

REVISTA AIPAN

€ 3,00 - TRIMESTRAL - NOVEMBRO 2024 - Nº27

TRANSFORMAÇÃO DIGITAL NO SETOR DE PANIFICAÇÃO

TENDÊNCIAS NA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO

CONVERSAS SOBRE O PÃO



ASSOCIAÇÃO DOS
INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO,
PASTELARIA E SIMILARES DO NORTE



Fizemos uma retrospectiva de tudo o que 2024 foi,
e temos que lhe agradecer...

pela **confiança, parceria e preferência.**

Obrigado por fortalecer a nossa jornada
e motivar-nos a seguir em frente
com novos propósitos.

Feliz
Matal
e um próspero
Ano Novo

**Jorge Braga***Vogal da Direção AIPAN*

Se a necessidade de importação dos produtos de panificação é transversal à nossa História, ainda que muitas localidades fossem autossuficientes e com capacidade exportadora; mais que nunca, estamos reféns da importação de farinha do estrangeiro. Ainda assim, a dinâmica comercial e industrial do mundo contemporâneo permitiu-nos não mais sofrer de carestia alimentar. Este facto é reflexo de a economia portuguesa ser cada vez mais terciarizada; e o pão, na esmagadora maioria dos casos, já não é visto como um alimento de primeira necessidade, de quem uma parte significativa da população depende para sobreviver.

Nenhuma destas circunstâncias impediu que a cultura do pão fosse, até há bem pouco tempo, bastante vincada como parte da cultura portuguesa: não só pela importância incontornável do alimento na cultura católica, mas também pela marcada paisagem geográfica e de linhagem ligada à moagem, “na verdade, os moinhos, nos seus diversos tipos, chegaram a ser tantos, disseminados pelos campos e cidades de Portugal, que dificilmente se encontraria alguém que, por este ou aquele motivo, não tivesse um antepassado enfarinhado”¹.

Hoje, perante o crescente fenómeno de anomia social que surge no mundo ocidental, assistimos à propagação de fenómenos como a polarização política, as doenças mentais, ou a criminalidade. De facto, numa sociedade com instituições intermédias desvanecentes, e perante a cultura do relativismo moral destruidor da consciência; o Homem vê-se isolado perante o aparelho burocrático-administrativo iluminista do Estado que o limita, com a mera finalidade de garantir a ordem e a segurança.

O comércio tradicional é das poucas raízes que conectam a Pessoa à sua terra, e alimentam que a ligação de cada um à sociedade vá além de um contratualismo abstrato. A figura do padeiro, ou do merceiro, que, ao ver o cliente, chegar já está a tirar “a dúzia de pães tostadinhos que leva sempre” contraria a lógica do capitalismo acelerado que não vê Pessoas, mas consumidores.

Se é facto que a economia deve ser competitiva, e atualmente jogamos num mercado comum bastante regrado quanto aos apoios a conceder, os governantes não se podem esquecer que a economia é um meio para a realização do Homem, e não um fim de atingir certo número de PIB. Assim, há muito para ser feito não só pelo Estado Central, mas também, e em primeira linha, pelas autarquias, aplicando o princípio da subsidiariedade previsto na nossa Constituição. A formação de recursos humanos na área, a promoção da atratividade das carreiras, o investimento real no comércio tradicional, a revisão dos PDMs por forma a promover o comércio tradicional são pontos fulcrais para que a atividade panificadora tenha vitalidade para enfrentar os desafios presentes e futuros.

Jorge Braga

¹ FERREIRA, Jaime Alberto - A Dessacralização do Pão. 1.ª ed. Porto: Campo das Letras, Dezembro de 1995. ISBN 972-814656-6. Pág. 14.

SUMÁRIO

- 01 Editorial - Sumário e Ficha Técnica
- 02 Portal AIPAN
- 04 Transformação Digital
- 08 Acordo em Regime de horário especial
- 09 Comunicar ao Consumidor
- 11 Mera Comunicação Prévia
- 12 Regulamentação Coletiva De Trabalho
- 13 ASAE - comunicado imprensa
- 15 ATIs e fermentação longa
- 18 Conversas Sobre Pão
- 20 Prémio “Melhor Padeiro do Mundo”
- 22 Método Kaizen na Panificação
- 26 ASAE - recolha / recall
- 28 Tendências De Panificação 2025
- 30 Calendário fiscal
- 32 Feiras e eventos
- 33 Loja AIPAN / Curiosidades / Novos Associados
- 34 Protocolos/Parcerias
- 36 Receita Tarte de Gengibre e Chocolate

FIGHA TÉCNICA

REVISTA AIPAN
Nº 27 / MÊS DEZEMBRO
PERIODICIDADE TRIMESTRAL

PROPRIEDADE AIPAN -
ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS
DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA E
SIMILARES DO NORTE

PRACETA COMERCIAL DO
CHANTRE, LOJA 1 URBANIZAÇÃO
DO CHANTRE
4470-134 MAIA
TEL 228 315 124 - FAX 228 315 149
E-MAIL: GERAL@AIPAN.PT
WWW.AIPAN.PT

EDITOR AIPAN
DIRECTOR ANTÓNIO FONTES
SEDE DA REDACÇÃO AIPAN

COLABORADORES ANTÓNIO FONTES/
GORETI CARVALHO / LIZETE ALVES /
MÓNICA REBELO / OLGA SOUSA / RUI
PEDRO FREITAS

(O conteúdo da publicidade é da única
responsabilidade dos anunciantes. / Os artigos
assinados são da responsabilidade dos seus autores.)

DESIGN/PAGINAÇÃO DICE.PT

EXECUÇÃO GRÁFICA E IMPRESSÃO
IMPAKTO PUBLICIDADE

TIRAGEM 1000 EXEMPLARES
DEPÓSITO LEGAL 327351/11

A NOVA PLATAFORMA AIPAN JÁ ESTÁ DISPONÍVEL!



- :: RESPONSIVA EM **DISPOSITIVOS MÓVEIS**
- :: LIGAÇÃO ÀS **REDES SOCIAIS DA AIPAN**
- :: ÁREA **RESERVADA A ASSOCIADOS**
- :: PAINEL DE **PARCEIROS**
- :: MAIS **COMPLETA**
- :: **OPTIMIZADA**

UM PORTAL PARA A COMUNIDADE

O site da AIPAN foi reformulado, tendo sido planeado de forma a se tornar em algo mais do que apenas uma vitrine virtual dos serviços da associação, mas sim um portal dinâmico para o setor.

Na nova plataforma, os associados tem acesso a um painel de parceiros estratégicos da AIPAN, oportunidades únicas de networking e recursos valiosos para os seus negócios.

O novo site pretende também ser uma ponte com a comunidade. Mais do que uma simples presença online, é um reflexo do compromisso da associação em encaminhar a indústria de panificação e pastelaria a novos patamares de excelência.

Juntando a tradição e a inovação, a AIPAN espera dinamizar uma comunidade de panificação mais conectada, informada e próspera.



**SEJA BEM-VINDO AO
NOVO PORTAL DIGITAL
DA AIPAN.**

ASSOCIAÇÃO
DOS INDUSTRIAIS
DE **PANIFICAÇÃO,**
PASTELARIA
E SIMILARES
DO NORTE



Os nossos melhores votos de um

Feliz Natal
e um próspero 2025



AB | MAURI

www.abmauri.pt

TRANSFORMAÇÃO DIGITAL NO SETOR DA PANIFICAÇÃO: ABORDAGENS, OPORTUNIDADES E APOIOS

A Transformação Digital no Setor da Panificação: uma abordagem necessária

A transformação digital é um dos fenómenos mais significativos da atualidade, influenciando profundamente empresas e setores em todo o mundo. No setor da panificação, historicamente associado ao contacto direto e à experiência sensorial dos clientes, a digitalização está a abrir novas possibilidades que abrangem tanto a produção como as operações e serviços ao cliente. Esta mudança requer uma abordagem dupla: (eixo 1) o uso da tecnologia para otimizar processos de produção, assegurando eficiência e qualidade consistentes, e (eixo 2) a integração de ferramentas digitais para melhorar a experiência do cliente e fortalecer a fidelização.

Neste artigo, exploram-se ambos os eixos da transformação digital na panificação, procurando evidenciar como a tecnologia pode ser utilizada para otimizar a produção e personalizar o atendimento ao cliente, e de que forma podem convergir para criar ou reformular um modelo de negócio mais adaptável e centrado nas expectativas modernas dos consumidores.

Por fim, dá-se uma nota relevante sobre apoios que as empresas podem utilizar para executar os seus planos de transformação digital, nomeadamente os inscritos no PRR e no Portugal2030.

Comece-se por abordar o **Eixo 1 - Transformação Digital nas Operações e Serviços ao Cliente**

As operações e o atendimento ao cliente são áreas onde a digitalização pode aumentar significativamente a satisfação e a fidelização. A integração de ferramentas digitais nas operações de contacto com o cliente permite que as padarias e pastelarias acompanhem as novas exigências do mercado, oferecendo uma experiência mais prática e conectada.

1. Website e Encomendas Online

Um website bem estruturado é a base de uma presença digital sólida. Para além de ser uma ferramenta de apresentação, o website de uma padaria deve incluir funcionalidades de encomenda online, informações detalhadas sobre produtos, horários e localização. Esta presença online permite às padarias alcançar mais clientes e satisfazer a procura de conveniência, especialmente nas áreas urbanas onde o digital é mais comum. Estudos indicam que as encomendas online aumentam o envolvimento dos clientes e facilitam a personalização, contribuindo para um atendimento mais eficiente e personalizado.

2. Utilização de Redes Sociais

As redes sociais, como Facebook e Instagram, desempenham um papel crucial na visibilidade das padarias e na ligação com a comunidade local. As redes sociais tornam-se cada vez mais importantes na panificação, ao permitirem que os negócios partilhem o seu dia-a-dia, a produção e o produto final de forma próxima. O marketing digital localizado ajuda as padarias a captar a atenção dos consumidores de proximidade, aumentando a relevância dos conteúdos e das promoções. Publicações regulares, partilhas de bastidores e histórias de marca autênticas fortalecem a identidade da padaria e criam uma ligação emocional com os clientes.

3. Programas de Fidelização Digital

Os programas de fidelização digital, acessíveis por smartphone ou por apps, incentivam os clientes a regressar e a realizar novas compras. A implementação de programas de pontos ou descontos personalizados,

baseados nas preferências dos clientes, revela-se especialmente eficaz entre os consumidores mais jovens e digitais. Para clientes menos familiarizados com tecnologia, as padarias podem adaptar os programas utilizando comunicações por SMS ou email, garantindo que todos beneficiem das vantagens da fidelização.

4. Análise de Dados para Personalização

A análise de dados sobre o comportamento dos clientes permite uma adaptação contínua dos produtos e serviços oferecidos. Ao identificar padrões de consumo, produtos mais populares e horários de maior movimento, consegue-se ajustar o stock, personalizar ofertas e antecipar necessidades dos clientes, aumentando a fidelização e otimizando a experiência do cliente.

Com estas estratégias focadas no cliente, as padarias não só aumentam a sua visibilidade e a satisfação dos clientes, como também desenvolvem uma base de consumidores fiéis que percebem a marca como próxima e acessível.

No entanto, a digitalização não se limita ao contacto com o cliente; também impacta profundamente os processos de produção, que se apertam de seguida.

Eixo 2: Transformação Digital na Produção

A digitalização na produção oferece ganhos de eficiência e sustentabilidade, tornando-se uma vantagem competitiva para as empresas. Com a adoção de tecnologias que otimizam os processos produtivos, as padarias conseguem garantir consistência, reduzir desperdícios e responder de forma mais ágil à procura.

1. Automação de Processos

A automação de equipamentos, como fornos e misturadores, permite controlar variáveis críticas, como temperatura e tempo de cozedura, de forma a garantir um produto final uniforme e de alta qualidade. Estes equipamentos automatizados não só aumentam a eficiência, mas também minimizam o erro humano, permitindo que os colaboradores se concentrem em outras tarefas de valor acrescentado.

2. Sistemas ERP para Gestão de Produção e Stock

Os sistemas de planeamento de recursos empresariais (ERP) são ferramentas fundamentais para a gestão integrada da produção. Estes sistemas permitem

monitorizar o stock em tempo real, prever necessidades de ingredientes e evitar ruturas, o que é crucial em padarias onde a eficiência e o controlo de custos são prioridades. Os ERP também permitem ajustar a produção em função da procura, reduzindo desperdícios e aumentando a sustentabilidade do negócio.

3. Monitorização da Qualidade com IoT

A Internet das Coisas (IoT) é outra ferramenta digital valiosa, especialmente para monitorizar a qualidade dos produtos em tempo real. Sensores instalados em equipamentos de produção permitem monitorizar variáveis como temperatura e humidade, garantindo que os produtos cumprem os padrões de qualidade estabelecidos. Esta monitorização constante não só melhora a consistência dos produtos, mas também permite identificar falhas de forma precoce, evitando interrupções de produção.

4. Big Data e Machine Learning para Previsão de Produção

Big Data e Machine Learning são tecnologias que permitem previsões de produção mais precisas, ajudando a evitar excessos e a gerir o stock de forma eficiente. A análise de dados de vendas e de padrões sazonais permite ajustar a produção de acordo com a procura, maximizando a disponibilidade de produtos populares e minimizando o desperdício. Em regiões onde a procura é volátil, estas ferramentas ajudam a adaptar a oferta de forma ágil.

5. Gestão de Energia e Sustentabilidade

Sistemas de gestão energética, que monitorizam o consumo de eletricidade e gás, permitem que as padarias reduzam os custos operacionais e adotem práticas mais sustentáveis. Estes sistemas identificam picos de consumo e permitem ajustar o uso dos equipamentos para horários de menor custo, melhorando a sustentabilidade das operações e reforçando a imagem da marca como ecológica.

Oportunidades para a Transformação Digital na Panificação >: Apoios do PRR e Portugal 2030

O Plano de Recuperação e Resiliência (PRR) e o Portugal 2030 são instrumentos estratégicos de financiamento que visam apoiar a transição digital e a inovação em setores como a panificação, promovendo

o desenvolvimento económico e a sustentabilidade. Estes programas oferecem apoios financeiros para empresas que desejam modernizar os seus processos e adotar tecnologias avançadas, sendo uma oportunidade essencial para as padarias e pastelarias que pretendem investir na sua digitalização e adaptação às novas exigências do mercado.

PRR e Portugal 2030: Avisos Potenciais e Áreas de Interesse

O PRR e o Portugal 2030 têm aberto avisos de candidaturas variados e é muito provável que surjam novas oportunidades em áreas similares, a curto e médio prazo. No entanto, alguns destes programas exigem determinados critérios de acesso por parte das empresas e dos projetos, devendo ser analisados caso a caso. Eis alguns:

Descarbonização e Eficiência Energética:

Apoios a projetos que promovam a sustentabilidade e a redução do impacto ambiental, com foco na adoção de tecnologias que permitam uma maior eficiência energética. Estes incentivos podem cobrir a implementação de sistemas de gestão de energia, a atualização de equipamentos para opções mais eficientes e a automação que minimize o desperdício.

Digitalização de Pequenas e Médias Empresas (PME):

Estes avisos apoiam a implementação de tecnologias digitais e sistemas integrados de gestão, promovendo a eficiência operacional. As candidaturas nesta área visam a aquisição de software, equipamentos e serviços especializados que facilitem a transição digital e a automação dos processos empresariais.

Qualificação e Formação para a Transformação Digital:

Apoios que incentivam a capacitação dos colaboradores, preparando-os para a utilização de novas ferramentas e sistemas digitais. Este tipo de aviso de candidatura é essencial para as padarias que planeiam investir em formação para que as suas equipas se adaptem aos novos processos e tecnologias implementadas.

Inovação Produtiva:

Estes avisos incentivam projetos que promovam a inovação nos processos de produção e a integração de tecnologias da Indústria 4.0, como o uso de sensores, Internet das Coisas (IoT) e inteligência artificial, para melhorar a qualidade e a eficiência da produção.

Coaching 4.0: Capacitação Digital e Áreas de Investimento

O Coaching 4.0 é uma iniciativa integrada no Plano de Recuperação e Resiliência (PRR) que visa apoiar a transformação digital das pequenas e médias empresas (PME) em Portugal. Este programa oferece um incentivo financeiro sob a forma de vouchers, com um investimento máximo de 10.000 euros por empresa, cobrindo 75% das despesas elegíveis a fundo perdido. As áreas de investimento abrangidas incluem:

Relação com o Cliente: Ferramentas para fortalecer a relação com o cliente, incluindo software para campanhas de marketing, comércio digital e soluções que aprimoram a experiência do cliente.

ERP, Processos e Automação: Investimentos em sistemas ERP (Planeamento de Recursos Empresariais) e software de automação para melhorar a eficiência dos processos operacionais e integrar várias áreas de negócio.

Segurança nos Negócios: Soluções de cibersegurança que protegem os dados e garantem a continuidade operacional em ambientes digitais.

Data e Business Intelligence (Dados e Inteligência Empresarial): Ferramentas de captação, processamento e análise de dados que apoiam decisões estratégicas e aprimoram a análise de desempenho.

Supply Chain Management (Gestão da Cadeia de Abastecimento): Soluções digitais para melhorar a gestão da cadeia de fornecimento e logística, otimizando a gestão de stocks e distribuição.

Tecnologias Avançadas: Tecnologias de inteligência artificial, IoT, realidade virtual/aumentada e robótica que aumentam a competitividade e a eficiência dos processos.

Indústria 4.0: Soluções digitais para automação e integração nos processos industriais, facilitando uma produção mais eficiente e ágil.

Apoio da AIPAN para a Submissão de Candidaturas

A AIPAN, em colaboração com os seus parceiros, pode proporcionar as competências e conhecimentos necessários para apoiar as empresas do setor da panificação na preparação e submissão de candidaturas a estes programas de financiamento. Este apoio abrange todas as etapas do processo, garantindo que as empresas maximizem as suas hipóteses de sucesso e acedam a financiamentos que promovam uma transformação digital eficaz e sustentável.

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

18-22 GENNAIO 2025
FIERA DI RIMINI

46° Salone Internazionale
della Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali e Caffè

ORGANIZZATO DA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Powering the future

“A AIPAN está a organizar uma viagem de grupo para empresários e associados do setor à Feira SIGEP que decorrerá entre 18 e 22 de janeiro em Rimini, Itália.
Se quiser visitar conosco esta importante Feira, faça a sua pré-inscrição até 15 de dezembro, para garantir as melhores condições para a viagem e alojamento.
Para mais informações, por favor contacte os serviços da AIPAN.”

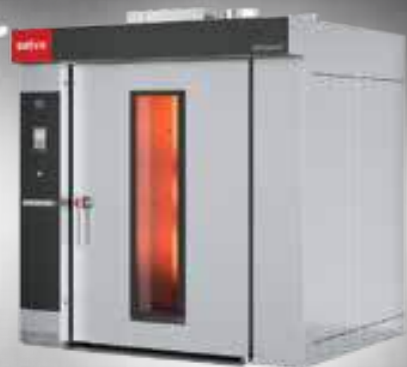
**A nossa maquinaria
a sua disposição
para preparar o
Natal**

**Essential
for
bakers**

salva

Franck Teixeira
Telefone: +34 609 491 426
Email: franck@salvagroup.es

Feliz Natal



ACORDO EM REGIME DE HORÁRIO ESPECIAL

Caros associados,

Relembro que, nos termos da Cláusula 21.^a do Contrato Colectivo entre a AIPAN – Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte e a FESAHT – Federação dos Sindicatos da Agricultura, Alimentação, Bebidas, Hotelaria e Turismo de Portugal e outras (fabrico, expedição e vendas, apoio e manutenção – Norte - doravante “CCT”), sempre que as condições de mercado o justifiquem, poderá ser adotado um regime de horário especial que permita:

- Em todos os dias de calendário, a prestação de trabalho por qualquer trabalhador obrigado por este CCT, bem como o funcionamento dos estabelecimentos de fabrico e ou venda, e em que, salvo o disposto no n.º 4 da referida cláusula, o dia de descanso semanal de cada trabalhador abrangido poderá recair em qualquer dia da semana;
- É permitido que o período normal de trabalho seja, num dia por semana, de dez horas;
- Não obstante o ponto anterior, no conjunto de cada quatro semanas consecutivas o período normal médio de trabalho semanal será, para todos os trabalhadores abrangidos por este regime, de 40 horas;
- Em cada período de quatro semanas consecutivas, o dia de descanso do trabalhador será obrigatoriamente coincidente com o domingo;
- A prestação de trabalho em dias feriados será regida em função do acordo que para o efeito for estabelecido pelas partes;
- A todos os trabalhadores enquadrados neste regime e enquanto o acordo referido no número seguinte não for revogado são garantidas as remunerações mínimas mensais constantes do anexo III do CCT, as quais servirão de base ao cálculo do acréscimo por prestação de trabalho noturno e da retribuição das horas de trabalho suplementar, bem como do subsídio mensal de turno.

A adoção do regime previsto nos pontos anteriores pressupõe acordo escrito entre as partes, livremente revogável por qualquer delas, a todo o tempo, com aviso prévio de, pelo menos, 30 dias e sem prejuízo de duração não inferior a seis meses.



COMUNICAR AO CONSUMIDOR

Caros Associados,

A plataforma eletrónica “Comunicar ao Consumidor”, estabelecida pelo Decreto-lei 102/2017, de 23 de agosto, tem como objetivo facilitar o cumprimento por parte dos operadores económicos das obrigações de informação ao consumidor.

Esta ferramenta eletrónica, permite aos operadores económicos emitir, de forma automática, uniforme e gratuita, os dísticos e os modelos para a afixação de toda a informação a que se encontram obrigados nos termos da lei, necessários ao exercício da sua atividade.

Para aceder à ferramenta eletrónica, aceda ao site eletrónico:

<https://www.comunicarconsumidor.gov.pt/>

“A utilização desta plataforma é muito simples:

- 1- Identifique o seu tipo de estabelecimento.
- 2- Preencha a informação dos vários dísticos (obrigatórios e facultativos) que lhe forem sugeridos.
- 3- Construa o seu painel e edite a disposição dos vários dísticos à sua escolha.
- 4 - Proceda à impressão do painel à escala de 100% ou disponibilize permanentemente o painel em formato eletrónico.
- 5 - Afixe o painel gerado de forma visível e legível no seu estabelecimento.

Nota: Esta plataforma não dispensa o agente económico de se certificar que está em cumprimento da legislação em vigor.”

Fonte: <https://areadocomerciante.dgae.gov.pt/do-seu-interesse/comunicar-ao-consumidor.aspx>

CONSUMIDOR - LINHAS TELEFÓNICAS PARA CONTACTO (DEVER DE INFORMAÇÃO)

Caros Associados,

A Lei n.º 14/2023 de 2023-04-06 veio rever o dever de informação previsto no regime aplicável à disponibilização e divulgação de linhas telefónicas para contacto do consumidor, alterando o Decreto-Lei n.º 59/2021, de 14 de julho.

Obrigação de divulgação: aplicam-se nas relações estabelecidas entre fornecedores de bens e serviços e consumidores, excluindo as relações entre fornecedores de bens e serviços que sejam comerciais ou de prestação de serviços.

Locais de divulgação das linhas telefónicas: sítio do fornecedor na internet e aos contratos escritos

celebrados com o consumidor, em qualquer caso, quando aplicável.

Coimas: o que corresponde a contraordenações leves.

Na apresentação do contacto, deve ser indicada a seguinte informação (consoante o caso):

“Chamada gratuita”;

“Chamada para a rede fixa nacional”; ou

“Chamada para rede móvel nacional”.

Entrada em vigor: a 7 de abril de 2023.

Amparo

Há segredos que devem ser partilhados

**Bolo Rei ? Pão De Ló?
Sonhos? Rabanadas?**

**Só vão mesmo
sobrar migalhas!**

**Confie nas especialidades de Natal Amparo
e ofereça o melhor aos seus clientes!**

MERA COMUNICAÇÃO PRÉVIA

(restaurante, café, bar ou outro estabelecimento de restauração ou bebidas)

Caros Associados,

EXPLORAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Relembramos que, antes de abrir um restaurante, café, bar ou outro estabelecimento de restauração ou bebidas (quer seja a sede ou filial), é obrigatório submeter uma Mera Comunicação Prévia (MCP) à câmara municipal territorialmente competente, ou seja da área do estabelecimento.

Para o efeito, deve entregar um formulário a declarar que se cumprem todas as condições para iniciar a exploração.

O referido formulário é entregue online, antes do início da exploração, por acesso direto ao Balcão do Empreendedor (BdE) ou por acesso mediado nos balcões de atendimento disponíveis.

Fonte: <https://eportugal.gov.pt/fichas-de-enquadramento/restauracao-e-bebidas>

ALTERAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Através dos mesmos meios disponíveis, deve comunicar a alteração significativa das condições de exercício da atividade (alteração do ramo de atividade, a área do estabelecimento e a capacidade do estabelecimento) e a alteração de titularidade da exploração de um estabelecimento de restauração ou bebidas.

ENCERRAMENTO DO ESTABELECIMENTO:

Através dos mesmos meios disponíveis, deve ainda comunicar o encerramento de um estabelecimento de restauração ou de bebidas.

Deve comunicar o encerramento até 60 dias após a ocorrência do facto.



PUBLICIDADE DE INSTRUMENTO DE REGULAMENTAÇÃO COLETIVA DE TRABALHO APLICÁVEL

Caros Associados,

Relembramos que, o artigo 480.º do Código do Trabalho estipula que o empregador deve afixar em local apropriado da empresa a indicação de instrumentos de regulamentação coletiva de trabalho aplicáveis.

O seu incumprimento constitui contraordenação leve.

Pelo que, indicamos o que deve constar do documento a afixar, a título de exemplo:

INSTRUMENTO DE REGULAMENTAÇÃO COLECTIVA DE TRABALHO APLICÁVEL

AVISO

Nos termos e para os efeitos previstos no artigo 480º, n.º 1 do Código do Trabalho, aprovado pela Lei n.º 7/2009, de 12 de fevereiro vem a gerência deste estabelecimento informar que às relações laborais entre esta e os seus trabalhadores é aplicável o Contrato Coletivo de Trabalho para o Sector celebrado entre a AIPAN – Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte e a FESAHT – Federação dos Sindicatos da Agricultura, Alimentação, Bebidas, Hotelaria e Turismo de Portugal e outras, publicado no Boletim do Trabalho e Emprego nº 15, de 22 de abril de 2010 - Revisão global, e publicado no Boletim do Trabalho e Emprego nº 19, de 22 de Maio de 2011 - Alteração salarial e outras.

Data, _____ A Gerência, _____



COMUNICADO DE IMPRENSA

ASAE SUSPENDE ATIVIDADE DE CINCO PADARIAS

- Operação FORNAX -

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) realizou, uma operação de fiscalização a nível nacional, no corrente mês de outubro, direcionada a indústrias de panificação e pastelaria no sentido de verificar os requisitos legais previstos para o setor, com especial destaque para a fiscalização da conformidade das matérias-primas, rotulagem, rastreabilidade de produto, condições de armazenamento e acondicionamento, condições de higiene e temperatura dos veículos de transporte de pão, produtos de pastelaria e produtos afins do pão/padaria fina.

No decorrer da ação foram fiscalizados 86 operadores económicos, nomeadamente indústrias de panificação e pastelaria, estabelecimentos com venda e produção de produtos de panificação e pastelaria, retalhistas e importadores/distribuidores.

Devido ao incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene foi suspensa a atividade de cinco operadores económicos, nos concelhos da Amadora, Braga, Covilhã, Mogadouro e Montalegre.

Como balanço da operação foram instaurados 40 processos de contraordenação, tendo como principais infrações o incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene, a inobservância dos requisitos das cozinhas, copas e zonas de fabrico dos estabelecimentos de restauração e bebidas, a inexistência de processo ou processos baseados nos princípios do HACCP, entre outros.

A ASAE continuará a desenvolver ações de fiscalização, no âmbito das suas competências, em todo o território nacional, em prol de uma sã e leal concorrência entre operadores económicos, na salvaguarda da segurança alimentar e saúde pública dos consumidores.

ASAE, 24 de outubro de 2024.



Um Feliz e Doce Natal



Já experimentou o Tegral Satin Cake Gianduja?
De **qualidade premium** e excelente **sabor, textura e frescura**. Este produto permite-lhe criar deliciosas especialidades que unem o **sabor rico e intenso do chocolate** à **indulgência da avelã**.

Saiba mais em:



 **puratos**
Food Innovation for Good

ATI'S E FERMENTAÇÃO LONGA

INIBIDORES DE AMILASE E TRIPSINA NO TRIGO, SEU PAPEL NA SAÚDE HUMANA E A INFLUÊNCIA DA FERMENTAÇÃO LONGA COM MASSA-MÃE (SOURDOUGH)

Os inibidores de amilase e tripsina (ATIs) são proteínas encontradas no trigo e em outras gramíneas, responsáveis por proteger as plantas contra pragas e doenças. Essas proteínas, embora tenham um papel importante no desenvolvimento e proteção do trigo, podem ser problemáticas para a saúde humana. A presença de ATIs no trigo tem sido associada a várias reações adversas em indivíduos sensíveis, afetando principalmente o sistema digestivo e imunológico.

1.0 Papel dos ATIs no Trigo

Os ATIs estão naturalmente presentes desempenhando uma função de defesa biológica contra insetos e microrganismos. Eles atuam inibindo enzimas digestivas, como a alfa-amilase e a tripsina, que são essenciais para a digestão de proteínas e hidratos de carbono. No trigo, estas proteínas, que são diferentes das que são responsáveis pelo glúten, representam entre 2% a 4% do total de proteínas presentes, variando conforme a variedade do grão e as condições de cultivo.

Os ATIs são proteínas particularmente resistentes, não sendo totalmente destruídas pelo calor ou pela digestão gastrointestinal. Essa resistência significa que, quando ingeridas, mantêm sua bioatividade, afetando potencialmente o sistema digestivo e imunológico humano.

2. Impacto dos ATIs na Saúde Humana

2.1. Sensibilidade ao Trigo e Inflamação

Os ATIs têm sido associados a reações imunológicas adversas. Em pessoas sensíveis, esses inibidores podem ativar células do sistema imunológico inato, como monócitos e macrófagos, gerando uma resposta inflamatória. Esse efeito ocorre independentemente do sistema imunológico adaptativo, que é comumente envolvido em reações alérgicas. Como resultado, os ATIs podem contribuir para inflamações gastrointestinais, exacerbando sintomas de condições como a Síndrome do Intestino Irritável (SII), a Doença de Crohn e outras desordens inflamatórias intestinais.

Os ATIs também têm sido implicados em casos de sensibilidade não celíaca ao trigo (SNCT ou NCWS) — uma

condição em que os indivíduos apresentam sintomas gastrointestinais e extraintestinais em resposta ao consumo de trigo, sem, no entanto, possuir doença celíaca ou alergia ao trigo. Nesses casos, os ATIs parecem desempenhar um papel importante, pois estimulam a produção de citocinas inflamatórias em resposta ao contacto com o intestino.

2.2. Contribuição para a Resistência à Digestão e Absorção

Ao inibir a amilase e a tripsina, os ATIs interferem no processo de digestão de amidos e proteínas. Esse efeito pode resultar em uma digestão incompleta dos nutrientes, o que não apenas contribui para o desconforto gastrointestinal, mas também pode gerar substratos alimentares para bactérias no intestino, promovendo um desequilíbrio no microbioma intestinal. Essa disbiose pode agravar problemas de saúde intestinal, como o inchaço e a formação excessiva de gases, e pode até estar associada a distúrbios metabólicos e imunológicos.

3. A Influência da Fermentação Sourdough sobre os ATIs

A fermentação sourdough, ou longa com massa-mãe é um processo tradicional de panificação em que a massa é fermentada naturalmente por leveduras selvagens e bactérias lácticas. Esse processo é conhecido por transformar a estrutura dos hidratos de carbono e das proteínas no trigo, tornando o pão mais fácil de digerir e reduzindo seu potencial alergénico. Esse efeito ocorre devido a uma combinação de fatores, incluindo o tempo prolongado de fermentação e a presença de enzimas liberadas pelas bactérias.

3.1 Efeito na Redução dos ATIs

Estudos mostram que o processo de fermentação sourdough pode reduzir significativamente a quantidade de ATIs no trigo. Durante a fermentação, as enzimas das bactérias lácticas e das leveduras hidrolisam as proteínas, incluindo os ATIs, tornando-as menos bioativas. Esse efeito é especialmente observado quando a fermentação é longa, permitindo que as enzimas degradem de

maneira mais eficiente as proteínas inibidoras.

Em ensaios laboratoriais, a fermentação sourdough demonstrou reduzir a atividade dos ATIs em até 90%, dependendo das condições de fermentação e da cepa bacteriana envolvida. As bactérias lácticas desempenham um papel crucial, pois produzem proteases que conseguem degradar as ligações específicas dos ATIs, reduzindo sua capacidade de induzir respostas inflamatórias no organismo humano.

3.2 Impacto na Digestibilidade e Tolerância ao Trigo

A diminuição dos ATIs durante a fermentação sourdough pode tornar o trigo mais tolerável para indivíduos sensíveis. Como os ATIs são parcialmente responsáveis por reações inflamatórias e desconforto gastrointestinal, sua redução contribui para uma digestão mais eficiente dos componentes do trigo. Para pessoas que sofrem de NCWS, a fermentação sourdough oferece uma alternativa viável ao trigo convencional, permitindo a inclusão de produtos de trigo na dieta sem causar os mesmos sintomas adversos.

Além da redução dos ATIs, a fermentação sourdough diminui a presença de fitatos e aumenta a biodisponibilidade de nutrientes, o que melhora o perfil nutricional do pão. Isso é particularmente relevante para quem busca opções mais saudáveis e menos irritantes ao sistema digestivo.

3.3 Fermentação Sourdough e a Imunogenicidade dos ATIs

Um aspecto crucial é que a fermentação sourdough não apenas reduz os ATIs, mas também pode modificar sua estrutura de tal forma que diminui sua imunogenicidade. Isso ocorre porque o ambiente ácido gerado pelas bactérias lácticas favorece a hidrólise dos ATIs em fragmentos menores e menos reconhecíveis pelo sistema imunológico inato. Dessa forma, a fermentação sourdough pode ser uma estratégia eficaz para minimizar a ativação imunológica associada aos ATIs, contribuindo para uma alimentação mais segura e melhor tolerada.

4. Conclusão

Os inibidores de amilase e tripsina presentes no trigo representam uma classe de proteínas de defesa vegetal com impacto significativo na saúde humana. Embora desempenhem um papel importante na proteção da planta, sua ingestão pode causar reações adversas, especialmente em indivíduos sensíveis, ao desencadear respostas inflamatórias e interferir na digestão. A fermentação sourdough surge como uma solução promissora para reduzir a atividade dos ATIs no trigo,

tornando-o mais tolerável e digestível para pessoas com sensibilidade não celíaca ao trigo.

Este processo não apenas diminui a concentração de ATIs, mas também altera a sua estrutura, reduzindo o potencial imunogênico e inflamatório dessas proteínas. Dada a crescente prevalência de distúrbios relacionados ao trigo e a busca por alternativas saudáveis e de fácil digestão, a fermentação sourdough representa uma abordagem tradicional, porém eficaz, para tornar o trigo mais seguro para o consumo humano.

Mais estudos são necessários para entender plenamente os mecanismos bioquímicos envolvidos, mas os dados atuais já indicam o valor desta técnica na promoção de uma alimentação mais saudável e sendo uma potencial forma de permitir que pessoas com esta sensibilidade, que sofrem de doenças como síndrome de intestino irritável, doença de Crohn, lipedema e outras doenças inflamatórias, não tenham que desistir de comer pão, apenas escolher pães de fermentação longa e natural.



Que os sabores da vida,
simples e essenciais,
temperem as suas festas
com momentos
inesquecíveis.

BOAS FESTAS COM A PRODITE ZEELANDIA.

PRODITE ZEELANDIA
O ESSENCIAL DO NATAL

ENCONTRO "CONVERSAS SOBRE PÃO"

Empresários e gestores nortenhos do sector estiveram reunidos em Famalicão no "Dia Mundial do Pão", no passado dia 16 de outubro.



Apesar das dificuldades por que passa atualmente, a indústria portuguesa de panificação tem condições para se "reinventar" e "responder aos novos consumidores", em cuja dieta o pão, apesar do seu "alto valor nutricional", está a perder centralidade. Para isso, tem de "aprofundar o seu património tradicional e o seu saber fazer", mas dentro de um conceito de "retro inovação", para "surpreender, evoluir e ser cada vez mais sustentável".

Foi esta a mensagem que Amândio Pimenta, mestre padeiro luso-francês, que já foi considerado o melhor profissional da padaria artesanal francesa, deixou aos cerca de 80 empresários e gestores do sector, oriundos de todo o Norte de Portugal, que participaram no encontro com que, na última quarta-feira, se assinalou o "Dia Mundial do Pão", na Casa de Camilo, em S. Miguel de Seide, Vila Nova de Famalicão.

Também formador e estudioso das técnicas ancestrais de produção artesanal de pão, Amândio Pimenta sustentou que o momento menos bom da indústria portuguesa de panificação "não é exclusivo" do nosso

país, nem tem só a ver com a diversidade de formatos comerciais, desde a moderna distribuição às "boutiques" de nicho, que hoje se podem encontrar um pouco por toda a Europa. A questão central, sustentou, é mesmo o papel do pão na dieta alimentar das pessoas e das famílias europeias.

"O pão já não é a base da nossa alimentação. Lamentavelmente, é percecionado como um acompanhamento. Compete-nos voltar a colocar o pão no centro, porque é esse o seu lugar numa alimentação equilibrada e numa vida saudável", afirmou aquele que é também um dos membros do seletor clube europeu dos "Embaixadores do Pão"



• PRODUTOS QUE POTENCIEM PROTEÍNA VEGETAL SÃO OPORTUNIDADE

Essa tarefa pode, aliás, vir a ser facilitada se as opções políticas europeias, com as mudanças em perspetiva para a Política Agrícola Comum, vierem a favorecer as fontes de proteína vegetal, como as leguminosas, em detrimento da carne de origem animal. "O grão e as lentilhas, por exemplo, quando combinados com os cereais certos, podem fornecer os aminoácidos de que precisamos. E então o pão pode ser uma alternativa válida a alimentos proteicos mais caros, como a carne", referiu Amândio Pimenta, que advogou o "investimento em formação e capacitação" dos jovens padeiros.

Também presente no encontro - intitulado "Conversas sobre Pão" e coorganizado pela Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte (AIPAN), pelo grupo moageiro Better Foods e pela Associação Ambassadeurs du Pain Portugal -, o empresário famalicense de panificação e Presidente da Mesa da A.Geral da AIPAN, César Ferreira disse que "o caminho a seguir é sermos fiéis a nós próprios, inovando com saudade". Só assim, acrescentou, "estamos em condições de garantir pão com a qualidade e o saber de antigamente".

Por seu lado, Elisabete Ferreira, empresária e mestre padeira em Bragança, formadora e dirigente do Clube Richemont Portugal, chamou a atenção dos participantes para os desafios da sustentabilidade ao longo de toda a cadeia de valor, desde a origem do cereal até ao aproveitamento do produto final que não é vendido no dia em que é fabricado. Sublinhou que as empresas e os padeiros portugueses têm de "incorporar a

sustentabilidade nas suas boas práticas e rotinas diárias", não só por questões de competitividade e inovação, mas também por "respeito aos consumidores e aos recursos existentes na Terra". É que, lembrou, "cerca de um terço do pão que se produz diariamente no mundo ainda vai para o lixo".

• IMPORTA INFORMAR O CONSUMIDOR

Inácio Santos, presidente da Direção da AIPAN, foi outro dos oradores do encontro, tendo reconhecido a necessidade de o pão ser "valorizado como alimento fundamental no dia-a-dia da maioria dos portugueses". E isso passa pelos profissionais do ofício, alertou, no

contacto direto com o consumidor: "Os padeiros e os profissionais de panificação devem saber informar os consumidores das diferenças de cada tipo de pão e da importância nutricional do pão", exemplificou.

Talvez assim, disse esperançado o presidente da Direção da associação representativa de 600 industriais nortenhos do sector, se possa "contrariar uma comunicação ruidosa que se vem instalando em algumas franjas da sociedade portuguesa sobre os efeitos negativos do pão. Bem pelo contrário, o consumo informado de pão devia ser alvo de uma campanha informativa pública, para que as pessoas, designadamente as crianças, tirassem dúvidas e soubessem que os cereais e o pão continuam a ser elementos centrais na roda dos alimentos".

Outro dos oradores deste "Conversas sobre Pão" foi Francisco Figueiredo, administrador do grupo Better Foods, que destacou a importância do comportamento e dos gostos do consumidor no desenho de uma estratégia coletiva de resposta às dificuldades por que passa a panificação portuguesa, responsável por um volume de negócios superior a mil milhões de euros em 2023.

"A inovação, os novos modelos de negócio, a interação e a cooperação entre a tradição e a moderna distribuição e a formação profissional são fatores de desenvolvimento e tarefas incontornáveis. Ninguém que conheça o sector duvida", afirmou. Mas, prosseguiu, "é fundamental conhecer as tendências de consumo, analisar o comportamento do consumidor, estudar tendências, antecipar mudanças e responder às novas necessidades do mercado. E isso pode e deve ser feito juntando o maior número possível de operadores, porque assim a indústria da panificação, como um todo, ficará a ganhar".

Na abertura do encontro marcou presença o vice-presidente da Câmara Municipal de Vila Nova de Famalicão, Ricardo Mendes, que se congratulou com a realização do mesmo em São Miguel de Seide.



CONVERSAS SOBRE PÃO

A ACONTECEREM EM BREVE JUNTO DE SI

Gostava de participar nas próximas edições de "Conversas sobre Pão"? Quer vir partilhar as suas experiências? Conversar com outros profissionais, de forma aberta, partilhar o seu saber e ouvir outras opiniões?

Uma mente aberta a troca de ideias e contactos é fundamental para evoluir neste mundo em constante mudança e fazer crescer o seu negócio!

A AIPAN irá organizar mais encontros para "Conversas sobre Pão", localmente nos vários concelhos do Norte de Portugal. Caso esteja interessado em participar, ou esteja disponível para identificar espaços concelhios onde estes encontros possam acontecer, por favor entre em contacto com os serviços da aipan através dos telefones 228315124 ou 919354843, ou através do email servicos@aipan.pt

PRÉMIO "MELHOR PADEIRO DO MUNDO 2024"

"WORLD BAKER OF THE YEAR 2024"

Este prémio, "World Baker of the Year 2024", atribuído pela União Internacional de Panificação e Pastelaria (UIBC), este ano foi entregue pela primeira vez a uma portuguesa, e pela primeira vez também entregue a uma mulher, no passado dia 22 de Outubro durante o Congresso UIBC que decorreu em Veneza, Itália.

Pela sua contribuição para a indústria e à "preservação dos processos e técnicas tradicionais", o prémio este ano foi atribuído a Elisabete Ferreira, do Pão de Gimonde, mulher nortenha de Trás-os-Montes.

É diretora executiva do Pão de Gimonde, uma padaria familiar localizada em Bragança que se dedica há 30 anos à arte de fazer pão, sendo já a terceira geração da família ligada ao setor de panificação. É também presidente do Club Richemont Portugal, onde partilha experiência e conhecimento.

A empresa, em comunicado enviado à comunicação social, explica que esta não é apenas uma "vitória pessoal", mas também "um marco para Portugal e para a panificação mundial".

"Ao longo da sua carreira, Elisabete tem inspirado novas gerações, especialmente mulheres, a seguirem os

seus sonhos e a elevarem os padrões da indústria da panificação com dedicação e profissionalismo", pode ler-se.

Para Elisabete Ferreira, esta "é uma vitória que reflete o seu contributo para o setor, elevando o papel da mulher na panificação".

A AIPAN congratula esta padeira do Norte por este reconhecimento mundial e pela sua dedicação na preservação da arte da panificação aliando-a à inovação!



DESEJAMOS A TODOS OS NOSSOS CLIENTES

Feliz Natal
E UM
Próspero Ano Novo



MÉTODO KAIZEN

UMA ABORDAGEM PARA A MELHORIA CONTÍNUA E COMO PODE SER APLICADO NA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO

Introdução ao Método Kaizen

O método Kaizen representa um dos pilares fundamentais das filosofias de gestão modernas voltadas para a melhoria contínua. A palavra “Kaizen” combina os termos japoneses “kai” (mudança) e “zen” (melhor), traduzindo-se diretamente para “mudança para melhor” ou “melhoria contínua”. Esta metodologia foi popularizada globalmente pela Toyota como parte do Sistema de Produção Toyota e rapidamente se espalhou para outras indústrias, incluindo a panificação e pastelaria.

O Kaizen não é apenas uma ferramenta ou técnica isolada, mas sim uma abordagem cultural que envolve todos os níveis de uma organização na busca incessante por melhorias, independentemente da sua magnitude.

É uma filosofia que ajuda a assegurar a qualidade máxima, a eliminação do desperdício e melhorias na eficiência, quer em termos de equipamento quer em termos de procedimentos de trabalho.

A essência do Kaizen reside na ideia de que pequenos ajustes, realizados de forma constante e por todos os colaboradores, acumulam-se ao longo do tempo, resultando em grandes ganhos de eficiência, qualidade e satisfação do cliente.

Princípios Fundamentais do Kaizen

Para implementar o Kaizen com sucesso, é crucial entender os seus princípios fundamentais:

Melhoria Contínua: A base do Kaizen é a busca incessante por formas de melhorar todos os aspetos de um processo. Em vez de esperar por grandes inovações, o Kaizen incentiva a adoção de pequenas melhorias incrementais que, ao longo do tempo, geram um impacto significativo.

Orientação por Dados e Factos: O Kaizen promove a tomada de decisões baseadas em dados concretos e factos observáveis. Esta abordagem elimina suposições e promove a transparência e a objetividade nos processos.

Envolvimento de Todos: Todos os colaboradores, desde o nível de gestão até ao nível de produção, são incentivados a participar no processo de melhoria. Esta participação inclusiva não só gera ideias diversificadas, mas também promove o sentido de pertença e responsabilidade.

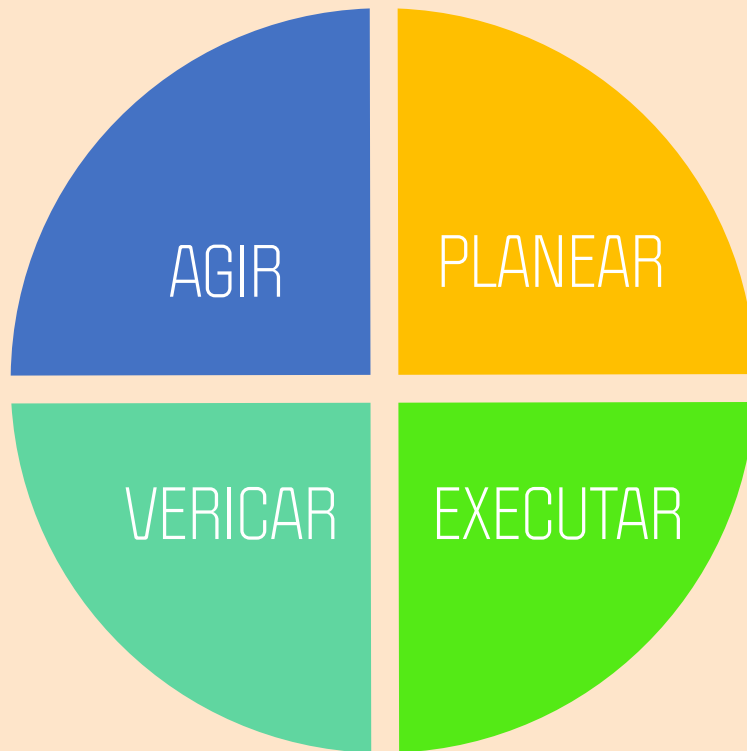
Foco no Cliente: O objetivo principal do Kaizen é melhorar a satisfação do cliente. As melhorias devem ser orientadas para a entrega de produtos de maior qualidade, maior consistência e melhores prazos de entrega.

Eliminação de Desperdícios: O Kaizen foca-se na identificação e eliminação de desperdícios (conhecidos como “muda” em japonês), que incluem qualquer atividade que não agregue valor ao produto final, como excesso de movimentação, tempo de espera e desperdício de matérias-primas.

Vantagens do Kaizen na Indústria de Panificação e Pastelaria

A implementação do método Kaizen na indústria de panificação e pastelaria pode proporcionar inúmeras vantagens:

Aumento da Produtividade: Ao melhorar continuamente os processos de produção, as padarias e pastelarias podem aumentar a eficiência operacional. Isto pode traduzir-se na produção de mais unidades por hora, otimização do uso de ingredientes e redução de tempos mortos.



Redução de Desperdícios: Identificar e eliminar desperdícios, como excesso de matéria-prima, tempo de espera entre etapas de produção e energia desperdiçada, pode resultar em poupanças significativas e maior sustentabilidade.

Melhoria da Qualidade dos Produtos: Pequenas melhorias incrementais podem levar a um controlo mais rigoroso sobre as receitas e processos de cozedura, resultando em produtos mais consistentes e de melhor qualidade.

Maior Envolvimento dos Colaboradores: Ao envolver todos os colaboradores na busca de melhorias, o Kaizen promove um ambiente de trabalho mais colaborativo e participativo. Isto pode aumentar a moral da equipa e reduzir a rotatividade de pessoal.

Flexibilidade e Adaptabilidade: O Kaizen permite que as empresas se adaptem rapidamente às mudanças nas preferências dos clientes e nas condições do mercado. A capacidade de ajustar processos de forma contínua pode ser uma vantagem competitiva significativa.

Aplicação do Kaizen na Indústria de Panificação e Pastelaria

Implementar o Kaizen numa padaria ou pastelaria envolve a aplicação prática dos seus princípios através do ciclo PDCA (Plan-Do-Check-Act), também conhecido como Ciclo de Deming.

1. PLANEAR (Plan):

Identificação de Problemas: Utilizar ferramentas como o diagrama de Ishikawa (diagrama de causa e efeito) para identificar as causas principais dos problemas, como inconsistências na qualidade do pão ou desperdícios elevados de matéria-prima.

Definição de Objetivos: Estabelecer metas claras e mensuráveis, por exemplo: como reduzir o desperdício de farinha em 20% nos próximos três meses ou aumentar a eficiência de cozedura em 15%.

2. EXECUTAR (Do):

Implementação de Melhorias: Testar pequenas mudanças, como ajustar as proporções dos ingredientes, melhorar a formação dos trabalhadores na manipulação da massa ou reorganizar o layout da produção para minimizar o tempo de deslocamento.

Experiências em Pequena Escala: Antes de implementar as mudanças em toda a produção, fazer experiências em pequena escala para avaliar a eficácia das mudanças propostas.

3. VERIFICAR (Check):

Monitorização e Análise: Recolher e analisar dados para verificar se as mudanças estão a resultar nas melhorias esperadas. Utilizar gráficos de controlo para acompanhar variações nos processos e assegurar a qualidade constante dos produtos.

4. AGIR (Act):

Padronização das Melhores Práticas: Se as mudanças forem bem-sucedidas, padronizar as novas práticas em toda a produção. Documentar os novos procedimentos e treinar os colaboradores para assegurar a consistência na aplicação.

Correção e Ajustes: Se as mudanças não alcançarem os resultados desejados, ajustar as estratégias e reiniciar o ciclo PDCA para novas tentativas de melhoria.

Estudo de Caso: Aplicação do Kaizen numa indústria de panificação:

A 365.café, uma cadeia de padarias localizada em Barcelona, Espanha, que implementou o pensamento Lean e o Kaizen para melhorar a eficiência das suas operações e expandir o negócio sem a necessidade de aumentar significativamente a sua infraestrutura física.

Contexto e Implementação:

A 365.café enfrentou o desafio de equilibrar a produção diária com as necessidades de suas lojas, sem recorrer ao uso de grandes estoques ou ao aumento da capacidade fabril. Para isso, adotaram práticas de Lean Thinking, incluindo o Kaizen, para otimizar a produção e reduzir desperdícios. As mudanças começaram pela eliminação do uso de armazéns frigoríficos, passando a produzir apenas o necessário para o dia seguinte. Com isso, foram capazes de reduzir o espaço necessário para armazenamento, minimizando o desperdício e melhorando a frescura dos produtos.

A empresa desenvolveu sistemas específicos, como o uso de kanban para reposição de produtos e um sistema informático para ajustar rapidamente a produção com base nas vendas do dia anterior. Estas mudanças exigiram um envolvimento profundo de toda a equipa, desde a alta administração até os operadores nas lojas.

Resultados Obtidos:

Com a implementação do Kaizen e outras ferramentas Lean, a 365.café conseguiu operar eficientemente num espaço limitado, atendendo 55 lojas com uma fábrica de apenas 650 metros quadrados. A abordagem Kaizen

também permitiu a rápida adaptação a mudanças de demanda, gerando uma cultura de melhoria contínua entre os colaboradores. O foco na eficiência e na produção ajustada às necessidades diárias permitiu à empresa abrir novas lojas sem aumentar significativamente os custos operacionais ou o espaço físico necessário.

Lições Aprendidas e Benefícios:

O sucesso da 365.café com o Kaizen mostra como uma abordagem de melhoria contínua pode transformar uma operação, mesmo em um setor tradicional como a panificação. A empresa enfatizou a importância da proximidade e da comunicação aberta entre as equipas, permitindo uma rápida resolução de problemas e uma adaptação constante às necessidades do mercado. Este caso destaca que uma implementação bem-sucedida do Kaizen depende fortemente do comprometimento de toda a organização e de uma liderança que apoie e participe ativamente do processo de transformação.

Podes consultar mais detalhes sobre este estudo de caso no site do Lean Enterprise Institute.

Conclusão

O método Kaizen demonstra ser uma ferramenta poderosa para a indústria de panificação e pastelaria, promovendo um ciclo constante de melhoria que pode resultar em ganhos significativos de eficiência, qualidade e satisfação do cliente. A aplicação prática do Kaizen, como demonstrado pelo estudo de caso, evidencia que mudanças incrementais, quando realizadas de forma contínua e sustentada, podem transformar profundamente o desempenho operacional e comercial de uma empresa. Este compromisso com a melhoria contínua não só beneficia as operações internas, mas também fortalece a relação com os clientes, posicionando a empresa como líder de qualidade e eficiência no mercado.





inova
professional

COMUNICAÇÃO DE RECOLHA/RECALL

A recolha/recall de géneros alimentícios é uma ação tomada por uma empresa do setor alimentar para remover alimentos não seguros da distribuição, venda e consumo.

Todas as empresas do setor alimentar devem ser capazes de remover rapidamente os alimentos do mercado para proteger a saúde pública e a segurança dos consumidores.

Tipo de Recolha / Recall de alimentos

O procedimento de Recolha/recall de alimentos pode executado ao nível do comércio ou ao nível do consumidor.

-Numa recolha/recall ao nível do comércio, são recolhidos os alimentos que não foram vendidos diretamente aos consumidores. Envolve a recolha a partir de centros de distribuição e armazenistas, e também pode incluir hospitais, restaurantes ou outros estabelecimentos de restauração.

-Uma recolha/recall ao nível do consumidor é o tipo mais extenso, sendo recolhidos os alimentos de todas as fases da cadeia alimentar desde a produção até à

distribuição, incluindo os consumidores.

Os operadores económicos de empresas do setor alimentar que, ao abrigo do artigo 19.º, do Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro, efetuem a retirada voluntária de alimentos do mercado, por considerarem ou terem razões para crer que um género alimentício por si importado, produzido, transformado, fabricado ou distribuído não está em conformidade com os requisitos de segurança dos géneros alimentícios, devem comunicar esse facto à ASAE, através do seguinte formulário eletrónico:

Formulário de Comunicação – Recolha/Recall:

<https://forms.office.com/e/VGRpnNvuFq>

Nota: O envio de ficheiros - resultados analíticos, fotos do produto e rótulos, deve ser remetido para uno@asae.pt, indicando no assunto “Recolha/recall do produto - (Nome do Operador Económico e NIF)”.

Esta comunicação não prejudica a informação que os Operadores Económicos devem prestar às demais autoridades competentes.

1. O que fazer na recolha/recall de alimentos do mercado?	
2. Empresas do setor alimentar	3. ASAE
<ul style="list-style-type: none"> • Interrompe a distribuição e venda do produto o mais rápido possível. • Informa os seus clientes sobre a recolha/recall e o que precisam de fazer (remover o produto da venda) • Informa a ASAE através do envio do formulário e confirmar qual o nível de recolha/recall (consumidor ou comércio) • Informa os consumidores da recolha/recall (se aplicável) 	<ul style="list-style-type: none"> • Receciona a informação prestada pelo OE e verifica da necessidade de intervenção operacional, por via de avaliação de risco • Caso necessário, confirma que a recolha/recall é necessária e acompanha, as diligências efetuadas pela empresa na recolha/recall do mercado de alimento • Caso necessário, solicita demais elementos ao OE e verifica que o alimento recolhido é efetivamente recolhido de todo o circuito comercial

F·R·E·G·O

CORRETORES DE SEGUROS • INSURANCE BROKERS

São os motivos para gerir os riscos da sua empresa

1000

Há 45 anos que estamos **seguros da sua prevenção**
Das maiores Organizações aos negócios em crescimento

Fale com um corretor especializado

Soluções personalizadas
e em condições vantajosas
para os associados da AIPAN



CORRETAÇÃO
DE SEGUROS



CONSULTORIA
DE SEGUROS



GESTÃO
DE RISCO



GESTÃO
DE SINISTROS



GESTÃO DE
RECLAMAÇÕES



BENEFÍCIOS SOCIAIS
E EMPRESARIAIS



PROGRAMAS
INTERNACIONAIS



AFFINITIES



SEGUROS DE CRÉDITO
E FINANCEIROS



FUSÕES E
AQUISIÇÕES

Porto | Matosinhos | Coimbra | O. Azeméis | Leiria | Lisboa



F. REGO - Corretores de Seguros, S.A. Mediador de Seguros inscrito em 27-01-2007 na ASF, categoria de Corretor de Seguros nº 607110281/3, com autorização para os ramos Vida e Não Vida (www.asf.com.pt). A F. REGO não assume a cobertura dos riscos contratualizados.

www.frego.pt
geral@frego.pt

TENDÊNCIAS

NA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO 2025

É importante para a saúde do seu negócio manter-se a par das tendências de mercado na indústria de panificação e pastelaria.

A pandemia fez muitos estragos, não só na saúde e vida das famílias, mas também nos negócios de restauração, incluindo padarias e pastelarias.

Muitas tiveram a sorte de continuar a produzir produtos, que funcionaram como comida de conforto durante os tempos depressivos de confinamento, produtos que podiam ser facilmente recolhidos ou entregues e conseguiram manter faturação mesmo durante os picos da pandemia e posteriormente. Mas outras tiveram desafios: as escolas fechadas, cafés e restaurantes com aberturas condicionadas, os cancelamentos de casamentos e outras festas. Em 2022, as padarias e pastelarias finalmente começaram a voltar a trabalhar de forma semelhante à que faziam pré-pandemia, mas decorridos 2 anos muitas continuam a sentir desafios como faltas de pessoal e problemas com as cadeias de abastecimento, sendo que muitas sobreviveram adaptando-se e transformando o seu conceito de negócio.

As principais tendências de mercado:

Encomendas online e entrega dos produtos

Durante a pandemia, muitas empresas começaram a oferecer a possibilidade de encomenda online e entrega ao cliente – mesmo empresas que nunca tinham sentido necessidade desta funcionalidade. Mas apesar de os negócios parecerem estar a voltar ao normal, a conveniência e o rendimento adicional trazido pela venda online e apps de entrega continuam a mostrar-se úteis.

Falta de funcionários

As empresas perderam muitos funcionários, pelos mais diversos motivos, durante a pandemia, e muitos decidiram não voltar. O trabalho é duro, os salários não são altos, e muitos padeiros e pasteleiros, mesmo dos mais apaixonados, decidiram abraçar outros projetos. Atualmente, padarias por todo o lado encontram-se com falta de pessoal, impactando de forma imediata o serviço ao cliente e deixando os funcionários

sentindo-se sobrecarregados, levando a situações de burnout.

De forma a atrair e manter boas equipas, as padarias pelo mundo estão a aumentar salários e a experimentar oferecer outros tipos de benefícios. Isto significa que os custos de laboração são significativamente mais altos, o que pode ser desafiante durante tempos em que os custos de produção e matérias-primas também são altos, mas manter o staff é vital ao sucesso de um negócio, pelo que muitas padarias optam por aumentar preços de forma a poder pagar a excelência nos seus funcionários.

Perturbações na Cadeia de abastecimento

Devido aos problemas e desafios que o mundo atualmente enfrenta, desde guerras a crises climáticas e medos de novas pandemias, a cadeia de abastecimento tem sofrido perturbações massivas. O custo de todos os produtos tem subido vertiginosamente – desde materiais subsidiários até ao preço das farinhas – o que tem tornado muito difícil a gestão de uma padaria.

Apesar da elevada procura por parte de clientes, muitas padarias e pastelarias tiveram que remover produtos do seu menu e lista de produtos produzidos, ou significativamente subir os seus preços para fazer face aos novos preços dos ingredientes vendidos pelos seus fornecedores.

Cálculo dos custos de receitas é uma ferramenta muito útil para identificar que custos devem ser trabalhados para que um gerente saiba o que deve cobrar para continuar a ter lucro.

Novos Produtos e Alternativas Nutritivas

A procura de produtos mais saudáveis tem vindo a aumentar de forma sustentada à medida que a sociedade se torna mais consciente de como o seu estilo de vida e escolhas alimentares podem causar impacto na sua saúde e bem-estar, bem como no ambiente.

Padarias e pastelarias vegetarianas e veganas tem surgido por todo o lado, oferecendo alternativas vegan dos mais diversos produtos de panificação, desde pão a croissants e pasteis variados. A exigência de substitutos sem-glúten também aumentou de

forma marcada, e as padarias estão a responder às necessidades dos consumidores celíacos e intolerantes ao glúten.

Tendências de consumo

Quando pensamos em tendências de panificação e pastelaria, a primeira coisa que vem à mente é o Cronut – foi a primeira mega-tendência espoletada pela internet que levou a filas em padarias que vendiam este produto híbrido.

Apesar da moda dos cronuts ter já passado, existem muitas tendências de panificação as quais é pertinente manter-se atento e considerar incluir nos seus produtos a vender:

Croissants: não existe nada como um croissant perfeito – amanteigado, folhado e com centenas de camadas macias dentro de uma casca dourada e estaladiça – e nada tão desapontante como um croissant com pouca qualidade. A produção de croissants requerem muito trabalho e atenção e tem um tempo de vida útil bastante curto, por isso precisam de ser produzidos diariamente de forma a satisfazer os clientes.

Kouign-amann: este é outro produto de pastelaria laminada, mas são menos conhecidos que os croissants. Tem um formato redondo tipo coroas e são polvilhados com bastante açúcar antes do forno, dando-lhes um exterior estaladiço e caramelizado que esconde um interior amanteigado.

Pastelaria salgada: clássicos como folhados de queijo e fiambre, ou feta e espinafres, ou criativos trabalhando com ervas, salsichas, bacon, queijos e outros ingredientes, os seus clientes ficarão satisfeitos por saber que podem contar em encontrar boas alternativas salgadas para além das doces.

Pães e bolos sem-glúten: a procura por produtos sem glúten tem aumentado muito, e apesar de o fator contaminação cruzada não ser pertinente para a maior parte dos clientes atuais a procurar estas alternativas, convém comunicar aos seus clientes celíacos se não conseguirem garantir um espaço isolado para preparar estes produtos, uma vez que para os celíacos uma contaminação mínima de farinha de trigo em produtos sem glúten pode provocar reações graves.

Pães de fermentação longa / sourdough: a procura por pães mais “puros”, mais naturais e clean-label, sem aditivos, também tem aumentado muito, e com tendência a aumentar em 40% no próximo ano. Estes pães são vistos como mais saudáveis e estudos comprovam que são de fato mais facilmente digeríveis e menos problemáticos para quem tenha doenças inflamatórias, inclusive para pessoas com sensibilidade não celíaca ao trigo.

Pães com teor proteico elevado: mais uma vez, a crescente preocupação com saúde e alimentação mais saudável desempenha um papel no momento de escolha do pão a consumir, sendo crescente a procura por pães enriquecidos com ingredientes que aumentam o seu teor proteico e com diferenciação nutricional. É no momento que não conseguem encontrar que se decidem a fazer em vez de comprar. Faça a diferença aos seus clientes e tenha uma oferta de várias alternativas saudáveis que vá de encontro ao que procuram.

Bolos nus (naked cakes): ao contrário de bolos de casamento completamente cobertos de massapan, fondant ou pasta de açúcar tradicionais, os bolos nus são montados e cobertos apenas com uma camada fina de creme, de forma a que o bolo seja ainda visível. São decorados com flores, frutas e outros tipos e estilos de decoração, mas a chave é manter a decoração de forma a que se consiga sempre ver a massa do bolo.

Decoração floral: clássico mas em evolução, pastelaria com flores é uma opção bonita para casamentos e outras ocasiões festivas. Quer se use flores comestíveis, quer se crie flores de cores fortes em massa de açúcar com corante, ou se opte por flores em creme tradicional, os motivos florais agradam sempre aos clientes, principalmente quando se trata de bolos ou cupcakes. Crie o seu estilo único e cativa os seus clientes.

Tecnologia, inovação e automação

A pandemia trouxe coisas más, mas também permitiu e impulsionou as empresas a melhorarem os seus sistemas tecnológicos para melhor dar resposta às necessidades dos seus clientes. A encomenda online permitiu-lhes prever o seu volume de vendas e assim melhor ajustar a sua produção. Outras empresas adicionaram funcionalidade de marketing aos seus emails e melhor conectaram com eles durante os tempos incertos do confinamento. Muitas padarias e pastelarias com espaço de consumo optaram por implementar códigos QR que permitem aos consumidores serem eles próprios a fazer os seus pedidos, que seguem depois para o sistema POS sem o envolvimento de um funcionário.

Todos os industriais de panificação e pastelaria alimentam o seu negócio com a sua paixão pela comida, pela sua ligação aos consumidores e com a ajuda de equipas dedicadas. Manter-se a par das tendências económicas e tendências de consumo neste setor pode ajudá-lo com informação que pode ser útil para adicionar valor, mudanças ou otimizações à sua padaria, seja ela de que tipo for.

CALENDÁRIO FISCAL - DEZEMBRO 2024 A MARÇO 2025

Imposto	Obrigações	Impresso/Modelo	dezembro	janeiro	fevereiro	março	
IVA	Envio declaração periódica mensal e anexos: → outubro/2024 → novembro/2024 → dezembro/2024 → janeiro/2025	Declaração periódica	Até dia 20				
				Até dia 20			
					Até dia 20		
						Até dia 20	
	Pagamento do IVA: → outubro/2024 → novembro/2024 → dezembro/2024 → janeiro/2025	Declaração periódica	Até dia 25				
				Até dia 25			
					Até dia 25		
						Até dia 25	
	Envio da declaração periódica trimestral e anexos - 4º T 2024				Até dia 20		
	Pagamento do IVA do 4º T 2024				Até dia 25		
Envio de declaração recapitulativa mensal: → novembro/2024 → dezembro/2024 → janeiro/2025 → fevereiro/2025	Declaração recapitulativa	Até dia 20					
			Até dia 20				
				Até dia 20			
					Até dia 20		
Envio de declaração recapitulativa trimestral -4º T 2024				Até dia 20			
Comunicação dos elementos das faturas		SAFT/Internet	Até dia 5	Até dia 5	Até dia 5	Até dia 5	
Segurança Social	Declaração de rendimentos pagos e de retenções, contribuições sociais e de saúde e quotizações: → novembro/2024 → dezembro/2024 → janeiro/2025 → fevereiro/2025	Declaração Mensal de Remunerações	Até dia 10				
				Até dia 10			
					Até dia 10		
						Até dia 10	
	Pagamento de contribuições à Segurança Social: → novembro/2024 → dezembro/2024 → janeiro/2025 → fevereiro/2025	-	De 10 a 20				
				De 10 a 20			
					De 10 a 20		
						De 10 a 20	
	Comunicação da admissão de novos trabalhadores			Nos 15 dias anteriores ao início de produção de efeitos do contrato de trabalho			
	IRC/IRS/ IRC Imposto Selo	Entrega e pagamento do IRC e IRS retidos e do Imposto de Selo: → novembro/2024 → dezembro/2024 → janeiro/2025 → fevereiro/2025	Declaração de retenções na fonte IRC/IRS e Imposto de Selo (DMIS)	Até dia 20			
				Até dia 20			
					Até dia 20		
						Até dia 20	
Declaração de rendimentos pagos ou colocados à disposição de sujeitos passivos não residente: → outubro/2024 → novembro/2024 → dezembro/2024 → janeiro/2025		Modelo 30	Até dia 31				
				Até dia 31			
					Até dia 28		
						Até dia 31	
Comunicação de rendimentos pagos e retenções efetuadas a taxas liberatórias, referentes a 2024		Modelo 39		Até dia 31			
3º Pagamento Por Conta/3º Pagamento Adicional Por Conta		Modelo P1	Até dia 15				
IUC	Pagamento do Imposto Único de Circulação	-	Pagamento até ao último dia do mês da matrícula				
Inventários	Comunicação de inventários	-		Até dia 31			
Arrendamento	Entrega de declaração, por transmissão eletrónica de dados ou em suporte de papel pelos sujeitos passivos de IRS com rendimentos da categoria F que estejam dispensados e não tenham optado pela emissão de recibos de rendas eletrónicas.	Modelo 44		Até dia 31			

Nota: O calendário fiscal pode vir a sofrer alterações, mediante a aprovação do Orçamento de Estado para 2025



A **Silva & Reis**
DESEJA AOS SEUS
CLIENTES, PARCEIROS
E AMIGOS UM
FELIZ NATAL E
PRÓSPERO
ANO NOVO,
CHEIO DE
CONQUISTAS E
SUCESSOS

Produtos Alimentares, Lda.

Silva & Reis

PRODUTOS PARA PASTELARIA E PANIFICAÇÃO

QUE A MAGIA DO NATAL INSPIRE CADA UM DE NÓS!

SILVA & REIS - PRODUTOS ALIMENTARES, LDA. | Rua do progresso, 291 - Lantemil | 4785-647 Trofa | Porto - Portugal

 SER.TROFA
 silvaereis.pt
geral@silvaereis.pt
+351 252 494 539



FEIRAS E EVENTOS



Sigep
Rimini, Itália

18 - 22 janeiro 2025
www.ensigep.it



SIRHA+EUROPAIN 2025
Paris, França

23 - 27 janeiro 2025
www.sirha-europain.com/en



SUSTAINABLE FOODS 2025
Londres, Reino Unido

28 - 29 janeiro 2025
<http://sustainablefoodsevent.com/>



ProSweets Cologne
Colónia, Alemanha

02 - 05 fevereiro 2025
<http://www.prosweets.de/>



LISBON FOOD AFFAIR
Parque das Nações - FIL, Lisboa

10 - 12 fevereiro 2025
<http://lisbonfoodaffair.fil.pt/>



The Source Trade Show
Exeter, Reino Unido

04 - 05 fevereiro 2025
<http://thesourcetradeshow.co.uk/>



Festival Internacional de Chocolate
Óbidos, Portugal

07 - 23 março 2025
<https://festivalchocolate.cm-obidos.pt/>



CAKE & BAKE
Dortmund, Alemanha

22 - 23 março 2025
<https://www.cakeandbakemesse.de/en-gb/presse>



INTERNORGA 2025
Hamburgo, Alemanha

14 - 18 março 2025
<https://www.internorga.com/>



CAKE & BAKE
Dortmund, Alemanha

22 - 23 março 2025
<https://www.cakeandbakemesse.de/en-gb/presse>



IBA
Dusseldorf, Alemanha

18 - 22 maio 2025
<https://www.iba-trade-fair.com/en>



EUROBEAN - Festival de Chocolate
Rochsburg, Alemanha

01 - 03 agosto 2025
<https://eurobean-festival.org/en>



IBIE 2025
Las Vegas, EUA

13 a 17 setembro 2025
<https://www.bakingexpo.com/>

Devido à pandemia Covid-19, muitas feiras foram canceladas e outras reinventaram-se, adaptando-se a uma realidade virtual, garantindo uma presença online e uma interatividade entre os participantes, até que a "normal" presença física em feiras possa ser retomada. **As datas e dados indicados abaixo podem vir a ser alterados, pelo que se aconselha sempre a consulta dos respetivos sites.**

LOJA AIPAN

A AIPAN disponibiliza aos seus associados um conjunto de produtos a preços especiais. Poderão ser adquiridos directamente na Sede da AIPAN ou enviados à cobrança via GTT.

ARTIGO	VALOR ASSOCIADO*	VALOR NÃO ASSOCIADO*
Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar	€ 11,70	€31,80
Contrato Colectivo de Trabalho	€ 5,05	€ 10,10
Impressos Obrigatórios	gratuito	---
Livrete	€ 5,15	€ 10,30
Livro de Reclamações	€ 21,98	€ 21,98
VeÓleo (8 unidades)	€ 9,75	€ 13,00

*IVA incluído à taxa legal em vigor

PACK PROMOCIONAL LIVRETES

4 Livretes 4,10€

LEVE 4 PAGUE 3
~~20,60€~~ **15,00€*** (IVA INCL.)

INSCRIÇÃO DEFEITO DE EMPHO

PACK PROMOCIONAL

1 Código de Boas Práticas 11,70€ + 1 Conjunto de Impressos Obrigatórios 5,05€ + 1 Contrato Colectivo de Trabalho 5,05€

TUDO APENAS POR
~~21,90€~~ **10€*** (IVA INCL.)

* IVA PARA ASSOCIADOS - IVA PARA NÃO ASSOCIADOS INSCRIÇÃO DEFEITO DE EMPHO

CURIOSIDADES DE PÃO:

O pão mais antigo do mundo: Em 2018, arqueólogos descobriram pedaços de pão queimado com 14.400 anos numa escavação na Jordânia. É o pão mais antigo já encontrado!

Pão "supersticioso": Na Idade Média, acreditava-se que colocar o pão ao contrário na mesa dava azar, pois era visto como um desrespeito.

O pão como moeda: No Antigo Egito, o pão era usado como forma de pagamento, especialmente para os trabalhadores das pirâmides.

Pão "imperial": Em Viena, o pão tornou-se um símbolo de resistência após o cerco de 1683, quando a vitória contra os otomanos foi comemorada com a criação do croissant, em homenagem ao símbolo islâmico da lua crescente.

O bolo de chocolate e o remédio: O primeiro bolo de chocolate foi criado por farmacêuticos suíços no século XIX, que acreditavam nos benefícios medicinais do cacau.

NOVOS ASSOCIADOS

PADARIA ANA PAULA, UNIPessoAL, LDA
ESMORIZ

PÃO QUENTE E PASTELARIA MARQUES E NETO, LDA
SANTA MARTA

PADARIA PASTELARIA FORNO DE GUALTAR, LDA
BRAGA

PASTELARIA DO ENCANTO UNIPessoAL, LDA
REFONTOURA

SUSANA ALEXANDRA PINTO GUEDES UNIP., LDA
CAMPANHÃ

PROTOSCOLOS/PARCERIAS

Para usufruir de qualquer desconto através das empresas protocoladas, deverá contactar o Departamento Administrativo da AIPAN, a fim de lhe ser concedida "autorização", de forma a identificá-lo(a) como beneficiário(a) do protocolo.



B.PLY - Consultoria e assessoria de negócios

CEP - Centro Escritórios Porto
Rua Santos Pousada, 441, DE
4000-486 Porto | Portugal
geral@bply.pt

IDEIA AZUL - Consultores de Gestão e Fiscalidade, Lda.

Edifício Alameda
Av. Dr. João Canavarro, nº 305 -
4º sala 41
4480-668 Vila do Conde
Tel. 252 646 896
Fax 252 647 898
E-mail: info@iazul.pt
<http://www.iazul.com>

A AIPAN celebrou protocolos com ambas as empresas no sentido de viabilizar o:

Acesso a consultoria e formação personalizada através de programas financiados ou de forma direta em diversas áreas da organização e gestão da empresa.

Acesso a financiamento através de programa comunitários de apoio com vista à qualificação das empresas do setor.



SAGILAB - Laboratório Análises Técnicas, S.A.

Rua Aníbal Cunha 84, lj. 5
4050-046 Porto
Tel. 223 390 162
Fax 223 390 164
Tlm. 917 840 683/703
E-mail: info@sagilab.com
<http://www.sagilab.com>

A AIPAN estabeleceu um protocolo com a SAGILAB com o objectivo de proporcionar aos nossos Associados, condições mais vantajosas do que as de mercado.



UFP - UNIVERSIDADE FERNANDO PESSOA

Praça 9 de Abril, nº 349
4249-004 Porto
Tel. 225 071 300
Fax 225 508 269
E-mail: geral@ufp.edu.pt
<http://www.ufp.edu.pt>

A AIPAN subscreveu um protocolo com a Universidade Fernando Pessoa para a realização de análises bromatológicas ao teor de sódio dos produtos de panificação. Deste modo, será possível que todos os n/ associados analisem o teor de sal dos seus produtos e atestem às autoridades fiscalizadoras o cumprimento da legislação em vigor.



DICE.PT - Creative Concepts

Avenida D. Afonso Henriques,
1196 sala 211 / 4450-012
MATOSINHOS
Tel. 229 351 732
E-mail: geral@dice.pt
<http://www.dice.pt>

A AIPAN firmou um protocolo com a dice.pt - uma agência de publicidade, que conta já com 22 anos de experiência - com vista ao estabelecimento de uma ampla inter-relação adaptada às necessidades e demandas dos clientes, perante condições altamente vantajosas e preços especiais para os associados no respeitante ao fornecimento de serviços no âmbito da comunicação, nomeadamente: estudo, concepção e design de logótipos, webdesign, campanhas publicitárias, apoio e consultoria de Marketing, promoção e desenvolvimento de acções e eventos, produção gráfica de suportes gráficos e digitais, entre outros.



CICCOPN - Centro de Formação Profissional da Indústria da Construção Civil e Obras Públicas do Norte

Rua de Espinhosa, 4475-699
Aviáso
S. Pedro - Maia
Tel. 229 866 400
Fax: 229 821 888
E-mail: ciccopn@ciccopn.pt
www.ciccopn.pt



CFPSA - Delegação Norte Centro de Formação Profissional do Sector Alimentar

Instalações Provisórias Deleg. Norte
Rua do Freixo, 1071
4300 Porto
Tel: 220 989 425 e 220 989 426
emails: ana.almeida@cfpsa.pt

Sede: Avenida 25 de Abril, nº 22
1679-015 Pontinha Lisboa
Tel. 214 789 500
Fax 214 796 120
<http://www.cfpsa.pt>

A AIPAN possui um protocolo com o CFPSA que contempla descontos a nível da formação e de análises laboratoriais no seu laboratório acreditado para o efeito. O protocolo com o CFPSA foi alargado também aos serviços do núcleo de Segurança Alimentar, que pode colocar a sua experiência ao serviço das necessidades dos associados AIPAN a nível de implementação do sistema HACCP, auditorias de higiene e segurança, rotulagem nutricional, etc.



SPH - Sociedade Portuguesa de Hipertensão

Avenida Visconde de Valmor , nº
12 R/C Dtº - A
1000-291 Lisboa
Tel. 217 960 097
Fax 217 960 098
E-mail: geral@sph.pt
<http://www.sph.org.pt>



F. REGO - Corretores de Seguros

Avenida da República, n 847
4450-242 Matosinhos
Tel. 229 389 762 / 229 374 794
email: francisco.leite@frego.pt;
lurdes.oliveira@frego.pt
<http://www.frego.pt>

A AIPAN, neste tema, possui protocolo com a F. REGO, concedendo aos seus Associados, mediante acordo, condições altamente vantajosas nos seguros que necessitem efetuar:



LABORALIS - Segurança, Higiene e Saúde

Segurança Alimentar - HACCP

Sede/Clinica: Rua 5 de Outubro, 319
4100-175 Porto
Tel. 226 092 838
Fax: 226 092 840
E-mail: laboralis.geral@sapo.pt

Dpt. Comercial: Rua da Constituição, 2105 2ª S/7 - 4250-170 Porto
Tel. 228 331 012
Fax: 228 331 014
E-mail: comerciallaboralis@sapo.pt
www.laboralis.pt

A AIPAN estabeleceu um protocolo com a Laboralis com o objectivo de proporcionar aos nossos Associados, condições mais vantajosas do que as de mercado.



CÂMARA MUNICIPAL DA MAIA

Praça Dr. José Vieira de Carvalho
4474-006 Maia
Tel. 229 408 600
Fax: 229 418 411
E-mail: geral@cm-maia.pt
<http://www.cm-maia.pt>

A AIPAN e a Câmara Municipal da Maia possuem uma parceria no que respeita à distribuição de pãovinda no almoço escolar de todas as cantinas e refeitórios do Ensino Pré-Escolar e 1ºCiclo do Ensino Básico do Concelho da Maia. Existe também um Protocolo no âmbito do Projecto "Maia Menu Saudável". Este é um projecto de educação alimentar que tem por objectivo promover os alimentos essenciais ao crescimento e desenvolvimento das crianças, nomeadamente os que suscitam menor aceitação no almoço escolar.



USV- Representações, Consultoria em Metalurgia e Energias Renováveis, Lda.

Zona Industrial de Lordelo
Rua Rota dos Móveis, 45
4580-565 Lordelo
Paredes - Portugal
Tel. (+351) 255 891 036/7
Fax (+351) 255 891 038
E-mail: usv.geral@usv.com.pt
<http://www.usv.com.pt>

A AIPAN estabeleceu um protocolo com a USV no sentido de proporcionar aos nossos Associados e à rede doméstica que frequente os estabelecimentos dos associados da AIPAN, um sistema de recolha de óleos alimentares usados no estrito respeito pela legislação em vigor, com condições especiais e apelativas. Para mais informações deverá contactar o Departamento de Nutrição da AIPAN.

Incorporação da Francisco Leite – Mediação de Seguros na F. REGO reforça oferta e capilaridade da corretora

No âmbito da estratégia de crescimento sustentável, reforço de valências e especialização setorial, a F. REGO – Corretores de Seguros incorporou na sua estrutura a Francisco Leite – Mediação de Seguros.

Sediada em Matosinhos, a Francisco Leite conta com quase duas décadas de experiência no mercado, dispondo de um quadro técnico altamente especializado. Partilha com a F. REGO uma política que privilegia o acompanhamento personalizado a cada cliente, procurando antecipar as necessidades e riscos a que este poderá estar exposto.

Foi neste quadro que as duas organizações uniram esforços, através da incorporação integral da equipa, instalações, clientes e demais operações da Francisco Leite na F. REGO.

Deste modo, a F. REGO, atualmente a maior corretora de seguros de capital 100% nacional, passa a dispor de escritórios no Porto, Matosinhos, Coimbra, Oliveira de Azeméis, Leiria e Lisboa. Uma rede de cobertura nacional que é de grande importância para a estratégia da empresa, que visa um contacto estreito e próximo com o universo de clientes dos diversos setores de atividade.

Em paralelo a este investimento no crescimento inorgânico no país, a F. REGO tem vindo a privilegiar a inovação tecnológica, assente em ferramentas que otimizam o diálogo e processos com os diferentes stakeholders, e as parcerias internacionais, que permitem oferecer aos clientes programas globais de seguros e de gestão de risco, o que se traduz numa maior previsibilidade e tangibilidade das operações através de um gestor único.

Mantendo inalterados os valores e políticas que sempre caracterizaram a atuação da empresa, os clientes da Francisco Leite passam a beneficiar de uma estrutura multidisciplinar, com uma oferta alargada e especializada de serviços nas áreas da gestão de risco e conexas. Já a Francisco Leite e a F. REGO materializam uma relação e parceria com mais de 25 anos, unindo esforços e competências para uma resposta eficaz à evolução do mercado.

Pedro Rego, CEO da F. REGO e Francisco Leite, Diretor da UN Matosinhos da F. REGO

RECEITA

TARTE DE GENGIBRE E CHOCOLATE (VEGAN)

FONTE: [HTTPS://WWW.LAZYCATKITCHEN.COM/](https://www.lazycatkitchen.com/)

INGREDIENTES

Base Biscoito de Gengibre

- 65 g óleo de coco ou manteiga vegan
- 220g farinha de trigo T65 (pode substituir por farinha sem glúten e tornar esta receita SEM GLÚTEN para além de VEGAN ; neste caso use a mesma quantidade de farinha sem glúten + 1/ colh. chá goma xantana)
- 2 colh.chá gengibre em pó
- 2 colh.chá canela em pó
- ½ colh.chá noz moscada
- ¼ colh.chá cravinho moído
- ¼ colh.chá bicarbonato de sódio
- Boa pitada de sal
- 65 g açúcar mascavado escuro
- 30 ml aquafaba (líquido de lata de grão-de-bico cozido) ou leite vegetal , morno
- 75 ml xarope de ácer ou melaço

Recheio de Chocolate

- 300g de chocolate vegan 70%
- 120 ml nata de coco (a parte sólida de leite de coco deixado em repouso no frio de um dia para o outro)
- 120 ml leite de amêndoa
- 80 ml licor amaretto
- 80 ml xarope de ácer

PREPARAÇÃO

Base Biscoito de Gengibre:

- Colocar o óleo de coco num tachinho e derreter em fogo baixo. Deixar arrefecer.
- Peneirar a farinha, as especiarias, o bicarbonato de sódio e sal numa bacia de tamanho médio. Misturar bem.
- Colocar o óleo de coco arrefecido, o açúcar e a aquafaba numa bacia grande. Bater bem com um batedor elétrico até estar bem misturado e espessado ligeiramente. Adicionar o xarope de ácer e bater até obter uma mistura espessa e homogénea.
- Envolver metade da mistura de farinha no creme batido e assim que esteja bem misturado, adicionar e envolver a restante. Assegurar que não existe farinha mal misturada e a massa fica homogénea , mas não amassar. A massa ficará bastante solta e peganenta. Envolver a

massa em película aderente e colocar no frio durante pelo menos 1 hora (pode ficar de um dia para o outro)

- Forrar ou untar uma tarteira de fundo amovível.
- Tirar a massa do frio e deixar que se aclimate à temperatura ambiente; laminar entre 2 folhas de papel vegetal, até obter um círculo de massa com cerca de 3 a 4 mm de espessura.
- Forrar a tarteira com a massa laminada, moldando-a bem às formas da tarteira e cortar o excesso com uma faca afiada. Picar o fundo com um garfo e colocar a tarteira forrada no frio enquanto o forno aquece a 175 °C.
- Quando o forno tiver atingido a temperatura pretendida, colocar uma folha de papel vegetal por cima da tarte e encher com feijão seco ou grão e levar a cozer por 15 minutos
- Após 15 minutos, retirar o feijão e o papel vegetal e cozer por mais 10 a 15 minutos, até a massa já não parecer crua. Retirar do forno e deixar arrefecer completamente.

RECHEIO DE CHOCOLATE

- Colocar o chocolate partido em pedaço e as natas de coco num pirex sobre um tacho com água, em banho-maria. Aquecer no mínimo até o chocolate ter derretido, assegurando que a água quente não toca o pirex com o chocolate.
- Assim que o chocolate tenha derretido, misturar bem com as natas, com uma vara de arames, adicionar o leite de amêndoa, o amaretto e o xarope de ácer. A quantidade de xarope de ácer pode ser ajustada a gosto (mas caso seja usado menos que o previsto, aumentar a quantidade de leite de amêndoa para compensar)
- Deixar arrefecer e verter na base de tarte já cozida e fria.
- Levar ao frio durante pelo menos 8 horas (de um dia para o outro é melhor), para o creme ficar bem firme.

NUTRITIONAL INFO por fatia

Energia	213 kcal	Gorduras	7g
Hidratos de carbono	32 g	Das quais G.saturada	6 g
Dos quais Açúcar	20 g	Proteínas	2 g

(1 tarte dá 16 fatias)



REALEZA FORMADA PARA LEVEDAR

Na produção do Bolo-Rei e das suas deliciosas variantes, os pequenos detalhes fazem a diferença, quer na excelência do produto final quer na eficiência da produção.

Com a **Formadora Ferneto**, alongar a massa de bolo-rei é digna de um rei: direta e simples, realizada em poucos segundos... E para que a massa atinja o volume perfeito, o **Armário de Fermentação Controlada** assegura que a levedação aconteça nos tempos que o pasteleiro determina.

Assim, o ofício torna-se régio, preservando os sabores inconfundíveis da nossa pastelaria, que encantam o paladar do povo português.

Boas Festas!



 **FERNETO**
we speak **bakish**

FAÇA-NOS O SEU PEDIDO

CHRISTMAS SHOPPING LIST

- Montanha Cookies Broinhas
- BigStar Sonthas/Choax
- Karope Bolo Rei
- Chococreme Aveta Forno
- BigStar Bolo Rei Premium
- Broinhas Doces da Montanha
- BigStar Panettone