REFRIGERAÇÃO
70 MAQTEC REPRESENTAÇÕES
70 MAQUIPÃO
71 MAXFREEZER
71 MCI
71 METVISA
71 MODENAPAK
72 MULT-GRILL EXPRESS
73 NKS MÁQUINAS
73 NOVACLIMÁTICA
73 NSF INSTALAÇÕES COMERCIAIS
73 OPTION BAKERY SYSTEMS
74 ORION
74 PADEIRO REFRIGERAÇÃO
74 PANITEC
74 PLASNEC INDUSTRIAL
75 POLIN BRASIL
75 PONTO DO PADEIRO
75 PRÁTICA KLIMAQUIP

76 PROFRIO REFRIGERAÇÃO INDUSTRIAL
76 RAMALHOS BRASIL
76 RATIONAL BRASIL
76 RAYMAN BRASIL LAVA LOUÇAS PROFISSIONAIS
77 RESTAUNOX
77 RUI AVEIRO – FERNETO BRASIL
78 SÃO LUIZ
78 SÃO RAFAEL
78 SERMAC
79 SOLLOMÁQUINAS
79 SOLUTION INOX
79 SORVEMAQ
79 SORVETES DA PRAIA
79 SUPERFECTA
80 SUPREMAX
80 TEDESCO
80 TOMASI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO E REFRIGERAÇÃO
81 TOP TAYLOR
81 TORTELLI
81 TOTEN
81 TRITURAC
82 UNIMAP
82 VEMAG DO BRASIL
82 VONIN MÁQUINAS
82 VOTEK EQUIPAMENTOS
83 WIETECH
83 WINTERHALTER BRASIL
83 ZERO GRAU INDÚSTRIA E COMÉRCIO
83 ZUMMO

MATÉRIA PRIMA / INSUMOS

52 ADIMIX
52 ADINOR
52 AIT INGREDIENTS BRASIL
53 AMIDOTEC AMIDOS
53 ARCOLOR
54 ATIAS QUIMICA
55 BELARINA ALIMENTOS
56 BIOCON DO BRASIL
56 BONASSE
57 BRIQUETES SÃO JORGE
57 BUNGE
59 CORRECTA
62 EMULSANT
62 EMULZINT ADITIVOS
63 FAZENDA PECANITA
63 FERMENTO FERMAIS
63 FESTPAN INDÚSTRIA
64 FLEISCHMANN
65 GELITA DO BRASIL
65 HULALÁ CREMES E CHANTILLY
66 IMCD BRASIL
66 INGREDION BRASIL
67 IREKS DO BRASIL
67 ITAMBÉ
67 JPAN
68 LESAFFRE DO BRASIL
70 MARBELLO
70 MASTER MARTINI
71 MAURI
72 MOINHO ANACONDA
72 MOINHO ESTRELA
72 MOINHO SANTA CLARA
72 MOINHO SPECHT
72 MOINHO VACARIA
72 MOTASA
73 NITA ALIMENTOS
73 NUTRIMENTAL
73 OCRIM
75 PMAN – SOLUCÕES INTEGRADAS PARA PANIFICAÇÃO
75 PODIUM ALIMENTOS
76 PURATOS
78 SINA INDÚSTRIA
80 TEBRACC
80 TÍCTEIN BÖCKER
81 TOVANI BENZAQUEN INGREDIENTES
81 TRIGOOD FARINHAS
82 VALE MAIS – BIOMASSA BANANA VERDE

MOBILIÁRIO

60 DELLABRUNA MESAS E CADEIRAS
61 DELLART MESAS E CADEIRAS
64 FLEX MESAS E CADEIRAS
66 IMF-METALÚRGICA FABRÃO
72 MÓVEIS BRUM

MONTAGENS E INSTALAÇÕES COMERCIAIS

53 ARNEG
58 CERÂMICA SÃO LUIZ
69 MAQ FRIO
76 REAL FRIO
77 SÃO DOMINGOS GRANITOS

SERVIÇOS

57 BRINK'S
64 GAIL ARQUITETURA EM CERÂMICA
65 GRUPO PROTEGE
69 LUCREE SOLUÇÕES INTELIGENTES
71 MG CONTÉCNICA
71 MIAKI REVESTIMENTOS
74 PÃO QUENTINHO SAINDO
77 RESTOCLEAN
79 SOFT WORKS
79 SOLISSINTESES
80 TCON BRASIL – SOLUÇÕES EM ENERGIA E SOLUÇÕES FINANCEIRAS
81 ULTRALIGHT
81 UNIKRAFHT

TABACO

59 CIFAL DISTRIBUIDORA
79 SOUZA CRUZ

UNIFORMES

52 AB UNIFORMES
53 AQUARELA UNIFORMES
78 SERIDÓ
81 UNIFORMES PARANÁ

GUIA DE COMPRAS

EMPRESAS

ORDEM ALFABÉTICA

A

AB UNIFORMES
RDH UNIFORMES PROFISSIONAIS EIRELLI

UNIFORMES

R. Alexandre Dumas, 1161 – Chácara Sto Antonio
04717-002 – São Paulo – SP
11 2348-6759
www.abuniformes.com.br
ab2b@abuniformes.com.br

ABIEPAN
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS IND. E EQUIP. INGREDIENTES E ACESSÓRIOS PARA ALIMENTOS

ASSOCIAÇÃO DE CLASSE

R. Joaquim Nabuco, 156 – 2º Andar – Conj 7 – Brooklin
04621-001 – São Paulo – SP
11 5561-6316
www.abiepan.org.br
abiepan@abiepan.org.br

ABIPACK
ABIPACK EMPACOTADORAS E SELADORAS LTDA

EMPACOTADORA E SELADORAS

R. Professor Souza Barros, 205 – Jabaquara
04307-100 – São Paulo – SP
11 5072-7835
www.abipack.com.br
abipack@uol.com.br

AÇOS MACOM
AÇOS MACOM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

RESFRIADOR, FORNOS, ULTRACONGELADORES, MÁQUINA DE GELO, FOGÃO INDUSTRIAL, MÁQUINA EXTRATORA DE SUCO, FRITADEIRA, ESTUFA, MESA PARA PREPARO DE PIZZA, SANDUICHES

Av. Jaraguá, 77 – Cumbica
07221-050 – Guarulhos – SP
11 2085-7000
www.acosmacom.com.br
acosmacom@acosmacom.com.br

ADIMIX
ADIMIX IND. E COM. DE ADITIVOS PARA PANIFICAÇÃO LTDA

PRÉ MISTURAS PARA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

R. Gil Teixera Lino, 140 – Pq Industrial Jundiaí II
13213-173 – Jundiaí – SP
11 3109-3500
www.adimix.com.br
junarciso@adimix.com.br

ADINOR
ADINOR IND E COM DE ADITIVOS LTDA

PRÉ MISTURA PARA BOLOS, PÃES E PÃO DE QUEIJO, RECHEIOS, CORANTES, AROMAS, FERMENTOS, GELÉIAS, BASE PARA DOCES, MELHORADOR

Av. Banco do Nordeste s/n – Cis/Pomba
44064-510 – Feira de Santana – BA
0800 075 1006
www.adinor.com.br
comercial@adinor.com.br

AGT
AGT INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

FOGÃO INDUSTRIAL, MÁQUINAS PARA ASSAR FRANGOS

R. Alto Porã, 243 – Vila Ede
02211-010 – São Paulo – SP
11 2901-6405
www.agtmaquinas.com.br
agtmaquinas@agtmaquinas.com.br

AIT INGREDIENTS BRASIL
QUALIMIX IND. E COM. DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

PRÉ MISTURA PARA BOLOS E PÃES, FERMENTOS, MASSA MADRE, MALTES, CONCENTRADOS DE SABOR, ENZIMAS, MELHORADORES, EMULSIFICANTES, HIDROCOLOIDES

R. Salgado Filho, 2600 – Centro
83324-010 – Pinhais – PR
41 3668-8163
www.ait-brasil.com.br
sletaconnoux@soufflet.com

ALBAS BALAS DE COCO
ALBAS BALAS DE COCO

BALAS DE COCO

R. Carlos Mesquita, 56 – Pq Renato Maia
07114-200 – Guarulhos – SP
11 2422-6754
www.albasbalasdecoco.com
albasbalasdecoco@hotmail.com

ALIMENTOS AJA
COMERCIAL AJA

ALIMENTOS E BEBIDAS

Av. dos Estados, 2195 – Box 50/50 – Utinga
09220-570 – Santo André – SP
11 4996-7140
www.alimentosaja.com.br
alimentosaja@alimentosaja.com.br

ALISPEC
ALISPEC IND. E COM. DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

DOCES, BASE PARA DOCES E TORTAS

R. Dom Bento Pickel, 615 – Casa Verde Alta
02544-000 – São Paulo – SP
11 2281-1230
www.alispec.com.br
sac@alispec.com.br

ALMIRANTE REFRIGERAÇÃO
FRACCAROLI&FRACCAROLI PÇS P/REFRIGERAÇÃO LTDA

MÁQUINA DE GELO, PURIFICADOR

R. Abilio Pedro Ramos, 877 – Vila Nilo
02279-000 – São Paulo – SP
11 2249-9999
www.almirantepurificadores.com.br
contato@almirantepurificadores.com.br

AM FORNOS
OVENTEC IND. E COM. INST. MANUT. FORNOS E EQUIP. LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, FORNOS, TÚNEIS DE ULTRACONGELAMENTOS

R. Maranhão, 160 – Chácara Solar I
06530-030 – Santana de Parnaíba – SP
11 4156-3657
www.amfornos.com.br
amfornos@amfornos.com.br

AMADIO
IRMÃOS AMADIO LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, CILINDRO, MODELADORA, DIVISORA, FATIADEIRA, LAMINADORA, FORNOS, MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS

R. Dr. Virgílio do Nascimento, 414 – Pari
03027-020 – São Paulo – SP
11 2618-1655
www.amadio.com.br
vendas@amadio.com.br

AMAZON DO BRASIL
AMAZON DO BRASIL LTDA

CHOCOLATE QUENTE E GUARAMEGA

Av. Nova Independência, 188 – Casa Marrom – Brooklin
04570-000 – São Paulo – SP
11 5634-0416
www.amazondobrasil.com.br
marketing@amazondobrasil.com

AMÉLIA LINO FLOWER CAKES

AMÉLIA LINO
AMÉLIA LINO TREINAMENTOS

ACESSÓRIOS EM GERAL PARA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

R. José Salomão Lemos da Silva, 12 – Centro
75860-000 – Quirinópolis – GO
31 99246-2400
dra_amelia.lino@hotmail.com

AMIDOTEC AMIDOS
AMITEC IND. E COM. DE AMIDOS LTDA

MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO, MATÉRIA PRIMA, INSUMOS

R. Espirito Santo, s/n – Caixa Postal 030 – Jaracatiá
87360-000 – Goioere – PR
44 3522-2829
www.amitec.com.br
iris@amitec.com.br

ANDS AUTOMAÇÃO COMERCIAL
ANDS INFORMÁTICA LTDA

TRABALHAMOS COM SOFTWARE DE GESTÃO E EQUIPAMENTOS PARA PADARIAS E RESTAURANTES

Av. Raimundo Pereira de Magalhães, 6000 A – Pirituba
02938-000 – São Paulo – SP
11 3979-4422
www.andsinfo.com.br
comercial@andsinfo.com

AQUARELA UNIFORMES
BRUNA DE F. BRAZ AQUARELA UNIFORMES ME

UNIFORMES PERSONALIZADOS

Av. Dionysia Alves Barreto, 309 – Vila Osasco
06086-045 – Osasco – SP
11 4186-1260
www.aquarelauniformes.com.br
contato@aquarelauniformes.com.br

ARCOLOR
ARCO-ÍRIS BRASIL IND. COM. DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

PRÉ MISTURA PARA BOLOS, PÃES E PÃO DE QUEIJO, RECHEIOS, PASTA AMERICANA, CORANTES, AROMAS, FERMENTOS, GELÉIA DE BRILHO, MASSA ELÁSTICA, PASTILHAGEM, MASSA PARA FLORES

R. Forte Do Triunfo, 45 – Pq Industrial São Lourenço
08340-146 – São Paulo – SP
11 2191-2444
www.arcolor.com.br
info@arcolor.com.br

ARGENTAL DO BRASIL
JADON EXPORT COMÉRCIO IMP. EXP. LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, SOVADOR, MODELADORA, FORNOS

Av. Pioneiro Mauricio Mariane, 908 – Jd Itaipu
87065-510 – Maringá – PR
44 3266-1556
www.argentaldobrasil.com.br
davidpecker@gmail.com

ARNEG
ARNEG BRASIL LTDA

CÂMARA FRIGORÍFICA, BALCÕES, VITRINE EXPOSITORA SECA OU REFRIGERADA, PROJETO E EXECUÇÃO DE MONTAGENS E INSTALAÇÕES

Rod. Prof. Zefferino Vaz, Km 121,5, s/n – Betel
13141-902 – Paulinia – SP
19 3888-4000
www.arneg.com.br
orcamentos@arneg.com.br

Josapar 90 ANOS
Produzindo qualidade desde 1922

ARROZ TIO JOÃO
JOSAPAR – JOAQUIM DE OLIVEIRA S/A PARTICIPAÇÕES

ARROZ, FEIJÃO, SUPRASOY, AZEITE NOVA OLIVA

Rod. BR 116, Km 512 Três Vendas – Vila Princesa
96070-560 – Pelotas – RS
53 3284-1000
www.josapar.com.br

ART & FIO
SAMUEL RIBEIRO VICENTE ME

CESTOS E BANDEJAS

R. Francisco De Campos Abreu, 283 – Vila Georgina
13043-700 – Campinas – SP
19 3279-0363
www.expositora.com.br
vendas@expositora.com.br

ARTCAKE
ARTCAKE ARTIGOS PARA GASTRONOMIA LTDA

TRANSFER DE CHOCOLATE, BLISTERS, MOLDES, MANGAS, SPRAYS, PAPEL DE ARROZ

Av. São João, 1920 – Jd Santo Antonio
12952-545 – Atibaia – SP
11 4402-3686
www.artcake.com.br
michel.castro@artcake.com.br

ARTE EM AÇÚCAR
ARTE EM AÇÚCAR COMÉRCIO E SERVIÇO LTDA

TELAS DE IMPRESSÃO DE IMAGENS, STENCIL, MOLDES DE SILICONE, CORANTES, AERÓGRAFOS, PINCEL

Av. dos Mananciais, 1.766 – Sala 304 – Taquara
22720-410 – Rio de Janeiro – RJ
21 2440-4298
www.arteemacucar.com.br
comercial@arteemacucar.com.br

ÁRTICO INDÚSTRIA DE REFRIGERAÇÃO
ÁRTICO INDÚSTRIA DE REFRIGERAÇÃO LTDA

ULTRACONGELADORES, VITRINES, BALCÕES REFRIGERADOS, CÂMARAS FRIAS, PROJETOS PERSONALIZADOS

R. Eng. Udo Deeke, 1882 – Salto Do Norte
89065-101 – Blumenau – SC
47 3334-8200
www.artico.combr
vendas@artico.com.br

ARTLAV
ARTLAV IND. E COM. DE MÁQUINAS INDUSTRIAIS EIRELI – EPP

LAVADORA AUTOMÁTICA DE PISOS E ASPIRADORES SÓ PÓ E PÓ E LÍQUIDO

R. Major Alfredo Romao, 380 – Vila Clarice
05177-030 – São Paulo – SP
11 3833-0122
www.artlav.com.br
contato@artlav.com.br

ASSAPAN EQUIPAMENTOS
ASSAPAN EQUIPAMENTOS LTDA

ASSADEIRAS E FORMAS, ESTUFAS E ESQUELETOS PARA FERMENTAÇÃO, MESAS DIVERSAS, PRATELEIRAS

R. Luis Gama, 120 – Mooca
03105-010 – São Paulo – SP
11 2798-1260
www.assapan.com.br
assapan@assapan.com.br

ASTORIA DO BRASIL
ASTORIA DO BRASIL IMP. E EXP. LTDA

MOINHO, MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

R. Dona Germanie Burchard, 499 – Água Branca
05002-062 – São Paulo – SP
11 3062-8415
www.astoriamaquinas.com.br
financeirosp@astoriamaquinas.com.br

ATELIÊ DOS CORTADORES
ATELIÊ DOS CORTADORES EIRELLI

CORTADORES EM AÇO INOX

R. Manuelino Teixeira, 54A – Pq Cisper
03823-130 – São Paulo – SP
11 2214-0678
www.ateliedoscortadores.com.br
contato@atelieddoscortadores.com.br

ATIAS QUIMICA
ATIAS MIHAEL COMÉRCIO DE PRODUTOS QUÍMICOS LTDA

CORANTES, ADITIVOS PARA LINHA ALIMENTÍCIA

R. Da Consolação, 293 – 7º Andar – Centro
01301-000 – São Paulo – SP
11 3122-3222
www.atias.com.br
atias@atias.com.br

ATILLA TORRADORES
INDUSTRIAL ATILLA LTDA

TORRADOR DE CAFÉ E CEREAIS

BR 262 Km 35 – Pouso Alegre
36900-000 – Manhauçu – MG
33 3331-3527
www.atilla.com.br
vendas@atilla.com.br

ÁUREA ALIMENTOS
ÁUREA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

SUCOS, DOCES, CONDIMENTOS

Rod. SC 108, 1019 – Caixa Postal 15 – São Januario
88750-000 – Braço do Norte – SC
48 3658-9500
www.aureaalimentos.com.br
comunicacao.aureaalimentos@gmail.com

AURORA ALIMENTOS
COOPERATIVA CENTRAL AURORA ALIMENTOS

SUÍNOS, AVES, INDUSTRIALIZADOS, LÁCTEOS

Av. Santos Dumond, 1211 – Cumbica
07220-000 – Guarulhos – SP
11 2423-2200
www.auroraalimentos.com.br
sac@auroraalimentos.com.br

B

BACK-FROST IMP. E COM. LTDA EPP
BACK-FROST IMP. E COM. LTDA EPP

CONGELADOS, PÃES, ALIMENTOS, BEBIDAS

R. Barão de Teffé, 1000 – Sala 55 – Jd Ana Maria
13208-761 – Jundiaí – SP
11 4497-1141
www.backfrost.com
adm@backfrost.com

BAHARAT
BAHARAT IND E COM DE ALIM EIRELI EPP

GERGELIM

R. Gedivaldo Calixto de Souza, 239 – Vila Nova York
03479-030 – São Paulo – SP
11 2721-3276
www.baharat.com.br
flaviofreire@baharat.com.br

BALANÇAS MICHELETTI
MICHELETTI IND. E COM. DE EQUIPAMENTOS EIRELI

BALANÇAS

R. Sargento Noel de Camargo, 307 – Jd IV Centenário
03937-000 – São Paulo – SP
11 2059-4848
www.balancasmicheletti.com.br
vendas@balancaamicheletti.com.br

BALANÇAS RAMUZA
RAMUZA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE BALANÇAS LTDA

BALANÇAS

Estrada Maricá Marques, 746 – Jd Represa (Fazendinha)
06529-210 – Santana de Parnaíba – SP
11 4156-9797
www.ramuza.com.br
contato@ramuza.com.br

BARILOCHE COMERCIAL
BARILOCHE COMERCIAL DISTRIBUIDORA LTDA

SORVETES

R. Carlos Ayres, 436 – Jd Indepêndencia
09860-065 – São Bernardo do Campo – SP
11 2988-2210
www.bariloche.com.br
bariloche@bariloche.com.br

BARION
BARION INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS S/A

DOCES, CHOCOLATES, CONFEITOS

R. Carmen Zanon, 1736 – Colônia Faria
83412-670 – Colombo – PR
41 3888-6185
www.saborbarion.com.br
comercial@barioncia.com.br

BEIRA-MAR
AMPEX BRASIL

CONSERVAS

Av. Magalhães de Castro, 4800 – Torre 1 Conj 242 – Cidade Jardim
05676-120 – São Paulo – SP
11 4084-5377
www.beiramarbrasil.com
renata@ampexbm.com

BELARINA ALIMENTOS
BELARINA ALIMENTOS S.A

FARINHA DE TRIGO

R. João Bettega, 2875 – Portão
81070-001 – Curitiba – PR
41 3778-9700
www.belarina.com.br
marketing@belarina.com.br

BERTA COZINHAS
BERTA INDUSTRIAL LTDA

FOGÃO INDUSTRIAL, REFRIGERADORES, FRITADEIRAS, COIFAS, CHAR PROILER, COZEDOR DE MASSAS, CHAPAS, GRELHAS DE PISO

R. Do Canal, 205 – Vila Guilherme
02066-130 – São Paulo – SP
11 2901-1514
www.berta.com.br
berta@berta.com.br

BF FOODS
BF INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI

CONGELADOS, PÃES, SALGADOS

R. dos Ferroviários, 621 – Q. 23 Lotes 05, 06 e 07 – Esplanada do Anicuns
74433-090 – Goiânia – GO
62 3954-6666
www.bffoods.com.br
luzia.mkt@bffoods.com.br

BIANCO DI PURO
LIGASHOP COMERCIAL IMPORTADORA E DISTRIBUIDORA LTDA

LIQUIDIFICADOR PROFISSIONAL

R. Araré, 120/130 – Chácara Inglesa
04141-080 – São Paulo – SP
11 4040-4868
www.biancodipurobr.com
vitorio@ligashop.com.br

BIOCON DO BRASIL
BIOCON DO BRASIL INGREDIENTES LTDA

AROMAS, SAPORESSE, EXTRATO LEVEDURA LACTÉA

R. Tenente Pedro Batista Bueno, 105 – Pq. São Martinho
13040-707 – Campinas – SP
19 3826-4699
www.biocondobrasil.com.br
durval@biocondobrasil.com.br

BIZERBA

BIZERBA DO BRASIL LTDA
BIZERBA DO BRASIL LTDA

FATIADORES DE FRIOS, BALANÇAS

Alameda Caiapos, 717 – Alphaville
06460-110 – Barueri – SP
11 3579-2560
www.bizerba.com
info@bizerba.com.br

BLEND COBERTURAS
BLENDING INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

DOCES, CONFEITOS, COBERTURAS, BASE PARA DOCES E TORTAS

R. Alba, 1743 – Vila Santa Catarina
04370-105 – São Paulo – SP
11 5562-3685
www.blendcoberturas.com.br
comunicacao@blendcoberturas.com.br

BLUE STAR NET
GRUP BLUESTARNET INDÚSTRIA PLÁSTICA LTDA EPP

BICOS PARA CONFEITAR, CARRETILHAS PARA MASSA, ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, PRODUTOS EM POLIETILENO, AROS, PÁS E COLHERES, ROLO CORTADOR, ROLO PARA MASSAS

R. Amaro Bezerra Cavalcanti, 143 – Empresa – Vila Matilde
03513-010 – São Paulo – SP
11 2654-8200
www.bluestarnet.com.br
nathalia@bluestarnet.com.br

BOM DOCE
BOM DOCE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

DOCES ARTESANAL, DOCES EM CALDAS, DOCES PARA CORTE, DOCES CREMOSOS, DOCES ZERO AÇUCAR

R. São João, 55 – Sampaio Corrêa
28998-225 – Saquarema – RJ
22 2654-1021
www.bomdoceoriginal.com.br
bomdocesp@gmail.com

BOM PRINCÍPIO ALIMENTOS
FÁBRICA DE DOCES LEDUR LTDA

DOCES, BASE PARA DOCES E TORTAS, RECHEIOS E COBERTURAS, GELÉIAS, DOCE DE LEITE, DOCES DE FRUTAS, CONSERVAS

R. Da Emancipação, 2187 – Industrial
95775-000 – Tupandi – RS
51 3181-0026
www.bomprincipioalimentos.com.br
sac@bomprincipioalimentos.com.br

Bonasse

BONASSE
ROCHA PAN IND. COM. LTDA

MISTURA PARA PÃES, BOLOS, MELHORADORES DE MASSA, COBERTURAS E RECHEIOS PARA CONFEITARIA, MISTURA PARA CONFEITARIA SALGADA, MISTURA PARA PANETONE

R. André de Almeida, 2100 – São Mateus
03950-000 – São Paulo – SP
11 2014-2144
www.bonasse.com.br / www.rochapan.com.br
rochapan@rochapan.com.br

BONDINHO – O SUPERMERCADO DO CONFEITEIRO
ACX COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

EMBALAGENS, MATÉRIA PRIMA, INSUMOS

Av. Pompéia, 1795 – Vila Pompéia
05023-001 – São Paulo – SP
11 3861-5520
www.lojabondinho.com.br
bondinho@bondinhochoc.com.br

BORNER – GERMANY
ANTONIO CARLOS TROPEA

CORTADORES DE LEGUMES IMPORTADOS DA ALEMANHA

R. General Neto, 71 – Sala 303 – Floresta
90560-020 – Porto Alegre – RS
51 0000-0000
www.borner.com.br
tropea@terra.com.br

BOXER EMBALAGENS
BOXER IND. E COM. DE EMBALAGENS LTDA EPP

FORMAS DE PAPEL, EMBALAGENS DE PAPEL PARA FOOD SERVICE E DELIVERY

R. Euclides Pereira, 235 – Res. Granville
15810-285 – Catanduva – SP
17 3524-9040
www.boxerembalagens.com.br
marketing@boxerembalagens.com.br

BRALYX
BRALYX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE MÁQUINAS LTDA

MODELADORA, MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS

Av. Padre Arlindo Vieira, 939 – Vila das Mercês
04297-000 – São Paulo – SP
11 5072-2099
www.bralyx.com
bralyx@bralyx.com

BRASIL ESPRESSO
BRASIL ESPRESSO COMÉRCIO ATACADISTA LTDA

CAFÉS

Av. Brigadeiro Faria Lima, 1993 – Conj 46 – Jd Paulistano
01451-001 – São Paulo – SP
11 3811-6700
www.brasilespresso.com.br
contato@cafedocentro.com.br

BRINK'S
BRINK'S – SEGURANÇA E TRANSPORTE DE VALORES LTDA

LOGISTÍCA DE VALORES, COFRES INTELIGENTES, GESTÃO TOTAL DE CAIXAS ELETRÔNICOS, GESTÃO INTEGRADA DE SEGURANÇA, SOLUÇÕES LOGISTÍCAS INTERNACIONAIS, SOLUÇÕES DE PAGAMENTOS

R. Samarita, 1117 – Jd das Laranjeiras
02518-080 – São Paulo – SP
11 2133-0300
www.brinks.com.br
marketing@brinks.com.br

BRIQUETES SÃO JORGE
BRIQUETES SÃO JORGE LTDA

BRIQUETES LENHA ECOLÓGICA

R. Coral, 134 – Pq Monte Alegre
06756-220 – Taboão da Serra – SP
11 4303-8655
www.briquetessaojorge.com.br
contato@briquetessaojorge.com.br

BUNGE
BUNGE ALIMENTOS S/A

PRÉ MISTURA PARA BOLOS, PÃES E PÃO DE QUEIJO, RECHEIOS, MARGARINAS, FARINHAS, ÓLEOS, GORDURAS, MAIONESE, AZEITES

R. Diogo Moreira, 184 – 8º e 9º Andar – Pinheiros
05423-010 – São Paulo – SP
11 3914-0000
www.bungeprofissional.com.br
sabe@bunge.com

C

CAFÉ CARAMELLO
CAFÉ CARAMELLO ABC PAULISTA DISTRIBUIDOR DE BEBIDAS LTDA ME

CONGELADOS, CAFÉS

R. Manila, 476 – Pq Oratório
09250-430 – Santo André – SP
11 99418-9827
www.cafecaramello.com.br
abcpaulista@cafecaramello.com.br

CAJÉ EQUIPAMENTOS
C.A.J.E COM. DE EQUIP. MÁQUINAS E FORNOS PARA PADARIA LTDA EPP

AMASSADEIRA, CILINDRO, MODELADORA, DIVISORA, BATEDEIRA, FATIADEIRA, LAMINADORA, RESFRIADOR, FORNOS, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO

R. Salvador Gianetti, 192 – Guaianazes
08410-084 – São Paulo – SP
11 2961-4006
www.caje.com.br
compras@caje.com.br

CAKE BRASIL
REPETECO COMÉRCIO DE PÁPEIS LTDA

PRODUTOS DE CONFEITARIA, CORANTES ALIMENTÍCIOS, ASSADEIRAS E FORMAS, CARRETILHAS PARA MASSAS, MOLDES DE SILICONE

R. Constantino De Souza, 559 – Campo Belo
04605-001 – São Paulo – SP
11 5094-5122
www.wiltonbrasil.com
vendas@scrapbrasil.com.br

CAMERA AGROALIMENTOS
CAMERA AGROALIMENTOS S.A

ÓLEO DE SOJA E ARROZ

R. Nolar Kruel, 235 – Centro
98780-633 – Santa Rosa – RS
55 3511-5800
www.camera.ind.br
comercial@camera.ind.br

CARPIGIANI DO BRASIL
CARPIGIANI CENTRO SURAMERICA DO BRASIL LTDA

MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE SORVETE SOFT E SORVETE ARTESANAL, MÁQUINAS PASTEURIZADORAS PARA ÁREA DE RECHEIO E CONFEITARIA, CURSOS DE GELATERIA

Alameda Franca, 447 – Jd Paulista
01422-003 – São Paulo – SP
11 2061-8207
www.carpigiani.com/br
fabriciocarvalho@capigiani.com

CASA SOL
CASA SOL LTDA

SACOS DE PAPEL, EMBALAGENS DE PAPEL PARA FOOD SERVICE E DELIVERY, GUARDANAPOS, JOGO AMERICANO, BOBINAS DE PAPEL

R. Das Ostras, 85 – Marginal Via Expressa – Santa Maria
30525-510 – Belo Horizonte – MG
31 3526-2626
www.casasol.com.br
comercial@casasol.com.br

CATARINA EQUIPAMENTOS
CATARINA EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA ME

MOINHO, MÁQUINA EXTRATORA DE SUCO, MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS, MISTURADORES INDUSTRIAIS, MÁQUINAS PARA CHOCOLATE

Estrada Acacio Antonio Batista, 1435 – Bonsucesso
07175-080 – Guarulhos – SP
11 2437-7638
www.catarinaequipamentos.com.br
vendas@catarinaequipamentos.com.br

CEBOLA COLOSSAL
DISTRIBUIDORA COLOSSAL C. I. E. DE ALIMENTOS LTDA – EPP

CEBOLA EMPANADA

Av. Das Américas, 700 – Bl 01 Sala 303 Parte – Barra da Tijuca
22640-100 – Rio de Janeiro – RJ
21 2516-6199
www.cebolacolossal.com.br
sac@cebolacolossal.com.br

CELEBRATE
MCM DE SOUZA IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA

AROS CORTADORES, ASSADEIRAS E FORMAS, BAILARINAS, BICOS PARA CONFEITAR, PRODUTOS EM POLIETILENO, PÁS E COLHERES, FORMAS E MOLDES DE SILICONE, ROLO, CURSOS DE CONFEITARIA

Estrada De Jacarepagua, 6309 – Anil Jacarepagua
22765-270 – Rio de Janeiro – RJ
21 3327-1510
www.celebrate.com.br
celebrate@celebrate.com.br

CELIVITA GLUTEN FREE
HIBRA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

FABRICAÇÃO DE BOLOS E BISCOITOS SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

R. Dom Pedro Henrique Orleans Bragança, 488 – Vila Jaguara
05117-051 – São Paulo – SP
11 2638-9913
www.celivita.com.br
contato@grupohibra.com.br

CERÂMICA SÃO LUIZ
MARGHERITA CONSOLO CERÂMICA

PISO INDUSTRIAL

R. Alfredo Martineli, 80 – Vila Santo Antonio
13920-000 – Pedreira – SP
11 3893-2155
www.ceramicasaoluiz.com.br
anacarolina@ceramicasaoluiz.com.br

CERATTI
OMAMORI INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

FRIOS E EMBUTIDOS

Rod. SP 324, s/n – Km 79 Bl A – Distrito Industrial
13288-003 – Vinhedo – SP
19 3836-6300
www.ceratti.com.br
sac@ceratti.com.br

CHICO GERAES
MARIANA SOUZA E MENDONÇA LTDA

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS PARA CANAPÉS E PRODUTOS SEM GLÚTEN

R. Bernardo Mascarenhas, 829 – Galpão 7 – Fábrica
36080-001 – Juiz De Fora – MG
32 3215-0165
www.chicogeraes.com.br
chicogeraes@chicogeraes.com.br

CHOCOLATE LUGANO
CHOCOLATE CASEIRO LUGANO LTDA

CHOCOLATES

R. São Marcos, 374 – Carniel
95670-000 – Gramado – RS
54 3295-5900
www.chocolatelugano.com.br
sac@chocolatelugano.com.br

CHOCOLATE PAN
PAN PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NACIONAIS S/A

DOCES, CHOCOLATES E CONFEITOS

R. Maranhão, 835 – Santa Paula
09541-001 – São Caetano do Sul – SP
11 4223-4200
www.chocolatepan.com.br
chocolatepan@chocolatepan.com.br

CHURRASQUEIRAS TURMINA
METALÚRGICA TURMINA LTDA

CHURRASQUEIRAS, ESPETOS E GRELHAS

Av. Hercílio Wustemberg, 1334 – Jd Pinheirinho
06835-390 – Embu das Artes – SP
11 4704-6361
www.turmina.com.br
vendas@turmina.com.br

CIA UNIVERSO
CIA UNIVERSO DE MÁQUINAS E FORNOS LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, CILINDRO, MODELADORA, DIVISORA, FORNOS, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, FORNOS PARA PIZZA

R. Pedroso Da Silva, 641 – Pq Paulistano
08080-040 – São Miguel Paulista – SP
11 3678-5354
www.luniverso.com.br
luniverso@terra.com.br

CIFAL DISTRIBUIDORA
CIFAL COMERCIAL DE TABACOS LTDA-EPP

TABACOS DO SEGMENTO LUXO COMO CHARUTOS, PALHEIROS E CIGARRILHAS, HEAD SHOPS, NARGUILES

R. Felicio De Vito, 525 – Distrito Industrial I
14711-147 – Bebedouro – SP
17 3345-9595
www.cifaldistribuidora.com.br
contato@cifaldistribuidora.com.br

CIMAPI
CIMAPI INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

AROS CORTADORES, ASSADEIRAS E FORMAS, CARRETILHAS PARA MASSA, CESTOS, ESTUFAS E ESQUELETOS PARA FERMENTAÇÃO, MESAS DIVERSAS, PRATELEIRAS, FORMAS E MOLDES DE SILICONE, UNIFORMES, MESAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Av. Paulicéia, 1350 – Laranjeiras
07743-077 – Caieiras – SP
11 4441-6766
www.cimapi.com.br
cimapi@cimapi.com.br

CITROËN
PEUGEOT CITROEN DO BRASIL AUTOMÓVEIS LTDA

AUTOMÓVEIS UTILITÁRIOS

Av. Das Nações Unidas, 19707 – Santo Amaro
04795-100 – São Paulo – SP
11 2536-3592
www.professional.citroen.com.br
marketing_cebra@citroen.com

CODIPAR
CODIPAR LTDA

AMASSADEIRA, MODELADORA, DIVISORA, FERMENTADORES, FATIADEIRA, FORNOS, TÚNEIS DE ULTRACONGELAMENTOS, FORNOS PARA PIZZA

R. Job Lane, 989 – Alto da Boa Vista
04639-000 – São Paulo – SP
11 5687-9318
codipar.com.br
codipar@codipar.com.br

CODMARC
CODMARC CODIFICADORES PARA MARCAÇÃO COMÉRCIO DE SERVIÇOS LTDA – ME

DATADORES E CODIFICADORES

R. Débora Paschoal, 363 – Jd Lourdes
04328-030 – São Paulo – SP
11 5021-4893
www.codmarc.com.br
eder@codmarc.com.br

COLORGRAF NORDESTE
COLORGRAF GRÁFICA EDITORA NORDESTE LTDA

EMBALAGENS, CARTUCHOS, CAIXAS, TRANSFER, ETIQUETAS, SACOLAS DE PAPEL

Av. Paulo Souto, 301 – Distrito Industrial
45700-000 – Itapetinga – BA
77 3261-4486
www.colorgraf.com.br
colorgrafba@colorgraf.com.br

CONCEITO VÁCUO
BRUNA CLARICE BERRI SIMIONI -ME.

SELADORA A VÁCUO

R. Atucuri, 439 – Vila Carrão
03411-000 – São Paulo – SP
11 2225-0989
www.conceitovacuo.com
vendas@conceitovacuo.com.br

CONFRIAR
F.K.L. REFRIGERAÇÃO LTDA – EPP

CÂMARA FRIGORÍFICA

R. B.B. Varela, 66 – Itaquera
08240-173 – São Paulo – SP
11 2054-0384
www.confriar.com.br
confriar@confriar.com.br

CONTROL P SISTEMAS
CONTROL P INFORMÁTICA LTDA

SAT FISCAL, LEITOR, COLETOR DE DADOS, BALANÇA, CATRACA DE ACESSO ELETRÔNICA, GAVETA DE DINHEIRO, DISPENSADOR DE COMANDA ELETRÔNICA, SISTEMAS, APLICATIVOS, SOFTWARE, WEBSITE

Av. Guapira, 521 – Tucuruvi
02265-001 – São Paulo – SP
11 2989-5006
www.controlp.com.br
atendimento@grupocontrolp.com.br

CORRECTA
CORRECTA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

FARINHA DE TRIGO, PRÉ MISTURAS

Av. Miguel Frias e Vasconcelos, 1000 – Jaguaré
05345-000 – São Paulo – SP
11 3718-6400
www.correcta.ind.br
maria@correcta.ind.br

COSTAFRIO
COSTA FRIO IND. E COM. DE ACESSÓRIOS PARA SORVETERIAS LTDA

PRODUTOS EM POLIETILENO, AROS, PÁS E COLHERES

R. Bartolomeu Lourenço De Gusmao, 5075 – Empresa – Boqueirão
81730-040 – Curitiba – PR
41 3344-3500
www.costafrio.com.br
financeiro@costafrio.com.br

COSTAPAN
COSTAPAN UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS LTDA

AROS CORTADORES, ASSADEIRAS E FORMAS, BAILARINAS, BICOS PARA CONFEITAR, ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, CONFEITARIA EM GERAL

R. Mossoró, 46 – Vila Nova
03288-040 – São Paulo – SP
11 2216-1735
www.costapan.com.br
costapan@bol.com.br

COZILÂNDIA
COZILÂNDIA EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA

FORNOS, FOGÃO INDUSTRIAL, MESA LISA DE ENCOSTO, CARROS AUXILIARES INDUSTRIAL, CALDEIRÃO INDUSTRIAL, CHAPA BIFETEIRA A GÁS OU ELÉTRICA, BANHO MARIA A GÁS OU ELÉTRICO, COIFA PARA EXAUSTÃO, FRITADEIRA BASCULANTE GÁS OU ELÉTRICA

Av. Aricanduva, 6333 – Ao lado do Supermercadocar – Jd Santa Terezinha
03527-000 – São Paulo – SP
11 2727-2626
www.cozilandia.com.br
vendas@cozilandia.com.br

COZINHA MODERNA
VHBC COMÉRCIO LTDA ME

AROS CORTADORES, ASSADEIRAS E FORMAS, ESPÁTULAS, RASPADORES, FACAS, PANELAS ANTIADERENTES

R. Antonio De Souza Campos, 18 – Vila Matilde
03511-010 – São Paulo – SP
11 2653-0729

tamborilla@gmail.com

CRISTIANE PRATES
ORANGE DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE MÁQUINAS LTDA

MÁQUINA EXTRATORA DE SUCO

R. Albion, 427 – Lapa
05077-130 – São Paulo – SP
11 3031-5607
www.orangexpress.com.br
comercial@orangedobrasil.com

D

DA ROÇA BISCOITOS
DA ROÇA BISCOITOS LTDA

BISCOITOS

R. Das Flautas Transversais, 27 – Jd Santa Zelia
04933-010 – São Paulo – SP
11 5834-5288
darocabiscoitos.com.br
comercial@darocabiscoitos.com.br

DATAMAXI
DATAMAXI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA

SAT FISCAL, IMPRESSORA FISCAL, LEITOR, COLETOR DE DADOS, BALANÇA, CATRACA DE ACESSO ELETRÔNICA, GAVETA DE DINHEIRO, DISPENSADOR DE COMANDA ELETRÔNICA, SISTEMAS, APLICATIVOS E SOFTWARE

R. Continental, 782 – Vila Marlene
09726-411 – São Bernardo do Campo – SP
11 4336-7575
www.datamaxi.com.br
comercial@datamaxi.com.br

DECORPLASTIC
DECORVISION IMPORT AND EXPORT LTDA

ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, TALHERES, COPOS, ITENS PARA SERVIÇOS DE MESA, FORMAS DE PAPEL, FORMAS COM TECIDOS

R. Silvio Soto Maior, 187 – Barracão 6 – Pilar Pq Campestre
85862-295 – Foz do Iguaçu – PR
45 3028-8850
www.decorvision.com.br
contato@decorvision.com.br

DECORUTIL
DECORUTIL IND. E COM. LTDA

AROS CORTADORES, BICOS PARA CONFEITAR, CARRETILHAS PARA MASSA

R. Antonia Tereza De Paula Matias, 527 – Jd Danfer
03728-010 – São Paulo – SP
11 2038-0753
www.decorutil.com.br
paula@decorutil.com.br

DEGUSTO ARTE CAFÉ
DEGUSTO ARTE CAFÉ – ME

COADOR INDIVIDUAL

Estrada Santa Inês, 3000 – Jd Samambaia
07600-000 – Mairiporã – SP
11 99593-1774
www.coadordecafeindividual.blogspot.com.br
rosilene.fortuna@gmail.com

DELLABRUNA MESAS E CADEIRAS
IND. E COM. DELLABRUNA LTDA

MESAS, CADEIRAS, BOOTHS, BISTRÔS, BANQUETAS

R. Antonio Ferragut Neto, 230 – Pinheirinho
13289-480 – Vinhedo – SP
19 3876-1783
www.dellabruna.com.br
dellabruna@dellabruna.com.br

DELLART MESAS E CADEIRAS
DELLART MESAS E CADEIRAS LTDA EPP

MESAS, CADEIRAS, BOOTHS, APARADORES, POLTRONAS

R. Geremias Eugenio Da Silva, 85 – Serraria
88113-160 – São José – SC
48 3257-9854
www.dellart.com.br
dellart@dellart.com.br

DETALHES VIME
DETALHES IND. E COM. DE PRES E ÚTIL DOM LTDA

CESTOS

Rod. Regis Bittencourt, 1640 KM 271 – Jd Monte Alegre
06768-100 – Taboão da Serra – SP
11 4701-9993
www.detalhesvime.com.br
contato@detalhesvime.com.br

DOIS IRMAOS
DOIS IRMÃOS COMÉRCIO DE MÁQUINAS LTDA EPP

DATADORES E CODIFICADORES

R. Petinguara, 76 – Jd Jabaquara
04384-110 – São Paulo – SP
11 5565-9109
www.m2irmaos.com.br
m2irmaos@m2irmaos.com.br

DONA FORMOSA
DONA FORMOSA COM. E DISTRIBUIDORA LTDA

FRIOS E LEITE

R. Souza Menezes, 40 – Salgado Filho
30550-120 – Belo Horizonte – MG
31 3232-4800
www.donaformosa.com.br
donaformosa@donaformosa.combr

DONA LELLA PRODUTOS PARA CONFEITARIA.
DONA LELLA PRODUTOS PARA CONFEITARIA

AROS CORTADORES, ASSADEIRAS E FORMAS, PRODUTOS EM POLIETILENO, ROLO, PÓ PARA DECORAÇÃO, BANDEJAS, BATEDOR, KIT PARA CONFEITAR, SUPORTE DE ROSA, TABULEIRO PARA BOLO

Av. General Roberto Alves De Carvalho Filho, 87 – Santo Amaro
04744-000 – São Paulo – SP
00 0000-0000
www.donalella.com.br
vendas@donalella.com.br

DOS LEMBAS
METALÚRGICA MAUS EIRELI

ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, FORMAS E MOLDES DE SILICONE

R. 17 de Abril, 781 – Imigrante
93700-000 – Campo Bom – RS
51 3598-1800
www.doslembas.com
gilvan1800@gmail.com

DOUPAN
DOUPAN IND. E COM. DE PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO LTDA

BICOS PARA CONFEITAR, CARRETILHAS PARA MASSA, ESPÁTULAS, RASPADORES, PRODUTOS EM POLIETILENO, AROS, FORMAS E MOLDES DE SILICONE, ROLO PARA MASSAS, SERRA PARA BOLOS

R. Trimonte, 151 – Vila Diva
03274-080 – São Paulo – SP
11 2302-7777
www.doupan.com.br
douglas@doupan.com.br

DU'DITTO SORVETES
SÃO BENEDITO SORVETERIA E COMÉRCIO DE DOCES LTDA-ME

SORVETES

R. George Smith, 30 – Lapa
05074-010 – São Paulo – SP
11 3836-8326
www.dudittosorvetes.com.br
beneditosorvetes@gmail.com

E

ECOPACK
ECOCARTA EMBALAGENS LTDA

FORMAS DE PAPEL

Estrada General Motors, 852 – Condomínio Caldeira – Galpão 7/8 – Morada do Sol
13347-500 – Indaiatuba – SP
19 3500-4666
www.ecopack.com
brasil_comercial@ecopack.com

EDANCA
ELETROMETALÚRGICA EDANCA LTDA

ESTUFAS EXPOSITORAS, CHAPAS, CHAR DEROLIER, BUFFETS SELV SERVICE.

R. Maria Cardoso Da Costa, 505 – Coopertaiva
09851-620 – São Bernardo do Campo – SP
11 4393-7966
www.edanca.com.br
edanca@edanca.com.br

EKMA
DMG PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

CONDIMENTOS E TEMPEROS

Rod. Thirso Micali, km 06 s/n – Caixa Postal 188 – Zona Rural – Zona Rural
15900-000 – Taquaritinga – SP
11 3745-9094
www.ekma.com.br
paula@ekma.com.br

ELGIN AUTOMAÇÃO
ELGIN S/A

SAT FISCAL, IMPRESSORA FISCAL, LEITOR, COLETOR DE DADOS, BALANÇA, GAVETA DE DINHEIRO

R. Barão De Campinas, 305 – Campos Elíseos
01201-001 – São Paulo – SP
11 3383-5989
www.elgin.com.br
mkt.automacao@elgin.com.br

ELVI COZINHAS
ELVI COZINHAS INDUSTRIAIS LTDA

FOGÃO INDUSTRIAL, CÂMARA FRIGORÍFICA E MESAS

R. Francisco Pedroso de Toledo, 577 – Vila Liviero
04185-150 – São Paulo – SP
11 2181-3999
www.elvi.com.br
silmara.garcia@elvi.com.br

EMAR EMBALAGENS
EMAR INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PLÁSTICOS EIRELI

SACOS PLÁSTICOS

R. Vicente Barbosa de Oliveira, 200 – Distrito Industrial
15108-000 – Ipiguá – SP
17 3269-9990
www.emar.com.br
guiadecompras@emar.com.br

EMULSANT
EMULSANT IND. COM. IMP. E EXP. LTDA

PRÉ MISTURA PARA PÃES, EMULSIFICANTES PARA PANIFICAÇÃO

R. Abdalla Cury Estéfan, 401 – Chacaras Rio Pardo
14073-804 – Ribeirão Preto – SP
16 3622-4395
www.emulsant.com.br
emulsant@emulsant.com.br

EMULZINT ADITIVOS
EMULZINT ADITIVOS ALIMENTÍCIOS IND. E COM. LTDA

PRÉ MISTURA PARA BOLOS, PÃES E PÃO DE QUEIJO, RECHEIOS, CHANTILY, FONDANT, CHOCOLATES PARA FOOD SERVICE, FERMENTOS

Av. Arquimedes, 50 – Distrito Industrial
13211-840 – Jundiaí – SP
11 2152-6800
www.emulzint.com.br
sac@emulzint.com.br

ENGEFOOD
ENGEFOOD EQUIPAMENTOS E REPRESENTAÇÕES LTDA

RESFRIADOR, FORNOS, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, ULTRACONGELADORES, TÚNEIS DE ULTRACONGELAMENTOS, LAVA LOUÇA, PROCESSADORES DE ALIMENTOS, ASSISTÊNCIA TÉCNICA E OPERACIONAL

R. dos Autonomistas, 123 – Santa Paula
09520-040 – São Caetano do Sul – SP
11 4225-9400
www.engefood.com.br
marketing@engefood.com.br

ESMALTEC
ESMALTEC S.A.

FREEZERS HORIZONTAIS, EXPOSITORES DE BEBIDAS VERTICAIS

Av. Parque Oeste, 2130 – Distrito Industrial
61939-120 – Maracanaú – CE
11 3616-6290
www.esmaltec.com.br
carlos.ferracioli@esmaltec.com.br

EUROFORMAS
PLANEJ-PAN PLANEJAMENTO E COMÉRCIO DE EQUIP. PARA PANIFICAÇÃO LTDA

ASSADEIRAS E FORMAS, BAILARINAS, ESTUFAS E ESQUELETOS PARA FERMENTAÇÃO, MESAS DIVERSAS, PRATELEIRAS

R. Antonio Rodrigues Filho, 265 – Vila Aeroporto
07170-325 – Guarulhos – SP
11 2341-4402
www.euroformas.com.br
euroformas@euroformas.com.br

EUROPAN DO BRASIL
COMÉRCIO DE FORNOS E MÁQS. PARA PANIF. EUROPAN DO BRASIL LTDA

FORNOS PARA PANIFICAÇÃO A GÁS E ELÉTRICO, AMASSADEIRA, BATEDEIRA E DEMAIS MAQUINAS PARA PANIFICAÇÃO

R. Cruzeiro do Sul, 619 – Emiliano Perneta
83324-423 – Pinhais – PR
41 3665-7762/11 3637-2566
www.europanbrasil.com.br
lrodelli@europanbrasil.com.br

EXACTA CARDS
VALQUIRIA CAMILO DE OLIVEIRA ME.

LEITOR, RELÓGIO DE PONTO, CATRACA DE ACESSO ELETRÔNICA, DISPENSADOR DE COMANDA ELETRÔNICA, SISTEMAS, APLICATIVOS, SOFTWARE, CRACHÁ DE ACESSO, CARTEIRINHAS

R. Das Orquídeas, 284 – Jd Primavera
09361-180 – Mauá – SP
11 4555-5239
www.exactacards.com.br
diretoria@exactacards.com.br

F

FAMAG BRASIL
SILVIA APARECIDA BONATO -ME

AMASSADEIRA, BATEDEIRA

R. Jabaquara, 287 – Paraiso
09190-660 – Santo Andre – SP
11 4425-0426
www.famagbrasil.com.br
famagbrasil@uol.com.br

FATTO AMANO
FATTO AMANO IND. E COM. DE VIDROS EIRELI ME

PEÇAS EM VIDRO

R. Santos, 2741 – Vila Brasil
14075-060 – Ribeirão Preto – SP
16 3969-1530
www.fmvidros.com.br
contato.fmvidros@gmail.com

FAZENDA PECANITA
PECANITA AGROINDUSTRIAL LTDA

MATÉRIA PRIMA, INSUMOS, ALIMENTOS E BEBIDAS

Br 153, KM 402, 0 – Caixa Postal 48 – Distrito de Cordilheira
96503-770 – Cachoeira do Sul – RS
51 3722-2318
www.pecanita.com.br
comercial@pecanita.com.br

FERMENTO FERMAIS
SP2 COMÉRCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA

FERMENTO BIOLÓGICO SECO

R. Brusque, 947 – Fundos Hotel Vitória – Dom Bosco
88302-001 – Itajaí – SC
47 3046-6636
www.fermais.com.br
contato@fermais.com.br

FERNETO BRASIL
FERNETO BRASIL IMPORTAÇÃO DE MÁQUINAS E ARTIGOS

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, MODELADORA, DIVISORA, MOINHO, FATIADEIRA, RESFRIADOR, MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS, EXTRUSORA, PRENSA DE MASSAS

R. Borges De Figueiredo, 86 – Mooca
03110-010 – São Paulo – SP
11 2061-5738
www.ferneto.com
rui.aveiro@fernetobrasil.com

FERRI
CAMARGO E GOMIERO IND. E COM. DE FORNOS LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, CILINDRO, MODELADORA, MOINHO, FATIADEIRA, RESFRIADOR, FORNOS, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO,FORNOS PARA PIZZA

R. Do Orfanato, 1331 – Vila Prudente
03131-010 – São Paulo – SP
11 2965-4263
www.ferri.com.br
vendas@ferri.com.br

FESTMAQ
DF&B USINAGEM E COMERCIO LTDA EPP

MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS, MODELADORA, USINAGEM

R. General Lecor, 863 – Ipiranga
04213-021 – São Paulo – SP
11 2062-8205
www.festmaq.com.br
contato@festmaq.com.br

FESTPAN INDÚSTRIA
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS FESTPAN LTDA

PRÉ MISTURA PARA BOLOS, PÃES E PÃO DE QUEIJO, RECHEIOS, FONDANT, AROMAS, CHOCOLATES PARA FOOD SERVICE, FERMENTOS, GELÉIAS BASE PARA DOCES

R. Arroio Grande, 455 – Sacomã
04253-050 – São Paulo – SP
11 2969-2498
www.festpanind.com.br
festpan@festpanind.com.br

FINAMAC
FINAMAC ENGENHARIA E INDUSTRIALIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS LTDA.

ULTRACONGELADORES, MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE SORVETE SOFT, SORVETES, PICOLÉS, GELATOS, CHOCOLATES

Av. Áurea, 514 – Jd do Estádio
09175-130 – Santo André – SP
11 2135-6500
www.finamac.com/br/
ewaldt.dulz@finamac.com.br

FITC – FOOD INDUSTRY TECHNICAL COMMERCE
FITC PRESTAÇÕES DE SERVIÇOS EM MÁQUINAS LTDA

FORNOS, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, ULTRACONGELADORES, TÚNEIS DE ULTRACONGELAMENTOS, MÁQUINA EXTRATORA DE SUCO, MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS, SILOS E DOSAGEM INGREDIENTES

R. Peixoto Gomide, 1537 – Jardins
01409-014 – São Paulo – SP
11 98239-0970
www.fitc.com.br
fausto@fitc.com.br

FLEISCHMANN
AB BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS

PRÉ MISTURAS PARA BOLOS, PÃES E PÃO DE QUEIJO, RECHEIOS, CHANTILY, FONDANT, FERMENTOS, DESMOLDANTE, ANTÍMOFO

R. Cardeal Arcoverde, 1641 - 10º Andar – Pinheiros
05407-002 – São Paulo – SP
11 3038-1800
www.fleischmannprofissional.com.br
patricia.ishida@abbrasil.com.br

FLEX MESAS E CADEIRAS
MALVE FLEX COMÉRCIO DE MÓVEIS EIRELI

MESAS, CADEIRAS

Av. Juscelino Kubitschek De Oliveira, 313 – Loteamento Inocoop
13806-520 – Mogi Mirim – SP
19 3552-1501
www.flexmesasecadeiras.com.br
vendas@flexmesasecadeiras.com.br

FOOD BIKE SELVA EQUIPAMENTOS
ALVES E SANTOS EQUIPAMENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS LTDA

FOOD BIKES PERSONALIZADAS

R. das Samambaias, 314 – Residencial Porto Seguro
13321-571 – Salto – SP
11 4456-3217
www.foodbikeselvaequipamentos.com.br
comercial@selvaequipamentos.com.br

FORMAS E CIA
LILIANE DE OLIVEIRA SOUZA ME

AROS CORTADORES, ASSADEIRAS E FORMAS, BAILARINAS, BICOS PARA CONFEITAR, CARRETILHAS PARA MASSA, MESAS DIVERSAS, AROS, PÁS E COLHERES, FORMAS, MOLDES DE SILICONE

R. Nova Timboteua, 89 – Vila Nova Pauliceia
03267-110 – São Paulo – SP
11 2688-4353
www.formasecia.com.br
formasecia@gmail.com

FORNO DE MINAS
FORNO DE MINAS SA

CONGELADOS

Via de Acesso as Chácras do Meio, s/n – Nossa Senhora da Conceição
32183-683 – Contagem – MG
31 3079-8100
www.fornodeminas.com.br
faleconosco@fornodeminas.com.br

FORNO DE PIZZA LARROYD
LARROYD EQUIPAMENTOS LTDA

FORNOS, FORNOS PARA PIZZA

R. Enedina Souza Bento, 300 – Vila Flor
88745-000 – Capivari de Baixo – SC
48 3623-1236
www.larroyd.ind.br
ekoforno@larroyd.ind.br

FRAIS
FRAIS INDÚSTRIA COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA

FILTRADORA DE ÓLEO E FILTROS

R. Helena Steimberg, 963 – Jd Marília
13092-481 – Campinas – SP
19 3255-2220
www.frais.com.br
frais@frais.com.br

FRIGOSTRELLA DO BRASIL
FRIGOSTRELLA DO BRASIL IND. REF. LTDA

ULTRACONGELADORES, MÁQUINA DE GELO

R.Etiópia, 239 – Rio Cotia
06715-067 – Cotia – SP
11 4615-1250
www.frigostrella.com.br
frigostrella@frigostrella.com.br

G

GAIL ARQUITETURA EM CERÂMICA
GRESSIT REVESTIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

PISOS E REVESTIMENTOS CERÂMICOS

R. Cavadas, 988 – Itapegica
07044-000 – Guarulhos – SP
11 2423-2600
www.gail.com.br
gail@gail.com.br

GALORO UTILIDADES
GALORO UTILIDADES

UTENSÍLIOS PARA COZINHA

R. Alameda das Cabreuvas, 569 – Pq Manoel de Vasconcelos
13174-550 – Sumaré – SP
19 99693-1232
galoroutilidades.com.br
galoro@galoroutilidades.com.br

GALVANOTEK EMBALAGENS
GALVANOTEK EMBALAGENS LTDA

BANDEJAS PLÁSTICAS DESCARTÁVEIS

R. Leonilda Maffacioli Baldasso, 326 – Carlos Barbosa
95185-000 – Carlos Barbosa – RS
54 3461-9500
www.galvanotek.com.br
vendas@galvanotek.com.br

GELITA DO BRASIL
GELITA DO BRASIL LTDA

GELATINA E COLÁGENO

R. Phillip Leiner, 200 – Pq Alexandre
06714-285 – Cotia – SP
11 2163-8000
www.gelita.com.br
service.sa@gelita.com

GOLDEN DIPT
KERRY DO BRASIL

SUCOS, REFRIGERANTES, DOCES, CHOCOLATES, CONFEITOS, EMBUTIDOS, LEITE, BOLOS, PÃES

Av. Mercedes Benz, 460 – Distrito Industrial
13054-750 – Campinas – SP
19 3765-5000
www.goldendipt.com.br
thalita.docarmo@kerry.com

GOSTOSURAS&TRAVESSURAS
BBARBARA NÚBIA CORDEIRO

DOCES, BOLOS, PÃES

R. Capitão Rubens, 140 – Pq Edu Chaves
02233-000 – São Paulo – SP
11 2242-9982
http://www.facebook.com/Gostosurastravessura
barbara.nubia.cordeiro@gmail.com

GRANOMAQ
GPANIZ IND. EQUIPS. ALIMENTAÇÃO LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, CILINDRO, DIVISORA, MOINHO, FATIADEIRA, LAMINADORA, RESFRIADOR, FORNOS, FORNOS PARA PIZZA

Estrada Municipal Vicente de Menezes, s/n Caixa Postal 8012 – Linha 40
95020-972 – Caxias do Sul – RS
54 3223-1556
www.granomaq.com.br
granomaq@granomaq.com.br

GRUPO POLY POSITION
GRUPO POLY POSITION INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

TOLDOS, TESTEIRAS, BANNERS, DISPLAY, IDENTIDADE VISUAL, FACHADA EM ACM, LETRAS CAIXAS

R. Professor Anésia Sincora, 252 – Lauzane Paulista
02443-100 – São Paulo – SP
11 2259-0566
www.polyposition.com.br
elizabeth@polyposition.com.br

GRUPO PROTEGE
PROTEGE S/A PROTEÇÃO DE TRANSPORTE DE VALORES

SEGURANÇA PRIVADA

R. Visconde de Ouro Preto, 72 – Consolação
01303-060 – São Paulo – SP
11 3156-9022
www.protege.com.br
feiras.eventos@protege.com.br

H

HANDTMANN
HANDTMANN DO BRASIL LTDA

MODELADORA, DIVISORA, MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS

R. Umuarama, 103 - Condominío Portal Da Serra – Emiliano Perneta
83325-000 – Pinhais – PR
41 3668-4410
www.handtmann.com.br
tiane@handtmann.com.br

HARALD CHOCOLATES
HARALD INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS S.A.

CHOCOLATES, COBERTURAS, RECHEIOS, CONFEITOS

Estrada Tenente Marques, 5555 – 3º Andar – Vila Poupança
06525-001 – Santana de Parnaíba – SP
0800 177101
www.harald.com.br
atendimento@harald.com.br

HIPERPACK
HIPERPACK EMBALAGENS

BANDEJAS PLÁSTICAS DESCARTÁVEIS

R. das Fruteiras, 376 – Santa Fé
95045-150 – Caxias do Sul – RS
54 3202-2344
www.hiperpack.ind.br
comercial@hiperpack.ind.br

HMT COMERCIAL LTDA
HMT COMERCIAL LTDA

ASSADEIRAS E FORMAS, FORMAS E MOLDES DE SILICONE, ROLO CORTADOR, ROLO FURADOR, MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES, SALGADOS

Av. Nova Cantareira, 3531 – Tremembé
02341-001 – São Paulo – SP
11 2952-7090
www.hmtcomercial.com.br
compras@hmtcomercial.com.br

HULALÁ CREMES E CHANTILLY
CODAP BRASIL LTDA

CREME CULINÁRIO E CHANTILLY (CREME A BASE DE GORDURA VEGETAL)

Av. Vela Olimpica, 1000 – Aparecidinha
18087-350 – Sorocaba – SP
15 3235-1000
www.hulala.com.br / www.codap.com.br
codap@codap.com.br

HYPO
INDÚSTRIA DE MÁQUINAS HYPPOLITO LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, CILINDRO, MODELADORA, DIVISORA, RESFRIADOR, FORNOS, EMPACOTADORA

R. Itaprata, 338 – Jd Soeiro
08540-300 – Ferraz de Vasconcelos – SP
11 4674-8383
www.hypo.com.br
vendashypo@uol.com.br

I

IDPC
INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

CURSOS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

R. Santo Amaro, 313 – Bela Vista
01315-001 – São Paulo – SP
11 3113-0166
www.fundipan.org.br
secretaria@fundipan.org.br

ILUM PLÁSTICOS
ILUM IND. COM. DE PEÇAS PLÁSTICAS LTDA

BANDEJAS PLÁSTICAS DESCARTÁVEIS

Av. Rs 118, 6760 – Km 15 – Neópolis
94100-2820 – Gravatai – RS
51 3111-2820
www.ilum.ind.br
atendimento@ilum.ind.br

IMCD BRASIL
IMCD BRASIL COM. E IND. DE PRODUTOS QUÍMICOS LTDA

MATÉRIA PRIMA, INSUMOS

Av. Dr. Chucri Zaidan, 1240 – 15º andar - Golden Tower – Santo Amaro
04711-130 – São Paulo – SP
11 4360-6400
www.imcdgroup.com
imcdbrasil@imcdbrasil.com.br

IMF-METALÚRGICA FABRÃO
IMF-INDÚSTRIA METALÚRGICA FABRÃO LTDA

FABRICAÇÃO DE MÓVEIS COM PREDOMINÂNCIA DE METAL

R. Porangaba, 2550 – Vila Industrial
16072-160 – Araçatuba – SP
18 2102-8777
http://imflince.com.br/
marketing@fabrao.com.br

IMPÉRIO DA PANIFICAÇÃO
IMPÉRIO DA PANIFICAÇÃO LTDA

AROS CORTADORES, ASSADEIRAS E FORMAS, BAILARINAS, BICOS PARA CONFEITAR, CARRETILHAS PARA MASSA, CESTOS, MESAS DIVERSAS, PRATELEIRAS, PRODUTOS EM POLIETILENO

R. Bartolomeu Lourenço De Gusmão, 1750 – Boqueirão
81650-050 – Curitiba – PR
41 3092-4001
www.imperiodapanificacao.com
contato@imperiodapanificacao.com

INCALFER
INCALFER MÁQUINAS ESPECIAIS LTDA – EPP

FATIADEIRA, FORNOS, FRITADEIRAS, CORTADORAS, EMPANADORAS

R. Cecilia, 147 – Vila Esperança
03651-040 – São Paulo – SP
11 3296-7700
www.incalfer.com.br
marketing@incalfer.com.br

INDACO
INDACO IND. E COM. LTDA

FOLHA ANTIADERENTE EM TEFLON E SILICONE

Av. Octalles Marcondes Ferreira, 448 – Jurubatuba
04696-010 – São Paulo – SP
11 5693-5736
www.indaco.com.br
rleonardi@indaco.com.br

INGECOLD
INGECOLD IND. E COM. DE REFRIGERAÇÃO LTDA.

EXPOSITORES (GELATERIA, CONFEITARIA, SALGADO, LATICÍNIOS & BEBIDAS – AUTO SERVIÇO), BALCÕES HORIZONTAIS, ARMÁRIOS VERTICAIS (REFRIGERADOR / FREEZER), ULTRACONGELADORES, MOBILIÁRIO EM INOX.

Av. Eurico Ambrogi Santos, 1370 – Piracangaguá
12042-010 – Taubaté – SP
12 2125-4000
Www.ingecold.com.br
comercial@ingecold.com.br

INGREDION BRASIL
INGREDION BRASIL INGREDIENTES INDUSTRIAIS LTDA

PRÉ MISTURA PARA PÃES

Av. Do Café, 277 – Torre B – 2º Andar – Jabaquara
04311-000 – São Paulo – SP
11-5070-7835
www.ingredion.com.br
sac.br@ingredion.com

INTRALOX
INTRALOX BRASIL LTDA

RESFRIADOR, TÚNEIS DE ULTRACONGELAMENTOS, ESTEIRAS TRANSPORTADORAS

R. Alberto Guizo, 61 – Distrito Industrial João Narezzi
13347-402 – Indaiatuba – SP
19 3801-8990
www.intralox.com
duilio.botelho@intralox.com

IP EMBALAGENS
LAERTE DE ANGELO – ME

CAIXAS PARA PADARIAS, CONFEITARIAS E FAST FOOD

R. Vicente Franco Tolentino, 391 – Pq Santa Madalena
03982-180 – São Paulo – SP
11 2704-5283
www.ipembalagens.com.br
contato@ipembalagens.com.br

IREKS DO BRASIL
IREKS DO BRASIL S.A.

PRÉ MISTURAS PARA BOLOS, PRÉ MISTURAS PARA PÂES, RECHEIOS, CHANTILY, FONDANT, MALTE PARA PANIFICAÇÃO, MELHORADORES, COBERTURA TIPO GANACHE

Av. Paraná, 200 – Entre Rios
85139-400 – Guarapuava – PR
42 3625-8448
www.ireks.com.br
ireks@ireks.com.br

ITAMBÉ
ITAMBÉ ALIMENTOS S.A.

LEITE, BASE PARA DOCES E TORTAS, COMPOSTOS LÁCTEOS

R. Itambé, 10 – Floresta
30150-150 – Belo Horizonte – MG
31 2126-3820
itambefoodservice.com.br
richard.gomes@itambe.com.br

J

J. MACÊDO
J. MACÊDO SA

SUCOS, BASE PARA DOCES E TORTAS, BOLOS

R. Verbo Divino, 207 – Edifício Santo Antonio – 2º e 3º andar – Chácara Santo Antônio
04719-002 – São Paulo – SP
11 2132-7219
www.jmacedo.com.br
trademarketing2@jmacedo.com.br

JENI JONI CONFEITOS
NADJA F. ALMEIDA CONFEITOS ME

DOCES, CONFEITOS, BOLOS

R. Antonio De Barros, 534 – Tatuapé
03089-000 – São Paulo – SP
11 2338-5133
www.jenijoniconfeitos.com.br
jenijoni@ig.com.br

JHM
JHM MÁQUINAS LTDA

EMPACOTADORA, SELADORA, PESADORA, DATADORAS, ALIMENTADORES

Estrada da Capelina, 25 – Itapeti
08771-002 – Mogi das Cruzes – SP
11 4723-3744
www.jhm.com.br
jhm@jhm.com.br

JPAN
JJ PAN IND. E COM. DE PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO LTDA

PRÉ MISTURAS PARA BOLOS, PÃES, PÃO DE QUEIJO, RECHEIOS, FERMENTOS, GELÉIAS, BASE PARA DOCES

R. Pereiro, 235 – Vila Nova Cumbica
07231-45 – Guarulhos – SP
11 2413-3111
www.jpan.com.br
gerente@jpan.com.br

K

KASCÃO SORVETES
SORVETES SUPLÉS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

SORVETES

Av. Pérsio de Queiroz Filho, 395 – Catiapoã
11370-300 – São Vicente – SP
13 3579-9600
www.kascao.com.br
atendimento@kascao.com.br

KENDARI COMUNICAÇÃO VISUAL
KENDARI COMUNICAÇÃO VISUAL LTDA

TOLDOS, TESTEIRAS, BANNERS, DISPLAY, IDENTIDADE VISUAL, CARDÁPIOS, FOLDER, UNIFORMES

R. Camilo, 1062 – Vila Romana
05045-020 – São Paulo – SP
11 3086-3378
www.kendari.com.br
atendimento@kendari.com.br

KIBON
UNILEVER BRASIL GELADOS LTDA

SORVETES

Av. Presidente Juscelino Kubitscheck, 1309 – Vila Olímpia
04543-011 – São Paulo – SP
11 3568-8000
www.unilever.com
camila.brasil@unilever.com

L

LARAPLAST
LARAPLAST INDÚSTRIA COMÉRCIO E SERVIÇOS DE EMBALAGENS PLÁSTICAS LTDA

SACOS PLÁSTICOS

R. Massaranduba, 35 – Galpão – Centro
89107-000 – Pomerode – SC
47 3387-0240
www.laraplast.com.br
deise.embalagens@terra.com.br

LATICÍNIOS CABANHA VIDA
LATICÍNIOS CABANHA VIDA LTDA ME

LATICÍNIOS

R. 1 de Abril, 335 – Centro
37470-000 – São Lourenço – MG
11 98696-0381
www.cabanhavida.com.br
queijodeovelha@terra.com.br

LATICÍNIOS VALE DO PARDO
LATICÍNIOS VALE DO PARDO LTDA

REQUEIJÃO

Rod. Saída para Três Lagoas, km 01 – Bataguassú
– Bataguassú – MT
19 3256-1931
http://valedopardo.com.br
capolavoropropaganda@gmail.com

LATICÍNIOS XANDÔ
LATICÍNIOS XANDÔ

SUCOS, LEITES

R. Mario Regallo Pereira, 161 – Butantã
05550-060 – São Paulo – SP
11 3643-1300
www.xando.com.br
viviane.mandotti@xando.com.br

LC MÁQUINAS SELADORAS
LC MÁQUINAS SELADORAS LTDA EPP

EMPACOTADORAS, PESADORAS MULTICABEÇOTES, SELADORAS CONTÍNUAS, SELADORAS DE BANCADA, SELADORAS LINEARES

Av. Major Pinheiro Frois, 706 – Vila Maria de Maggi
08680-086 – Suzano – SP
11 4749-0921
www.lcmaquinasseladoras.com.br
assistencia@lcmaquinasseladoras.com.br

LEITE FAZENDA BELA VISTA
LEITE FAZENDA BELA VISTA LTDA

SUCOS, LEITE, LEITE TIPO A, CREME DE LEITE, QUEIJOS, REQUEIJÕES, IOGURTES E SUCOS

Av. Embaixador Macedo Soares, 8899 – Lapa
05035-000 – São Paulo – SP
11 3616-1522
www.leitefazenda.com.br
lfazenda@leitefazenda.com.br

LESAFFRE DO BRASIL
LESAFFRE DO BRASIL PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

FERMENTOS

R. José Píres Neto, 190 – Cambuí
13025-170 – Campinas – SP
19 3114-4749
www.lesaffre.com.br
sac@lesaffre.com.br

LEVAIN ESCOLA DE PANIFICAÇÃO
LEVAIN ESCOLA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA LTDA

CURSOS DE PANIFICAÇÃO E CURSOS DE CONFEITARIA

R. Dom Lucas Obes, 494 – Ipiranga
04212-020 – São Paulo – SP
11 4561-5730
www.levainescoladepanificacao.com.br
levainescoladepanificacao@gmail.com

LEVAPAN DO BRASIL
LEVAPAN DO BRASIL INDÚSTRIA, COMÉRCIO, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

DOCES, CHOCOLATES, CONFEITOS, CONDIMENTOS, TEMPEROS, BASE PARA DOCES E TORTAS, BOLOS, PÃES

R. Brasholanda,123 – Jd. Weissopolis
83322-070 – Pinhais – PR
41 2105-9100
www.levapan.com.br
contato@levapan.com.br

LIBRE ALIMENTOS
LIBRE SEM GLÚTEN ALIMENTOS LTDA ME

DOCES, CONGELADOS

Av. Vereador José Diniz, 385 – Santo Amaro
04603-000 – São Paulo – SP
11 98107-2432
www.librealimentos.com.br
ccarvalho@librealimentos.com.br

LINCE REFRIGERAÇÃO
LINCE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA

FABRICAÇÃO DE MÁQUINAS E APARELHOS DE REFRIGERAÇÃO E VENTILAÇÃO PARA USO INDUSTRIAL E COMERCIAL, PEÇAS E ACESSÓRIOS

R. Emilia Santos, 2663 – Presidente
16072-580 – Araçatuba – SP
18 2102-8777
www.imflince.com.br
vendas@fabrao.com.br

LINEAR SISTEMAS
LINEAR SISTEMAS LTDA

SISTEMAS, APLICATIVOS, SOFTWARES

Av. dos Engenheiros, 867 – Castelo
30840-300 – Belo Horizonte – MG
31 2511-3131
www.linearsistemas.com.br
luis.rezende@linearsistemas.com.br

LIVENZA MASSAS
LIVENZA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

CONGELADOS, MASSAS, FOLHADOS

R. Antônio Frederico, 77 – Jd. Independência
04224-030 – São Paulo – SP
11 2915-5555
www.livenzamassas.com.br
vinicius@livenzamassas.com.br

LOJA E ESCOLA DE CONFEITARIA DALVA GOLDEN GATE
DALVA TEREZINHA CARLETTO MARTINS E CIA LTDA

AROS CORTADORES, ASSADEIRAS E FORMAS, BAILARINAS, BICOS PARA CONFEITAR, CARRETILHAS PARA MASSA, ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, CURSOS DE CONFEITARIA, CURSOS DE CHOCOLATERIA, AULAS ON-LINE

R. Prof. Ulisses Vieira, 669 – Vila Izabel
80320-090 – Curitiba – PR
41 3342-3064
www.dalvagoldengate.com.br
dalvagoldengate@hotmail.com

LOJAS DO PEDRO
LOJAS DO PEDRO LTDA

AROS CORTADORES, ASSADEIRAS E FORMAS, BAILARINAS, BICOS PARA CONFEITAR, CARRETILHAS PARA MASSA, CESTOS, ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, ESTUFAS E ESQUELETOS

R. Voluntarios da Pátria, 109 – Centro
80020-000 – Curitiba – PR
41 3224-1184
www.lojaspedro.com.br
comercial@lojasdopedro.com.br

LUCREE SOLUÇÕES INTELIGENTES
EF HOLDING E PARTICIPAÇÕES EIRELI

SOLUÇÕES E MEIOS DE PAGAMENTOS

R. Helena, 275 – Conj. 21 – Vila Olimpia
04552-050 – São Paulo – SP
11 2574-2305
www.lucree.com.br
vendas@lucree.com.br

M

MADIS SOLUÇÕES
MADIS SOLUÇÕES DE PONTO E ACESSO

SOFTWARE

Av. Diogenes Ribeiro de Lima, 2346 – Alto de Pinheiros
05458-001 – São Paulo – SP
11 3026-3000
www.madis.com.br
suelen.schneider@madis.com.br

MAGO INDÚSTRIA
MAGO IND. E COM. DE ARTEFATOS DE PAPEL LTDA

BAILARINAS, BICOS PARA CONFEITAR, CARRETILHAS PARA MASSA, ESPATÚLAS, RASPADORES, FACA, ROLO CORTADOR, ROLO PARA MASSAS

Rod. Raposo Tavares, 6009 – Jd. Arpoador
05577-200 – São Paulo – SP
11 2197-3200
www.mago.com.br
sacmagoicap@gmail.com

MAQ FRIO
BC FERNANDES INDÚSTRIA DE REFRIGERAÇÃO LTDA EPP

ADEGA, BALCÕES, BUFFET SELF – SERVICE, VITRINE EXPOSITORA SECA OU REFRIGERADA, PROJETO E EXECUÇÃO DE MONTAGENS E INSTALAÇÕES

R. Ronald Antonio Franceschi, 210 – 7º Distrito Industrial
17212-745 – Jaú – SP
14 3621-3654
www.maqfrio.com.br
maqfrio@maqfrio.com.br

MAQTEC REPRESENTAÇÕES
MAQTECCOM COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, CILINDRO, MODELADORA, DIVISORA, MOINHO, FATIADEIRA, LAMINADORA, RESFRIADOR, FORNOS, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, ULTRACONGELADORES, TÚNEIS DE ULTRACONGELAMENTOS, MÁQUINA DE GELO

R. Tulipas, 121 – Jd. Haras Bela Vista
06730-000 – Vargem Grande Paulista – SP
11 4158-4944
www.maqtec.net.br
maqtec@maqtec.net.br

MAQUIPÃO
MAQUIPÃO COMÉRCIO DE MÁQUINAS LTDA

FATIADEIRA, BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL, CORTADORA DE PÃO, MOINHO DE FARINHA DE ROSCA

Av. Atlântica, 2921 – Jd. Três Marias
04472-003 – São Paulo – SP
11 5660-7808
www.maquipao.com.br
vendas01@maquipao.com.br

MARA CAKES
ANGELO & GASQUES PALESTRAS LTDA – ME

ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, PRODUTOS EM POLIETILENO, AROS, PÁS E COLHERES, GLITTER, CORANTE, LIVROS, TESOURA, CURSOS DE CONFEITARIA

R. Amélia Zambelli,127 – Residencial Damha – Pq Residencial Damha
19053-686 – Presidente Prudente – SP
18 99659-9696
www.maracakes.com.br
edmara.angelo@gmail.com

MARBA
FRIGORÍFICO MARBA LTDA

FRIOS, EMBUTIDOS

Av. Cézar Magnani, 971 – Paulicéia
09694-000 – São Bernardo do Campo – SP
11 4176-7000
www.marba.com.br
sac@marba.com.br

MARBELLO
MARBELLO INDÚSTRIA E COMÉRCIO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

FERMENTOS

R. Nilson Edson dos Santos, 1465 – São João
88309-401 – Itajaí – SC
47 9963-7372
www.bellopan.com.br
rodrigo@marbello.ind.br

MARCPAN LÍTIO
MARCPAN DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

FORMAS DE PAPEL, EMBALAGENS DE PAPEL PARA FOOD SERVICE E DELIVERY, PRATOS DESCARTÁVEIS, SUPORTE PARA DOCES, FORMAS ITALIANAS

R. Salvador Pires De Lima, 580 – Sacomã
04248-000 – São Paulo – SP
11 2914-7881
www.marcpan.com.br
marcpan@marcpan.com.br

MARI YAMAMOTO ATELIE DOS DOCES
MARIANNE YAMAMOTO ME

DOCES, CHOCOLATES, CONFEITOS, BOLOS

R. Silvestre Vasconcelos Calmon, 486 – Vila Pedro Moreira
07020-001 – Guarulhos – SP
11 2600-2558
www.yamamoto.com.br
marianne.yamamoto@hotmail.com

MASTEC TECNOLOGIA
MASTEC TECNOLOGIA LTDA

SAT FISCAL, IMPRESSORA FISCAL, LEITOR, COLETOR DE DADOS, BALANÇA, RELÓGIO DE PONTO, CATRACA DE ACESSO ELETRÔNICA, GAVETA DE DINHEIRO, DISPENSADOR DE COMANDA ELETRÔNICA, SISTEMAS

R. Dr. Mariano J M Ferraz, 541 – Centro
06090-070 – Osasco – SP
11 3683-5251
www.mastestore.com.br
marcia.lourenco@mastec.com.br

MASTER BAKER
COMERCIAL LALETI IMPORTADORA E EXPORTADORA LTDA

BICOS PARA CONFEITAR, SACOS DE CONFEITAR, ARMADORES PARA FLOR CONFEITADA, ADAPTADORES PARA BICOS DE CONFEITAR, SACOS PLÁSTICOS, EMBALAGENS DE PAPEL PARA FOOD SERVICE E DELIVERY MARCA LALETI, LAÇOS PARA PUXAR, FECHOS RÁPIDOS (ARAMES REVESTIDOS COM PLÁSTICO) FITILHOS DECORATIVOS

R. Dr. Vicente Giacaglini, 583 – Vila Alpina
03203-000 – São Paulo – SP
11 2341-7062
www.masterbaker.com.br
tiago@laleti.com.br

MASTER MARTINI
MASTER MARTINI BRASIL COM. DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

PRÉ MISTURAS PARA BOLOS E PÃES, RECHEIOS, CHANTILY, CHOCOLATES PARA FOOD SERVICE, MARGARINAS, GELÉIAS BASE PARA DOCES

Av. Salvador Rotella, 476 – Jd. Trevisan 2
13280-000 – Vinhedo – SP
19 3309-1326
www.mastermartini.com
info.br@mastermartini.com

MAURI
AB BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS

PRÉ MISTURAS PARA BOLOS, PÃES RECHEIOS, CHANTILY, FONDANT, FERMENTOS, OVOS LÍQUIDO, PASTEURIZADO E EM PÓ, MELHORADORES, DESMOLDANTE

R. Cardeal Arcoverde, 1.641 – 10º andar – Pinheiros
05407-002 – São Paulo – SP
11 3038-1800
www.mauri.com.br
patricia.ishida@abbrasil.com.br

MAVALÉRIO
INDÚSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS MAVALÉRIO LTDA

CHOCOLATES, CONFEITOS

R. Eugênio Estoco, 131 – Lote Gleba 1D-6B – Dist. Industrial Alfredo Rela
13255-415 – Itatiba – SP
11 4534-9277
www.mavalerio.com.br
mkt@mavalerio.com.br

MAXFREEZER
MAXFREEZER INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO

RESFRIADOR, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, ULTRACONGELADORES, GELADEIRA COMERCIAL

R. Silva Jardim, 451 – Belenzinho
03163-090 – São Paulo – SP
11 2647-2690
www.maxfreezer.com.br
maxfreezer@maxfreezer.com.br

MCI
METALÚRGICA CONVENÇÃO DE ITÚ LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, MODELADORA, FORNOS, FORNOS PARA PIZZA, MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS, TACHOS, FRITADORES CONTÍNUOS, DOSADORA CONTÍNUA

Av. Sete Quedas, 1028 – Vila Progresso
13313-006 – Itu – SP
11 4013-7223
www.mci.com.br
marketing@mci.ind.br

MEIWA
MEIWA INDÚSTRIA E COMÉRICO LTDA

BANDEJA EM PS, COPOS EM PS, EMBALAGENS EM PP, EMBALAGENS

Rod. Presidente Dutra, KM 203 – Bairro do Portão
07400-970 – Arujá – SP
11 4654-7100
www.meiwa.com.br
luciana@meiwa.com.br

METAL ARTE COMUNICAÇÃO VISUAL
METAL ARTE LTDA

REVESTIMENTO DE FACHADA EM ACM

Av. José Rangel Filho, 1405 – Jd. Ponte Alta
07179-483 – Guarulhos – SP
11 94762-9437
www.lumetaisartes.com.br
claudiojungerpires@gmail.com

METALÚRGICA CAPARROZ
ANDREA E SOUZA CAPARROZ MELHADO

AROS CORTADORES, ASSADEIRAS E FORMAS, BAILARINAS, BICOS PARA CONFEITAR, CARRETILHAS PARA MASSA, ESPÁTULAS, RASPADORES, FACAS

R. Pedro de Castro Velho, 915 – Jd. Iva
03921-000 – São Paulo – SP
11 2910-2845
www.caparroz.ind.br
caparroz@caparroz.ind.br

METVISA
BIMG BRASIL IND. DE MÁQ. PARA GASTRONOMIA LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, CILINDRO, MODELADORA, DIVISORA, MOINHO, FATIADEIRA, FOGÃO INDUSTRIAL, FORNOS, LAVA LOUÇA

Rod. Antonio Heil km 23 – Limoeiro
88352-502 – Brusque – SC
47 3251-5555
metvisa.com.br
marketing@metvisa.com.br

MG CONTÉCNICA
MG CONTÉCNICA CONSULTORIA E CONTABILIDADE LTDA

ASSESSORIA EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA, CONTABILIDADE PARA O VAREJO

Av. Vida Nova, 28 A – Jd Maria Rosa
06764-045 – Taboão da Serra – SP
11 2575-1800
www.mgcontecnica.com.br
mgcontecnica@mgcontecnica.com.br

MIAKI REVESTIMENTOS
RM REVESTIMENTOS MONOLÍTICOS LTDA

REVESTIMENTOS MONOLÍTICOS

Av. Humberto de Alencar Castelo Branco, 1260 – Galpão 6 – Vila Rosa
09850-300 – São Bernardo do Campo – SP
11 2164-4300
www.miaki.com.br
vendas@miaki.com.br

MODENAPAK
MODENAPAK IND. COM. IMP. E EXP. DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS LTDA

EMPACOTADORA, DECAPSULADORA DE FORMAS, EMBALAGENS E TREINAMENTOS EM MÁQUINAS EMBALADORAS

R. Victória Pena Giorgi, 82 – Pq Marajoara
09112-170 – Santo André – SP
11 2759-8100
modenapak.com.br
administracao@modenapak.com.br

MODULINE
PRÓUTIL COMERCIAL IMPORTADORA LTDA

BAILARINAS, BICOS PARA CONFEITAR, ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, PRODUTOS EM POLIETILENO, AROS, PÁS E COLHERES, ROLO CORTADOR, ROLO FURADOR, ROLO PARA MASSAS

R. Ernestina, 275 – Vila São João
08537-400 – Ferraz de Vasconcelos – SP
11 4674-5894
www.modulinefoodservice.com.br
foodservice@moduline.com.br

MOINHO ANACONDA
ANACONDA INDÚSTRIAL E AGRÍCOLA DE CEREAIS S/A

FARINHAS

Av. Venceslau de Queiros, 45 – Jaguaré
05323-904 – São Paulo – SP
11 3769-1200
www.anaconda.com.br
vendas.sp@anaconda.com.br

MOINHO ESTRELA
MOINHO ESTRELA LTDA

BASE PARA DOCES E TORTAS, FARINHA

Av. Berto Cirio, 1600 – São Luis
92420-030 – Canoas – RS
51 3302-5959
www.panfacil.com.br
marketing@moinhoestrela.com.br

MOINHO SANTA CLARA
RICHARD SAIGH INDÚSTRIA E COMÉRCIO SA

FARINHA DE TRIGO E PRÉ MISTURAS

R. Heloisa Pamplona, 842 – Fundação
09520-095 – São Caetano do Sul – SP
11 4223-4277
www.moinhosantaclara.com.br
alexandre@moinhosantaclara.com.br

MOINHO SPECHT
SPECHT PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

CONFEITOS, CONGELADOS, PÃES, FARINHA DE TRIGO E PRÉ MISTURAS PARA PANIFICAÇÃO

R. Luiz Specht, 50 – Centro
89600-000 – Joaçaba – SC
49 3527-7500
www.specht.com.br
comercial@specht.com.br

MOINHO VACARIA
MOINHO VACARIA INDÚSTRIA E AGRÍCOLA LTDA

FARINHA DE TRIGO, PÃES

Estrada Nery Bossardi, 675 – Distrito Industrial
95200-000 – Vacaria – RS
54 3511-1855
www.moinhovacaria.com.br
comercial@moinhovacaria.com.br

MOTASA
A marca da panificação

MOTASA
MOINHO TAQUARIENSE LTDA

PRÉ MISTURAS PARA PÃES, FARINHAS

R. Antonio P. da Costa, 323 – Praia
95860-000 – Taquari – RS
51 3653-9700
www.motasa.com.br
comercial@motasa.com.br

MOURA INFORMÁTICA
JN MOURA INFORMÁTICA LTDA ME

TECNOLOGIA PARA PADARIAS E CONFEITARIA, SUPORTE TÉCNICO, CONSULTORIA

Av. Cristovão Colombo, 2264 – Vila Santana
14801-200 – Araraquara – SP
0800 777 1990
www.jnmoura.com.br
contato@jnmoura.com.br

MÓVEIS BRUM
MÓVEIS BRUM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA EPP

MESAS, CADEIRAS

R. Meneses Ferreira – Cachoeira
32602-790 – Betim – MG
31 3594-2200
www.moveisbrum.com.br
vendas@moveisbrum.com.br

MULT-GRILL EXPRESS
MULT-GRILL EXPRESS DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

CHAPAS, GRILLS E CHARBROILERS

R. Francisca Hosken de Farias Castro, 300 – Parque Industrial
86042-400 – Londrina – PR
43 3343-2700
www.multgrill.com.br
contato@multgrill.com.br

MZA SOLUÇÕES EM EMBALAGENS PLÁSTICAS
MZA SOLUÇÕES EM EMBALAGENS PLÁSTICAS EIRELI

CAIXAS PLÁSTICAS

Av. Comendador Aladino Selmi, 4630 – Condomínio GR Campinas 2 – Módulos 14 e 15 – San Martin
13069-096 – Campinas – SP
19 3115-6200
www.mza.com.br
contato@mza.com.br

N

NESTLÉ
NESTLÉ BRASIL LTDA

DOCES, CHOCOLATES, CAFÉS, CONDIMENTOS, TEMPEROS, BASE PARA DOCES E TORTAS

Av. Dr Chucri Zaidan, 246 – Vila Cordeiro
04583-110 – São Paulo – SP
11 5508-5508
www.nestleprofessional.com.br
alexandreabdoun@br.nestle.com

NILPAN INDÚSTRIA E COMÉRCIO
NILPAN IND. E COM. DE ADITIVOS E PRÉ MISTURAS PARA PANIFICAÇÃO LTDA

BOLOS, PÃES, COBERTURAS E RECHEIOS

R. Antônio Custódio de Castro, 373 – Vila Galvão
07074-150 – Guarulhos – SP
11 2249-6065
www.nilpan.com.br
suporte@nilpan.com.br

NITA ALIMENTOS
MOINHO PAULISTA S.A

TODOS OS TIPOS DE FARINHA DE TRIGO

R. João Pessoa, 536 – Paqueta
11013-906 – Santos – SP
0800 171 134
www.nitaalimentos.com.br
luizf@nita.com.br

NKS MÁQUINAS
NKS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE MÁQUINAS LTDA – EPP

MÁQUINAS PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E CHOCOLATES

R. Augusto Correa Leite, 684 – Engenheiro Goulart
03726-100 – São Paulo – SP
11 2621-2047
www.nksmaquinas.com.br
nks@nksmaquinas.com.br

NOVACLIMÁTICA
NOVACLIMÁTICA MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA – EPP

RESFRIADOR, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, ULTRACONGELADORES, ESTUFAS DE FERMENTAÇÃO

R. Atílio Cavagnino, 3 – Lote 41 – Parque Paulista
17031-352 – Bauru – SP
14 3203-4385
www.novaclimatica.com.br
novaclimatica@novaclimatica.com.br

NSF INSTALAÇÕES COMERCIAIS
NSF IND. E COM. DE EQUIPAMENTOS PARA INSTALAÇÕES COMERCIAIS LTDA

GÔNDOLAS, CHECK OUTS, PORTA PALETES, EXPOSITORES REFRIGERADOS

R. Giácomo Nutti, 135 – Ceat
13573-450 – São Carlos – SP
16 3377-9700
www.nsf.ind.br
comercial@nsf.ind.br

NUTRIMENTAL
NUTRIMENTAL S.A INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS

PRÉ MISTURAS PARA PÃES, VEGETAIS DESIDRATADOS

R. Marcelino Nogueira, 1182 – Centro
83005-900 – São José dos Pinhais – SP
41 3299-1000
www.nutrimental.com.br
cac@nutrimental.com.br

NUTRIPLENO ALIMENTOS
RET PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

BASE PARA DOCES E TORTAS, BOLOS, PÃES, COOKIES, ROSQUINHAS E PETISCOS

R. Santana do Rio Preto, 535 – Vila Cosmopolita
08421-070 – São Paulo – SP
11 2518-9700
http://nutripleno.com.br/br/
varejo@nutripleno.com.br

O

OCRIM
OCRIM S.A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

FARINHA DE TRIGO

R. Santo Eurilo, 62 – Jaguaré
05345-040 – São Paulo – SP
11 3718-6300
www.ocrim.com.br
vendas@ocrim.com.br

OPTION BAKERY SYSTEMS
OPTION AUTOMAÇÃO LTDA – ME

MODELADORA, FATIADEIRA, EMPACOTADORA, FITILHADOR ELETRÔNICO SERVO

R. Laurinda Pereira do Nascimento, 38 – Galpão – Graúna
29154-620 – Cariacica – ES
27 99947-1855
www.optionbakery.com
vendas@optionbakery.com

ORGANIC A PANELA ECOLÓGICA
FLÁVIA MARIA FERREIRA ALVES GUIMARÃES ME

PANELAS, BANDEJAS DE DOCES, ASSADEIRAS, CHURRASQUEIRAS

Av. Marari, 347 – Vila Marari
– São Paulo – SP
11 97032-5611
www.panelaorganica.com.br
contato@panelaorganica.com.br

ORION
ORION INDUSTRIAL LTDA

MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PANIFICAÇÃO

R. Pompilio Gomes, 380 – Passare
60861-790 – Fortaleza – CE
85 3295-5956
www.orionquimica.com.br
orion@orionquimica.com.br

P

PADEIRO REFRIGERAÇÃO
PADEIRO INST. MAN. E VENDA DE SISTEMAS DE REFRIGERAÇÃO EIRELI

REFRIGERAÇÃO

R. Regente de Araujo Lima, 101 – Fundação
09520-203 – São Caetano do Sul – SP
11 4226-4979
padeirorefri@gmail.com

PALÁCIO DECOR FESTAS
COMERCIAL PALÁCIO DAS BONECAS LTDA-EPP

DIVERSOS

Av. Conselheiro Carrão, 1011/1021 – Vila carrão
03403-000 – São Paulo – SP
11 3311-9152
palaciodecorfestas.com.br
palaciodasbonecas@gmail.com

PALMITOS SAVANA
SAVANA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

PALMITOS EM CONSERVA

Av. Victório Colau, 02 – Galpão 2 – Recanto das Traíras
11800-000 – Juquiá – SP
13 3844-2092
www.savanapalmitos.com.br
savana.ind.palmito@gmail.com

PANITEC
APINOX MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA

CILINDRO, LAMINADORA, MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS, MÁQUINAS PARA PÃO DE QUEIJO, DOSADORAS

R. Pioneiro Zoaldo Reginato, 463 – Cidade Industrial
87070-770 – Maringá – PR
44 3028-9624
www.panitec.com.br
vendas@panitec.com.br

PÃO QUENTINHO SAINDO
IAE TECNOLOGIA LTDA – ME

APLICATIVOS

Av. Nossa Senhora da Penha, 2796 – Santa Luiza
29045-402 – Vitória – ES
27 3024-8627
www.paoquentinhosaindo.com.br
contato@paoquentinhosaindo.com.br

PÁTIO DE COMPRAS
PÁTIO TECNOLOGIA LTDA

SUCOS, REFRIGERANTES, CERVEJAS, DOCES, CHOCOLATES, CONFEITOS, CONGELADOS, CARNES, FRIOS, EMBUTIDOS, CAFÉS, BASE PARA DOCES E TORTAS, EMBALAGENS DE PAPEL PARA FOOD SERVICE E DELIVERY

Calçada das Margaridas, 163 – Sala 2 – Alphaville Comercial
06453-038 – Barueri – SP
11 4210-0667
www.patiodecompras.com.br
daniel.pisano@patiodecompras.com.br

PASTORIZA
PASTORIZA COM. E IND. DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI

DOCES, CONFEITOS, BASE PARA TORTAS E BOLOS

Rod. SP 225 KM 0 – Caixa Postal 70 – Chácara São Sebastião
13000-860 – Aguai – SP
19 3652-8100
http://www.pastoriza.com.br
contato@pastoriza.com.br

PERFETTA PROJETOS, ACABAMENTOS PARA PADARIA
PERFETTA ACABAMENTOS PARA CONSTRUÇÃO E COMÉRIO LTDA

PROJETOS, REVITALIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBRA, PISO E REVESTIMENTOS E DECORAÇÃO.

Av. Dr. Cândido Motta Filho, 232 – Vila São Francisco
05351-000 – São Paulo – SP
11 2362-5875
www.perfettapadarias.com.br
projetopadaria@perfettaacabamentos.com.br

PLASNEC INDUSTRIAL
PLASNEC INDUSTRIAL LTDA

TÚNEIS DE ULTRACONGELAMENTOS, TRANSPORTADOR VERTICAL SPIRAL

Av. Panamericana, 180 – Itrapoã
09441-420 – Ribeirão Pires – SP
11 4177-2244
www.plasnec.com.br/www.esteirastransportadoras.com.br
vendas1@plasnec.com.br

PMAN – SOLUCÕES INTEGRADAS PARA PANIFICAÇÃO
PMAN SERVIÇOS REPRESENTAÇÕES COMÉRCIO E INDÚSTRIAL LTDA

INSUMOS PARA PANIFICAÇÃO

R. Voluntarios da Pátria, 3998 – Sala 14 – 1º andar – Santana
02402-500 – São Paulo – SP
11 3934-4393
www.pman.com.br
comercial@pman.com.br

PMG ATACADISTA
PAMA COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LTDA

SUCOS, REFREIGERANTES, CERVEJAS, ÁGUA, DOCES, CHOCLATES, CONFEITOS, CONGELADOS, CARNES, FRIOS, EMBUTIDOS, CAFÉS, LEITE

Av. Albert Einsten, 80 – Núcleo Residencial Isabel
06780-067 – Taboão da Serra – SP
11 5645-0000
www.pmg.com.br
vendas@pmg.com.br

PODIUM ALIMENTOS
COMERCIAL AGRÍCOLA ANHUMAI LTDA

AMIDOS DE MANDIOCA ESPECIAIS PARA PÃO DE QUEIJO, FÉCULA DE MANDIOCA, POLVILHO AZEDO, MANDIOCA DESIDRATADA EM PÓ, PRÉ MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO, PRÉ MISTURA PARA CHIPA

Rod. PR 492, KM 06 – Rodovia
87760-000 – Tamboara – PR
44 3421-5000
www.podiumalimentos.com.br
contato@podiumalimentos.com.br

POLEFLEX LINHA GOURMET
POLEFLEX COMPONENTES INDUSTRIAIS LTDA

ASSADEIRAS E FORMAS, ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, FORMAS E MOLDES DE SILICONE

R. Dias da Silva – Vila Maria
02114-002 – São Paulo – SP
11 2636-2756
www.poleflex.com.br
antonio@poleflex.com.br

POLIEMBALAGENS

POLIEMBALAGENS
POLIEMBALAGENS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE EMBALAGENS LTDA

SACOS PLÁSTICOS, FILMES E PELÍCULAS PLÁSTICAS, EMBALAGENS PERSONALIZADAS

R. Girassol – Lot. Indl. Coral
09370-844 – Mauá – SP
11 4543-6655
www.poliembalagens.com.br
vendas@poliembalagens.com.br

POLIN BRASIL
POLIN BRASIL IMPORTAÇÃO E COMÉRCIO LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, MODELADORA, DIVISORA, FATIADEIRA, LAMINADORA, RESFRIADOR, FORNOS, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, ULTRACONGELADORES

R. Cidade Bento Gonçalvez, 43 – Palmeiras de São José
12237-865 – São José dos Campos – SP
12 3308-5957
www.polin.it
contato@poli.com.br

POLPA BRASIL DESIDRATADOS
POLPA BRASIL DESIDRATADOS LTDA

FRUTAS DESIDRATADAS

Av. Ayrton Senna da Silva, 1 – KM 1 – São Miguel
89580-000 – Fraiburgo – SC
49 3246-9200
www.polpabrasil.com.br
rodrigo@polpabrasil.com.br

POLVILHO OURENSE
POLVILHO OURENSE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

POLVILHO

Rod. MG 173 KM 28, 0 – Zona Rural – Campo do Meio
37548-000 – Conceição dos Ouros – MG
35 3653-2299
www.polvilhoourense.com.br
polvilhoourense@yahoo.com.br

PONTO DO PADEIRO
PONTO DO PADEIRO COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA

BALCÕES, BUFFET SELF-SERVICE, VITRINE EXPOSITORA SECA OU REFRIGERADA

Av. Inajar de Souza, 81 – Freguesia do Ó
02717-000 – São Paulo – SP
11 3931 9963
www.pontodopadeiro.com.br
pontodopadeiro@pontodopadeiro.com.br

PORTÃO DE CAMBUÍ
PORTÃO DE CAMBUÍ DOCES E LATÍCINIOS LTDA

DOCES

Rod. Cambui Senador Amaral, Km 13 – Portão
37600-000 – Cambui – SP
35 3431-6870
www.portaodecambui.com.br
agerbon@gmail.com

PRÁTICA KLIMAQUIP
PRÁTICA KLIMAQUIP INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A

BATEDEIRA, DIVISORA, MOINHO, FATIADEIRA, LAMINADORA, RESFRIADOR, FORNOS, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, ULTRACONGELADORES,

Br 459, KM 101, s/n – Loteamento Ipiranga
37550-000 – Pouso Alegre – MG
35 3449-1200
praticabr.com
marketing@praticabr.com

PRIS EMBALAGENS
PRIS EMBALAGENS IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA EPP

FORMAS DE PAPEL, EMBALAGENS PARA FOOD SERVICE E DELIVERY

R. Sanches de Aguiar, 290 – Vila Oratório
03192-140 – São Paulo – SP
11 2022-5555
www.prisembalagens.com.br
andersonrs@prisembalagens.com.br

PROFRIO REFRIGERAÇÃO INDUSTRIAL
PROFRIO LTDA

TÚNEIS DE ULTRACONGELAMENTOS, CÂMARA FRIGORIFICA, CÂMARAS PARA CARNES, CÂMARAS PARA SALGADOS, PRODUTOS PROCESSADOS

Praça do Centenário, 210 – Casa Verde
02515-040 – São Paulo – SP
11 3858-1015
www.profrio.com.br
vendas@profrio.com.br

PURATOS
PURATOS BRASIL LTDA

PRÉ MISTURAS PARA BOLO, PARA PÃES, RECHEIOS, CHANTILY, CHOCOLATES PARA FOOD SERVICE, MASSA MADRE, MELHORADOR PARA PANIFICAÇÃO, MELHORADOR COM REDUÇÃO DE SÓDIO

Av. Lauro Gusmão Silveira, 773 – Parque São Geraldo
07140-010 – Guarulhos – SP
11 2404-7300
www.puratos.com.br
faleconosco@puratos.com

Q

QUALITY FOODS INTERNACIONAL
QUALITY FOODS INTERNACIONAL

PÃES

Av. Professor Atilio Martini, 404 – Cidade Universitária
13083-830 – Campinas – SP
19 3289-1119

piramidealimentos@ig.com.br

R

RAMALHOS BRASIL
RAMALHOS BRASIL INDÚSTRIA COMÉRCIO IMPORTAÇÃO

FORNOS PARA PADARIA

R. Geronymo Braga, 555 – Recanto
13478-713 – Americana – SP
11 3468-6227
www.ramalhosbrasil.com.br
comercial@ramalhosbrasil.com.br

RATIONAL BRASIL
RATIONAL BRASIL COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE SISTEMAS DE COCÇÃO LTDA

FORNOS COMBINADOS

R. Cidade Bento Gonçalvez, 43 – Palmeiras de São José
12237-865 – São José dos Campos – SP
11 3372-3000
www.rational-online.com.br
info@rational-online.com.br

RAYMAN BRASIL LAVA LOUÇAS PROFISSIONAIS
JOÃO S DA COSTA EQUIPAMENTOS ME

LAVA LOUÇAS

R. Javaés, 621 – Vila Eldizia
09181-570 – Santo André – SP
11 4425-1618
www.raymanbrasil.com.br
vendas@raymanbrasil.com.br

RCM INFORMATICA
RCM TECNOLOGIA EM INFORMÁTICA E SEGURANÇA LTDA-ME

SAT FISCAL, IMPRESSORA FISCAL, LEITOR, COLETOR DE DADOS, BALANÇA, RELÓGIO DE PONTO, CATRACA DE ACESSO ELETRÔNICA, GAVETA DE DINHEIRO, DISPENSADOR DE COMANDA ELETRÔNICA, SISTEMAS

R. José de Almeida Soares, 152 – Jd. Taboão
05742-120 – São Paulo – SP
11 2532-1720
www.rcm-informatica.com
claudinei@rcm-informatica.com

REAL FRIO
REI INSTALAÇÕES COMERCIAIS LTDA

ADEGA, BALCÕES, BUFFET SELF-SERVICE, VITRINE EXPOSITORA SECA OU REFRIGERADA, PROJETO E EXECUSÃO DE MONTAGENS E INSTALAÇÕES

R. Messias Coutinho, 93 – Galpão 1 – Céu Azul
31580-400 – Belo Horizonte – MG
31 3447-4116
www.realfrio.com.br
vendas@realfrio.com.br

RESTAUNOX
P M BRITO EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS ME

BUFFET

R. Santa Lucia, 299 – Jd. São Vito
13473-110 – Americana – SP
19 3043-2362
www.restaunox.com.br
contato@restaunox.com.br

RESTOCLEAN
RESTO COMÉRCIO DE PRODUTOS PARA COZINHAS INDUSTRIAIS EPP

SISTEMA PARA HIGIENIZAÇÃO DE UNTENSILÍOS EM COZINHA INDUSTRIAL

Av. João Pedro Cardoso, 374 – Parque Jabaquara
04355-8712 – São Paulo – SP
11 5031-8712
www.restoclean.com.br
E-mail pelo site

RISCAPÃO
ROSANA SILVESTRE DE ASSIS

ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, RISCADOR DE PESTANA

Av. Francisco Bilac Pinto, 757 – Inatel
37540-000 – Santa Rita do Sapucai – MG
35 3471-2726
www.riscapao.com.br
riscapao@riscapao.com.br

RS CAFÉ
RS TELECOMUNICAÇÕES E EVENDING LTDA EPP

CAFÉ EM GRÃO, CAFÉ INSTANTÂNEO, CHOCOLATE SOLÚVEL, XAROPE, CAPUCCINO PRONTO, LEITE EM PÓ DESNATADO

R. Fidelino Figueredo, 52 – Vila Saúde
04144-130 – São Paulo – SP
11 5585 – 1550
www.rscafe.com.br
comercialsp@rscafe.com.br

RUI AVEIRO – FERNETO BRASIL
FERNETO BRASIL IMPORTAÇÃO DE MÁQUINAS E ARTIGOS LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, FATIADEIRA, DIVISORA, MODELADORA, RESFRIADOR, PRENSA DE MASSAS

R. Borges de Figueiredo, 86 – Mooca
03110-010 – São Paulo – SP
11 2061-5738
www.ferneto.com
rui.aveiro@fernetobrasil.com

S

S.O.S PÃO
TEREZINHA DELFINO DE OLIVEIRA ALONSO ME

DOCES, CHOCOLATES, CONFEITOS, CONGELADOS, FRIOS, EMBUTIDOS, CAFÉS, SORVETES, LEITE, BOLOS, PÃES

Av. Otto Merthan Filho, 975 – Sobrado – Jd. Cambuí
18608-647 – Botucatu – SP
14 3813-4946
www.sospao.com.br
andrevendas@sospao.com.br

SACHÊ & SACHÊ
SACHÊ & SACHÊ INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

SACHES AÇUCAR, ADOÇANTE, SAL (MONODOSE)

R. José Geraldino Bittencourt, 1022 – Pedra de Amolar
88320-000 – Ilhota – SC
47 3343-7240
sacheesache.com.br
vendas@sacheesache.com.br

SAN FELIPO EMBALAGENS
SAN FELIPO INDÚSTRIA DE PLÁSTICOS EIRELI

BANDEJA PLÁSTICAS DESCARTÁVEIS, INJEÇÃO E TERMOFORMAGEM

R. Taquari, 150 – Taboão
09932-000 – Diadema – SP
11 3458-0601
sanfelipo.com.br
contato@sanfelipo.com.br

SANTA JULIA ALIMENTOS
SANTA JULIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA ME

CHOCOLATES, CONGELADOS, SOBREMESAS

R. Luiz Barreto, 311 – Campos Elisesos
14080-090 – Ribeirão Preto – SP
16 3623-9944
www.santajuliaalimentos.com.br
sandro@santajuliaalimentos.com.br

SÃO DOMINGOS GRANITOS
INAJAR COMÉRCIO E SERVIÇOS EM PEDRAS E MÁRMORE LTDA

BALCÕES, MESAS, PISOS, REVESTIMENTOS EM PEDRAS

Av. Joaquim de Nazareth, 219 – Vila Zatt
02979-160 – São Paulo – SP
11 3974-9572
www.saodomingosgranitos.com.br
fernanda@saodomingosgranitos.com.br

SÃO JOSÉ PRODUTOS
SÃO JOSÉ PRODUTOS DE POLIETILENO LTDA

BAILARINAS, BICOS PARA CONFEITAR, ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, PRODUTOS EM POLIETILENO, AROS, PÁS E COLHERES, ROLO CORTADOR

R. Serrana Fluminense, 810 – Jd. Pery
02676-040 – São Paulo – SP
11 3859-0485
www.saojoseprodutos.com.br
contato@saojosepolietileno.com.br

SÃO LUIZ
INDÚSTRIA DE REFRIGERAÇÃO SÃO LUIZ LTDA

BALCÕES E GELADEIRAS

R. Domingos Silva, 173 – Penha
03611-010 – São Paulo – SP
11 2641-4700
www.refrigeracaosaoluiz.com.br
saoluizltda@terra.com.br

SÃO RAFAEL
SÃO RAFAEL CÂMARAS FRIGORÍFICAS

CÂMARA FRIA

Av. Getúlio Vargas, 650 – Ana Rosa
07400-230 – Arujá – SP
11 4652-7900
http://saorafael.com.br/
mkt@saorafael.com.br

SARIPAN
INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO NOVA BOM SUCESSO PAULICÉIA LTDA

CONFEITOS, CONGELADOS, PÃES, PIZZA CONGELADA E PÃO DE ALHO

R. Vicente Rodrigues da Silva, 1023 – Jd. Piratininga
06230-098 – Osasco – SP
11 3602-7820
saripan.com.br
vendas@saripan.com.br

SELECTA CHOCOLATES
DUAS RODAS INDUSTRIAL LTDA

CHOCOLATES

R. Rodolfo Hufenüssler, 755 – Centro
89251-300 – Jaraguá do Sul – SP
47 3372-9000
www.amofazerchocolate.com
atendimentoweb@duasrodas.com

SELOVAC
SELOVAC INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

SELADORAS A VÁCUO

R. Vigário Taques Bitencourt, 156 – Santo Amaro
04755-060 – São Paulo – SP
11 5643-5599
www.selovac.com.br
selocav@selovac.com.br

SENHOR CAIXA
SENHOR CAIXA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE EMBALAGENS LTDA

EMBALAGENS DE PAPEL PARA FOOD SERVICE E DELIVERY

R. José Antonio Fontes, 248 – Vila Tolstoi
03255-032 – São Paulo – SP
11 2036-4177
www.senhorcaixa.com.br
senhorcaixa@senhorcaixa.com.br

SERIDÓ
SERIDÓ ARTIGOS PARA RESTAURANTES

UNIFORMES, TOALHAS DE MESA

R. Paula Sousa, 29 – Centro
01027-001 – São Paulo – SP
11 3227-2723
seridotoalhaseuniformes.com.br
serido@seridotoalhaseuniformes.com.br

SERMAC
SERMAC MÁQUINAS DE EMBALAGEM

MÁQUINAS PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS,EMBALAGENS DE PAPEL PARA FOOD SERVICE E DELIVERY, BANDEJAS PLÁSTICAS DESCARTÁVEIS

R. São Gil, 179 – Tatuapé
03401-030 – São paulo – SP
11 99674-1398
www.sermacembalagens.com.br
marco@semacbalagens.com.br

SERRAMAR LATICÍNIOS
COOPERATIVA DE LATICÍNIOS SERRAMAR

FRIOS, LEITE, LATICÍNIOS EM GERAL

Av. da Exposição, 353 – Vila Regina
12522-190 – Guaratinguetá – SP
12 3128-5540
www.serramar.coop.br
serramar@serramar.coop.br

SINA INDÚSTRIA
SINA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

MARGARINAS, OVOS LÍQUIDO, PASTEURIZADO, PÓ, GORDURAS VEGETAIS, ÓLEOS VEGETAIS

R. Doutor Fláquer, 45 – Paraíso
04006-010 – São Paulo – SP
11 3149-6900
www.sina.ind.br
vendas@sina.ind.br

SOFT WORKS
WEDGE SOFT WORKS EPI CALÇADOS LTDA

CALÇADOS PROFISSIONAIS ANTIDERRAPANTES

R. Tristão de Almeida, 3.771 – Distrito Industrial
14406-105 – Franca – SP
16 3703-3240
www.softworksepi.com.br
vendas1@softworksepi.com.br

SOLISSINTESES
T&TALENT DO BRASIL INDÚSTRIA COMÉRCIO LTDA

ASSESSORIA EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA, FABRICAÇÃO DE PROPIONATO DE CÁLCIO, FABRICAÇÃO DE ANTI MOFO LIQUIDO, FABRICAÇÃO DE SORBATO

R. Municipal, 32 6B – Jd. Alvorada
06612-040 – Jandira – SP
11 4619-3306
solissinteses.com.br
comercial@solissinteses.com.br

SOLLOMÁQUINAS
SÉRGIO LUÍS INNOCENTE ME

BATEDEIRA, MOINHO, RESFRIADOR, FORNOS, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, TÚNEIS DE ULTRACONGELAMENTOS, MÁQUINA DE GELO, LAVA LOUÇA, EMPACOTADORA, FOGÃO INDUSTRIAL, CÂMARA FRIGORÍFICA

R. São Vicente, 170 – Lote Canários – Aririú
88130-000 – Palhoça – SC
48 3342-0360
www.sollomaquinas.com.br
sollomaq@gmail.com

SOLUTION INOX
NAESON COMÉRCIO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA

RESFRIADOR, FORNOS, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, FOGÃO INDUSTRIAL, CÂMARA FRIGORÍFICA, FREEZERS, REFRIGERADOES, BALCÕES REFRIGERADOS E BANCADAS EM INOX

R. Carlo Carra, 734 – Vila Santa Catarina
04367-000 – São Paulo – SP
11 5566-3999
www.solutioninox.com.br
solutioninox@solutioninox.com.br

SORVEMAQ
SORVEMAQ COMÉRICO DE MÁQUINAS PARA SORVETES LTDA

MÁQUINAS PARA SORVETE

R. Conselheiro Ribas, 463 – Vila Anastácio
05093-060 – São Paulo – SP
11 4858-3080
www.sorvemaq.com.br
marcelo@sorvemaq.com.br

SORVETES DA PRAIA
SORVETES DA PRAIA LTDA

MÁQUINAS PARA SORVETES

R. Armando Light Filho, 417 – Tude Bastos
11724-020 – Praia Grande – SP
13 3592-4668
www.sorvetesdapraia.com.br
splan@terra.com.br

SORVETES NÁPOLI
SORVETES NÁPOLI LTDA EPP

ALIMENTOS, BEBIDAS, SORVETES

R. São João Del Rey, 287/299 – Bosque dos Eucalíptos
12233-190 – São José dos Campos – SP
12 3916-4625
sorvetesnapoli.com.br
patricia@sorvetesnapoli.com.br

SOUZA CRUZ
SOUZA CRUZ S/A

CIGARROS

Av. Condessa Elizabeth de Robiano, 1880 – Tatuapé
03074-000 – São Paulo – SP
11 2942-5000
www.souzacruz.com.br
katia.bianchi@souzacruz.com.br

SQG INFO
SQG INFO COMÉRCIO EQUIPAMENTOS INFORMÁTICA EIRELI EPP

SAT FISCAL, LEITOR, BALANÇA, RELÓGIO DE PONTO, GAVETA DE DINHEIRO, SISTEMAS, SOFTWARE

R. Dr Zuquim, 550 – Santana
02035-020 – São Paulo – SP
11 3333-2338
www.sqginfo.com.br
comercial@sqginfo.com.br

SUPERFECTA
MAQVALLE EQUIPAMENTOS COMERCIAIS DE TAUBATÉ LTDA ME

FORNOS, MÁQUINAS PARA PÃES, BALCÕES PARA PADARIAS E SUPERMERCADOS

Av. Doutor José Luiz Sembranelli, 1865 – Jd. Sônia Braga
12081-120 – Tatuapé – SP
12 3632-3561
www.superfecta.com.br
superfecta@superfecta.com.br

SUPREMAX
BANTEC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, MODELADORA, MOINHO, LAMINADORA, RESFRIADOR, FORNOS, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, ULTRACONGELADORES, FORNO TUNEL DE ESTEIRA

Av. Soma, 723 – Parque Manoel Vasconcelos
13174-540 – Sumaré – SP
19 3873-4668
www.supremax.com.br
supremax@supremax.com.br

T

TCON BRASIL – SOLUÇÕES EM ENERGIA E SOLUÇÕES FINANCEIRAS
PACÍFICO VENDAS E TREINAMENTOS EIRELI

SOLUÇÕES EM ENERGIA E SOLUÇÕES FINANCEIRAS

R. Pereira Estéfano, 114 – Conj. 1313 – Saúde
04144-030 – São Paulo – SP
11 3995-4144
www.tconbrasil.com.br
contato@tconbrasil.com.br

TEBRACC
TEBRACC TÉCNICA BRASILEIRA DE CORANTES E CONDIMENTOS LTDA

CONDIMENTOS, CORANTES

Av. Industrial, 1405 – Corredor
08586-150 – Itaquaquecetuba – SP
11 4648-6637
www.tebracc.com.br
tebracc@tebracc.com.br

TECNOWEB
TECNOWEB INFORMÁTICA LTDA

DESENVOLVIMENTO DE SOFTWARE PARA GESTÃO E AUTOMAÇÃO COMERCIAL, SERVIÇOS DE CALL CENTER E VENDAS DE EQUIPAMENTOS

R. Montese, 183 – Itapuã
31710-100 – Itapuã – MG
31 2108-6600
www.grupotecnoweb.com.br
tecnoweb@tecnoweb.com.br

TEDESCO
TEDESCO EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA LTDA

FORNOS, FORNOS PARA PIZZA, FRITADORES

R. Flavio Francisco Bellini, 580 – Santos Dumond
95098-170 – Caxias do Sul – RS
54 2101-1900
www.tedesco.ind.br
contanto@tedesco.ind.br

THAIS AGUIAR
THAIS FLORENCE DE MELLO AGIAR ME

RÉPLICAS DE PÃES, BOLOS, CARNES, PEIXES ETC...

Av. Europa, 390 – Morada Mediterrânea
13214-733 – Jundiai – SP
11 4582-9136
www.thaisaguiar.com.br
thais@thaisaguiar.com.br

THOE INDÚSTRIA E COMÉRCIO
KAREN LUCENA TRENTINI ME

CESTOS, ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, AROS, PÁS E COLHERES, AVENTAIS, TOUCAS, BANDANAS, LUVAS TÉRMICAS

R. Pio XII, 315 – Rudge Ramos
09624-020 – São Bernardo do Campo – SP
11 2758-4515
www.thoe.com.br
thoe@thoe.com.br

TÍCTEIN BÖCKER
TÍCTEIN COMÉRCIO DE ADITIVOS, SERVIÇOS E PARTICIPAÇÕES LTDA

MASSA MADRE

Estrada Municipal Shambala, 395 – Usina
12952-425 – Atibaia – SP
11 4810-7540
www.massa-madre.com
paulo@tictein.com.br

TOLEDO DO BRASIL INDÚSTRIA DE BALANÇAS LTDA
TOLEDO DO BRASIL INDÚSTRIA DE BALANÇAS LTDA

LEITOR, COLETOR DE DADOS, BALANÇA, SISTEMAS, SOFTWARE

R. Manoel Cremonesi, 01 – Alves Dias
09851-900 – São Bernardo do Campo – SP
11 4356-9000
www.toledobrasil.com.br
tele@toledobrasil.com.br

TOMASI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO E REFRIGERAÇÃO
MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, DIVISORA, FORNOS, FOGÃO INDUSTRIAL, CÂMARA FRIGORÍFICA, MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS, CHURRASQUEIRAS COMERCIAIS E RESIDENCIAIS

Rod. BR 116 – São Leopoldo
95080-050 – Caxias do Sul – RS
54 3213-8000
www.tomasi.com.br
evandro@tomasi.com.br

TOP TAYLOR
TOP TAYLOR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Av. Lourenço Belolli, 22581 – Km 153,2 – Vila Menk
06268-110 – Osasco – SP
11 4871-7600
www.taylor.com.br
michele.bastos@taylor.com.br

TORTELLI
TORTELLI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA

ULTRACONGELADORES, MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS, VITRINE EXPOSITORA

R. Marechal Deodoro, 870D – Maria Goretti
89801-061 – Chapecó – SC
49 3322-4862
www.torteli.com.br
financeiro@torteli.com.br

TOTEN
TOTEN COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.

FATIADEIRA, MÁQUINA DE GELO, EMPACOTADORA, FORMADORA DE HAMBURGER, FILMES PLÁSTICOS

Alameda Joaquim Eugênio De Lima, 696 – Cj 23 – Jd. Paulista
01403-000 – São Paulo – SP
11 2373-6009
www.csc-br.com
rdurante@csc-br.com

TOVANI BENZAQUEN INGREDIENTES
TOVANI BENZAQUEN COM. IMP. EXPORTAÇÃO E REPRESENTAÇÃO LTDA

MATÉRIA PRIMA, INSUMOS, ALIMENTOS E BEBIDAS

Av. Angélica, 2220 – 9º andar – Consolação
01228-200 – São Paulo – SP
11 2974-7474
www.tovani.com.br
suporte@tovani.com.br

TRÊS MARIAS ARTIGOS PARA CONFEITARIA
TRÊS MARIAS ARTIGOS PARA CONFEITARIA LTDA

AROS CORTADORES, ASSADEIRAS, FORMAS, BAILARINAS, BICOS PARA CONFEITAR, CARRETILHAS PARA MASSA, ESPÁTULAS, RASPADORES, FACA, PRODUTOS EM POLIETILENO

R. Afro Sampaio, 0 – QD 23 LT 03 – Cidade Nova
68501-580 – Marabá – PA
94 98184-0092
www.lojatresmarias.com
tainaracaiua@gmail.com

TRIGO ARTE & CIA
TRIGO & CIA LTDA

CONGELADOS, BOLOS, PÃES

Av. Dr Ângelo Teixeira Da Costa, 690 – Frimisa
33045-170 – Santa Luzia – MG
31 3649-4800
www.trigoarteecia.com.br
isabela.castro@trigoarteecia.com.br

TRIGOOD FARINHAS
TRIGOOD INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

PRÉ MISTURA PARA PÃES, FARINHAS

Av. Ranieri Mazzilli, 331 – Itamaraty
85863-100 – Foz do Iguaçu – PR
45 3029-3040
www.trigood.com.br
vendas@trigood.com.br

TRITURAC
DISPOSER INDÚSTRIA DE TRITURADORES E RESÍDUOS LTDA

TRITURADORES DE RESÍDUOS, DUCHAS PRÉ LAVAGEM

R. Araberi, 183 – Cidade Monções
04570-040 – São Paulo – SP
11 5506-0512
www.triturac.com.br
vendas@triturac.com.br

U

ULTRALIGHT
ULTRALIGHT ARMADILHAS PARA CONTROLE DE INSETOS VOADORES

ARMADILHA PARA INSETOS VOADORES

R. João Pires de Campos, 141 – Jd. Esplanada
17250-000 – Bariri – SP
14 3662-8580
www.ultralight.com.br
marketing@ultralight.com.br

UNIFORMES PARANÁ
PRC CONFECÇÕES LTDA

UNIFORMES

Av. Dr Gastão Vidigal, 1411 – Zona 8
87050-440 – Maringá – PR
44 3354-2432
www.uniformesparana.com.br
atendimento@uniformesparana.com.br

UNIKRAFHT
UNIKRAFHT IND. E COM. DE PRODUTOS QUÍMICOS LTDA

REMOVEDOR DE GORDURA CARBONIZADO E DESENGORDURANTE

R. Martinho De Campos, 140 – Vila Anastácio
05093-050 – São Paulo – SP
11 3645-4641
www.unikrafth.com.br
vendas@unikrafth.com.br

UNIMAP
UNIMAP IND. E COM. DE EQUIPAMENTO PARA REFRIGERAÇÃO LTDA

ULTRACONGELADORES, TÚNEIS DE ULTRACONGELAMENTOS

Av. Comendador Camilo Júlio 2655 – Galpão 04 – Parque Ibiti do Passo
18086-000 – Sorocaba – SP
15 3228-3335
www.unimap.com.br
andersonsantos@unimap.com.br

V

VALE MAIS – BIOMASSA BANANA VERDE
MUSAETÉ INDÚSTRIA COMÉRCIO E EXPORTADORES DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS EIRELI ME

INGREDIENTE ALIMENTAR FUNCIONAL

R. Nabe Kian, 101 – Prédio da Esquina – Centro
11760-000 – Itariri – SP
13 3418-3138
www.valemaisalimentos.com.br
musaete@hotmail.com

VALK PLAST
VALK PLAST COMÉRCIO DE EMBALAGENS LTDA

SACOS PLÁSTICOS, FILMES PARA FLOW PACK

Av. Campinas, 717 – Arraial Paulista
06780-200 – Taboão da Serra – SP
11 4685-2697
www.valkplast.com.br
contato@valkplast.com.br

VEMAG DO BRASIL
VEMAG DO BRASIL EQUIP. E SERV. P INDÚSTRIA ALIM. LTDA

MOEDORES, MISTURADORES, EMBUTIDEIRAS, MÁQUINAS PARA CORTES

R. Azaléia, 212 – Jd. Eldorado
88070-382 – Palhoça – SC
48 3286-3009
www.vemagdobrasil.com.br
contato@vemag-brasil.com

VEMPLAST
VEMPLAST PLASTICOS EIRELI – EPP.

UTENSÍTIOS PARA SERVIR

R. Professor Ulysses Lemos Torres, 606 – Fábrica – Vila Nova York
03479-070 – São Paulo – SP
11 2227-0709
www.vemplast.com.br
marketing@vemplast.com.br

VERSUS DO BRASIL
VERSUS DO BRASIL LTDA

PRATELEIRAS

R. Dra. Maria Augusta Saraiva, 75 – Vila Olímpia
04545-060 – São Paulo – SP
11 3842-5323
www.versusbr.com.br
marketing@versusbr.com.br

VIGOR PROFISSIONAL
VIGOR ALIMENTOS S/A

SORVETES, LEITE, CONDIMENTOS, BASE PARA DOCES E TORTAS

R. Joaquim Carlos, 396B – Belenzinho
03019-000 – São Paulo – SP
11 2799-5500
www.vigorfoodservice.com.br
rafael.rosa@vigor.com.br

VITÓRIA PÃES
DÉBORA FAGUNDES CARDOSO FROES ME

PÃO FRANCÊS, PÃO DE LEITE E PÂES DE QUEIJO

Alameda Vicente Cocoza, 499 – Jd. Sorocabana
06695-305 – Itapevi – SP
11 4146-9086
www.vitoriapaes.com.br
contato@vitoriapaes.com.br

VONIN MÁQUINAS
F.R DE ANDRADE MÁQUINAS

MÁQUINA PARA FABRICAÇÃO DE DOCES E SALGADOS

R. Antônio João de Medeiros, 426 A – Itaim Paulista
08140-060 – São Paulo – SP
11 2571-5491
www.grupovonin.com.br
comercial@grupovonin.com.br

VOTEK EQUIPAMENTOS
VOTEK IND. REPRESENTAÇÃO COM. MONTAGEM EQUIPAMENTOS INDUSTRIAL LTDA

AMASSADEIRA, BATEDEIRA, CILINDRO, MODELADORA, DIVISORA, LAMINADORA, RESFRIADOR, FORNOS, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO

Estrada do Embu, 11 67 – Parte R – Jd. Boleto
06713-100 – São Paulo – SP
11 5542-1501
www.votek.com.br
francisco@votek.com.br

W

WBA GESTÃO
WBA GESTÃO TECNOLOGIA E SOFTWARE

SAT FISCAL, IMPRESSORA FISCAL, LEITOR, COLETOR DE DADOS, BALANÇA, RELÓGIO DE PONTO, CATRACA DE ACESSO ELETRÔNICA,ELETRÔNICA, SISTEMAS, SOFTWARE

R. Parque Domingos Luis, 690 – Jd. São Paulo
02043-080 – São Paulo – SP
11 2579 – 5279
www.wbagestao.com.br
comercial@wbagestao.com.br

WIETECH
WINTERHALTER BRASIL COM. DE LAVA LOUÇAS E SISTEMAS DE LAVAGEM INDUSTRIAL LTDA

IMPRESSORA 3D DE ALIMENTOS

R. Dr Carlos A de Sampaio Vianna, 275 – Jd. D'abril
06038-030 – Osasco – SP
11 3609-8175
www.wietech.com.br
denys@wietech.com.br

WINTERHALTER BRASIL
WINTERHALTER BRASIL COMÉRCIO DA LAVA LOUÇAS E SISTEMAS DE LAVAGEM INDUSTRIAL LTDA

LAVA LOUÇA

R. Florianópolis, 171 – Vila Santa Teresa
09030-620 – Santo André – SP
11 4221-2121
www.winterhalter.com.br
comercial@winterhalter.com.br

X

XAMEGO BOM
FÁBRICA DE LATICÍNIOS MONTE AZUL LTDA

DOCES, BASE PARA DOCES E TORTAS

Rod. RJ 230 Km 40 – Distrito Industrial Usina Santa Isabel
28360-970 – Bom Jesus do Itabapoana – RJ
22 3833-9750
www.xamegobom.com.br
sac@xamegobom.com.br

Z

ZERO GRAU INDÚSTRIA E COMÉRCIO
ZERO GRAU INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

RESFRIADOR, CÂMARA FRIGORÍFICA

R. Professor Evaldo Kissler, 213 – Parque Industrial
85930-000 – Nova Santa Rosa – PR
45 3253-8025
www.zerograu.ind.br
marketing@zerograu.ind.br

ZIP EMBALAGENS
SALEM COMÉRCIO IMP. E EXP. DE EMBALAGENS LTDA

SACOS PLÁSTICOS, SACOLAS TÉRMICAS PARA FRANGO ASSADO E GRELHADO

R. Caruaru, 139 – Grajaú
20560-215 – Rio de janeiro – RJ
21 9888-70731
ww.zipembalagens.com.br
zipembalagens@hotmail.com.br

ZUMMO
NET LIGHT LTDA

MÁQUINA EXTRATORA DE SUCO

R. Matos Costa, 141 – Loja – Jd. Lambreta
06710-670 – Cotia – SP
11 4612-8926
www.zummo.com.br
zummo@zummo.com.br

Fotos **Marcus Frediani**

CAPRICHO NOS DETALHES. A reforma da padaria foi um pedido dos clientes e um presente dado a eles por seu novo proprietário.

GATO D'OURO 1 GANHA VIDA NOVINHA EM FOLHA

Tradicional padaria da zona Oeste de São Paulo passa por uma grande reforma e inaugura instalações ainda mais confortáveis e funcionais. E ainda mais lindas também, é claro!

AMBIENTE ATUALIZADO. O projeto arquitetônico prestigia a ampliação do espaço e iluminação em LED.

Dar nova direção a uma padaria com muitos anos no bairro, mantendo inalterada a tradição que fez dela um sucesso entre os clientes, seguramente exige do novo dono muita coragem, atenção e, sobretudo, determinação. E esse está sendo o desafio assumido por Anderson Ribeiro da Silva, novo proprietário da Padaria Gato d'Ouro – Unidade 1, da Rua Doutor Luiz Migliano nº 988, no Jardim Caboré. Sim, quem apostou que Anderson, há oito meses, comprou a padaria de um dos mais conhecidos panificadores de São Paulo, Manuel Gato – cujo sobrenome por décadas já figura no nome dela – acertou em cheio.

"Resolvemos continuar com o nome Gato d'Ouro em respeito ao querido Sr. Manuel, um dos ícones da panificação paulista e brasileira, e à tradição da casa e aos clientes que ficaram muito felizes em ver sua padaria do coração, onde eles encontram produtos de qualidade e atendimento de primeira, reinaugurada depois de cerca

COMPRE PRATICIDADE, VENDA SABOR E SAÚDE!

O AUTÊNTICO PÃO ALEMÃO
BACK FROST
GERMAN FROZEN BAKERY

NOSSO SEGREDO

- Pães congelados pré-assados a -18 ° C
- Fermentação natural e ingredientes naturais balanceados
- Certificação pela International Food Standard (IFS)
- Atendimento personalizado e compromisso com o cliente

SEU BENEFÍCIO

- Praticidade no forneamento
- Pães sempre frescos e saudáveis
- Produto padronizado, sem desperdício de matéria-prima
- Redução de custos e otimização de tempo
- Padrão de qualidade alemão

BACK FROST - O AUTÊNTICO PÃO ALEMÃO: DO FREEZER PARA SUA MESA!

DISTRIBUIDORES E REPRESENTANTES DE TODO BRASIL

FOTOGRAFIA SUGESTIVA

RUA BARÃO DE TEFFÉ 1000, SL. 55 - JD. ANA MARIA - CEP: 13208-761 - JUNDIAÍ - SÃO PAULO
WWW.BACKFROST.COM - TEL: (011) 4497-1141 - FACEBOOK /BACKFROSTBAKERY

A MAIOR EM **VARIEDADE** DE UTENSÍLIOS.
PRODUTOS DE **QUALIDADE**.
IMPLANTANDO A **ISO 9001**.

LANÇAMENTO

Modelador de Hambúrguer

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

VISITE NOSSO STAND NA
FIPAN 2018
24 A 27 de Julho - EXPO CENTER NORTE

www.doupan.com.br
Tel: 55 11 2302 - 7777
R. Trimonte, 151 - São Paulo SP
doupan@doupan.com.br
Facebook: @doupanindustria

ACESSO AO CATÁLOGO VIRTUAL

DOUPAN

ANDERSON. Satisfeitíssimo com o resultado da reforma comandada por João Francisco e pelo Engº Paulo Henrique, respectivamente à esq. e no meio da foto no detalhe.

de um mês e meio, no qual ela passou por uma reforma completa", conta Anderson, muito satisfeito.

ATENDENDO A PEDIDOS

Para dar à Gato de Ouro 1 sua modernissima face atual, Anderson contratou um arquiteto para fazer o projeto da panificadora. A ideia era prestigiar a melhor distribuição do espaço, aumentar a área de foodservice e contemplá-la com a introdução de algumas áreas específicas, como aquela para a venda dos frios e a instalação de uma churrasqueira a carvão com balcão, num lugar estrategicamente estudado, aproveitando o vão de uma escada. Depois disso, entregou a obra a um antigo parceiro dos panificadores paulistas, o empreiteiro João Francisco Ferreira, da bastante reconhecida empresa JFF Construção Civil, responsável, há mais de 30 anos, pela edificação e reforma de muitas padarias.

"Essa é a segunda reforma que nossa empresa realiza na Gato d'Ouro 1. E, desta vez, tivemos a oportunidade de reformular totalmente a casa: hidráulica, elétrica, pisos e revestimentos em porcelanato, área envidraçada na fachada e iluminação em LED", explica João Francisco. "A reforma da padaria foi um pedido dos clientes, porque eles queriam frequentar um ambiente mais atualizado e funcional, que prestigiasse o conforto no atendimento. Isso, sem falar em mais espaço para circulação interna, pensando também, é claro, nos clientes com mobilidade reduzida", acrescenta, por sua vez Paulo Henrique Santos, engenheiro da JFF, responsável pela obra. De casa nova, é hora de comemorar e fazer votos de muito sucesso à Gato d'Ouro 1!

O BAIRRO DA GATO D'OURO 1

O Jardim Caboré – ou Jardim Camboré – é um bairro da zona Oeste da capital paulista. É parte do distrito da cidade de conhecido como Vila Sônia e é administrado pela Subprefeitura do Butantã. Local de grande movimentação de moradores de conjuntos residenciais e trânsito de veículos que atravessam suas vias a fim de atingir, em sentidos inversos, as avenidas Francisco Morato e Giovanni Gronchi, além da Marginal de Pinheiros e a Rodovia Regis Bittencourt, no Jardim Caboré também fica o Cemitério da Paz, o primeiro a seguir o padrão de cemitério-jardim no Brasil, inaugurado em 1965.

Magnum, a marca mais desejada pelo consumidor. Agora com novo sabor.

Cadeira
SAUÍPE

Dellabruna, A marca referência em Beleza e Conforto para sua padaria

DELLABRUNA 30
MESAS E CADEIRAS

FÁBRICA
Vinhedo-SP
(19) 3876-1783

SHOWROOM
São Paulo-SP
(11) 3326-9929

dellabruna@dellabruna.com.br
www.dellabruna.com.br
facebook.com/moveisdellabruna

Fotos **Marcus Frediani**

UMA PADARIA PARA **CHAMAR DE SUA**

Sob nova direção há pouco mais de seis meses a Casa Nossa é exatamente o que seu nome propõe e preconiza: um lugar para entrar e se sentir em casa.

ORGANIZAÇÃO IMPECÁVEL. A padaria prima pela ampla oferta de produtos. No detalhe, uma homenagem à Revista IPC, desenhada no espresso.

A vocação para o comércio de alimentos está no sangue de Renato Araújo desde que ele era um garotinho e ajudava o pai num pequeno bar no interior da Paraíba. Era uma vida dura, mas o "trabalho" que ele mais gostava de fazer era o de juntar "carinha com carinha" as efígies das cédulas de dinheiro que recebia, a fim de deixar tudo bem organizado no caixa do bar. A mudança para São Paulo veio por necessidade, e sua família se instalou em Francisco Morato, município da região metropolitana da cidade, onde o pai de Renato logo instalou outro bar. "Começamos com três caixas de chocolate, três caixas de cerveja e três garrafas de vermute", lembra, com saudade.

O bar de Francisco Morato cresceu, mas, há 13 anos, ele foi convidado por um primo a vir para o Jardim Santo Eduardo, em Embu das Artes, e se transformar em sócio de sua primeira padaria, a Camel. Então com 20 anos, Renato tomou para si a empreitada como um grande desafio. Trabalhou muito e sobressaiu. Tanto, que há sete anos, se associou ao Grupo Belas Artes, proprietário de diversas

FABRICADO NA
ALEMANHA

150 ANOS

www.bizerba.com.br

GSP H e HD - A maior perfomance em fatiamento

Estes fatiadores por gravidade oferecem alta produtividade, higiene e segurança com perfeição. Operação fácil e confortável graças à ergonomia individualmente implementada para qualquer aplicação. Escolha seu modelo: a versão semiautomática "H" para o uso no varejo ou a versão automática "HD" com controle inteligente do motor para economia de energia.

Bizerba do Brasil Ltda.
Alameda Caiapós 717 - Tamboré
06460-110 Barueri - SP

T +55 11 3579-2560
info@bizerba.com.br

BIZERBA
closer to your business

Produzimos sacos, filmes e películas plásticas, com ou sem impressão, valorizando seu produto.

Desenvolvemos todo o processo de criação junto com o cliente, desde a arte até a impressão, ressaltando as informações do produto, assim como sua imagem e diferenciais.

37 anos POLIEMBALAGENS

SISTEMA DE GESTÃO CERTIFICADO
Fundação Vanzolini
IQNet
NBR ISO 9001:2008

11 4543-6655
www.poliembalagens.com.br | vendas@poliembalagens.com.br
@poliembalagens | Poliembalagens Embalagens Plásticas

POLIEMBALAGENS
A embalagem nossa de cada dia!

padarias em Embu e região. E, há pouco mais de seis meses, resolveu dissolver essa sociedade, para alçar voo solo com padaria Casa Nossa, localizada na Av. Elias Yazbek nº 2247, no centro de Embu, a conhecida "Rua dos Outlets", que, principalmente nos finais de semana, recebe milhares de turistas que vêm visitar tanto as lojas, quando a famosa e tradicional mostra de artes da cidade.

VALOR DA EQUIPE

Renato se diz bastante satisfeito com a nova etapa de sua vida como empreendedor da panificação. E um dos motivos de sua alegria reside no fato de que, quando assumiu a Casa Nossa, sua mulher Gláucia começou a trabalhar com ele, dividindo o comando da padaria. Mas, bastante crítico em relação ao seu modelo de negócios, diz que a panificadora precisa de alguns ajustes ainda para operar "redondinha". "Já somos famosos na cidade pela qualidade de nossos pães e doces, pelo nosso churrasco servido nos fins de semana e pelo bom atendimento dado aos clientes pelos nossos colaboradores. Mas, precisamos melhorar ainda mais e aperfeiçoar algumas coisas na casa no que tange à oferta de serviços. Por exemplo, precisamos aumentar nossa área de foodservice e ampliar o espaço do happy-hour, colocando música ao vivo nele, que é algo que nosso público pede muito", destaca o panificador, adiantando que pretende fazer uma reforma na padaria já no começo de 2018.

Ciente de que, em panificação, ninguém faz sucesso sozinho, Renato pede, no final da entrevista, para ressaltar o valor de sua afinada e bem treinada equipe de colaboradores. "O grau de motivação e a participação deles no dia a dia da Casa Nossa são absolutamente fundamentais. Com a gente, eles são responsáveis pelo êxito da padaria nesses seis meses e pouco de nova direção. E, com certeza, juntos iremos muito mais longe no futuro, que é bastante promissor", finaliza com um grande sorriso.

A CIDADE DA CASA NOSSA

Embu das Artes, ou simplesmente Embu é um município da Região Metropolitana de São Paulo, na Microrregião de Itapecerica da Serra. "Embu" é uma corruptela de "Mboy", o nome em tupiniquim dado à aldeia jesuítica que deu origem à cidade, em 1554. Hoje, é considerada, oficialmente, uma estância turística. Sua vocação artística começou a se projetar em 1937, quando Cássio M'Boy, santeiro de Embu, ganhou o Primeiro Grande Prêmio na Exposição Internacional de Artes Técnicas em Paris. Após um plebiscito, a cidade ganhou oficialmente o nome de Embu das Artes em setembro de 2011, por meio de sanção de uma lei estadual assinada pelo governador Geraldo Alckmin.

RESTAURANTE. O amplo espaço reservado à área de foodservice é um atrativo a mais para os clientes.

Por **Julio Cezar Nabas Ribeiro***

FALHA NOSSA

Na última edição da Revista IPC (Nº 814 – Out/Nov 2017), por um problema técnico, divulgamos, de forma errada, um artigo nesta seção JURÍDICO CÍVEL, que não era de autoria do Dr. Julio Cezar Nabas Ribeiro advogado associado da MPMAE – Mesquita Pereira, Marcelino, Almeida, Esteves Advogados, escritório responsável pelo Departamento Jurídico Cível, Criminal, Tributário do SAMPAPÃO. Nesta e na próxima página, reproduzimos a versão correta do referido texto. Pedimos sinceras desculpas ao Dr. Julio e aos nossos leitores.

DESONERAÇÃO DA FOLHA DE PAGAMENTO: A LEI 12.546/11

O SAMPAPÃO está lutando para que o setor de panificação e confeitaria não seja excluído da desoneração da folha de pagamento.

StockFree

REIVINDICAÇÃO.
Tendo em vista que a relevância da desoneração da folha de pagamento para o setor industrial, no qual está inserido o setor de panificação e confeitaria, é importante que o Projeto de Lei nº 8456/2017 não seja aprovado pelo Congresso Nacional.

Em meados de 2011, o Governo Federal possibilitou às indústrias o recolhimento das contribuições previdenciárias sobre o faturamento. Até aquela data, contribuições previdenciárias deveriam ser recolhidas sobre a folha de pagamento. A nova forma de recolhimento das contribuições previdenciárias possibilitaria – como de fato possibilitou – grande economia para diversas indústrias.

Em especial, no setor de panificação, notamos que muitas empresas que estavam no limite de faturamento do SIMPLES NACIONAL foram beneficiadas com uma transição menos onerosa entre os regimes tributários.

Porém, esse benefício está em vias de acabar, pois o Governo Federal, preocupado que está em aumentar a arrecadação, procura meios para reonerar a folha de pagamento das indústrias.

1) DA LEI 12.546/11

A Lei 12.546/11 permitiu o seguinte: "Art. 8o-A. A alíquota da contribuição sobre a receita bruta prevista no art. 8º será de 2,5% (dois inteiros e cinco décimos por cento), exceto para as empresas constantes dos incisos II a IX e XIII a XVI do § 3º do art. 8º, e para as empresas que fabricam os produtos classificados na TIPI nos códigos 6309.00, 64.01 a 64.06 e 87.02, exceto 8702.90.10, que contribuirão à alíquota de 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento), e para as empresas que fabricam os produtos classificados na TIPI nos códigos 02.03, 0206.30.00, 0206.4, 02.07, 02.09, 02.10.1, 0210.99.00, 03.03, 03.04, 0504.00, 05.05, 1601.00.00, 16.02, 1901.20.00 Ex 01, 1905.90.90 Ex 01 e 03.02, exceto 0302.90.00, que contribuirão à alíquota de 1% (um por cento)."

O artigo 8º incluiu no Anexo I o capítulo 19 da Tabela TIPI: PÃES, BISCOITOS, BOLACHAS, TORRADAS, PRODUTOS DE PADARIAS. 2,5% de contribuição.

A CONTRIBUIÇÃO DE 1% É ORIUNDA DA FABRICAÇÃO DO PÃO TIPO COMUM-NCM 1905.90.90 Ex 01.

Somente deverão ser aplicadas as alíquotas previstas na Lei 12.546/11 aos produtos industrializados pela padaria, ou seja, tudo aquilo que não for para consumo próprio in natura não acondicionados em embalagens de apresentação. Lanches e refeições não são considerados produtos industrializados de acordo com decisão recente da Receita Federal: "Nota-se que o disposto no caput do art. 8º da Lei nº 12.546, de 2011, aplica-se apenas aos produtos industrializados pela empresa, tomando-se o conceito de industrialização previsto na legislação do Imposto sobre Produtos Industrializados – IPI.

O Decreto nº 7.212, de 15 de junho de 2010, que regulamenta a cobrança, fiscalização, arrecadação e administração do Imposto sobre Produtos Industrializados – IPI, em seu art. 5º, inciso I, alínea "b", não considera industrialização o preparo de alimentos não acondicionados em embalagem de apresentação realizado em cozinhas industriais, quando destinados à venda direta a pessoas jurídicas e a outras entidades, para consumo de seus funcionários, empregados ou dirigentes: Art. 5º Não se considera industrialização: I – o preparo de produtos alimentares, não acondicionados em embalagem de apresentação:

a) na residência do preparador ou em restaurantes, bares, sorveterias, confeitarias, padarias, quitandas e semelhantes, desde que os produtos se destinem a venda direta a consumidor;

9. Verifica-se que o disposto no art. 8º da Lei nº 12.546, de 2011, só se aplica em relação aos produtos alimentares preparados se estes forem considerados produtos industrializados nos termos da legislação do Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI), e desde que a receita bruta decorrente de outras atividades da empresa não seja igual ou superior a 95% (noventa e cinco por cento) da sua receita bruta total."

Também somente poderá ser aplicada a alíquota de 1% quando a receita bruta com atividades não atingidas pela desoneração for superior a 95% da receita bruta total. Exemplo: 1) R$ 5.000,00 Atividade desonerada e R$ 95.000,00 outras atividades= não entra na lei, paga 20% sobre a folha; 2) R$ 95.000,00 atividade desonerada e R$ 5.000,00 outras atividades= 1% sobre a receita total; 3) R$ 70.000,00 atividade desonerada e R$ 30.000,00 outras atividades= parte DARF/parte folha.

No exemplo 3, 70% da receita são derivados de produtos enquadrados na Lei 12546/2012 e 30% de fora. Então, a empresa deverá recolher a alíquota de 1% sobre 70% de sua receita e aplicar a alíquota previdenciária normal, de 20%, sobre 30% de sua folha salarial.

2) DA MEDIDA PROVISÓRIA Nº 774/2017

No início do ano de 2017, o Governo Federal editou a Medida Provisória nº 774/2017, que REVOGARIA dispositivos da Lei nº 12.546/17 e acabaria com a desoneração da folha de pagamento a partir de 1º de julho de 2017.

Devido a diversas manifestações contrárias dos setores industriais atingidos, o Governo Federal decidiu rever a decisão que REVOGOU a Medida Provisória 774/2017 em agosto de 2017. No entanto, ele enviou para o Congresso Nacional, no final de agosto de 2017, o Projeto de Lei 8456/2017, visando a acabar com a desoneração da folha de pagamento. A diferença dessa vez é que haverá maior discussão a respeito da viabilidade de tal medida.

O impacto da desoneração da folha de pagamento é grande. Apenas como exemplo, na vigência da desoneração da folha de pagamento, uma padaria com faturamento de R$ 1.000.000,00 e R$ 150.000,00 de folha de pagamento, com 70% de receita oriundos de atividade desonerada, deveria recolher as contribuições previdenciárias da seguinte forma: Contribuição de R$ 7.000,00 sobre o faturamento e R$ 9.000,00 sobre a folha de pagamento. Total R$ 16.000,00. Sem a desoneração da folha a mesma padaria deverá recolher Contribuição de 20% sobre a folha de pagamento, ou seja, R$ 30.000,00.

Diante disso, tendo em vista que a importância da desoneração da folha de pagamento para o setor industrial, no qual está inserido o setor de panificação e confeitaria, é importante que o Projeto de Lei nº 8456/2017 não seja aprovado pelo Congresso Nacional. O SAMPAPÃO está lutando para que o setor de panificação e confeitaria não seja excluído da desoneração da folha de pagamento.

JULIO CEZAR NABAS RIBEIRO (OAB/SP 258.757) é advogado associado da MPMAE – Mesquita Pereira, Marcelino, Almeida, Esteves Advogados, escritório responsável pelo Departamento Jurídico Cível, Criminal, Tributário do SAMPAPÃO.

StockFree

IHHH, DEU RUIM... E o cartão de crédito é o grande vilão.

UMA POPULAÇÃO EM **DÍVIDA**

Um dos motores da marcha à ré do consumo que você tem observado em sua padaria, sem dúvida, é a alta taxa de endividamento dos cidadãos.

O tíquete médio de sua padaria diminuiu e alguns clientes andam meio sumidos ou aparecendo com uma frequência menor? Há um bom tempo essa é uma realidade cada vez mais comum no setor de panificação. E, embora não sirva de consolo algum, isso vem acontecendo regularmente em outros segmentos do comércio também, salvo algumas raras exceções.

Novidade? Não! Em tempos difíceis de economia, é "normal" o consumidor ficar um tanto arisco, com aquele escorpiãzinho na carteira, partindo para as compras somente daquilo que ele considera prioritário. Por exemplo, sem pão francês, não dá para ficar, mas ele pensa duas vezes antes de comprar aquele bolo delicioso ou aquela torta magnífica que só existe na sua padaria, o que tem feito com que alguns panificadores antenados criem opções de tamanhos diferenciados – como porções menores, quase para consumo *single* –, ou, ainda, apostem em promoções especiais para não deixar que eles faltem na mesa do cliente que busca apertar o cinto do seu orçamento.

O desemprego elevado e a instabilidade causada pela crise política ainda provocam tais oscilações no comportamento dos consumidores. Mas, sem dúvida alguma, um dos motores da marcha à ré do consumo tem sido a alta taxa de endividamento do cidadão brasileiro. E, sinais e dados estatísticos que comprovam isso, infelizmente, não faltam. Por exemplo, os resultados da Pesquisa de Endividamento e Inadimplência do Consumidor (Peic), que acabam de ser divulgados no início deste mês de agosto pela Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), dão conta de que mais da metade das famílias brasileiras (57%, para sermos exatos) estão endividadas.

Já no âmbito da capital paulista – agora, com dados de um estudo realizado pela Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de São Paulo (FecomercioSP) –, apesar de duas quedas consecutivas em maio e junho, o nível de endividamento voltou a subir no mês de julho, com 50,6% das famílias paulistanas declarando que têm algum tipo de dívida, o que resultou num crescimento de 0,9 ponto porcentual na comparação com junho, quando a cifra se situou em 49,7%. No comparativo com julho do ano passado, então, quando a proporção era de 49,2%, houve alta de 1,4 ponto porcentual no número de endividados. Em números absolutos, o total de famílias endividadas na cidade de São Paulo passou de 1,925 milhão em junho para 1,959 milhão no final do mês de julho, sendo que em julho de 2016 esse número era de 1,893 milhão. Comparando julho ano a ano, o aumento de famílias endividadas foi de quase 66 mil.

Na segmentação por renda, o endividamento foi maior entre as famílias que ganham até dez salários mínimos, que registraram 55,7% em julho, alta de 0,7 ponto percentual. em relação ao mês anterior (55%). Para o grupo com renda superior a esse patamar, o porcentual de endividados foi de 35,6%, crescimento de 1,2 ponto percentual em relação a junho (34,4%). Do total das famílias endividadas,

TOP 7 DO ENDIVIDAMENTO

Fonte: FecomercioSP

52,8% têm entre 11% e 50% da sua renda comprometida com o pagamento de dívidas. Para 25,5% das famílias, o comprometimento de renda é menor que 10%, enquanto que para 18,4% das famílias endividadas, esse comprometimento com dívidas é superior a 50% da renda.

Segundo a assessoria econômica da FecomercioSP, apesar da desaceleração da inflação e da trajetória de queda na taxa de juros, alguns fatores como o desemprego elevado e uma nova crise política ainda incomodam os consumidores. Por isso, a entidade acredita ser necessário aguardar os próximos resultados da pesquisa para verificar a trajetória do endividamento nos próximos meses.

SE O CARTÃO É O VILÃO, RENEGOCIAÇÃO É A SOLUÇÃO

De acordo com os especialistas, o grande vilão da história é o cartão de crédito. "Limites altos, juros, taxas e anuidades tornam o dinheiro de plástico uma ferramenta perigosa para o consumidor que não organiza suas finanças e se rende às ofertas do mercado comprando de maneira inconsciente. E o levantamento da CNC só comprova isso: 76,8% das pessoas entrevistadas apontando o cartão de crédito como principal razão desse endividamento", relata Dora Ramos, orientadora financeira e diretora da Fharos Contabilidade & Gestão Empresarial. *(Veja, no quadro da Pág. __, o Top 7 do endividamento das famílias paulistanas)*

Não bastasse tudo isso, infelizmente, tal cenário é, ainda, agravado pelo fato de que o hábito de poupar – até por razões de exclusiva falta de recursos para tal – é privilégio de uma minoria de brasileiros. E, quando as emergências aparecem (gastos médicos, reparos em casa e no automóvel são as mais comuns), os despreparados se veem forçados a recorrer ao crédito.

Em tempos de crise e altos preços dos produtos, além de um bom planejamento nos gastos para ficar cada vez mais longe de pendências e pagamentos atrasados, outra opção tem sido a renegociação das dívidas. De acordo com o estudo Perfil do Consumidor, realizado trimestralmente pela MultiCrédito, o descontrole financeiro esteve presente em 66,9% dos entrevistados que negociaram o pagamento das dívidas no crediário. As líderes em renegociação de dívidas no cartão de crédito foram as mulheres (79,5%), mostrando, cada vez mais, que elas sabem lidar com as finanças pessoais e conseguem controlar as situações de endividamento. Numa visão geral, vale destacar, também, que a renegociação com o crediário está presente, em sua maior parte, nas consumidoras de 21 a 30 anos, que são solteiras, sem nenhum dependente, têm rendimento médio de 1 a 2 salários mínimos e trabalham em empresas privadas.

Associado AIPAN, desfrute de momentos incríveis com sua família. Visite o Clube de Campo CERIPAN.

Localizado bem próximo de São Paulo, o Clube Ceripan oferece toda estrutura de hospedagem e atividades para todas as idades.
Endereço: Rodovia Bunjiro Nakao, Km 59,5, antiga estrada de Ibiúna

***Chalés *Churrasqueiras *Pesca Esportiva**
***Quadras, Piscinas e Muito Mais....**

Se você ainda não é associado saiba mais através do 11 3291-3700

SAMPAPÃO: Rua Santo Amaro, 313 - Bela Vista - SP/SP - CEP: 01315-001
Tels.: 11 3291-3700 Whatsapp: 1196492-2094
Facebook: SAMPAPÃO @sampapaooficial
www.sindipan.org.br

SAMPAPÃO PARTICIPATES IN THE FAO CONGRESS IN ARGENTINA

The president of SAMPAPÃO and of the Inter-American Bread Industry Confederation (CIPAN) Antero José Pereira attended the World Nutrition Congress of the United Nations Food and Agriculture Organization (FAO) between October 15th-20h in Buenos Aires, Argentina. During the meeting, various panels were held to update, analyze and discuss topics related to the main challenges to food in the world, especially under the prism of nutritional aspects. The bakery had its own auditorium, where 400 congressmen - including authorities, representatives of entities, nutrologists and doctors - participated in sector-specific discussions, with emphasis on topics such as the reduction of salt and sugar in baked goods and in the myths involving the consumption of bread and wheat derivatives, such as gluten. At the end of the event, the president of SAMPAPÃO and CIPAN Antero José Pereira and the president of the International Union of Bakeries and Confectionery (UIBC) Antonio Arias Ordoñez received honors with the award of diplomas with the distinctive title of Guest of Honor of the City of Buenos Aires. The initiative was honored by Victoria Roldán Méndez, of the Parliamentary Corps of the Argentine capital.

SAMPAPÃO PARTICIPA EN EL CONGRESO DE LA FAO EN ARGENTINA

El presidente de SAMPAPÃO y de la Confederación Interamericana de Industrias del Pan (CIPAN) Antero José Pereira asistieron al Congreso Mundial de Nutrición de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) entre el 15 y 20 de octubre en Buenos Aires, Argentina. Durante la reunión, se realizaron diversos paneles para actualizar, analizar y debatir temas relacionados con los principales desafíos para los alimentos en el mundo, especialmente bajo el prisma de los aspectos nutricionales. La panadería tenía su propio auditorio, donde 400 congresistas - incluidos autoridades, representantes de entidades, nutriólogos y medicos - participaron en discusiones sectoriales, con énfasis en temas tales como la reducción de sal y azúcar en productos horneados y en los mitos que implican el consumo de pan y derivados del trigo, como el gluten. Al final del evento, el presidente de SAMPAPÃO y CIPAN Antero José Pereira y el presidente de la Unión Internacional de Panadería y Confitería (UIBC) Antonio Arias Ordoñez recibieron honores con la expedición de diplomas con el título distintivo de Huésped de Honor de la Ciudad de Buenos Aires. La iniciativa fue honrada por Victoria Roldán Méndez, del Cuerpo Parlamentario de la capital argentina.

CONGRATULATIONS FOR YOUR 130 YEARS CIPU!

To celebrate its 130 years of activities, the Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU), the official entity representing the bakery and confectionery sector of that country, held a large luncheon on Sunday, November 12th, at La Hacienda, in Montevideo. Accompanied by the vice president of Sindipan/ Aipan-SP Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, the president of SAMPAPÃO and of the Inter-American Confederation of Bread Industry (CIPAN) Antero José Pereira honored the meeting in the Uruguayan capital. As a tribute to the important anniversary of its foundation, Antero and Rui gave commemorative plaques offered by SAMPAPÃO and CIPAN to the president and secretary of the CIPU, respectively, Carlos Galoso and Álvaro Pena. The Center of Industriales Panaderos del Uruguay was founded on June 30th 1887. He is a founding member of the National Chamber of Food of Uruguay (CNA), CIPAN and also of the International Union of Bakery and Confectionery (UIBC).

¡FELICITACIONES POR SUS 130 AÑOS DE CIPU!

Para celebrar sus 130 años de actividades, el Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU), la entidad oficial que representa al sector de panadería y confitería de ese país, realizó un gran almuerzo el domingo 12 de noviembre en La Hacienda, en Montevideo. Acompañado por el vicepresidente de Sindipan/ Aipan-SP Rui Manuel Rodrigues Gonçalves el presidente de SAMPAPÃO y de la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN) Antero José Pereira honró la reunión en la capital uruguaya. Como homenaje al importante aniversario de su fundación, Antero y Rui entregaron placas conmemorativas ofrecidas por SAMPAPÃO y CIPAN al presidente y secretario del CIPU, respectivamente, Carlos Galoso y Álvaro Peña. El Centro de Industriales Panaderos del Uruguay fue fundado el 30 de junio de 1887. Es miembro fundador de la Cámara Nacional de Alimentos de Uruguay (CNA), CIPAN y también de la Unión Internacional de Panadería y Confitería (UIBC).

SAMPAPÃO LAUNCHES BAKER AND CONFECTIONER JUNIOR CONTEST

Since 1st December 2017, the entries for the “Baker and Confectioner Junior of SAMPAPÃO” have been open. The initiative aims to encourage the revelation of new talents in gastronomy, between boys and girls from 10 to 12 years of age, with some degree of kinship with owners and employees of bakeries associated with the entities. Basically, the creativity of the little ones will be tested in terms of innovation in recipes and the manipulation of ingredients. “To ensure safety and prevent children from having contact with sharp objects, machinery and equipment for baking and confectionery like ovens and other sources of cooking, they will receive the ready-made pasta to make the alchemy and combination of the formulas according to their inventiveness. After doing so, they will deliver the semifinished products to the technicians of the IDPC School, who will cook and supply them” “explains Antonio Saú, Presidency advisor and responsible for the SAMPAPÃO Marketing Department, who is taking care of the mirim gastronomic challenge.

SAMPAPÃO LANZA EL CONCURSO DE PANADERO E CONFITERO JUNIOR

Desde el 1 de diciembre de 2017, las entradas para el Concurso de Panadero e Confitero Junior de SAMPAPÃO han estado abiertas. La iniciativa tiene como objetivo fomentar la revelación de nuevos talentos en la gastronomía, entre niños y niñas de 10 a 12 años de edad, con algún grado de parentesco con los propietarios y empleados de las panaderías asociadas con las entidades. Básicamente, la creatividad de los más pequeños será probada en términos de innovación en recetas y manipulación de ingredientes. “Para garantizar la seguridad y evitar que los niños entren en contacto con objetos punzantes, maquinaria y equipos para hornear y confitería como hornos y otras fuentes de cocina, ellos recibirán la pasta preparada para hacer la alquimia y combinar las fórmulas de acuerdo con su inventive. Después de hacerlo, entregarán los productos semielaborados a los técnicos de la Escuela IDPC, quienes los cocinarán y los suministrarán”, explica Antonio Saú, asesor de la Presidencia y responsable del departamento de marketing de SAMPAPÃO, que se está ocupando del desafío gastronómico mirim.

24 a 27 de julho

FIPAN 2018

EXPO CENTER NORTE
Centro de exposições e convenções
São Paulo / Brasil

Arena do Confeiteiro

www.fipan.com.br

REALIZAÇÃO

SINDIPAN
AIPAN
I.D.P.C.
SAMPAPÃO
SÃO PAULO

COMERCIALIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO

Seven
55 11 3159-4223
fipan@fipan.com.br

APOIO

SINDICATO DA INDÚSTRIA DO TRIGO NO ESTADO DE SÃO PAULO
ABIP
AIPESP
FIESP
uibc
SÃO PAULO convention & visitors bureau
visitesaopaulo.com

REVISTA OFICIAL
IPC

DEPARTAMENTO DE MARKETING DO SAMPAPÃO: VOCÊ TAMBÉM PODE CONTAR COM ESSA FORÇA

StockFree

O Departamento de Marketing do SAMPAPÃO atua em múltiplas frentes para fornecer apoio, consultoria e serviços de alta qualidade aos associados. Por meio de profissionais capacitados, ele tem como função planejar ações e campanhas que melhor se adéquam à proposta de desenvolvimento da categoria dos panificadores.

Porém, mais do que isso, cabe a ele dar suporte aos associados no campo do planejamento estratégico do negócio de padaria. Assim, além gerenciar e cuidar da comunicação das entidades por meio do desenvolvimento de peças como informativos, folhetos, manuais e cartazes para orientação, distribuição e afixação nas padarias, entre os serviços que ele oferece estão orientações e consultorias sobre:

- planejamento, desenvolvimento e gerenciamento de comunicação da padaria;
- varejo e ponto de venda para desenvolvimento de campanhas promocionais;
- análise e mensuração de resultados de campanhas; e
- definição de canais e formas para estreitamento das relações com clientes habituais e para atrair novos;
- tendências do mercado de panificação e confeitaria;
- gerenciamento de produção multimídia, redes sociais e websites.

E, tendo como principal finalidade ajudar os panificadores a estudar e a entender o mercado e os clientes, o Departamento de Marketing do SAMPAPÃO também proporciona aos associados das entidades a oportunidade de manterem contato com especialistas dos mais diversos segmentos, por meio da organização do Ciclo de Palestras do SAMPAPÃO e de várias outras atividades regulares. E é ele também que coordena as atividades de Relações Institucionais das entidades, realizadas por meio de visitas às padarias feitas por uma profissional especializada, com a finalidade de conhecer e ouvir diretamente da boca dos panificadores seus principais problemas, necessidades e reivindicações, a fim de dar-lhes soluções e encaminhamentos adequados.

Acesse o Departamento de Marketing do SAMPAPÃO pelo telefone (11) 3291-3736 ou pelo e-mail assessoria@sindipan.org.br. E, se preferir, agende uma visita!

BEM-VINDOS NOVOS ASSOCIADOS DO SAMPAPÃO!

Conheça, agora, as novas padarias e estabelecimentos que passaram a fazer parte do time de sucesso do SAMPAPÃO!

EDUARDO MACHADO
Rua Soldado Abel Antonio Medanha, 27 – Parque Novo Mundo – São Paulo/SP

M.D. MACEDO PADARIA – EPP
R. Dr. João Batista de Lacerda, 301 – Quarta Parada – São Paulo/SP

PADARIA E CONFEITARIA SAINT CHICO LTDA. – EPP
R. Fernão Dias, 461 – Pinheiros – São Paulo/SP

ROSA SANTA PÃES E DOCES LTDA. – ME
R. Silvestre Vasconcelos Calmón, 796 – Vila Pedro Moreira – São Paulo/SP

TABELA DE CURSOS BÁSICOS DA ESCOLA IDPC 2018

Atendimento ao Cliente (15h)	Laudos de Farinha (16h)
Básico de Confeitaria (112h)	Massa Folhada (20h)
Básico de Panificação (112h)	Massas, Recheios e Coberturas para Bolos (9h)
Básico de Pizza (15h)	Naked Cake (7h)
Brigadeiro Gourmet (9h)	Pães de Fibras (15)
Cardápio de Inverno (Sopas, Cremes e Tortas) (15)	Pães Orgânicos (17h)
Chocolate Empastado (6h)	Pães Rústicos (15h)
Cipa (20h)	Pães Rústicos Avançado (15h)
Confeitaria Fitness (15h)	Pasta Americana (12h)
Congelamento de Pães (Pães Congelados) (12h)	Responsável Técnico (15h)
Cup Cake de Páscoa (8h)	Rotulagem Nutricional (3h)
Cup Cake Natalino (8h)	Salgados (20h)
Doces Finos (15h)	Sopas (15h)
Especial de Natal (15h)	Tábuas de Frios (3h)
Especial de Panetones (12h)	Técnicas com Bicos de Confeitar (09h)
Especial de Páscoa (9h)	Técnicas de Acabamentos Para Bolos Decorados (20h)
Festa Junina (9h)	Tortas Geladas (15h)
Glaçagem (9h)	Trabalho em Equipe (15h)
Higiene e Manipulação dos Alimentos (6h)	

IMPORTANTE: para mais informações sobre datas, horários e investimentos para participação nos cursos, ligue para (11) 3113-0166 ou clique no link "ESCOLA IDPC", no site do SAMPAPÃO – www.sindipan.org.br

COM OS RECHEIOS DA FLEISCHMANN SUAS SOBREMESAS FICAM IRRESISTÍVEIS

CHEESECAKE DE MARACUJÁ

QUER DEIXAR SEUS CLIENTES MUITO SATISFEITOS E COM ÁGUA NA BOCA?

O segredo é colocar em suas receitas os **Recheios Cremosos da Fleischmann.** Além de deliciosos, são estáveis ao congelamento, podem ser forneáveis e permitem que sejam agregados outros ingredientes sem perder a qualidade.

RECHEIO DE MARACUJÁ CREMOSO
Com leite e polpa de maracujá

RECHEIO DE MORANGO CREMOSO
Com leite e polpa de morango

RECHEIO DE LIMÃO CREMOSO
Com leite e polpa de limão

FLEISCHMANN®

Acesse o site **FLEISCHMANNPROFISSIONAL.COM.BR** e conheça toda a versatilidade e possibilidades em nossas receitas.

Somos trabalhadores.
Dedicados. Apaixonados.
Somos modernos.
Inovadores. Visionários.
Somos empreendedores.
Ousados. Sonhadores.
Somos experiência.
Talento. Diversidade.
Investimento. Resultado.
Somos determinação.
Coragem. Atitude.
Somos brasileiros.
Olhar para o futuro
não é apenas estar à frente.
É estar ao lado
de quem faz acontecer.
SOUZA CRUZ
uma empresa do Grupo
British American Tobacco
Gente de Atitude:
Dayane Lima
Gerente de Marketing
Souza Cruz. A nossa atitude faz a diferença.
Referência em gestão, logística e relação com o produtor rural, com o varejo e com todos os nossos públicos, a Souza Cruz escreve sua história com responsabilidade e comprometimento, gerando milhares de empregos e contribuindo para o desenvolvimento do país há mais de um século. Uma empresa que investe num futuro sustentável e valoriza a atitude de quem faz acontecer. Porque tão importante quanto estar à frente do seu tempo, é estar ao lado dos brasileiros.