



Drazen_Zigic_CANVA



ARENA DO PÃO

Tendência em eventos contemporâneos, a FIPAN criou arenas. Uma delas é a Arena do Pão, que abrigou o Campeonato Internacional de Panificação e Confeitaria, com 8 chefs de 8 países. O patrocínio máster foi da Ireks, companhia alemã que tem forte presença no Brasil – e no mundo. A empresa também marcou participação no Espaço Fermentação Natural. Junto da parceira Nita, a Ireks ministrou aulas sobre o que ela melhor sabe fazer: fermentação natural.

Com 170 anos de experiência, sendo 20 de Brasil, este ano preferiu apoiar as ações acima e dispensou o estande (ano passado ficou em um de 400 m). “Estamos ministrando duas aulas por dia, de uma hora cada, com alguns dos 55 chefs da Ireks”, disse Darcy Holanda Mendes, o diretor de Marketing e Vendas, que atendeu a **Empresas&Negócios**, tendo nos apresentando o renomado Luiz Farias, chef bicampeão mundial, cozinheiro do papa Bento XVI, em 2007, por ocasião de sua visita ao Brasil.

A fermentação natural é um processo adotado por panificadoras no mundo todo, mas requer tempo (em torno de 12 horas) – artigo que o mundo atual vê como mais escasso dia a dia. Pensando nisso, desde sua fundação, a Ireks produz o fermento natural, desidrata e já entrega pronto, em pó, ao seu consumidor (padocas). Com isto, o panificador ganha um tempo extraordinário, além de confiar na qualidade do produto, explica o executivo da companhia.

Uma outra modalidade, na inovação setorial, é o aperfeiçoamento do congelamento de pães. Hoje é um processo mais confiável, em termos de armazenamento, qualidade e sabor (creia, o pão parece fresquinho) e, claro, rentável. Para se ter ideia, somente a Marquespan produz 18 milhões/dia de pão francês. Nove fora, esta produção equivale à capacidade de 6.000 padarias. Como se vê, o mercado não é bolinho.



Darcy Mendes (Ireks), esq, com o chefe Luiz Farias

DO TCC À OPERAÇÃO

Andar pelos corredores da FIPAN é mergulhar em um mundo cheio de curiosidades e boas histórias. Uma delas encontramos no estande da Sigamaq, onde simpatia e fidalguia rimam com tecnologia – sem esforço. Nota-se que a equipe toda é bem treinada e está “na mesma página”. Dos vendedores ao CEO, passando pela elegante profissional de marketing, a Silvia.

“Trouxemos a digitalização para nossos equipamentos neste ano”, explica Lucas Pottmayer”, o CEO da empresa catarinense. A linha de produtos melhora a produtividade e a manutenção preditiva. O processo digital tem origem na parceria da Sigamaq com a Pottmayer I.T., empresa do Lucas, genro do Sérgio (o fundador).

Aliás, conversamos com Sérgio Souza, diretor geral, que nos contou como fez a sua primeira máquina – uma fatiadora, resultado do sexto projeto desenvolvido durante o TCC que fez na Universidade de Blumenau/SC, a FURB. Desafio era colocar em mesmo equipamento a produtividade, a partir da elétrica, eletrônica e ergonomia conjugadas.

Hoje a Sigamaq tem soluções para o pré-forno (fatiadora, embaladora, seladora) e para o pós-forno (untadeira de formas, aplicadores antimofos etc) atendendo o mercado local e nove países sulamericanos.



Sérgio Souza

TECNOLOGIA EUROPEIA



O grupo franco-espanhol European tem sede do México, 4 fábricas na Itália, uma em Taiwan e operação eficiente no Brasil. Como se nota, globalização é com eles mesmo. Por aqui funciona a importação da matriz, distribuição e algumas reengenharias. A European fabrica equipamentos de panificação com base nas normas CE (europeias) e NR 12 (Brasil), explica Luiz Rodelli o diretor técnico no Brasil.

A sede nacional fica em Curitiba (PR) e atende da padaria artesanal às grandes, bem como supermercados. “Estamos mais focados na linha industrial e temos toda a linha de panificação”, completa ele, afirmando que onde tem equipamento European tem também assistência técnica.

Das novidades nesta FIPAN, destaca-se a Divisora com capacidade de processar massa de pão com até 90% de água (ante a anterior, de 70%), permitindo maior lucratividade ao operador.

Luiz Rodelli

MERCADO DE TRABALHO

O setor de panificação e confeitaria no Brasil – a exemplo de outros países –, carece de mão-de-obra especializada, um desafio comum a outros setores da economia. Existem 120 mil vagas abertas em todo o setor, sendo 30 mil somente em padarias. Informação é do atento Darcy Mendes (Ireks). O curso básico para padeiro, ministrado pelo Senai, dura 11 meses. “É profissionalizante e gera ótima empregabilidade”.

Processos gerando inovação são sempre muito bem-vindos, assim como o desenvolvimento de novos equipamentos, mas a formação de mão-de-obra é essencial nesta área, que fabrica 3.300 tipos de pães no mundo, dos quais 120 estão no Brasil.

