



ABIE
PAN

ABIEPAN 30 ANOS - Passado, presente e futuro de uma produtiva história



ABIEPAN 30 ANOS

*Passado,
presente e
futuro de uma
produtiva
história*





ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA DAS
INDÚSTRIAS DE
EQUIPAMENTOS

ABIE
PAN

INGREDIENTES
E ACESSÓRIOS
PARA
ALIMENTOS

DADOS DO LIVRO

Textos: Marcus Frediani (MTb 13.953/SP)

Coordenação Editorial: Armando Taddei Junior

Fotografia: Acervo ABIEPAN

Projeto Gráfico e Diagramação: Tadeu Sakagawa

Revisão: Marta Frediani

Versão Digital: Artegraf

Copyright©: ABIEPAN – Todos os direitos protegidos pela Lei 9610/98. Nenhuma parte desta obra poderá ser reproduzida, copiada, transcrita ou mesmo transmitida por meios eletrônicos ou gravações, sem autorização por escrito dos editores.

Suporte, Pesquisa e Referências: ABIEPAN | ABIAM | ABIMAQ | ABIP | ABNT | APEX-Brasil | CDHU | COBEI | CPT | DCI | DRT | ENEGEP | FIESP | FIPAN | FISPAL | FUNDACENTRO | IEC | INMETRO | IPT | ITAL | Jornal da Panificação | Livro Padaria Brasileira | MDIC | MPT | MTE | Massa Madre | PCRT Consultoria | Portal São Francisco | PUC/RJ | Revista Conexão SEBRAE | Revista Heladeria, Panaderia Latinamericana | Revista IPC | Revista Padaria 2000 | Revista Padaria Moderna | Revista da Panificação Brasileira | Revista TECNOPAN | SAMPAPÃO | SciELO | SEBRAE | Unicamp | USP | Wikipedia

Uma publicação da Associação Brasileira das Indústrias de Equipamentos, Ingredientes e Acessórios para Alimentos (ABIEPAN). Endereço: Av. Jabaquara, 2925 - 4º Andar, Sala 45 – Mirandópolis - São Paulo/SP- Brasil - CEP 04045-902. Telefones: +55 11 5582-6390 | +55 11 5561-6316. Site: www.abiepan.org.br. E-mail: abiepan@abiepan.org.br.

DISPONÍVEL EM VERSÃO DIGITAL (E-BOOK) – SAIBA
MAIS PELO QR CODE AO LADO



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA DAS
INDÚSTRIAS DE
EQUIPAMENTOS

**ABIE
PAN**

INGREDIENTES
E ACESSÓRIOS
PARA
ALIMENTOS

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO – RONALDO FERRAZ CURY / ABIEPAN	06
DEPOIMENTO – ANTERO JOSÉ PEREIRA / SAMPAPÃO	08
DEPOIMENTO – JOÃO RICARDO GOMES DAS NEVES / FIPAN	10
DEPOIMENTO – CLÉLIA IWAKI / FISPAL	12
PREFÁCIO – JOÃO CARLOS MARCHESAN / ABIMAQ	14
LINHA DO TEMPO – ABIEPAN 1988/2018	16
GALERIA DE PRESIDENTES	22
CAPÍTULO 1 – A MÁQUINA E A REVOLUÇÃO DA INDÚSTRIA	26
CAPÍTULO 2 – AS MÁQUINAS PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	30
CAPÍTULO 3 – 30 ANOS DE MUITAS BOAS HISTÓRIAS	34
CAPÍTULO 4 – CONTRIBUIÇÃO TÉCNICA	40
CAPÍTULO 5 – EXPORTAÇÃO	46
CAPÍTULO 6 – TECNOLOGIA E TENDÊNCIAS	52
CAPÍTULO 7 – O PRESENTE E O FUTURO	56



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA DAS
INDÚSTRIAS DE
EQUIPAMENTOS
**ABIE
PAN**
INGREDIENTES
E ACESSÓRIOS
PARA
ALIMENTOS

INTRODUÇÃO



Um legado de respeito e de grande responsabilidade

Falar sobre a trajetória de 30 anos da ABIEPAN e sobre o significado deste livro, que registra alguns dos principais momentos dessa história, é, para nós, motivo de grande satisfação e orgulho. Afinal, celebrar três décadas de trabalho sólido e dedicado em prol do desenvolvimento dos setores de máquinas, equipamentos, ingredientes e acessórios para alimentos não é para qualquer um.

Ao longo desse período, nossa Associação realizou grandes conquistas, não só na parte da regulação – estabelecendo novos e modernos parâmetros técnicos para atender às exigências da legislação específica de todos esses segmentos –, como também acompanhou de perto a evolução do mercado, em especial o de panificação e de gastronomia, garantindo a ele todo o suporte necessário para seu enorme e rápido desenvolvimento.

Padronização industrial, atualização tecnológica, profissionalização dos *players*, abertura de oportunidades para exportação, segurança laboral... Tudo isso – e muito mais – fez parte dessa história, que está longe de terminar.

Contar nos capítulos deste livro um pouco desses momentos compartilhados com os associados da ABIEPAN não deixa de ser, também, uma homenagem a todos aqueles que fizeram, fazem e continuarão fazendo parte da cadeia produtiva do setor, a quem devemos nosso agradecimento.

Tal dinâmica, aliás, ganha significado especial nos dias de hoje, quando a ABIEPAN acaba de estabelecer um novo nível de conectividade com a Associação Brasileira da Indústria de Máquinas e Equipamentos (ABIMAQ), por meio de uma parceria que criou a Câmara Setorial de Máquinas e Equipamentos para Panificação e Food Service – a CSMPAN –, que há de gerar ganhos de competitividade, bem como avanços ainda mais expressivos em prol de nossa coletividade.

Por isso, de maneira singela, fizemos questão de produzir este livro para comemorar os “30 Anos da ABIEPAN”, como um presente para você, caro amigo, fundador e associado, no qual mais do que fazer um breve relato da saga para preservar a memória de nossa entidade, queremos que fique registrada nosso desejo de evoluir sempre, rumo a um futuro que, temos certeza, há de ser ainda e cada vez mais promissor.

Ronaldo Ferraz Cury

Presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Equipamentos, Ingredientes e Acessórios para Alimentos / Câmara Setorial de Máquinas e Equipamentos para Panificação e Food Service (Abiepan/Csmpan)



DEPOIMENTO



Parceiros fiéis de ontem, de hoje e de amanhã

A evolução do modelo de padaria no Brasil ao longo das últimas décadas é um fenômeno que surpreende e serve de *benchmark* para o mundo todo. Das tímidas casas instaladas a partir do início do século passado nos centros e nas periferias das grandes, médias e pequenas cidades, até o moderno conceito que inspira sua concepção nos dias de hoje, observa-se um salto absolutamente impressionante. Porém, seguramente, isso não se deve somente ao arrojo e à ousadia dos “Bravos Panificadores” que construíram essa linda história.

Com efeito, na saga de todas as conquistas alcançadas pela nossa categoria, além do trabalho duro e diligente de nossos ancestrais na panificação, também precisa ser considerada a participação daqueles que nos instrumentalizaram com um ferramental indispensável, para que alcançássemos o atual estágio de desenvolvimento da padaria moderna. Sim, estou falando aqui dos fabricantes de máquinas, equipamentos, ingredientes e acessórios para alimentos que, com seus esforços e dedicação contínua, nos auxiliaram sobremaneira a chegar até aqui, estabelecendo uma parceria perfeita, que funciona com a precisão de um relógio suíço.

Foram eles os coartífices de toda essa evolução. Foram – e continuam sendo – eles que, por meio da oferta de avanços tecnológicos constantes, nos proporcionaram a oportunidade de sermos cada vez mais produtivos e competitivos ao longo de nossa trajetória, criando soluções para acelerar processos, aperfeiçoar metodologias e elevarmos sempre a qualidade de nossos produtos e os níveis de atendimento aos nossos clientes, na missão de fabricar o mais sagrado dos alimentos, o pão, bem como todas as outras delícias que, hoje, encantam os olhos e o paladar de nossos milhões de consumidores no Brasil.

Por isso, é com grande satisfação e orgulho que celebramos junto com esses nossos parceiros fiéis os 30 Anos da ABIEPAN, uma entidade séria e honesta em seus propósitos e ações, que soube conduzir com determinação e de maneira harmônica todos os desígnios dessa evolução.

Parabéns “Bravos Fabricantes de Máquinas, Equipamentos, Ingredientes e Acessórios para Alimentos”! Nós, da panificação, sempre estaremos a seu lado para o que der e vier, honrando a simbiose de nossos propósitos e preparando o terreno para novas conquistas, que certamente virão a reboque de nosso trabalho conjunto.

Antero José Pereira

Presidente do Sempapão (denominação que reúne o Sindicato e a Associação dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo, bem como a Fundação e o Instituto do Desenvolvimento de Panificação e Confeitaria (Sindipan-Aipan-Fundipan/Idpc), Presidente da Confederação Interamericana da Indústria do Pão (Cipan), e Vice-Presidente e da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip) e da União Internacional de Panificação e Confeitaria (UIBC).





FIPAN / ABIEPAN: parceria desde sempre

O Brasil em um momento de dificuldades, as empresas precisando se desenvolver, problemas para disponibilizar crédito aos clientes e para capital de giro, muitas incertezas nos mercados fornecedor e tomador. Este não é o quadro de hoje, final de 2018, limiar de um ciclo político/econômico que impôs ao empresário brasileiro usar de toda sua versatilidade para crescer ou até mesmo sobreviver.

Este é um quadro que aponta para vários momentos vividos no Brasil de sempre, inclusive quando FIPAN e ABIEPAN, há mais de 20 anos, firmaram um convênio, até então inédito, de parceria e colaboração, envolvendo condições especiais de divulgação e participação de indústrias associadas à entidade naquele que se tornaria um dos mais importantes eventos do mundo da panificação e confeitaria e o maior da América Latina.

Desde seus respectivos nascimentos, FIPAN e ABIEPAN já caminham juntos. Mas, quando firmaram esse convênio de colaboração, o crescimento comum foi a maior prova do sucesso dessa parceria, com cada parte fazendo dessa caminhada um marco de sucesso para seus players.

No caso da FIPAN, talvez seja mais fácil sentir esse resultado pela visibilidade proporcionada pela mídia. Mas, no caso da ABIEPAN, que acompanhamos passo a passo, ano após ano, há que se lembrar das lutas e vitórias vividas por suas Diretorias a favor dos associados, e do setor como um todo desde então.

A ABIEPAN foi responsável direta por conquistas fundamentais da indústria fornecedora do setor de máquinas, equipamentos e insumos

para panificação e confeitaria, capitalizando e implantando programas de trabalho junto a importantes órgãos de desenvolvimento ou regulamentação setorial como APEX-Brasil, SEBRAE, IPT, INMETRO, entre outros, além de se envolver plenamente em momentos críticos dessa história recente, com especial destaque para a implantação da NR-12 e a internacionalização de seus associados.

Não há nessa caminhada de sucesso da ABIEPAN justificativa para se elevar diretores, colaboradores ou staff à condição de heróis pontuais, pois anonimamente todos o foram. Quem acompanhou de perto essa trajetória sabe que, muitas vezes, os envolvidos eram “David contra Goliath”. E muitas vezes, também, com suas vitórias conseguiram deixar sua marca num setor que, sem esse trabalho, talvez tivesse total dependência do fornecimento externo, seja em desenvolvimento tecnológico nos equipamentos tradicionais, seja em novos equipamentos simplesmente inexistentes. Hoje, numa radical inversão de mãos, ocorre que a nossa indústria ocupa – e cada vez mais – o cenário internacional e cumpre com precisão o abastecimento interno.

Esse momento poderia trazer um sentimento de dever cumprido. Mas, não é o caso. Vemos que a ABIEPAN continua buscando novos caminhos para que seus associados continuem a crescer aqui e no exterior, levando modernidade à panificação, confeitaria e todos os setores direta e indiretamente envolvidos, capitalizando, agora, uma nova parceria junto à ABIMAQ, buscando conferir um suporte cada vez melhor aos seus associados.

Assim foi nos últimos 30 anos. E assim será pelos próximos que virão. À FIPAN caberá a parceria de sempre e a continuidade de “braços abertos”, para divulgar essas conquistas. Parabéns!

João Ricardo Gomes das Neves

Diretor Comercial da Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos (FIPAN).



DEPOIMENTO



ABIEPAN e Fispal Food Service

Falar da parceria entre a ABIEPAN e a Fispal Food Service é falar sobre as boas perspectivas do mercado food service para os próximos anos. Somos o quinto maior mercado no ranking mundial, com uma movimentação de, aproximadamente, R\$ 170 bilhões ao ano nesta última década, de acordo com dados do IBGE – com um crescimento de 12,3% anual.

O cenário positivo deste mercado se dá pela sua constante transformação. Com a mudança dos hábitos alimentares dos consumidores, muitos estabelecimentos se transformam para gerar vendas e aumentar a fidelização de clientes. E assim é também com o setor de panificação e confeitaria.

Essa parceria significativa entre a ABIEPAN e a Fispal Food Service vem justamente para apoiar a transformação do segmento de panificação, cada vez mais representativo no canal food service e criar histórias de sucesso.

Neste ano, celebramos marcos históricos: 30 anos da ABIEPAN que, com suas ações especiais, fomenta o setor de máquinas, equipamentos e insumos para panificação e confeitaria e a Fispal Food Service, que comemora 35 anos de existência como a principal feira do food service na América Latina, trazendo as principais soluções e um conteúdo de qualidade que permite, assim como o trabalho da ABIEPAN, que os estabelecimentos de alimentação fora do lar elevem a qualidade do negócio, expandindo suas oportunidades de crescimento.

Não há momento melhor para fortalecer esta parceria. Com um cenário positivo para o mercado e sua constante evolução, nosso papel continua sendo o de mostrar a relevância do food service – buscando contribuir cada vez mais para este importante setor.

Dessa forma, esperamos que a nossa parceria se efetive cada vez mais e que a união de forças siga com um único propósito: o fortalecimento do setor de panificação e confeitaria no Brasil.

Clélia Iwaki

Show Group Director da Informa Exhibitions,
Detentora da Marca Fispal.



PREFÁCIO



A união que traz a força

A premissa de que não existe economia forte sem uma indústria forte é absolutamente incontestável. Haja vista o exemplo das nações mais desenvolvidas do planeta, nas quais a força dos complexos produtivos provê sustentação a toda uma cadeia de benesses não só de avanços de capital, mas também – e o que é muito importante – em termos de evolução social, traduzida em mais saúde, melhor educação e melhores níveis de empregabilidade.

Nesse cenário, a indústria de processamento de alimentos impulsiona de maneira muito especial o desenvolvimento da economia. E a arrojada trajetória de 30 anos da ABIEPAN é prova emblemática dessa realidade. No âmbito do setor de máquinas e equipamentos, sua contribuição para a evolução de segmentos como os da panificação e de food service, apenas para citar dois entre aqueles que a entidade contempla, tem sido constante, instigante e valorosa para a evolução de suas respectivas cadeias produtivas.

Fato icônico dessa história passa a ser, também, a recente parceria estabelecida entre a ABIMAQ e a ABIEPAN. Isso porque a essência do associativismo é confiança de que juntos somos mais fortes em torno de objetivos comuns. Nesse sentido, ambas as Associações sempre compartilharam do mesmo propósito: aumentar a competitividade da indústria nacional. Assim, as duas entidades, que de longa data já trabalhavam lado a lado, alinhadas estrategicamente no conjunto ações que cada uma promove, hoje estão ainda mais unidas e conectadas com a declarada meta de potencializar negócios entre seus associados, bem

como de defender o incremento da competitividade e da produtividade da indústria brasileira.

Com efeito, a criação da Câmara Setorial de Máquinas e Equipamentos para Panificação e Food Service (CSMPAN), numa celebração da parceria entre a ABIMAQ e ABIEPAN, fortalece a capacidade das entidades de alcançar grandes objetivos, somando sinergias também no campo setorial, uma vez que ambas as organizações compartilham focos de atuação no segmento de processamento de alimentos, transcendendo e gerando, ainda, expressivos níveis de complementaridade por meio de tais ações com os demais associados da ABIMAQ.

E tudo isso será muito importante também ao longo dos próximos anos, quando grandes desafios exigirão de nós esforços redobrados para a conquista de nossos objetivos comuns. Em outras palavras, cada vez mais temos que somar forças para fazer a travessia que temos adiante. As atuais transformações da Indústria 4.0 demandam o contínuo desenvolvimento dos nossos processos, produtos e serviços com inteligência, a fim de que possamos implementar soluções mais completas para o atendimento das cadeias produtivas globais. E, nesse contexto, além dos desafios tecnológicos, que não são poucos, temos também que unir forças contra a onda de protecionismo global para garantirmos um ambiente saudável de negócios em uma economia liberal.

Assim, a parceria entre a ABIMAQ e ABIEPAN é mais do que bem-vinda não só para a elaboração como também para dar continuidade a uma política coordenada contra as assimetrias, a fim de assegurar a isonomia produtiva e a nossa competitividade industrial nos mercados nacional e internacional.

João Carlos Marchesan

Presidente da Associação Brasileira da Indústria de Máquinas e Equipamentos (ABIMAQ))



Linha do Tempo ABIEPAN 1988/2018

Fatos e eventos marcantes de uma produtiva história

Trinta anos. A produtiva trajetória de um século da ABIEPAN começa a ser contada no ano de 1988, com a fundação da entidade e a eleição de sua primeira Diretoria. Os registros que você verá nas páginas desta Linha do Tempo comemorativa, embora estejam longe de abarcar a totalidade dos fatos importantes dessa história, trazem uma visão geral da forma sempre ousada, corajosa e pujante com que a ABIEPAN, fiel ao seu compromisso de defender os interesses e promover o desenvolvimento do setor de máquinas, equipamentos, ingredientes e acessórios para alimentos cumpriu e continua cumprindo em prol dessa honrosa missão.

Então, boa viagem para você!



Fundação, eleição e posse da primeira Diretoria da ABIEPAN, tendo como presidente José Ângelo de Souza Junior (Suprema), para o biênio 1988-1990. Por convite de Custódio Gomes, presidente da Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos (ABIAM), no mês de outubro desse ano a entidade passa a dividir com ela uma unidade de suas instalações, a sala nº 1 do 1º andar do prédio localizado à Rua Joaquim Nabuco nº 156, no Brooklin Paulista, designada, assim, como sua primeira sede. A partir desse ano, a ABIEPAN passa a manter reuniões mensais regulares, sempre com boa participação dos associados, nas quais eram discutidos assuntos de interesse do setor e das empresas, procurando sempre encontrar formas de consolidar a entidade por meio da elaboração de novos projetos e ações. Grande marca da gestão de José Ângelo foi, também, a promoção de diversas edições do Encontro de Trabalho ABIEPAN (ETAB), que se realizavam de forma itinerante e sempre junto às entidades patronais dos panificadores em diversas cidades, para discussão de assuntos pertinentes a esse setor.



Reeleição de João Aparecido Gomiero para a Presidência da ABIEPAN para o biênio 1992-1994. Na nova gestão da entidade, Gomiero continuou dando ênfase às reuniões e participação nas feiras. Nela, também foi lançada a ideia de se fazer reuniões itinerantes, nas cidades em que associados mantinham suas sedes. A primeira reunião aconteceu com visita à fábrica do Grupo Perlima, do qual fazia parte a associada Perlina.



Eleição da Diretoria presidida por João Aparecido Gomiero (Bandeirante) para o biênio 1990-1992. Nesse período, a entidade passou a priorizar as reuniões com os fabricantes. Nelas, num momento de grande turbulência econômica, os associados começaram discutir com mais intensidade os problemas relacionados à evolução dos custos de produção. E foi também a partir daí que a entidade resolveu estreitar os laços com a FIPAN, elegendo-a como a feira que o setor apoiaria.

1994

1996

1998

2000

2002

2004

Eleição da Diretoria presidida por Edson Antunes Hyppolito (Hyppolito), para o biênio 1994-1996, que teve como marco o início da elaboração de normas técnicas para máquinas de panificação. Em 16 de novembro de 1995 a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), por meio do CB 04 – Comitê Brasileiros de Máquinas e Equipamentos, declara criada a CE 04:019.02 – Comissão de Estudos de Máquinas para Panificação. No mesmo mês e ano, conforme ata de reunião na DRT/DST/SP, foi criada uma comissão formada por representantes da Fundação Jorge Duprat Figueiredo, de Segurança e Medicina do Trabalho (FUNDACENTRO), Departamento Intersindical de Estudos e Pesquisas de Saúde e dos Ambientes de Trabalho (DIESAT), Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo (Sindipan-SP) e ABIEPAN para estudar normas técnicas para máquinas de padaria, com ênfase em estudos sobre proteções e requisitos mínimos de segurança na operação destas e no trabalho em panificadoras.



É eleita a Diretoria presidida por Norberto Chadad (Fornos Universo), para o biênio 1998-2000. Por razões pessoais, Chadad renunciou à Presidência da ABIEPAN no primeiro ano de seu mandato. O cargo foi, então, assumido pelo vice de sua chapa, Edson Antunes Hyppolito. Fato relevante deste terceiro mandato de Hyppolito foi a aquisição pela ABIEPAN de sua sede própria. Por meio de um trabalho bem-sucedido de Abílio dos Anjos Coelho (Maquipão), em 1999, a entidade adquiriu a sala nº 7, no 2º andar do prédio situado à Rua Joaquim Nabuco, nº 156, uma grande conquista de uma associação combativa e operante.



Nova reeleição de Edson Antunes Hyppolito à Presidência da ABIEPAN, para o biênio 2000-2002. Em sua nova gestão como presidente da entidade, em 2002, foi criada uma comissão especial para tratar da questão dos acidentes de trabalho em cilindros de panificação, formada por representantes do Ministério Público do Trabalho (MPT), Delegacia Regional do Trabalho (DRT), Sindipan-SP, Sindicato dos Trabalhadores em Panificação, FUNDACENTRO e ABIEPAN, que redundou na assinatura da Convenção Coletiva sobre Proteção em Máquinas Cilindros de Massa, abrangendo, principalmente, as máquinas usadas, que, entre outros aspectos, incluiu a publicação de uma cartilha sobre o tema. No início dos anos 2000, em todas as reuniões da ABIEPAN também passou-se a estudar o tema “Consórcio de Exportação”, assunto que começou a ganhar volume e a performar grandes e relevantes desdobramentos a partir daí.



Com a reeleição de Antonio Marco Tafaro para a Presidência da ABIEPAN, gestão 2004-2006, o BBE toma novo impulso, tendo André Luiz Rezende (Prática) e Francisco Grabenweger, respectivamente como presidente do seu Conselho e gerente do projetor. São realizadas outras e importantes participações em feiras internacionais, com subsequente aumento dos valores exportados e da procura dos fabricantes por certificações para vender produtos no exterior. Fato relevante do período foi também a inauguração da padaria comunitária do Conjunto Habitacional Vila Socialista, em Diadema/SP, num projeto patrocinado pela ABIEPAN e seus associados, em parceria com a Companhia de Desenvolvimento Habitacional e Urbano do Estado de São Paulo (CDHU) e com o SEBRAE.



Com a reeleição de Edson Antunes Hyppolito para a Presidência da ABIEPAN para o biênio 1996-1998, a entidade dá continuidade aos trabalhos junto à ABNT para a criação de normas técnicas para máquinas de panificação. Como fruto desse esforço, em 30 de junho de 1997, é publicada a ABNT NBR 13865 – Norma para Cilindros de Massa. Um ano antes, em 1996, fato relevante também foi a criação da CE 004:019.002 – Comissão de estudos de Máquinas para Panificação no âmbito do CB 004 da ABNT.



Eleição de Antonio Marco Tafaro (Brasforno) para a Presidência da ABIEPAN para o biênio 2002-2004. Feito marcante de sua gestão, em 2003, foi a assinatura do 1º Convênio com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (APEX-Brasil) e a criação do Brazilian Bakery Equipment (BBE), braço da ABIEPAN voltado a contribuir para a exportação de produtos brasileiros do setor. Neste período, no âmbito do BBE, deu-se a primeira participação de fabricantes nacionais na feira SAITEX, em Joanesburgo, na África do Sul. Em paralelo, junto com o Convênio com a APEX-Brasil, foi assinado, ainda, um convênio com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), com ações que apoiariam as empresas associadas à ABIEPAN a se capacitar e a qualificar seus produtos para participar do mercado externo.

2006

2008

2010

2012

2015

2017 /
2018

Marco Antonio Coelho (Maquipão) é eleito presidente da ABIEPAN para o biênio 2006-2008. Ao assumir o cargo, Coelho já manifesta sua meta de promover a modernização da entidade, buscando novos parceiros, a atualização dos serviços por ela oferecidos, a criação de acessos às mídias eletrônicas e a discussão de aproximação com outras entidades de classe. Um trabalho organizacional que, no futuro, traria uma base muito importante para a expansão da ABIEPAN.



Eleição de Paulo Roberto Cavalcante (PMAN) ao cargo de presidente da ABIEPAN, par ao biênio 2010-2012. No primeiro ano de seu mandato foi criada a CE 003: 059.006 – Comissão de Estudos de Fornos Elétricos, no âmbito do Comitê Brasileiro de Eletricidade, Materiais Elétricos, Iluminação e Telecomunicação (COBEI – CB 003). A partir daí, também, por meio do Convênio de Promoção de Exportação com a APEX-Brasil, agora denominado “Brazilian Bakery”, a ABIEPAN – numa iniciativa conjunta com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) e com o Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC) – apresenta o “Modelo de Padaria Brasileira” em grandes feiras internacionais, tais como a Mexipan (México) e a iba (Alemanha). Nesta gestão de Cavalcante é realizado, ainda, um movimento de intensa aproximação com o Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL). Paralelamente, a ABIEPAN começa a trabalhar na CNTT – Comissão Nacional Tripartite Temática da NR-12, cujo grupo passa a se reunir trimestralmente para discutir a implementação da referida norma.



Reeleição de Marco Antonio Coelho como presidente da ABIEPAN, para o biênio 2008-2010. Neste seu segundo mandato, foi feita a renovação do Convênio com a APEX-Brasil. O fato mais relevante do período aconteceu em dezembro de 2010, com a publicação pelo MTB da Portaria SIT nº 197, em 24 de dezembro de 2010, com a publicação do novo texto da Norma Regulamentadora nº 12, ou NR-12, que tanta discussão viria a causar.



Reeleição de Paulo Roberto Cavalcante para a Presidência da ABIEPAN, excepcionalmente para o triênio 2012-2015. Em 2012, o Inmetro publica a Portaria nº 566, visando à certificação de fornos elétricos de panificação, baseada em três normas técnicas que da CE 003:056.019. No mesmo período, a ABIEPAN assina com o SEBRAE o Convênio 87/2013, que proporia a elaboração de um corpo normativo para máquinas de panificação, com a elaboração de 12 normas técnicas. O projeto com a APEX-Brasil é renovado com valores mais expressivos de apoio. Pouco tempo depois, é feita a contratação de empresa de marketing para estudo de branding, análise e reposicionamento da marca do projeto em parceria com a APEX-Brasil, que resultou na mudança do nome da marca “Brazilian Bakery” para “Brasil Food Service”, com o objetivo de ampliar o escopo de atuação. Complementarmente, nesta gestão de Cavalcante é realizada a indicação da APEX-Brasil para atendimento às empresas do setor de sorvetes, bar, mercearias e açougues e, ainda, feito o lançamento do livro “Padaria Brasil”, do renomado chef Luiz Farias, na feira IBIE em Las Vegas/Estados Unidos.



Reeleição de Ronaldo Ferraz Cury ao cargo de presidente da ABIEPAN, para o biênio 2017-2019. Em 2018 é estabelecida a parceria da entidade com a Associação Brasileira da Indústria de Máquinas e Equipamentos (ABIMAQ), criando a Câmara Setorial de Máquinas e Equipamentos para Panificação e Food Service (CSMPAN), que promove a ampliação do leque de serviços oferecidos aos associados da entidade, entre eles Jurídico Trabalhista, Tributário e Comercial, maior acesso a linhas de financiamento e a panoramas econômicos, e a consultas sobre ex-tarifários, entre muitos outros. Ato contínuo, é feita a mudança da sede da ABIEPAN de seu antigo endereço no Brooklin Paulista para o prédio-sede da ABIMAQ, localizado no bairro paulistano de Mirandópolis.



Ronaldo Ferraz Cury (Topema) é eleito presidente da ABIEPAN para a gestão 2015-2017. Como um dos primeiros atos de seu mandato, Cury promove a reforma do estatuto da entidade, a fim de adequá-la à nova realidade do setor. Já no ano de 2016, o Ministério do Trabalho (MTB) publica a Portaria nº 1111, que reedita – com grandes vantagens para os setores abrangidos pela ABIEPAN os Anexos VI e VII da NR-12. Em 2017, dá-se o encerramento do Convênio 87/2013 com o SEBRAE, com a publicação pela ABNT de 12 normas técnicas para máquinas de panificação. No período é realizada também a participação de empresas brasileiras do setor, por meio do projeto com a APEX-Brasil, nas feiras internacionais SIGEP (Rimini/Itália), The Nafem Show (Orlando/Estados Unidos), NRA Show (Chicago/Estados Unidos), Mexipan (Cidade do México/ México) e Alimentec (Bogotá/Colômbia).



Galeria de Presidentes

Os comandantes que ajudaram a construir a pujante história da ABIEPAN

Ao longo dos 30 Anos da ABIEPAN, a entidade sempre foi capitaneada por homens de grande competência, que as ajudaram a cruzar mares nem sempre calmos, rumo a portos seguros, razão pela qual a evolução dela sempre foi uma constante.

José Ângelo de Souza Junior

Foi o primeiro presidente da ABIEPAN, para o biênio 1988-1990. Sob seu comando, foram promovidas diversas edições do Encontro de Trabalho ABIEPAN (ETAB), junto às entidades patronais dos panificadores em diversas cidades. Foi sob seu comando, numa sala do prédio da Rua Joaquim Nabuco nº 156, no Brooklin, que a entidade abriu sua primeira sede e começou a dar seus primeiros passos.



João Aparecido Gomiero

Presidente da ABIEPAN por dois mandatos (1990-1992 e 1992-1994), nos quais se intensificaram as discussões sobre a evolução dos custos de produção. Foi também em sua gestão que se deu impulso à participação em feiras de negócios relacionadas ao setor, em especial na FIPAN, mostra ainda hoje promovida pelo SAMPAPÃO, referendada pela ABIEPAN como a mais importante entre todas elas.



Edson Antunes Hyppolito

Presidente da ABIEPAN por três mandatos completos (1994-1996, 1996-1998 e 2000-2002), além de ter cumprido o mandato-tampão de 1998-2000, face à renúncia do presidente Norberto Chadad. Em todos eles deu grande impulso à elaboração de normas técnicas para máquinas de panificação e estímulo aos primeiros esforços em prol da exportação empreendidos pela entidade.





Antonio Marco Tafaro

Presidente da ABIEPAN por dois mandatos (2002-2004 e 2004-2006), em cuja gestão foi realizada a assinatura do primeiro Convênio com a APEX-Brasil, que deu origem ao Brazilian Bakery Equipment (BBE), braço da ABIEPAN voltado à exportação de produtos brasileiros do setor e que permitiu a participações dos fabricantes brasileiros em grandes feiras internacionais, com aumento dos valores comercializados e da procura por certificações para vender produtos no exterior.



Marco Antonio Coelho

Presidente da ABIEPAN por dois mandatos (2006-2008 e 2008-2010). Promoveu a modernização da entidade, buscando a atualização dos serviços oferecidos por ela, a ampliação do acesso às mídias eletrônicas e a discussão de questões com outras entidades de classe. Em seu segundo mandato foi feita a renovação do Convênio com a APEX-Brasil e aconteceu a publicação do novo texto da NR-12.

Paulo Roberto Cavalcante

Presidente da ABIEPAN por dois mandatos (2010-2012 e 2012-2015). Orientou a participação da entidade na Comissão de Estudos de Fornos Elétricos/COBEI, assinou o Convênio 87/2013 com o SEBRAE e apresentou o “Modelo de Padaria Brasileira” em grandes feiras internacionais sob a nova designação do projeto da APEX (“Brasil Food Service”), que possibilitou também a publicação do livro “Padaria Brasil”, do renomado chef Luiz Farias.



Ronaldo Ferraz Cury

Presidente da ABIEPAN por dois mandatos (2015-2017 e o atual 2017-2019). Promoveu a reforma do estatuto da entidade, a fim de adequá-la à nova realidade do setor. Ampliou a participação das empresas brasileiras nas principais feiras do setor do planeta e coordenou a parceria da ABIEPAN com a ABIMAQ para a criação da Câmara Setorial de Máquinas e Equipamentos para Panificação e Food Service (CSMPAN), que abriu um novo universo de possibilidades para os associados.





Capítulo 1

A Máquina e a Revolução da Indústria

No princípio era a roda

Segundo algumas hipóteses, a roda – a primeira máquina – foi inventada na Ásia, há 6.000 anos, na Mesopotâmia talvez. Com vastas aplicações no transporte e em máquinas mecânicas, sua principal característica é o movimento rotativo no seu interior, que transmite de maneira amplificada para o eixo de rotação qualquer força aplicada na sua borda, reduzindo a transmissão tanto da velocidade quanto da distância que foram aplicadas. Ela foi uma invenção de importância extraordinária, não só porque promoveu uma revolução no campo da mecânica, mas também porque, com diferentes modificações, passou a fazer parte de numerosos mecanismos e contribuiu para um incrível impulso ao progresso humano.

Já a ideia de uma “máquina simples” foi criada bem mais tarde, pelo filósofo grego Arquimedes, no século III a.C., que estudou as máquinas “Arquimedianas”: alavanca, polia, e parafuso. Ao longo de milênios, a partir da genialidade dos inventores, cada uma dessas propostas evoluiu de maneira exponencial. Mas, seguramente, foi no período entre 1760 e algum momento entre 1820 e 1840, com a chamada Revolução Industrial, que se deu o início da época áurea dessa transformação.

Com efeito, esse marco na história da humanidade marcou a transição dos processos de manufatura, que trouxe a reboque a passagem dos modelos artesanais de elaboração para a produção por máquinas, aliada à utilização de novos produtos químicos, à criação de novos processos de fabricação do ferro, ao uso crescente da energia da água e do vapor, bem como

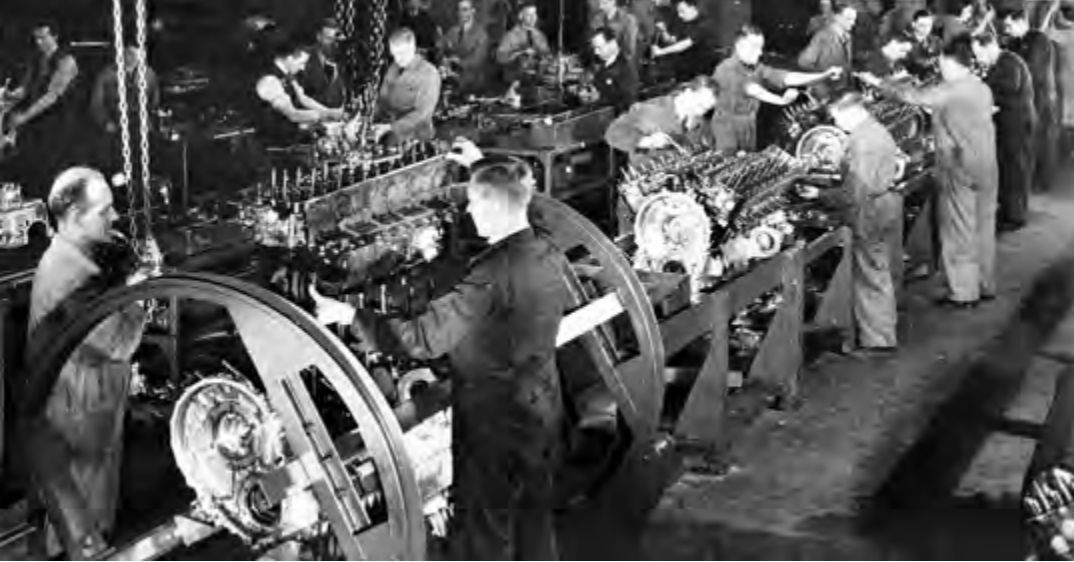


ao desenvolvimento das máquinas-ferramentas, que culminaram também na substituição da madeira e de outros biocombustíveis pelo carvão. A revolução teve início na Inglaterra e em poucas décadas se espalhou para a Europa Ocidental, para os Estados Unidos e para todo o planeta.

A Revolução Industrial foi um divisor de águas na história, e quase todos os aspectos da vida cotidiana daquela época até chegar aos dias de hoje foram influenciados de alguma forma por esse processo. A população começou a experimentar um crescimento sustentado sem precedentes históricos, com uma boa renda média. Nas palavras do economista norte-americano Robert E. Lucas Jr., ganhador do Prêmio Nobel de 1995 “Pela primeira vez na história o padrão de vida das pessoas comuns começou a se submeter a um crescimento sustentado. Nada remotamente parecido com este comportamento econômico é mencionado por economistas clássicos, até mesmo como uma possibilidade teórica.”

Em outras palavras, a máquina nunca foi e nunca será um “inimigo” dos seres humanos. Bem ao contrário disso, desde o princípio ela foi um facilitador para a vida do homem, impulsionando-o a realizar novos





e arrojados saltos em sua evolução. E, sem dúvida alguma, também, a industrialização constituiu, historicamente, o fator mais poderoso no processo de aceleração do crescimento econômico. O setor industrial exerceu impacto dinâmico sobre outros setores da economia e sobre todo o ambiente social e institucional.

E, nos dizeres de Michel Deliberali Marson, professor de Economia da Universidade Federal de Alfenas/MG, em uma brilhante dissertação sobre o tema, “a indústria de máquinas e equipamentos é o setor-chave no processo de industrialização e desenvolvimento econômico de um país [...], importante para o desenvolvimento econômico porque incorpora novos conhecimentos tecnológicos ao processo produtivo, por meio da introdução de novos bens de capital que elevam a produtividade e a eficiência do sistema econômico.”

Sem a menor dúvida, ela possui característica especial, uma vez que seu desenvolvimento dá apoio à expansão de outros setores industriais, ou seja, seus produtos são destinados a aparelhar os outros setores por meio da oferta de máquinas e equipamentos. A forma mais comum de aperfeiçoamento técnico no processo de industrialização dá-se mediante mudanças tecnológicas, principalmente com o desenvolvimento de máquinas para construir máquinas. Portanto, o desenvolvimento da indústria mecânica é fundamental no processo de industrialização.



Capítulo 2

As Máquinas para Produção de Alimentos

Tudo ficou mais fácil(e produtivo) com elas

O pão foi quase certamente um dos primeiros alimentos já elaborados e relativamente transformados pelo homem, na transição da Pré-História para a História. As evidências arqueológicas são abundantes, contudo insuficientes para descreverem com segurança onde e como se passou as simples coleta e do consumo in natura de grãos selvagens ao seu cultivo, moagem e panificação.

A maioria dos historiadores da Pré-História, inclusive o clássico Gordon Childe, concordam com a origem mesopotâmica do cultivo dos cereais e da panificação, ao longo de um processo histórico que teria durado de 8000 a 4500 anos antes do nosso calendário atual. Contudo, bem mais recentemente, Louis-René Nougier cita escavações arqueológicas realizadas em Rouffignac, na França, nas quais foram encontrados resíduos, datados pelo método do Carbono 14, de pouco mais de 7000 anos a.C.

Fato é que, uma vez controlado o fogo, tudo ficou mais fácil. Milhares de anos antes de Cristo, os grãos de cereais plantados pelo homem, eram triturados com a ajuda da primeira “máquina” de moagem: duas pedras. Adicionada intuitivamente a água e sal, a massa resultante era assada no modelo mais rudimentar de “forno” de nossa história: sobre pedras quentes ou debaixo de cinzas.

Avançando nos séculos, já na Antiguidade do Egito, Grécia e Roma, a grande novidade foi a introdução de pedras-mós mais complexas, tracionadas pela força humana ou de animais, para moer o trigo e a criação do forno a lenha para assar os pães. Esses fogões eram fechados na frente



e feitos de barro, para, assim, conservarem todo o calor dentro deles. E era dali que saíam as fornadas de pães, bolos e biscoitos para fazer a alegria dos clientes.

Novo salto no tempo, com as evoluções e tecnologias da panificação, foram aparecendo fornos a gás que comportavam cada vez mais pães por produção, e os alimentos assados neles saíam com mais rapidez, aumentando, assim, a produção e diminuindo o tempo. E, com a procura por melhorias na fabricação, redução de tempo e aumento de produção, foram desenvolvidos os fornos elétricos.

Entretanto, não foram somente os fornos que passaram por melhorias e inovações. Os maquinários e acessórios utilizados nos processos de panificação também mudaram. E, conseqüentemente, o mesmo aconteceu com a forma, os processos e as metodologias de trabalho. Quem não se lembra ou tem notícia de quando tudo era feito manualmente, com a força do padeiro e habilidade manual. Desde a mistura dos ingredientes até a sova da massa e a modelagem. Depois, tendo como start o impulso da Revolução Industrial, foram surgindo os cilindros, as batedeiras industriais, as estufas e os refrigeradores.

Dessa forma, foi possível melhorar a segurança, rapidez, qualidade e agilidade em todas as etapas dos processos. Contudo, essas mudanças não acarretaram benefícios somente para as formas de operação, também



diminuíram custos de toda a produção. Isso porque, além de serem mais práticos e modernos, esses equipamentos foram capazes de diminuir os custos com gás, energia e água, já que, quanto mais velhos e antigos eles eram, mais gastos eles traziam, pois haveria a necessidade de realizar muitas manutenções. Isso, sem falar de um aspecto igualmente importante: a segurança no trabalho. Com isso, a importância das novas tecnologias também está relacionada à sustentabilidade, ao baixo consumo de energia, à maior facilidade de operação e produção e à manutenção da integridade física e da saúde dos colaboradores que atuam nas padarias, confeitarias, restaurantes e outros comércios e indústrias de alimentos.

Nessa lista, não podem ser esquecidos, ainda, os avanços gerados no âmbito das cozinhas profissionais. Após a gradual transferência do trabalho produtivo para as fábricas – movimento impulsionado a partir dos meados do século XIX, as pessoas começaram a separar fisicamente o trabalho do lar. Como resultado direto disso, a operação das cozinhas industriais passou a ser percebida também como um processo industrial de produção, principalmente quando se considera o uso dos equipamentos, principalmente os de cocção, como elementos da nova convergência.

Conforme explica o arquiteto Eric Fernando Teixeira Zompero, em sua brilhante tese de mestrado apresentada na Faculdade de Urbanismo e Arquitetura (FAU), da Universidade de São Paulo, com o título “Produção Industrial de Refeições em Cozinhas Profissionais”, desde a intensificação dessa tipologia de ambiente, após a Segunda Grande Guerra, seus pioneiros passaram a utilizar nela equipamentos mecânicos cada vez de mais fácil operação, num processo que culminou com a introdução, mais recente,

do novo modelo de produção digital, titulada pelo autor como “Cozinha Complexa”, que abriu um amplo e inédito quadro de possibilidades, muitas das quais já estamos experimentando na atualidade, como é o caso das máquinas e equipamentos de ultracongelamento.

Finalmente, não pode deixar de ser mencionada aqui também a evolução da indústria de ingredientes para panificação, confeitaria e de produção de alimentos. A fabricação de grande parte dos alimentos consumidos atualmente teve início nas sociedades antigas. Ao longo do tempo, com o desenvolvimento de novas maneiras de produção, instalações e de utilização de insumos, os ingredientes também foram se aperfeiçoando e adaptando às tecnologias que passaram a ser empregadas, tendo como foco a evolução dos processos e as formas de acondicionamento.

Assim, da segunda metade do século XVIII à primeira metade do século XIX, aproximadamente, a Revolução Industrial impulsionou a rápida transição do modo de fabricação artesanal e manual para a produção industrial baseada em novas tecnologias de processamento, uso de vapor como fonte energética, divisão do trabalho, entre outros fatores. Foi nesse período, aliás, que a indústria mundial de alimentos criou vários produtos que ainda são bastante consumidos na atualidade como, por exemplo, farinha láctea (1814), cacau em pó (1828), leite condensado (1853), carne enlatada (1860), leite evaporado (1884), (1894) cereal matinal (cornflakes) e café instantâneo (1903), só para citar alguns exemplos.




Capítulo 3

30 Anos de Muitas Boas Histórias

E nasce a ABIEPAN!

Ao longo de sua história, a indústria brasileira de máquinas e equipamentos para o setor de panificação e alimentos sempre foi pujante, arrojada e modernizadora. Contudo, nos meados da década de 1980 ela atravessava um momento complicado – muito em função da situação econômica do Brasil, é verdade, mas que, seguramente era agravada pela carência de organização associativa.

As empresas que atuavam no setor, mais do que concorrentes, muitas vezes eram ferrenhas antagonistas. Entre as muitas dissonâncias no período, a discrepância entre os preços dos mesmos tipos de máquinas e equipamentos vendidos por elas era enorme e não justificada aos olhos dos clientes, que não se contentavam com as poucas opções oferecidas pelos fabricantes para explicar tal diferencial.



“Havia muito tumulto no mercado. Não havia diálogo entre as empresas e, conseqüentemente, não havia respeito entre eles. As vendas, muitas vezes, eram realizadas de maneira desleal. Prometia-se tudo ao cliente para derrubar a oferta dos concorrentes. Também não havia ligação alguma entre os fabricantes de equipamentos com as entidades representativas dos panificadores, por exemplo, como a ABIP e a AIPESP. Dessa forma, era comum o comprador se sentir insatisfeito com a situação”, explica João Gomiero, um dos mais antigos profissionais do setor, “pintando” com cores fortes e absoluta precisão o quadro daquele momento conturbado.

O cenário, sem dúvida, era desolador. Mas, por sorte e desejo do destino, algumas “cabeças pensantes” de bom senso começaram a pensar e, sobretudo, a agir para modificá-lo. E, entre elas, uma se destacou desde o princípio. Seu nome: Armando Taddei.

Dono de uma longa e brilhante trajetória profissional no setor, iniciada no dia 15 de julho de 1928, no cargo de office boy na Siam Torcuato Di Tella (mais tarde Siam Útil), no dia 09 de julho de 1979 – curiosamente também data de seu aniversário naquele ano –, Armando convidou mais de duas dezenas de representantes dos maiores fabricantes de máquinas para panificação da época a se reunirem no escritório da empresa que, então, já havia fundado e se tornado presidente, a Metalúrgica do Bosque, para discutir ideias e encontrar soluções para tentar reverter a situação, que já caminhava para um patamar insustentável. Destas empresas, apenas cinco atenderam ao convite: Fraruvi, Italbrás, Lisboa, Superfecta e Universo.



Armando Taddei: precursor do setor de máquinas para panificação no Brasil e grande incentivador da criação da ABIEPAN

“Meu pai era um associativista ‘de carteirinha’. E mesmo diante do baixo quorum daquele primeiro encontro, considerou-o bastante positivo e promissor: um embrião que vingaria quase dez anos depois com a fundação oficial da ABIEPAN”, conta, sem conter a emoção, Armando Taddei Junior, que viria a se tornar o primeiro secretário executivo da entidade.

Além do tino para os negócios, do caráter diplomático inato e da tenacidade que marca a personalidade dos grandes empreendedores, Armando, o pai, era, ainda, uma pessoa extremamente organizada. Por isso, registrou de punho próprio em ata os principais tópicos de tudo aquilo que foi conversado naquela reunião há quase 40 anos na Metalúrgica do Boque, documento em perfeito estado, conservado com carinho até hoje por seu filho.

Em síntese, o texto deixa claro que os altos custos de produção, associados às margens cada vez mais solapadas pela altíssima inflação do período sangravam a lucratividade e a produtividade das empresas, comprometendo a sua própria sobrevivência. E que isso tudo era agravado, sobremaneira, pela prática de preços extremamente difusa entre os fabricantes, o que gerava um compreensível cenário de desconfiança entre os clientes, que não entendiam o porquê de tão grandes discrepâncias, uma vez que existia uma semelhança muito grande no aspecto técnico, construtivo e na performance das máquinas. E, para dirimir a questão, a proposta se tornava bastante óbvia: “[...] sugerimos nosso agrupamento num sindicato ou associação, a fim de trabalharmos unidos no setor”, pontua, em conclusão, a ata daquela reunião, contando com a assinatura de todos os presentes.

Contudo, a formatação oficial da ABIEPAN ainda demoraria quase mais uma década para se materializar. Os temas relacionados à oficialização da entidade, embora candentes, demandaram a realização de novos encontros entre os fabricantes, a fim de vencer desconfianças naturais, aparar arestas e, ainda, começar a criar um caixa antecipado e o esboço de um estatuto para ela.

“Quase dez anos antes, já havíamos sentido que a necessidade de aproximar todos os fabricantes em torno da discussão de temas comuns que nos afetavam era inerente à própria proposta de continuidade e de sobrevivência do setor. Mas era preciso entender exatamente e muito bem qual seria o papel dessa nova entidade. E foi isso que demandou esse tempo todo”, pontua Abílio Coelho, outro respeitadíssimo profissional de longa data do setor e um dos fundadores da ABIEPAN, abrindo um merecido parêntese de louvor ao trabalho de outra figura marcante na viabilização do projeto da Associação, que foi José Ângelo de Souza. “Sem dúvida, o Dr. Armando teve forte influência em dar o start nesse processo, tendo a seu lado nesse trabalho, como incentivador-mor, José Angelo de Souza, ambos depois elevados merecidamente à condição de presidentes de honra da entidade”, destaca.

Com efeito, nascido em setembro de 1917, na cidade de Fernando Prestes, no interior de São Paulo, José Angelo sempre foi dono de um espírito inquieto e empreendedor. Destemido e determinado na busca de objetivos maiores, logo se mudou para a capital paulista com a família, onde, pouco tempo depois, se estabeleceu no ramo de farmácias, até que, em 1962, chegou a suas mãos um projeto de modeladora (ou melhor, de uma “enroladeira de pães”, como era denominado equipamento na época) com regulagem unificada, que começou a fabricar no ano seguinte em sua primeira empresa, a Suprema.

“Meu pai enfrentou muitas dificuldades para dar vida e continuidade ao negócio. Ele era obstinado por qualidade e perfeccionista ao extremo, e lutou bravamente contra gigantes do setor e venceu todos os desafios





Hilário Licheski: o homem simples da roça, que transformou sua paixão por mecânica numa das das empresas mais conceituadas no mercado.

que se colocaram em seu caminho, incluindo a resistência por parte do mercado quanto à operação e efetividade da máquina. Sem ‘jogar a toalha’ jamais, decidiu deixar a profissão de formação de farmacêutico para abraçar de corpo e alma a Suprema e o segmento da panificação, envolvendo nesse processo toda a nossa família, incentivado pelo amigo de todas as horas, João Gomiero. E, nessa trajetória, já com estreitos laços da amizade também com Armando Taddei, aceitou de bom grado e com muito entusiasmo a missão de se tornar o primeiro presidente da ABIEPAN, no ano de 1988, ano de fundação da entidade”, sintetiza seu filho, José Ângelo de Souza Junior.

E assim, a fundação da ABIEPAN se deu oficialmente em outubro de 1988, tendo como sua primeira sede a sala nº 1 do 1º andar do prédio localizado à Rua Joaquim Nabuco nº 156, no Brooklin Paulista, tendo como sócias-fundadoras as seguintes 16 empresas: Amadio; Cainco; Cristalino; Hyppolito; Italbrás; Lisboa; Maq Forno; Maquipão; Metalúrgica do Bosque; Perfecta Curitiba; Superfecta Fornos; Superfecta Máquinas; Suprema; Tecmafrig; Universo; Werner & Pfeleiderer.

A estas, muitas outras empresas vieram a se juntar ao longo dos anos, como foi o caso da Indústria Progresso, obra de outro grande incentivador da ABIEPAN, Hilário Licheski. Nascido em 1942, na região rural de Pinheiral, em Santa Catarina, muito cedo deixou a enxada de lado em sua cidade natal para perseguir seus sonhos, primeiro em Umuarama e, mais tarde, em Curitiba.

“Desde pequeno, nos rincões onde foi criado, quando encontrava um parafuso no chão ou um pedaço de arame, meu pai guardava no bolso, pois aquilo tinha uma grande atração e valor para ele. E a gente soube mais tarde o que essa tão simples atitude iria provocar na sua vida. Aqueles parafusos e pedaços de arame foram as sementes para ele se encantar com a mecânica, e fazendo com que ele se tornasse um empresário bem sucedido, dono de uma das empresas mais conceituadas no mercado, a Progresso”, conta um de seus quatro filhos, Ricardo Licheski, hoje diretor da companhia que seu saudoso pai criou, e que também foi uma das primeiras incentivadoras da ABIEPAN.

Assim, contando com o apoio de tanta gente dedicada, desde o princípio de suas atividades, a ABIEPAN passou a manter reuniões mensais regulares, sempre com boa participação dos associados, nas quais eram discutidos assuntos de interesse do setor e das empresas, procurando sempre encontrar formas de consolidar a entidade por meio da elaboração de novos projetos e ações.

Nesse processo, além da valorosa contribuição técnica para a regulação do setor de máquinas e equipamentos para panificação e cozinhas industriais para restaurantes e hotéis, entre tantos outros exemplos de atividades e estabelecimentos de food service que fazem uso diário delas, bem como em prol da atualização e do cumprimento das normas legais que se sucederam – sem falar dos esforços empreendidos pela entidade para internacionalização desses itens via canais de exportação –, vale enfatizar, ainda, ao longo da trajetória da ABIEPAN o intenso movimento de agregação de outros importantes segmentos da área de alimentos, como é o caso daquele de ingredientes e acessórios, hoje também contemplados em seu campo e atuação.

E o “resto” é história. Uma linda, longa e produtiva história de 30 anos, diga-se, que continua a gerar frutos da melhor qualidade, para orgulho e satisfação não só de seus associados, como também de toda a indústria nacional.



Capítulo 4

Contribuição Técnica

Regulação: em nome da segurança, da padronização e da competitividade

Nas últimas décadas, a evolução, variedade, quantidade, complexidade e dinamismo dos estabelecimentos comerciais voltados à alimentação no Brasil gerou na indústria de máquinas, equipamentos, acessórios e ingredientes destinados à panificação, confeitaria, cozinhas profissionais e gastronomia a necessidade de se aperfeiçoar de maneira cada vez mais constante. E a ABIEPAN sempre perseguiu essa meta.

Criada em 1988 por empresários do setor que viram a necessidade de se reunir para tratar dos problemas inerentes ao mercado, traçar estratégias para que as empresas pudessem obter melhores resultados – visando ao

desenvolvimento e à modernização de suas atividades nessas áreas, nos mais variados sentidos –, desde sempre, também, a entidade manteve acesa a chama de um amplo corolário de compromissos em busca da conquista de tais objetivos.

Assim, no seu dia a dia, a ABIEPAN realizou e continua realizando pesquisas e levantamentos estatísticos para promover nacional e internacionalmente, por todos os meios adequados, a expansão a indústria brasileira do setor, além de coordenar e proteger os interesses econômicos, científicos e profissionais de seus membros e, ainda, salvaguardar o bom nome de seus associados. Paralelamente, cabe à Associação agir como órgão de cooperação com o Estado, com os Poderes Públicos e com outras entidades congêneres – tais como os órgãos técnicos e consultivos – no estudo e solução dos problemas que se relacionem com as indústrias de equipamentos e acessórios.

Por essa razão, a colaboração técnica da ABIEPAN em prol da regulação do setor às legislações vigentes figura como uma de suas atividades axiais e mais valorosas e bem vistas não só aos olhos da indústria nacional como um todo, como também aos dos mais diversos entes da sociedade. Nesse sentido, fatores-chave como ampliação da competitividade e da produtividade da indústria, sempre “rimaram” e andaram lado a lado nas plataformas de trabalho das várias Diretorias da entidade com as propostas de melhoria ininterrupta dos processos, metodologias e, sobretudo, dos padrões de segurança e de condições de trabalho dos profissionais que atuam diuturnamente ao longo de todos os elos da cadeia de manipulação e produção de alimentos, fazendo uso das ferramentas e do amplo instrumental de operação que os fabricantes colocam à disposição destes.





Embora iniciado nos primórdios da Associação, esse compromisso se manifestou de forma mais eloquente a partir de meados da década de 1990. Um dos primeiros e notáveis registros desse trabalho foi a criação, em 1996, da CE 004:019.002 – Comissão de Estudos de Máquinas de Panificação, no âmbito do Comitê Brasileiro de Máquinas e Equipamentos (CB 004) da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Essa Comissão contou desde o início de seus trabalhos com a participação do Engº Armando Taddei Junior, representando a ABIEPAN, como seu coordenador, e do Engº João Carlos Martins Coelho, representando o IPT e a Escola de Engenharia Mauá, como secretário. E o resultado do trabalho dela foi a elaboração de 14 normas técnicas destinadas a equipamentos e acessórios destinados ao setor de panificação e confeitaria.

No início dos anos 2000, foi levantado pelo Ministério Público do Trabalho (MPT) um problema grave relacionado ao aumento dos acidentes de trabalho na operação dos cilindros nas padarias. O MPT convocou o setor de panificação a se debruçar sobre a questão. A ABIEPAN participou ativamente da elaboração da Convenção Coletiva sobre Proteção em Máquinas Cilindros de Massa em 2002, oferecendo, para tanto, a elaboração da ABNT NBR 13865 – Norma para Cilindros de Panificação. A Convenção Coletiva surgiu por meio de uma parceria entre o MPT, Delegacia Regional do Trabalho (DRT), Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo (Sindipan-SP), Sindicato dos Trabalhadores em Panificação, Fundação Jorge Duprat Figueiredo, de Segurança e Medicina do Trabalho (FUNDACENTRO) e ABIEPAN.

Fato relevante nessa seara de atuação, já no ano de 2010, foi a criação da CE 003:059.006 – Comissão de Estudos de Fornos Elétricos, no âmbito do Comitê Brasileiro de Eletricidade, Materiais Elétricos, Iluminação e Telecomunicação (COBEI – CB 003), da ABNT. Mais uma vez, essa Comissão teve desde sua criação o Engº Armando Taddei Junior, representando a ABIEPAN, como seu coordenador, e o Engº João Carlos Martins Coelho, representando o IPT e a Escola de Engenharia Mauá, como secretário. Esta Comissão foi responsável pela elaboração de quatro Normas Técnicas e a tradução de uma estandarização IEC – International



Electrotechnical Commission, destinadas a fornos elétricos destinados para o setor de panificação e confeitaria.

Outro fato relevante se deu no final do ano de 2010, quando o Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) publicou o texto revisado da Norma Regulamentadora nº 12 (NR-12), contendo em sua ampla composição dois Anexos – o VI e o VII –, que tratavam diretamente de máquinas para panificação, confeitaria, bares, restaurantes e mercearias. Como a NR-12 causou celeuma desde sua criação, ato contínuo da sua publicação, o MTE criou a CNTT – Comissão Nacional Tripartite Temática da NR-12 para discutir tal implementação e eventuais alterações. Assim, foram realizadas com periodicidade variável reuniões da CNTT, que como diz seu nome, envolviam a participação de três partes: o MTE, a bancada dos trabalhadores e a bancada patronal. A ABIEPAN sempre foi convidada a participar das discussões pela bancada patronal e, para tanto, constituiu um Comitê Técnico que se envolveu ativamente das negociações, chegando a um grande triunfo com a publicação, em 21 de setembro de 2016, da Portaria nº 1111 que dá nova redação, e muito favorável ao setor no que tangia aos Anexos VI e VII da NR-12.



Com a publicação da Portaria nº 566 do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), que trata de ensaio de Segurança Elétrica e em alguns casos de Eficiência Energética de Fornos Elétricos para Panificação. Como a ABIEPAN já havia publicado Normas Técnicas para os três tipos de Fornos Elétricos de Panificação junto ao CB 003, a entidade foi nomeada para a liderança do Comitê Técnico do Programa de Segurança Fornos Elétricos de Panificação junto ao Inmetro a partir do ano de 2012. Esse trabalho ainda não está totalmente concluído, uma vez que a ABIEPAN ainda discute com o Inmetro os termos dos ensaios destinados a aferir Eficiência Energética em Fornos de Convecção.

Já no ano, seguinte, a ABIEPAN assinou com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) o Convênio 87/2013, com o objetivo principal da elaboração de um programa normativo para máquinas de panificação, confeitaria e gastronomia. Esse convênio foi encerrado no ano de 2017 com a publicação pela ABNT de 12 normas técnicas de máquinas, que, em sua conclusão e publicação já estavam todas adequadas às exigências da NR-12 do Ministério do Trabalho e Emprego.

Em síntese, com a introdução de todos esses dispositivos regulatórios, entre muitos outros conquistados graças à intermediação e à intervenção sempre prolíficas e atentas da ABIEPAN, seus associados e todo o setor conseguiram obter um desempenho mais seguro e eficiente no uso de máquinas e equipamentos para panificação e similares. E a entidade continua trabalhando sem descanso para ampliar cada vez mais esse portfólio, uma vez que existem ainda várias dessas normas técnicas em fase de estudos e aprovação, para conferir benefícios e vantagens ainda maiores a toda cadeia de produção e de comercialização, estendidas, é claro, à oferta de produtos sempre de melhor qualidade aos consumidores finais.



Capítulo 5 Exportação

Abrindo as portas para o mundo

Um dos símbolos mais emblemáticos da trajetória dos 30 anos da ABIEPAN – e que mais frutos produziu e continua produzindo – tem sido sua bem-sucedida dinâmica de incentivo às exportações, com a subsequente e crescente internacionalização da “Marca Brasil” no setor de máquinas, equipamentos, ingredientes e acessórios para panificação, confeitaria, cozinhas industriais, sorveteria, food service, gastronomia e alimentos.

Já no início dos anos 2000, quando, em todas as reuniões da ABIEPAN passou a se falar e a estudar a criação de um “Consórcio de Exportação” pela entidade. Contudo, o divisor de águas que levou ao grande start desse trabalho arrojado e produtivo se deu em 2003, na gestão do então presidente Antonio Marco Tafaro, quando foi assinado o primeiro Convênio com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (APEX-Brasil), que trouxe à luz a criação do Brazilian Bakery Equipment (BBE), braço da ABIEPAN para promoção das exportações do setor.

Tal fato conferiu o nada menos do que o épico respaldo necessário para que se pudessem alavancar as ações das empresas associadas, a fim de que estas conseguissem se apresentar de forma coesa, demonstrando ao mercado internacional um alto nível de sinergia e soluções integradas para os clientes que já buscavam aprimorar as operações em seus estabelecimentos lá fora.

Ato contínuo, já nesse período se deu a primeira participação de fabricantes brasileiros em feiras internacionais, iniciando um ciclo virtuoso de amplitude exponencial. A primeira delas aconteceu na feira SAITEX, em Joanesburgo, na África do Sul, que, se não trouxe de cara resultados



expressivos em termos de vendas, deu início a um complexo processo de aprendizagem, começando a ensinar a sinalizar aos fabricantes brasileiros o “caminho das pedras” para comercialização de seus produtos no exterior. Nesse sentido, contribuição importante no processo também foi a assinatura de um convênio com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), cujas ações propostas apoiariam as empresas associadas à ABIEPAN a se capacitar e a qualificar seus produtos para participar do mercado mundial.

Foi assim que, depois dessa primeira incursão, o Brazilian Bakery Equipment ganhou musculatura e tomou impulso irrefreável. Com a reeleição de Antonio Marco Tafaro para a Presidência da ABIEPAN para a gestão 2004-2006, o projeto ganhou como “presentes” mais do que especiais a contribuição de Francisco Grabenweger, para ocupar sua Gerência e do igualmente competente Luiz Rezende, indicado para o cargo de presidente do Conselho do BBE. Sob a batuta desse novo time, o número de compromissos em feiras internacionais dos fabricantes brasileiro integrados ao projeto se multiplicou, alcançando, no final de 2018, ao impressionante cômputo de participação em 75 desses eventos realizados por todo o planeta, com destaque para a Europain na França; a IBA na Alemanha, a SIGEP, na Itália; a IBIE, o NRA Show e o The Nafem Show, os três nos Estados Unidos; Mexipan, no México; a Alimentec na Colômbia; e o Espacio Food & Service, no Chile.



Como se vê, com as sucessivas renovações do convênio com a APEX-Brasil passou a alçar voos cada vez mais altos, ganhando, cada vez mais, novos e impressionantes desdobramentos. Com elas, na gestão 2010-2012 do presidente da ABIEPAN Paulo Roberto Cavalcante, a entidade, por meio do Convênio de promoção de exportação com a Apex-Brasil, agora denominado “Brazilian Bakery”, passou a apresentar o “Modelo de Padaria Brasileira” em grandes feiras internacionais numa iniciativa conjunta com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) e com o Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC).

Com a introdução de tal proposta – amplamente sintonizada com a evolução do negócio de panificação no país, e que elevou as padarias brasileiras à categoria de verdadeiras centrais de multisserviços e de vendas de um portfólio muito mais robusto de produtos além dos itens panificados e de confeitaria, tangendo a própria proposta de lojas de conveniência –, esse novo arquétipo também começou a ser “exportado” para o resto do mundo. Em outras palavras, esse novo modelo de negócios descortinou para todo o planeta um universo de possibilidades, com potencial para abrir, a reboque, um universo de novas oportunidades para a exportação de máquinas, matérias-primas e serviços especializados “Made in Brazil”, proporcionando, entre outros aspectos benéficos, internalização de divisas, desenvolvimento da indústria nacional e, ainda, a criação de milhares de novos empregos.

No segundo mandato Paulo Roberto Cavalcante, no período entre 2012 e 2015, outro passo decisivo foi dado rumo à conquista desses objetivos e ampliar o escopo de atuação da iniciativa em parceria com a APEX-Brasil, materializado sob a forma da contratação de uma empresa de marketing para realização de um estudo de branding, e de análise e reposicionamento de sua marca, que, entre outras ações, gerou a mudança do nome do projeto de “Brazilian Bakery” para “Brasil Food Service”, estabelecendo a designação que mantém até os dias atuais.

Tal iniciativa também trouxe novas luzes ao contexto negocial dentro da nova realidade econômica mundial. Entre elas, o reconhecimento de que um trabalho de inteligência de mercado precisava ser realizado tanto para dar continuidade ao planejamento estratégico, quanto para permitir uma melhor avaliação da competitividade dos diferentes segmentos, visando à introdução de empresas ainda não exportadoras no mercado.

Como fruto desse novo entendimento, entre outros aspectos relevantes, começaram também a ser implementadas novas ações do projeto, tendo como foco a segmentação dos negócios de acordo com a maturidade exportadora de cada um dos fabricantes, a fim de assegurar-lhes maior eficácia e efetividade na dinâmica de vendas ao mercado externo, bem como a evolução de todas as empresas que integram o grupo, desde as não exportadoras até as já internacionalizadas, rumo a um futuro cada vez mais promissor.

E é com satisfação e orgulho que entre os resultados obtidos a partir da adoção de tais adequações e aperfeiçoamentos, algumas conquistas já se tornaram particularmente nítidas. Uma das mais icônicas foi a publicação do livro “Padaria Brasil”, do premiadíssimo chef Luiz Farias, produzido com o apoio do projeto Brasil Food Service, em edição trilingue. Lançada mundialmente em Las Vegas, durante o IBIE 2013, o maior evento de panificação dos Estados Unidos, a obra foi prontamente destacada pelo Gourmand Awards 2014 – o “Oscar” da literatura gastronômica internacional – como um dos três melhores livros do planeta na categoria “Bread Book” (panificação).

E foi também numa IBIE, mais precisamente na edição de 2016, que um fato, ao mesmo bastante inusitado e relevante, aconteceu na área do projeto Brasil Food Service quando um dos expositores, a Bralyx, recebeu a visita de uma figura ilustre e bastante querida entre os brasileiros: ninguém menos do que Buddy Vallastro, o “Cake Boss” da televisão, também dono da rede de padarias Carlos’s Bakery, que foi especialmente até o estande da Bralyx para adquirir alguns equipamentos da empresa para suas lojas tanto nos Estados Unidos, como para aquela que viria a inaugurar pouco depois em São Paulo. Na ocasião, o Cake Boss e a Bralyx celebraram ainda uma parceria de dois anos, por meio da qual muitos produtos com receitas brasileiras e produzidos com máquinas de tecnologia verde e amarela foram lançados no mercado norte-americano, com exclusividade nas padarias da grife de Buddy.

Além desses, outros desdobramentos positivos mais recentes resultantes do convênio da ABIEPAN com a APEX-Brasil para promoção das exportações do setor, já dentro da gestão do atual presidente da Associação, Ronaldo Ferraz Cury – eleito pela primeira vez em 2015 e reeleito para o



Buddy Valastro, o “Cake Boss” fechando a parceria com Gilberto Poleto, da Bralyx, na IBIE 2016, em Las Vegas, nos Estados Unidos.



mandato 2017-2019 – também figuram como bastante emblemáticos. Por exemplo, por meio das ações do projeto Brasil Food Service, abriu-se a possibilidade de as empresas que o integram participarem do Programa de Qualificação para Exportação (PEIEX) – instrumento de caráter estruturante aos setores e de reforço da base exportadora do Brasil –, bem como do Design Export – programa que apoia empresas brasileiras no desenvolvimento de soluções inovadoras e de bom design voltadas à exportação – e, ainda, do Programa de Capacitação em Negócios Internacionais (PCNI), desenvolvido pela Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM).

Naturalmente, ao lado dos avanços em termos qualitativos do projeto, figuram também aqueles de cunho econômico e numérico. De 2003, quando foi criado o BBE, até os dias atuais – embora os dados de 2018 ainda não estivessem fechados à data da publicação deste livro comemorativo aos 30 Anos da ABIEPAN –, a evolução das exportações do setor foi absolutamente fenomenal: elas saltaram de US\$ 0,27 milhão naquele primeiro ano, para impressionantes US\$ 25,5 milhões, computados oficialmente até julho do presente ano.

Vale aqui também o registro que, de 2003 para cá, por meio dos sucessivos convênios firmados com a APEX-Brasil foram também realizadas, pela ordem: seis prospecções de mercado com objetivo de realizar benchmarking, que contribuíram significativamente para um novo olhar dos empresários do setor que participaram das reuniões na China, Coreia do Sul e México; quatro projetos compradores que possibilitaram novos negócios e um matchmaking com novos players de países como Angola, Chile, Estados Unidos, México e Peru; e, ainda, diversas ações realizadas por cinco agentes comerciais, voltadas ao estreitamento dos canais de contato com os distribuidores e assistência técnica que apresentaram bons resultados nos Angola, Chile, Estados Unidos e Peru.

Por tudo isso, falar que as perspectivas de crescimento dos negócios de exportação de máquinas, equipamentos, ingredientes e acessórios para panificação, confeitaria, cozinhas industriais, sorveteria, food service, gastronomia e alimentos são mais do que promissoras e excelentes é algo que, na prática, beira a redundância. Sempre cumprindo sua parte nas ações com as quais se comprometeu no âmbito dos projetos setoriais, e honrando seus compromissos financeiros, sem deixar pendências nas

prestações de contas dos convênios durante esses últimos 15 anos, a ABIEPAN é dona de um trabalho de altíssimo nível voltado à promoção das exportações do setor e dos segmentos que orgulhosamente representa, tendo conquistado, ao longo de sua trajetória e de todas as suas iniciativas, o respeito e a admiração de sua ampla gama de interlocutores, das empresas associadas às ainda não associadas, do mercado – incluindo toda a cadeia produtiva e comercial – e também de todos os seus partners, tanto aqueles no Brasil, quanto aqueles distribuídos pelos quatro cantos do planeta. Em síntese, um trabalho muito bem feito, mas que, aos olhos da entidade, ainda está apenas no começo.





Capítulo 6 Tecnologia e Tendências

Mais rápido, mais fácil, mais sustentável e com custos menores

Falar da evolução do modelo de panificação brasileira ao longo das últimas décadas é contar uma história pontilhada de incontáveis avanços. De um lado, as mudanças no comportamento do consumidor, cada vez mais consciente, exigente e demandante por qualidade e novidades, fazendo com que a padaria moderna se transformasse numa verdadeira central de multicomércio de produtos e de multisserviços, oferecendo facilidades nas áreas de confeitaria, cafeteria, sanduicheria e até mesmo happy-hours, sem nos esquecermos das padarias gourmet e industriais, descrevendo uma espiral crescente como resposta às também crescentes necessidades dos consumidores. De outro, a inovação tecnológica, promovendo o desenvolvimento de novos ingredientes, além de novos processos, além do resgate de algumas antigas e metodologias de fabricação. E, no meio de tudo isso, a profissionalização dos panificadores, turbinando a gestão dos negócios, convivendo com novos modelos de trabalho e a reinvenção da produção.

Como resultado dessa dinâmica, novas máquinas, equipamentos, recursos e práticas, com a finalidade de aumentar a produtividade e diminuir o tempo de produção, foram e continuam surgindo, para, assim, alavancar as vendas, chamar a atenção dos consumidores e sair na frente da concorrência. E o mesmíssimo movimento ecoa e se repete em outros segmentos da alimentação fora do lar, como aquele das cozinhas industriais nos restaurantes, empresas e hotéis, além de bares, mercearias e congêneres, propondo uma nova realidade nos rumos de cada uma dessas atividades. Em outras palavras, com essa evolução, as formas de trabalho passaram por aperfeiçoamentos, assim como os conceitos e plataformas de segurança e, ainda, a preocupação com a saúde dos

funcionários aos clientes, a higiene e a limpeza do ambiente das centrais de produção.

De fato, a chegada dos novos tempos propôs mudanças nunca vista em todos e cada um desses cenários, tendo como pilares a busca por melhores níveis de produtividade e competitividade. Como subproduto natural de tudo isso, nos departamentos de Pesquisa & Desenvolvimento das empresas associadas à ABIEPAN, novas tecnologias se tornaram aliadas indissociáveis das padarias, com as finalidades precípuas de reduzir custos e aumentar vendas. Assim, a oferta de novas soluções em máquinas, equipamentos, acessórios e ingredientes para eficientizar a forma e reduzir o tempo de produção não param de aparecer. Dessa forma, hoje é possível melhorar a segurança, rapidez, qualidade e agilidade em todas as etapas dos processos.

Contudo, essas mudanças não acarretaram benefícios somente para as formas de trabalho, também diminuíram custos de toda a produção. Na prática, como explica a mais recente edição do Estudo de Tendências – Perspectivas para a Panificação e Confeitaria, realizado pela Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), em parceria com





o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), as tendências para o setor de panificação, confeitaria e food service com relação a equipamentos está sendo guiada por alguns fatores como a necessidade de atender à legislação sanitária e a mudança nos hábitos de consumo da população que se alimenta fora de casa, procurando rapidez e qual idade no atendimento, além de outros como a redução de custos com mão de obra e energia elétrica, maximização do lucro por metro quadrado e a oferta de produtos sempre frescos e com qualidade. Isto exige que os estabelecimentos de oferta de alimentação repensem seu modo de operação e investimentos em estrutura e novos equipamentos.

Sabedores disso, os fabricantes do setor associados à ABIEPAN já estão produzindo equipamentos com baixo consumo de energia e mais compactos, aperfeiçoamentos que, tomando como exemplo as modernas padarias, melhoraram a concepção construtiva e ampliaram a oferta tanto de máquinas como amassadeiras, cilindros de massa, modeladoras e batedeiras, quanto a de fornos – como os modulares de lastro, os do tipo turbo, os combinados e, ainda os de cocção lenta, de manutenção e os minifornos de convecção –, além daquela de câmaras de fermentação, de resfriadores e congeladores rápidos, de ultracongeladores industriais e de equipamentos de regeneração, todos usados pela indústria de panificação.

Aliada a essas propostas, outra tendência – na verdade, bem já estabelecida, mas que deve se acentuar – é a da automação comercial, proporcionando a conquista de novos horizontes para quem atua no ramo da alimentação. Administrar uma empresa tão complexa como uma padaria ou uma confeitaria, por exemplo, sem automação comercial nos tempos atuais,

com eficiência e eficácia, tornou-se praticamente inviável, o que também demanda o aperfeiçoamento constante da oferta de soluções para tais estabelecimentos a ser feita e desempenhada pela indústria.

Sim, porque com o aumento da concorrência, trazendo a reboque novas tecnologias de gestão administrativas, o mercado se tornou amplamente competitivo. Nesse novo cenário, a velocidade das decisões para se conquistar um espaço no entorno das empresas é, portanto, fator crucial como vantagem para multiplicação do faturamento e, porque não dizer, também de sobrevivência. O futuro dos negócios no setor de panificação, confeitaria e food service dependerá, também, do crescimento de sua capacidade de gerir e administrar informações.



Capítulo 7

O Presente e o Futuro

Preparada para vencer novos desafios

Chegamos ao último, mas nem de longe menos importante capítulo deste livro comemorativo aos 30 Anos da ABIEPAN. E, como foi visto até aqui, foram três décadas bastante agitadas, de muito trabalho e de inúmeras conquistas. Contudo, para a entidade, a sensação é de estar recomeçando a sua história, por meio da redação de novos e instigantes capítulos.

Com efeito, um novo e prodigioso período, marcado pela abertura de também novos horizontes para a Associação, acaba de ser inaugurado. Com a finalidade de reunir as empresas que tenham como atividade a fabricação de máquinas, equipamentos, aparelhos, acessórios e suas partes e peças destinadas à indústria de panificação, confeitaria, biscoitos, food service, cozinhas profissionais, gastronomia e serviços relacionados a alimentos, a ABIEPAN acaba de realizar uma parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Máquinas e Equipamentos (ABIMAQ). E, com ela, foi criada a Câmara Setorial de Máquinas e Equipamentos para Panificação e Food Service (CSMPAN), que tem como presidente de sua Diretoria o empresário Ronaldo Ferraz Cury, e, como vices, Antonio Marco Tafaro e Edinael Carlos Magalhães.

Na prática, a iniciativa promove a união de forças entre ambas as entidades, possibilitando aos fabricantes de máquinas e equipamentos para panificação e foodservice associados da ABIEPAN passarem a usufruir do amplo leque de serviços da entidade nacional, entre eles os Jurídicos Trabalhista, Tributário e Financeiro, bem como de seus Departamentos de Crédito e Exportação.

Em síntese, a criação da CSMPAN representa um grande avanço para o setor, uma vez que permitirá aos associados da ABIEPAN garantirem um lugar confortável sob o enorme guarda-chuva de benefícios e vantagens oferecidas pela ABIMAQ, uma entidade fortíssima, que representa mais de 7.500 fabricantes de 75 setores ligados ao setor de máquinas e equipamentos no Brasil.

Com esse novo formato e magnífico respaldo, a ABIEPAN espera aprimorar suas atividades em desenvolvimento e buscar novas parcerias, bem como oferecer novos benefícios e possibilidades para os nossos associados em todas e em cada uma de suas áreas de atuação.

Assim, no âmbito dos assuntos técnicos, além de zelar pela aplicação e o cumprimento das legislações e regras já publicadas graças à sua contribuição e intervenção junto aos órgãos reguladores, a entidade continuará ativa no acompanhamento das normas ainda fase de estudo e análise para publicação, bem como na pesquisa e no levantamento de novas necessidades não só de seus associados, como também do mercado, notadamente aquelas relacionadas à ampliação dos níveis e padrões de qualidade e segurança operacional dos produtos, e ao aperfeiçoamento das tecnologias e metodologias de produção.

Além do programa normativo, a ABIEPAN continuará oferecendo consultoria para as empresas no campo da melhoria constante dos



sistemas de planejamento e gestão, com vistas ao seu desenvolvimento e à expansão de seus negócios, bem como à modernização e ao incremento da produtividade e da competitividade do setor. E o mesmo apoio será garantido aos associados que necessitarem de orientação para certificar seus produtos, tanto no âmbito de certificações compulsórias dos programas vigentes, quanto na área de comércio exterior.

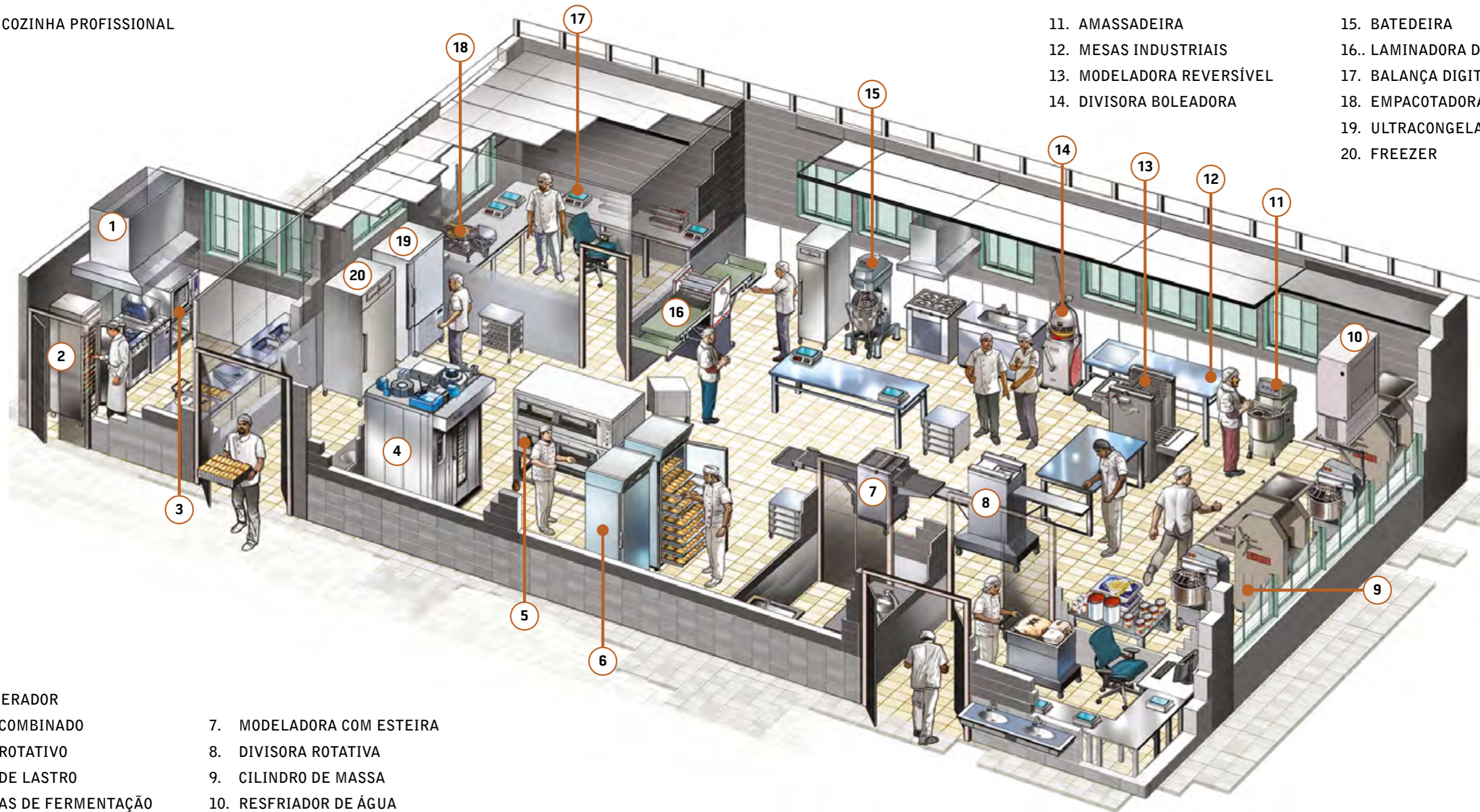
Já no que tange à promoção das exportações de máquinas, equipamentos, ingredientes e acessórios para alimentos, a expectativa para os próximos anos é de que as ações do Projeto Brasil Foodservice – resultante da parceria entre a ABIEPAN e a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (APEX-Brasil) – continue dando frutos, crescendo e aumentando o número de empresas participantes em grandes feiras e eventos internacionais relacionados ao setor.

Finalmente, vale ainda lembrar que já estão no ar os novos sites da ABIEPAN e do Projeto Brasil Food Service, ambos estruturados como plataformas ativas e como fontes de informações estratégicas para todos os segmentos abrangidos pela entidade.

Para a ABIEPAN, inovar e aprimorar suas atividades em prol do desenvolvimento do setor é um compromisso inalienável. E assim continuará a ser nos próximos 30 anos e além.



LAYOUT DE COZINHA PROFISSIONAL



- 1. COIFA
- 2. REFRIGERADOR
- 3. FORNO COMBINADO
- 4. FORNO ROTATIVO
- 5. FORNO DE LASTRO
- 6. CÂMARAS DE FERMENTAÇÃO

- 7. MODELADORA COM ESTEIRA
- 8. DIVISORA ROTATIVA
- 9. CILINDRO DE MASSA
- 10. RESFRIADOR DE ÁGUA

- 11. AMASSADEIRA
- 12. MESAS INDUSTRIAIS
- 13. MODELADORA REVERSÍVEL
- 14. DIVISORA BOLEADORA

- 15. BATEDEIRA
- 16. LAMINADORA DE MASSA
- 17. BALANÇA DIGITAL
- 18. EMPACOTADORA
- 19. ULTRACONGELADOR
- 20. FREEZER