INFORMATIVO
Sindipan RS

Ano 14 Número 44 Maio de 2025

Vice-presidente do Sindipan-RS, Carla Carnevali Gomes, recebe reconhecimento como Empresária Panificadora

EDITORIAL

Reconhecimento merecido, orgulho compartilhado

Arildo Bennech Oliveira • Presidente do Sindipan-RS

Nos últimos tempos, enfrentamos desafios que colocaram à prova a nossa capacidade de seguir em frente. Mas, como tantas outras vezes, foi na adversidade que a união se mostrou ainda mais necessárias.

É nesse contexto que recebemos, com orgulho, a notícia da homenagem feita à nossa vice-presidente, Carla, durante o 32° Congresso Brasileiro da Abip. Ela é símbolo de um espírito que define o nosso setor: resiliência, cooperação e paixão pelo que fazemos. Sua fala no Congresso emocionou a todos e refletiu o sentimento que tantos de nós carregamos: não somos apenas produtores de pão - somos construtores de vínculos, fazedores de pontes, como ela tão bem disse. Por isso, essa homenagem ultrapassa a figura individual. É um reconhecimento que se estende a cada panificador que se manteve firme, que estendeu a mão a um colega, que reergueu sua empresa.

Que este momento nos motive a seguir em frente com ainda mais convicção. Que possamos lembrar que somos parte de um setor que sabe cuidar uns dos outros e caminhar unido. Parabéns, Carla! Obrigado por nos inspirar!

Sindipan RS

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 (CONRERP 2268)

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

PERFIL

Padaria Sonho Doce

Esteio
Empreendedores
Marcia Flach Rizzatto e Jairo Rizzatto

A trajetória da Padaria Sonho Doce começou em 1993, quando Marcia Flach Rizzatto e Jairo Rizzatto deixaram o interior de Santa Catarina rumo à Região Metropolitana de Porto Alegre, em busca de novas oportunidades, trazendo consigo a filha Milene, então com apenas 3 anos. Chegaram a Esteio com coragem, vontade de empreender e muitos sonhos na bagagem.

No ano seguinte, encontraram um ponto comercial fechado há algum tempo: uma antiga padaria sem movimento, mas com potencial. Mesmo sem experiência no ramo, decidiram assumir o desafio. Assim nasceu a Padaria Doce Tentação, que funcionava praticamente 24 horas e contava com cinco funcionários, além do casal. Para garantir o faturamento, passaram a fornecer lanches para refeitórios de empresas da região, enquanto construíam uma clientela fiel com produtos de qualidade e receitas caseiras.

Com o passar dos anos, a confiança do público foi sendo conquistada, e a padaria passou a fazer parte da rotina dos moradores de Esteio. O crescimento levou, inclusive, à abertura de uma segunda unidade em Novo Hamburgo.

Mas em 2002, o destino deu nova guinada: o prédio da padaria de Esteio foi solicitado pelo proprietário. A solução foi rápida: mudaram-se para a sala ao lado, reformularam o negócio e criaram a Padaria Sonho Doce, com uma nova proposta e um café que logo virou ponto de encontro na cidade.

A clientela cresceu, o nome se fortaleceu, e em 2011 a unidade de Novo Hamburgo foi vendida para que o foco total fosse direcionado à unidade de Esteio.

A profissionalização do negócio, a entrada da segunda geração na gestão e o primeiro planejamento estratégico consolidaram uma nova fase. Hoje, com cerca de 40 colaboradores, a Sonho Doce se tornou referência na cidade — não apenas pelos produtos, mas pela dedicação com que atende seus clientes.

A padaria aposta em três pilares inegociáveis: qualidade, variedade e bom atendimento. São mais de 700 produtos oferecidos, que vão do tradicional pão francês a doces artesanais,

salgados, bolos, biscoitos e lanches. Em um ambiente acolhedor, a Sonho Doce entrega mais do que alimento — entrega experiências e memórias.

Para o futuro, os planos seguem ambiciosos: a construção de um novo prédio já está em andamento. A proposta é oferecer ainda mais conforto e novos serviços aos clientes, sem perder a essência que construiu essa história. O compromisso com a qualidade e a valorização das pessoas — tanto clientes quanto equipe — permanece no centro de tudo.

ARTIGO

Previsibilidade, eficiência e funcionalidade: os aliados do seu empreendimento

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

As padarias são mais do que simples estabelecimentos comerciais; elas representam um universo à parte, onde cada detalhe contribui para despertar sensações, estimular memórias e proporcionar uma experiência memorável ao cliente. Por essa razão, a concepção e o planejamento desses espaços devem ser realizados com estratégia e precisão. O impacto visual é, sem dúvida, fundamental para atrair a atenção do cliente. No entanto, é crucial lembrar que a beleza deve ser acompanhada de funcionalidade, pois a falta de eficiência pode comprometer o sucesso do negócio.

Ao iniciar um empreendimento no ramo de panificação, os investimentos podem ser substanciais. Isso inclui a aquisição de maquinário adequado, a capacitação da equipe, a compra de matéria-prima de qualidade, o pagamento de aluguel e a adaptação do espaço físico. Em um cenário como esse, a previsibilidade se torna uma aliada poderosa, permitindo que os empreendedores planejem de forma realista e sustentável. No campo da arquitetura, isso significa criar projetos baseados em projeções realistas de crescimento, estabelecendo diretrizes que possibilitem a expansão, adaptação e longevidade do negócio, evitando retrabalhos e custos adicionais desnecessários.

O ponto de partida para um projeto eficiente é a definição do layout. Em uma loja segmentada, como uma padaria, é essencial entender o comportamento dos produtos, o fluxo de saída e os itens de maior apelo.

> **É crucial lembrar que a beleza deve ser acompanhada de funcionalidade, pois a falta de eficiência pode comprometer o sucesso do negócio.**

Essa análise não só informa a disposição dos equipamentos e a forma de exposição, mas também orienta o trajeto do cliente dentro do espaço, priorizando a fluidez e a clareza na experiência de compra.

Além da área de vendas, os bastidores da operação exigem atenção igualmente cuidadosa ou até maior. A funcionalidade da cozinha, da área de produção e do depósito deve estar intimamente ligada à eficiência operacional. Projetar esses ambientes com uma visão de futuro e a previsibilidade de expansão permite a incorporação de novos equipamentos, reconfigurações de layout e evita interrupções futuras para reformas. Isso garante a continuidade do serviço e minimiza os impactos operacionais, essencial para manter a qualidade e a agilidade no atendimento ao cliente.

Com o layout definido e os fluxos otimizados, o próximo passo é estratégico: a exposição dos produtos. Escolher o posicionamento ideal dos itens mais vendidos, determinar a iluminação mais eficaz, ajustar as alturas de exibição e criar uma ambientação que seja coerente com a identidade da marca são ações que influenciam diretamente nas vendas. Cada um desses elementos deve ser pensado para criar um ambiente que não apenas atraia, mas também retenha o cliente.

Atualmente, os consumidores buscam mais do que produtos de qualidade; eles anseiam por experiências marcantes. Seja em um ambiente temático, clássico ou contemporâneo, a combinação entre funcionalidade, estética e planejamento cuidadoso proporciona uma identidade única ao espaço. Essa identidade não apenas reforça a marca, mas também torna a operação mais inteligente e escalável, contribuindo para o sucesso a longo prazo do empreendimento. A padaria deixa de ser apenas um local de compras e se transforma em um destino onde cada visita é uma nova oportunidade de vivenciar sabores, aromas e momentos especiais.

ARTIGO

O que eu mais gostava nas empresas

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

Trabalhei por mais de 30 anos em diversas empresas, de diferentes portes. Na última, uma multinacional da área de tecnologia da informação, fui empregado por 18 anos. No entanto, antes disso, empresas de médio e pequeno porte já constavam em minha carteira profissional desde os 16 anos.

Durante minha jornada como empregado, algumas coisas me agradavam de forma especial nas empresas. Abaixo, listo as principais, sem, no entanto, seguir uma ordem de importância:

1. Sempre achei importante o uso de uniforme. Receber dois ou três conjuntos por ano ajudava a economizar no meu vestuário, além de transmitir um senso de organização no ambiente de trabalho.
2. Receber o salário sempre no mesmo dia — e, quando caía em feriado, no dia anterior — era algo que valorizava muito. Independentemente de ser pagamento semanal, quinzenal ou mensal, a certeza na data sempre foi importante para mim.
3. Equipamentos em boas condições de manutenção, tanto mecânica quanto elétrica, proporcionavam segurança na execução dos processos de fabricação com máquinas, reduzindo os riscos de acidentes.
4. Utensílios e ferramentas utilizados nos processos de fabricação, além dos EPIs (equipamentos de proteção individual), em boas condições de uso, melhorando a produtividade.
5. Quando era proporcionado aos empregados café ou almoço, gostava de ver quando a empresa tinha o mesmo cuidado ao dar este benefício, quanto ao que dispensava a seus clientes.
6. Algumas empresas tinham espaço interno para funcionários descansarem no intervalo. As mais preocupadas proporcionavam espaços mais elaborados, outras locais muito simples.
7. Embora já tenhamos nos referido acima aos cuidados com equipamentos e utensílios de trabalho, vale ressaltar que sempre o ambiente como um todo, área de produção e loja (quando existia), bem cuidados, me trazia uma sensação positiva ao trabalhar nestas empresas.

O motivo para escrever o texto acima foram as notícias que, diariamente, mostram a dificuldade que as empresas vêm enfrentando para contratar e reter funcionários. Cabe a pergunta: o que faria um colaborador permanecer na empresa? Quais fatores ele considera importantes para desejar continuar no emprego? Aquilo que foi relevante durante minha trajetória com carteira assinada talvez não seja mais valorizado nos dias de hoje pelos empregados. No entanto, acredito que empresários de micro e pequenas empresas deveriam buscar soluções para atrair e manter suas equipes.

Uma pesquisa estruturada, voltada especificamente para o ramo da panificação, seria uma ideia a se considerar na busca por soluções para a retenção de colaboradores. Entendo que cada setor tem suas próprias carências e, consequentemente, soluções específicas.

Pensem nisso, enquanto lhes desejo bons negócios.

ARTIGO

“Best before”: Melhor até...

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

O prazo de validade é assunto sério, tanto no setor serviços como na indústria de alimentos, muitas vezes negligenciado ou até alterado, visando reduzir as perdas com o descarte.

A chegada da data da validade ou se ultrapassada, indica que um alimento está impróprio, inseguro para o consumo. Não é possível determinar a validade pela experiência ou copiando de outros alimentos semelhantes, é necessário realizar um estudo de “shelf life” ou de vida de prateleira, em português, no setor indústria, e utilizar a legislação para a orientação da validade, no caso do setor serviços, comércio de alimentos.

A legislação brasileira norteia, delimitando e regrando o assunto. Todavia, é um grande desafio estipular a vida de prateleira de um alimento produzido. Variações em temperatura, umidade, dentre outras, podem alterar sensivelmente a validade do alimento. Assim sendo, considera-se que a validade será o tempo em que este pode ser conservado sob determinada condição sofrendo pequena, mas bem estabelecida alteração, de forma que o fabricante entenda que não modifique a essência do alimento, este seja seguro para o consumo bem como aceito pelo consumidor e pertinente às legislações vigentes.

O que é necessário entender é que a **validade está ligada à segurança sanitária do alimento**, isto é, refere-se à **garantia de que os alimentos são seguros para o consumo**, livres de riscos biológicos, químicos e físicos, e que não causarão danos à saúde do consumidor.

Sendo assim, comer um alimento vencido pode significar risco, em se tratando de alimentos perecíveis.

E os não perecíveis, será que é arriscado comer após a data de validade? Estes alimentos, os estáveis em temperatura ambiente, representam risco bem mais reduzido e as possíveis alterações são, normalmente, sensoriais.

Seguindo nesta linha de raciocínio, se o risco sanitário é reduzido, poderíamos alterar a legislação brasileira, aplicando o Best Before (Melhor até).

Já ouviu falar? **O “Melhor até” orienta que o alimento pode ser consumido, mas este pode ter alguma alteração sensorial**, exemplo, crocância modificada. Vale ratificar que o método de validade **Best Before só pode ser aplicado para alimentos não perecíveis.**

Esta modificação, já aplicada na Europa, Ásia, EUA, geraria no varejo uma redução gigantesca das perdas de alimentos, que vem ao encontro de todos os esforços para garantir a segurança alimentar. Lembram o que é?

Segurança alimentar, que deriva da expressão em inglês “Food Security”, se refere à implantação de políticas públicas que visam garantir que todas as pessoas, em todo o mundo e em qualquer época, tenham o direito de acesso a alimentos seguros, com qualidade e na quantidade apropriada, nutricionalmente completos e suficiente para uma vida ativa e plena.

A questão importantíssima é que, se implementado no Brasil este método de validade, o estabelecimento deve ter um robusto programa de boas práticas de fabricação, alicerçado nos pilares da segurança sanitária.

E tu, é a favor desta modificação? Me conta tua opinião, através do direct no Instagram, cristinafarah_ ou email, cristinafarah@cristinafarah.com.br.

ARTIGO

Técnicos em Panificação: profissionais-chave para a inovação, sustentabilidade e transformação do setor

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

A panificação brasileira tem evoluído com rapidez, impulsionada por novas exigências de qualidade, eficiência e sustentabilidade. Nesse cenário, destaca-se a figura do técnico em panificação — um profissional essencial na construção de processos mais precisos, econômicos e inovadores. Sua atuação qualificada impacta diretamente na qualidade dos produtos, na redução de perdas e na melhoria da rentabilidade. Ao mesmo tempo, o setor enfrenta um desafio estratégico: como alinhar a formação profissional às demandas da nova economia?

A importância dos profissionais qualificados

O técnico em panificação atua de forma decisiva na linha de produção, conectando ciência, técnica e prática. Seu papel vai muito além de seguir receitas — ele ajusta formulações conforme variáveis ambientais e de insumos, controla parâmetros de produção, aplica boas práticas sanitárias e propõe melhorias contínuas.

A presença desses profissionais contribui para:

- Maior padronização e qualidade sensorial dos produtos;
- Redução de desperdícios e otimização de insumos;
- Aumento da vida útil dos pães e derivados;
- Melhoria da competitividade e da lucratividade das empresas;
- Valorização da panificação como atividade técnica e estratégica.

Educação profissional e nova economia: um desafio atual

O futuro do trabalho passa por mudanças profundas, mas a educação técnica nem sempre acompanha esse ritmo. O setor produtivo demanda profissionais qualificados, mas muitos jovens não conseguem acessar oportunidades de formação ou inserção no mercado.

A desconexão entre formação e emprego

técnico é um gargalo que precisa ser enfrentado com urgência, sobretudo em áreas como alimentos, onde o conhecimento prático é decisivo.

Construindo pontes: experiências imersivas e trabalho em rede
Para superar essa lacuna, é fundamental criar experiências de aprendizagem alinhadas ao cotidiano das padarias e indústrias. Isso inclui:
• Estágios e programas de aprendizagem em ambientes reais de produção;
• Oficinas práticas em parceria com escolas técnicas, institutos federais e empresas;
• Formação continuada com foco em habili-dades técnicas, digitais e comportamentais.

Um caminho possível e transformador
Investir na formação e valorização de técnicos em panificação é investir no futuro do setor. Eles são agentes preparados para transformar conhecimento técnico em resultados práticos, capazes de levar a panificação brasileira a um novo patamar de excelência.

Além disso, a formação de técnicos em panificação pode ser uma poderosa alavanca de transformação social e econômica. Mas isso exige articulação entre escolas, empresas, organizações sociais e setor público. É possível criar histórias de sucesso que unam juventude, trabalho digno e inovação.

Com investimento coordenado, o setor de panificação não apenas melhora sua qualidade técnica e lucratividade — mas também ajuda a formar cidadãos preparados para o futuro do trabalho.

ARTIGO

STF decide que a redução ou a revogação de benefícios fiscais também devem observar o princípio da anterioridade

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

O princípio da anterioridade (geral e nonagesimal) está constitucionalmente previsto e objetiva assegurar que o contribuinte não seja surpreendido com aumento abrupto de carga tributária.

A literalidade da vedação imposta aos Entes Federados ocorre no sentido de vedação à cobrança de tributos, seja no mesmo exercício financeiro em que haja sido publicada a lei que os instituiu ou aumentou, seja antes de decorridos noventa dias da data em que haja sido publicada a lei que os instituiu ou aumentou.

Ocorre que há situações em que o aumento de carga tributária não é direto, isto é, por meio de instituição ou majoração de tributo, mas indireto, ou seja, através da revogação ou redução de benefícios fiscais.

Em recente decisão, o STF entendeu, em repercussão geral e, portanto, de forma vinculante, que a norma que faz cessar (ou reduz) um benefício fiscal e implica, consequentemente, em majoração de tributo, ainda que indireta, também não poderá produzir efeitos no mesmo exercício financeiro em que haja sido publicada, tampouco antes de decorridos noventa dias desta mesma data de publicação, salvo exceções.

Carla Carnevali Gomes é Destaque no 32ºCongrepan

O Sindipan-RS tem orgulho em compartilhar a homenagem recebida durante o 32º Congresso Brasileiro da Indústria de Panificação e Confeitaria, realizado entre 27 de março e 3 de abril, a bordo do navio MSC Seaview. O evento, promovido pela Abip, celebrou histórias de superação que fortalecem a panificação no Brasil.

Na ocasião, a vice-presidente do Sindipan-RS, Carla Carnevali Gomes, foi agraciada com a medalha de Empresária Panificadora, entregues pelo diretor-presidente da Abip, Paulo Menegueli. A distinção reconhece sua liderança e atuação incansável na recuperação da empresa e do setor após as enchentes que atingiram o Rio Grande do Sul. “Ela é uma guerreira do associativismo, uma guerreira da ajuda ao próximo”, afirmou Menegueli.

Em discurso emocionado, Carla destacou o apoio dos colegas do Sindipan e da Abip durante os momentos mais difíceis. “Quando vi o jeito que as coisas ficaram, a vontade era desistir. Mas a panificação apaixona. Somos uma família, e não é clichê dizer isso. Quantos de nós já recebemos ajuda de outro panificador? Nós, do Sindicato, somos fazedores de pontes”, declarou.

A homenagem simboliza a força coletiva do setor, a capacidade de recomeçar e a paixão que une os panificadores do nosso estado.

Carla Carnevali Gomes, juntamente com associados do Sindipan-RS,com a medalha recebida.

Criatividade e inovação foi tema de workshop realizado pelo Sindipan

Foi realizado entre os dias 23 e 24 de abril, no Sindipan, duas turmas do workshop Criatividade, Inovação em Marketing e Vendas para Padarias e Confeitarias, ministrado pelo consultor Luciano Fegapani.

Foram apresentadas técnicas de geração de ideias e aplicação em ações de vendas e marketing; inovação em produtos e serviços; tendências; criatividade em atendimento e vendas, além de estratégias de diferenciação. Atividades como essas são fundamentais para o fortalecimento do nosso setor.