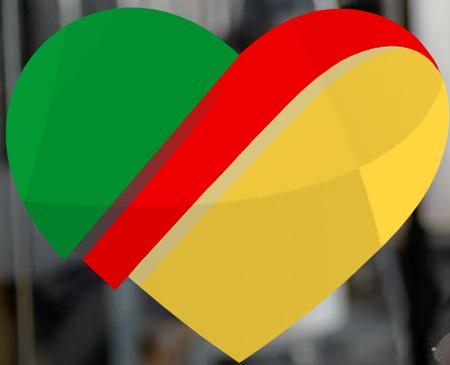




INFORMATIVO

*Sindipan*RS

Ano 13 Número 42 Outubro de 2024



**A união fez
diferença para
padarias afetadas
pelas enchentes**





EDITORIAL

Um caminho para a recuperação dos negócios

Arildo Bennech Oliveira • Presidente do Sindipan-RS

A enchente de maio deixou marcas profundas. A tragédia se manifestou em lares perdidos, negócios destruídos e em um sentimento de impotência que poderia ter nos paralisado. No entanto, diante dessa adversidade, emergiu uma força poderosa: a solidariedade.

É com gratidão que reconhecemos o papel fundamental da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip) em mobilizar esforços para apoiar as padarias e confeitarias afetadas. A Campanha Pão Solidário exemplifica a força da união do setor. Juntos, conseguimos articular ações rápidas e eficazes para auxiliar

nosso colegas de profissão a se reerguerem.

O momento exigiu não apenas compaixão, mas ação. E o que vimos foram mãos estendidas e mobilização coletiva. Nossos colegas de profissão do Brasil inteiro estiveram (e estão) conosco.

Essa experiência reafirma a importância de estarmos unidos, não só em tempos de crise, mas em nossa rotina diária.

Sinto-me orgulhoso de fazer parte de uma comunidade que se mobiliza em prol do bem comum. Que essa experiência nos fortaleça e nos inspire a continuar trabalhando juntos



Expediente

Sindicato das Indústrias de Panificação, Confeitaria, Massas Alimentícias e Biscoitos do Rio Grande do Sul
Av. Assis Brasil, 8787 CEP 91140-001 Porto Alegre/RS
(51) 3365.4169 - 3365.2058 - www.Sindipanrs.com.br
Projeto gráfico e editoração: Trio Comunicação
Responsável Técnica: Virgínia Rhodenbusch (CONREPP 2269)

Diretoria - Presidente: Arildo Bennech Oliveira
Primeiro Vice-Presidentes: Carla Carnevali Gomes - Ivaldo Fröhlich
Diretores Secretários: Elisabete Armani Pozebom - Lucas Dariva Bragé / Diretores
Tesoureiros: Edson Luiz Carboni - Maria da Conceição Santos Denisiuk Diretores:
Wanderlei Bennemann dos Santos - Mara Rita dos Santos - Dênis Evandro Furlan -
Juliano Beck - Thaline Cruz Oliveira - João Carlos Pritsch - Jaqueline Alos dos Santos
Sulzbach / Conselho Fiscal: Andressa Freccia - Teresinha Maria Tamanho - Pedro Ciro
Mantovani - Artêmio Gritti- José Luiz Thebich - Gizele Dalmás Weber

M. Dias Branco



PERFIL

Panifício Jardim Planalto



Porto Alegre
Empreendedoras
Luci e Miriam Marques

O Panifício Jardim Planalto completou 38 anos em abril, sob a administração de Miriam Marques e sua mãe, Luci Marques, sócias do estabelecimento localizado no Jardim Planalto, em Porto Alegre. A história da padaria é marcada por amor, perseverança e dedicação à arte da panificação.

São 38 anos de história, marcada por amor, perseverança e dedicação à arte da panificação, superando desafios e mantendo a tradição no bairro Jardim Planalto.

Quando Miriam completou 18 anos, seus pais decidiram realizar o sonho de ter um negócio na área da panificação. Seu pai já trabalhava nesse ramo desde criança, uma paixão que contagiou toda a família. Juntos, adquiriram a Pão Filão. Após cinco anos, ergueram um novo estabelecimento no bairro Jardim Planalto, inaugurado em abril de 1986, onde estão até hoje.

A mãe de Miriam se especializou em confeitaria por meio de cursos, e ela menciona a ajuda fundamental da Dona Ignês, uma amiga querida de longa data.

Nessa jornada, enfrentaram desafios e superaram obstáculos. Em 2003, a obra da Baltazar trouxe dificuldades, mas em 2009 se recuperaram e renovaram o espaço.

Investiram em uma cafeteria, aberta no final de 2010, mas antes de sua conclusão, o pai de Miriam faleceu. Foi um período difícil, mas sua mãe e ela tocaram o negócio com determinação. Trabalharam arduamente e tiveram anos prósperos até a pandemia chegar, impactando suas operações. O fato



de não terem que pagar aluguel durante esse período crítico foi um fator significativo que ajudou a se manterem firmes.

Após esse período desafiador, conseguiram se reerguer, valorizando a cafeteria e introduzindo o serviço de almoço diário em um mini buffet. Apesar das mudanças, a padaria e confeitaria continuam sendo a essência do negócio, priorizando qualidade e preço justo em tudo que fazem.

ARTIGO



O ambiente como espelho da marca

*Arquitetos Nonóca e Júlio
Diógenes Arquitetos | Escritório de Arquitetura
Mais de 30 anos de experiência no mercado
sendo 15 anos na área de panificação*

Em um período pós pandemia, com os novos costumes adquiridos e o fortalecimento do mundo digital, se tinha a expectativa de que os ambientes comerciais físicos se extinguissem. O que não se esperava era que esse tempo de distanciamento social não seria rotina entre as pessoas, apenas serviu como fomento para que todos sentissem ainda mais a necessidade de convívio próximo, de viver em comunidade e ter espaços prazerosos para desfrutar.

Junto às novas necessidades pessoais de acolhimento e pertencimento, as marcas precisam modificar suas visões de mundo e tornar seus processos e atendimentos mais humanizados, realistas e aconchegantes, tendo como pilares a diversidade e inserção e manutenção no mundo digital para que esteja sincronizado com o ambiente físico. Criar uma marca sólida com valores, posicionamento e produtos especializados é fundamental para o sucesso do seu negócio, para a fidelização de clientes e para se tornar referência e prioridade de escolha.

A criação da marca consiste em transpor ao meio físico todos os pensamentos e desejos que devem chegar ao consumidor final

como complemento aos seus valores pessoais. Os ambientes devem ter personalidade, ser confortáveis - tanto para quem frequenta periodicamente quanto para funcionários, proporcionar boas memórias e experiências aos usuários, ressaltar a qualidade dos produtos. Pode-se criar diversos pequenos ambientes a fim de

Destacamos a necessidade de ressignificação das marcas para atender o mundo físico e virtual da melhor forma e explorar suas potencialidades.

atender as necessidades de diferentes públicos, as cores podem remeter a identidade visual da marca, os materiais e iluminação também devem refletir a intenção do local. Além do visual, também vale explorar os outros sentidos: uma música condizente ao ambiente que se deseja criar ajuda a relaxar, um aroma específico cria memória olfativa e se torna experiência. E, principalmente, um atendimento humanizado e personalizado para cativar os clientes.



*Padaria Teller
Shilat, Israel*

Neste sentido, destacamos a necessidade de ressignificação das marcas para atender o mundo físico e virtual da melhor forma possível e explorar suas potencialidades, sempre deixando claro aos clientes suas intenções e qualidades, mantendo seus princípios e padrão de atendimento e qualidade.

Alinhar suas expectativas com um profissional arquiteto atualizado facilitará a etapa de posicionamento da sua marca. Mas esse é um processo interdisciplinar. Tenha uma equipe de marketing e comunicação focada em transpor seus desejos para o visual, converse com seus sócios, ouça seus funcionários e tenha em mente os clientes que você deseja atingir, se você deseja um ambiente descontraído, formal, colorido, clássico, etc. As possibilidades são inúmeras, por isso, mantenha o foco e escolha bem quem estará lhe auxiliando nessa construção.



*Alegria
Padaria Brasileira
São Paulo/SP*

**FAÇA SUA RESERVA
AGORA MESMO!**



*imagem meramente ilustrativa



32º CONGREPAN
CONGRESSO BRASILEIRO DA INDÚSTRIA
DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

**TE ESPERAMOS:
27/03 A 03/04/2025**



**PÃO É UM PRESENTE
CHEIO DE AMOR**
#pãoénapadaria



ARTIGO



Acidentes no trabalho

*Francisco Mário Oliveira
Engenheiro de Produção, com especialização
em engenharia de produção e marketing.
Atua em consultoria desde 1998.*

Se existe algo muito desagradável no dia a dia das empresas é o acidente de trabalho. Caracteriza-se por acidente, qualquer evento que interfira na rotina, com danos materiais nas máquinas e equipamentos ou prédios e principalmente os acidentes pessoais com ou sem lesões ou na mais grave das situações, óbito de profissionais.

Estou abordando este assunto pois no grupo de aplicativo do Sindipan, surgiram várias postagem tratando da CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes que é um grupo de pessoas com regras específicas para a formação do mesmo, que se reúnem com o objetivo de discutir as condições de segurança no trabalho, sugerindo ações de melhoria para a segurança dos prédios, equipamentos e pessoas.

Quando empresas são fiscalizadas pelo ministério do trabalho e estão em desconformidade com a legislação, empresários ficam descontentes pelo investimento que tem que realizar para constituir uma CIPA na empresa. Respeitando as opiniões em contrário, entendo que investimento para ter uma CIPA funcionando é baixo, tendo em vista as dores de cabeça para os empresários, que podem ser evitadas.

Membros da CIPA engajados com os propósitos desta comissão, são fiscais que podem enxergar situações de potencial risco de acidentes que comunicados à gerência e corrigidos, evitam dissabores.

Além disso, a análise de acidentes ocorridos, com ou sem gravidade, apontam medidas de correção que evitam repetição de ocorrências.

Tratar de CIPA acaba acontecendo de qualquer forma, pelo apontamento de órgãos fiscalizadores e recomendo que empresários troquem ideias sobre o assunto e busquem soluções em conjunto.

Não quero deixar passar a oportunidade sem recomendar, principalmente às microempresas que reservem um tempo para avaliar e corrigir equipamentos e locais com potencial risco de acidentes:

1. Máquinas e equipamentos com partes móveis.
2. Interruptores e tomadas elétricas avariadas ou com mau contato.
3. Fiação elétrica improvisada ou inapropriada.
4. Elevadores de carga necessitando manutenção ou dispositivos de proteção.
5. Pisos escorregadios ou mal conservados.
6. Empilhamento de insumos sujeitos a quedas.

Sugerimos fazer uma tabela com todos os pontos a serem verificados semanalmente e anotado se está em conformidade ou necessita reparos. Se o proprietário da empresa não tiver condições de fazer esta verificação, sugerimos contratar um técnico de segurança do trabalho para mensalmente realizar a atividade. É mais econômico do que arcar com prejuízo decorrente de acidentes.

Pensem nisso, enquanto lhes desejo bons negócios.

ARTIGO

Curso Técnico em Panificação do IFRS: oportunidade de capacitação gratuita e de qualidade

*Professor Doutor Odoaldo Ivo Rochefort Neto
Curso Técnico em Panificação, Curso Técnico em Química e Licenciatura em Ciência da Natureza - Biologia e Química IFRS POA*

Você sabia que um Técnico em Panificação pode ser um grande aliado para a sua padaria e confeitaria, contribuindo de diversas maneiras para melhorar a qualidade dos produtos e otimizar o seu negócio? Com seu conhecimento técnico sobre fermentação, massas, ingredientes e métodos de preparo, esse profissional de nível médio eleva ainda mais o padrão dos produtos oferecidos.

Além disso, um pode introduzir novas receitas e técnicas, diversificando o cardápio com produtos. Outro ponto importante é a capacidade de padronizar a produção, assegurando a consistência nos resultados, independente-mente de quem esteja executando as tarefas. Isso é essencial para fidelizar clientes que buscam qualidade constante.

Esse profissional também desempenha papel fundamental na otimização dos processos de produção, o que contribui para a redução de desperdícios e melhora no uso de ingredientes, resultando em maior eficiência e economia. Além de produzir, ele pode treinar a equipe, aprimorando as habilidades dos funcionários e alinhando todos com as melhores práticas de produção.

O Técnico em Panificação também garante que as normas de higiene e segurança alimentar sejam seguidas à risca, evitando riscos de contaminação e fortalecendo a confiança dos clientes. Por fim, com a crescente demanda por produtos específicos, como pães sem glúten ou opções veganas, ele pode desenvolver novas linhas,

atendendo às expectativas do mercado.

Em resumo, com a ajuda desse profissional, sua padaria e confeitaria pode se destacar em termos de qualidade, inovação e eficiência, criando uma experiência diferenciada para seus clientes e ganhando competitividade no mercado.



Agora você pode estar se perguntando: mas quanto custa formar em profissional com estas habilidades? A resposta é: nada. O IFRS Campus Porto Alegre oferece gratuitamente o Curso de Técnico em Panificação, com 1 ano e meio de duração, totalmente gratuito, no turno da tarde. E o que é melhor, o período de inscrição para o Processo Seletivo para ingresso no primeiro semestre de 2025, vai até o dia 14/10/2024. Para maiores informações, acesse o link: [Informações do Processo Seletivo](#). Divulgue essas informações e indique aos jovens que desejem se qualificar. Apoie a formação e a inserção de futuros Técnicos em Panificação no mercado de trabalho.



ARTIGO

A capacitação dos colaboradores é um processo constante

*Cristina Farah
Especialista em Gestão sanitária setores
indústria e comércio de alimentos
CREA 85405 Engenheira Química
Mestre em engenharia mecânica/da produção
Pós-graduação: Tecnologia de Alimentos*



Vamos começar lembrando a origem da palavra capacitar. Esta vem do Latim, deriva da palavra: CAPACITAS, “largura, amplitude, capacidade”, de CAPAX, “o que pode abranger muito”.

Assim sendo, quando falamos em treinamento, precisamos abranger todos os colaboradores, na maior frequência possível, e na maior quantidade de assuntos possíveis. É necessário planejar encontros de repasse de conhecimento, dividir em menor tempo de aplicação e maior frequência.

A prática é essencial para garantir que os funcionários estejam preparados para o desempenho de suas funções de maneira eficaz e eficiente.

O assunto **capacitação diz respeito a um processo**, processo de fornecer conhecimento com o objetivo de desenvolver às pessoas e aprimorar suas habilidades. Ao desenvolver as pessoas, estamos dando a oportunidade destas aumentarem sua produtividade.

À medida que aumentam sua produtividade, a satisfação do seu cliente aumenta, bem como cresce a retenção de talentos em sua empresa.

O colaborador que é capacitado pode ter sua criatividade estimulada. Quanto mais criativo, mais poderá inovar em suas tarefas, trazendo melhores resultados para seu negócio!

Portanto, sua empresa deve trabalhar gestão de pessoas. Este assunto, é bastante carente em empresas familiares. Esta, normalmente, não tem um departamento

Capacitação não pode ser vista como entrave, mas como fundamental para o sucesso dos processos nas indústrias e serviços de alimentos.

de recursos humanos (RH), tem departamento pessoal (DP). RH e DP são completamente diferentes. O RH, trabalha focado na gestão estratégica de pessoas, enquanto o departamento pessoal, nos processos administrativos que envolvem os colaboradores.

No RH, deve ter as seguintes pautas, dentre outras:

- Como manter a equipe coesa?
- Como dar acesso às informações de segurança de alimentos sem atrapalhar as rotinas diárias de trabalho?
- Como fazer reuniões produtivas sem demandar tanto tempo de trabalho?
- Como definir a frequência das reuniões com equipe e com a liderança dos setores?
- Como medir a absorção dos treinamentos?

- Como gerir os conflitos?

Eu poderia ficar listando diversas perguntas acima...mas, o essencial, que gostaria de deixar como mensagem, é que **capacitação em gestão de pessoas não pode ser entrave**, tem que ser visto como **fundamental** nos processos das indústrias e serviços produtores de alimentos.

Você **dirigente** é o **responsável** por tornar a qualidade em gestão sanitária como ferramenta para o alcance de metas e objetivos. Você **dirigente** é responsável por definir/implantar a cultura em segurança de alimentos. E, seus colaboradores são fundamentais para garantir a segurança sanitária dos alimentos que sua empresa fabrica.

Pense nisto! Reflita sobre a gestão de capacitações de sua empresa!



CREME CONFEITEIRO INSTANTÂNEO



MISTURA PARA PÃO AUSTRALIANO



- Prático: não necessita cozimento;
- Fácil preparo: basta adicionar leite;
- Rende: 3kg de Creme!



- A Mistura para Pão Australiano possui na sua composição ingredientes como farinha integral e cacau.
- Sabor adocicado, extremamente macio e delicioso.

Associados do Sindipan visitam a empresa Orquídea Alimentos



A empresa Orquídea Alimentos, sediada em Caxias do Sul, recebeu no dia 28 de agosto, algumas empresas associadas ao Sindipan. O grupo conheceu a moderna indústria, equipada com máquinas automáticas para a produção de farinhas tradicionais e especiais, como as destinadas a massas de

pastéis, pizzas e confeitaria, além de misturas para pães e bolos, massas dos mais variados cortes e fabricação de biscoitos.

Além de Caxias do Sul, a Orquídea Alimentos possui fábricas em Farroupilha, Bento Gonçalves, São Paulo e Santana de Parnaíba, e centros de distribuição em Caxias do Sul/RS, Canoas/RS, Tijucas/SC, Curitiba/PR e Santana de Parnaíba/SP.

Consolidada entre o varejo e o consumidor final, a empresa também é fornecedora de grandes empresas nacionais e multinacionais.

O Sindipan agradece pela receptividade, especialmente ao Diretor Superintendente Rogério Tondo, ao Gerente Comercial Valdecir Sartor, ao Supervisor de Panificação Vinicius Becke e a toda equipe Orquídea.



Foto 1: curso de atendimento (turma 1) Foto 2: curso de atendimento (turma 2) Foto 3: curso liderança

Compromisso com a capacitação

Em agosto, o Sindipan promoveu duas capacitações online. A primeira foi conduzida pela engenheira Cristina Farah, que abordou a importância das boas práticas no retorno seguro às atividades de produção de alimentos. A segunda foi com Adriano Kayser, técnico de segurança da Safe Work, que trouxe insights sobre segurança do trabalho e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA).

Já em outubro, o Sindipan disponibilizou para os seus associados e equipe, através do Projeto Procomp, os cursos de Excelência no Atendimento e Vendas para Padarias e Confeitarias (2 turmas) e Liderança e Motivação de Equipes. Os cursos foram ministrados pelo consultor Luciano Fregapani.



ARTIGO

A incidência de ITBI na integralização de capital social: conflitos entre os temas 796 do STF e 1.113 do STJ

Rodrigo Pasquali

Advogado, graduado em Direito pela PUCRS e especialista em Direito Tributário pela PUCRS/IET. Assessor Tributário do Sindipan-RS

A constituição de sociedade empresária é uma tarefa que exige organização em todos os sentidos.

Invariavelmente, o capital social é integralizado pelos sócios por meio de bens imóveis, o que igualmente pode acontecer por ocasião de aumento de capital social. Tal decisão ganha relevo no contexto da utilização da utilização de holdings, importante estrutura empresarial de organização patrimonial.

Dentro deste contexto, trazemos ao leitor a confusão que vem sendo feita pelo Fisco Municipal.

Pois bem.

O STF decidiu, no tema 796 da repercussão geral, que “a imunidade em relação ITBI, prevista no inciso I do § 2º do art. 156 da Constituição Federal, não alcança o valor dos bens que exceder o limite do capital social a ser integralizado”.

O que se vê na prática é que, com base no tema 796, o Fisco Municipal tem levado a efeito a referida tributação de ITBI sobre os valores de imóveis que, a seu modo de ver, seriam excedentes ao capital social integralizado.

O problema é que o procedimento adotado para tanto é inegavelmente arbitrário, pois o Fisco Municipal, de forma unilateral, e sem prévio processo administrativo próprio, simplesmente reclassifica os valores dos

imóveis e, a partir disso, tributa a diferença em relação aos valores declarados pelos contribuintes, com guias emitidas em curtos prazos de vencimento.

Ocorre que tal conduta viola frontalmente o quanto decidido pelo STJ no julgamento

O Fisco Municipal, de forma unilateral, e sem prévio processo administrativo próprio, simplesmente reclassifica os valores dos imóveis e, a partir disso, tributa a diferença em relação aos valores declarados pelos contribuintes, com guias emitidas em curtos prazos de vencimento.

do tema repetitivo nº 1.113, que simplesmente consagrou que a boa-fé se presume, ao assentar que “o valor da transação declarado pelo contribuinte goza da presunção de que é condizente com o valor de mercado, que somente pode ser afastada pelo fisco mediante a regular instauração de processo administrativo próprio”.

Isto é, o entendimento do Fisco encontra limites dentro de importante precedente vinculante, o qual é ratificado em inúmeras decisões do TJ-RS, nos quais se determina a desconstituição dos arbitrários

O ambiente como espelho da marca

As ações de solidariedade em prol dos afetados pelas enchentes no Rio Grande do Sul continuam. Uma delas é da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip).

A entidade criou a campanha Pão Solidário, uma proposta de união de padarias de todo o Brasil para vender um produto especial: uma receita criada de forma voluntária pelo premiado Chef Luiz Farias.

O foco é apoiar as empresas associadas ao Sindipan e os seus funcionários que também foram atingidos, ajudando a reconstruir suas rotinas, casas e empresas.

O Pão Solidário é vendido pelo preço único de R\$ 10,00 (dez reais) e 50% do valor de cada unidade comercializada é destinado às vítimas das enchentes, com a participação do Sindipan-RS.



Mais de 262 padarias de 15 estados associados à Abip já aderiram à campanha. Foram mais de 26 mil pães vendidos. O valor arrecadado nacionalmente será enviado ao Sindipan-RS.

A Ação ficará ativa até dezembro de 2024.

Padarias participantes no Rio Grande do Sul:

2 Amores Boulangerie	Passo Fundo
Adulla	Gravataí e Porto Alegre
Donna Elza	Tapera
Engenho do Pão	Porto Alegre
Mercopan	Porto Alegre
MULTIPÃES	Porto Alegre
Padaria Dom Felipe	Porto Alegre
Padaria e Conf. Dalmas	Porto Alegre
Padaria e Confeitaria Fröhlich	Viamão
Padaria e Confeitaria Marcia	São José do Norte
Padaria Lahude	Porto Alegre
Panificadora Cinara	Sertão
Panificadora Nossa Sra. Aparecida	Eldorado do Sul
Panificadora Rio Branco	Caxias do Sul
Panificio Jardim Planalto	Porto Alegre
Pão da Nona	Porto Alegre
Piratini Pães e Doces	Porto Alegre



50% DO VALOR SERÁ DOADO





Para curta e longa fermentação
e pão francês congelado.