A TECNOLOGIA DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS À SERVIÇO DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

SEBRAE

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
ABIP
15.11.1957

A TECNOLOGIA DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS À SERVIÇO DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

No cenário atual, faz-se necessário cada vez mais aliar a competência profissional às possibilidades de inovação e economia que a tecnologia proporciona. Especialmente no segmento da Panificação, a qualidade do que se produz pode ser garantida por uma simples equação: a soma de matéria-prima de qualidade + mão-de-obra qualificada + equipamentos e máquinas adequados. Os resultados são, consequentemente, o aumento da produtividade e a satisfação dos clientes.

Para entender o atual setor de Panificação e Confeitaria em relação a fronteiras tecnológicas ideais, identificadas pela demanda por máquinas e equipamentos utilizados em estabelecimentos de diferentes portes, foi realizado o "Estudo de Prospecção Tecnológica – Indústria de Panificação e Confeitaria", fruto de convênio entre a Associação Brasileira da Indústria de Máquinas e Equipamentos (Abimaq) e o Sebrae Nacional / Unidade de Inovação e Acesso à Tecnologia. O estudo foi feito de novembro de 2008 a março de 2009, abrangendo pesquisas quantitativas e qualitativas com líderes de opinião, oficiais padeiros e confeiteiros, investidores e fabricantes de todas as regiões do Brasil.

A execução do estudo ficou a cargo da Target Marketing Ltda, por intermediação de Indexare e Sebrae, com o objetivo de fornecer dados e sugerir caminhos para que o setor se torne ainda mais competitivo no mercado.

Metodologia

Com o objetivo de conhecer as demandas do segmento de Panificação em relação à tecnologia, levantar as eventuais deficiências no mercado de máquinas e equipamentos, entender como padeiros conceituam um produto de qualidade, identificar os pontos fortes e fracos dos fornecedores de máquinas e ter acesso a sugestões para superar as deficiências, o estudo foi dividido em três fases:

Fase 1 - Pesquisa *Desk research:*

- Coleta de dados durante o período de novembro de 2008 a março de 2009, em jornais, revistas técnicas, sites, entre outros. Essas informações serviram para entender o setor de panificação e as inovações tecnológicas atuais.

Fase 2 - Pesquisa qualitativa:

- Grupos de discussão e entrevistas em profundidade, realizadas em novembro e dezembro de 2008. Foram ouvidos líderes de opinião, oficiais padeiros e confeiteiros, investidores e fabricantes.

Fase 3 - Pesquisa quantitativa:

- Entrevistas pessoais realizadas de janeiro a março de 2009, com padeiros, confeiteiros, investidores e fabricantes de todo o Brasil, num total de 386 pessoas.

Dessa forma, ouvindo todas as partes envolvidas no processo de produção, foi possível traçar um panorama atual do setor de Panificação, abrangendo os temas: produto, processo, equipamentos e serviços. Aqui, trazemos uma síntese dos resultados deste estudo, que servirá para compor o que se pode chamar de "observatório de tendências tecnológicas". Os dados obtidos poderão guiar tanto os afiliados à Abimaq quanto todos os profissionais do

setor de Panificação, como proprietários de padarias e usuários das máquinas e equipamentos.

Perfil do setor de Panificação e Confeitaria em nível nacional

Dados a respeito do setor da Panificação, levantados na Fase 1 do estudo, mostram o crescimento que este vem alcançando nos últimos anos. Dos produtos comercializados pelo setor alimentício, 36,2% vem do segmento de Panificação e Confeitaria. Segundo o Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo (Sindipan) e o Programa de Apoio à Panificação (Propan), o número de padarias no Brasil chegou a 63 mil, em média, no ano de 2008. Dados da Associação da Indústria de Panificação e Confeitaria do Estado de São Paulo (Aipesp) revelam que, em 2007, foram gerados cerca de **22 mil novos empregos**, mas a falta de mão-de-obra qualificada ainda é um desafio para o setor. Para suprir essa demanda, várias instituições oferecem cursos para qualificação profissional, tendo sido citadas o Propan, o Senai, o Sesi, o Senac, o Sebrae, o Instituto do Desenvolvimento de Panificação e Confeitaria (Idpc), a Márcio Rodrigues & Associados, a faculdade Anhembi Morumbi, que oferece graduação especializada na produção de pães e confeitos, e a International Union of Bakers (UIB), que proporciona intercâmbio para profissionais que já atuam no segmento.

A pesquisa quantitativa feita com 209 proprietários de padaria de pequeno, médio e grande porte de todo o Brasil, no período de fevereiro a março de 2009, mostra que o modelo de empresa mais comum no setor de Panificação é o de único proprietário e sociedade familiar. Isso favorece a tomada de decisões para a implantação de melhorias e renovação da empresa.

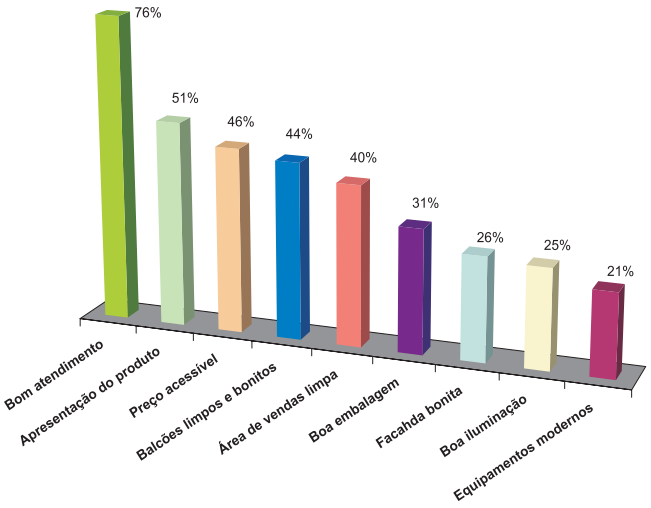
Também aponta que o modelo tradicional de padaria-confeitaria está cedendo lugar a outro tipo de empreendimento no setor: padarias que, além da produção própria, oferecem um mix de produtos industrializados, com adição de gôndolas e prateleiras no ponto de venda (29% dos entrevistados). Também têm sido introduzidos outros serviços, como área de café e lanches rápidos, pratos quentes, refeições completas. Dos entrevistados, 25% oferecem em seus estabelecimentos produtos de padaria, alimentos industrializados, minimercado e serviço de lanchonete e restaurante.

Essa modificação do perfil das padarias aparece também no resultado da pesquisa qualitativa feita com grupos de discussão formados por proprietários de padarias, oficiais padeiros e confeiteiros e fabricantes de máquinas, no período de novembro a dezembro de 2008. Segundo conclusões da pesquisa, diversificar o mix de produtos foi uma forma de lidar com a concorrência dos supermercados, que, ao também fabricarem pães, acabaram por disputar mercado com padarias, levando ao fechamento de muitas delas. Outro serviço que começa a ser oferecido, apontado pelos entrevistados, é a instalação de uma extensão da padaria em colégios e faculdades, concorrendo, assim, com o sistema de lanchonetes.

Em relação à forma de distribuição, o que predomina é a clássica venda da produção própria no estabelecimento (46% dos entrevistados). Por outro lado, há também a presença de distribuição de

que se verificou em 21% dos entrevistados.

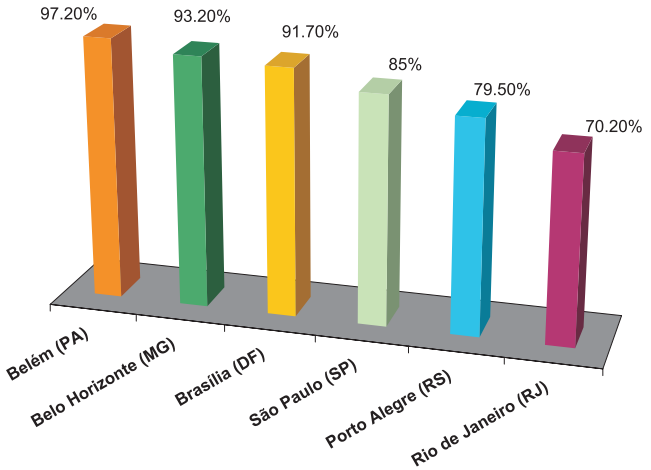
Para os panificadores entrevistados, a qualidade do produto oferecido ao cliente está diretamente ligada aos seguintes itens:



Fatores que influenciam a qualidade do produto.

Consumo

Em 2007, dos produtos consumidos na padaria, 86% eram de produção própria, sendo 58% pão francês. Dados do Propan indicam que, em 2008, as vendas de fabricação própria corresponderam a 48% do faturamento daquele ano, sendo 40% de pão francês. A preferência pela compra do pão francês em padaria, segundo dados da Fipan 2009, Sindipan, Padaria Moderna, Padaria 2000, Associação Brasileira de Supermercados (Abras), Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) e Propan, estava assim distribuída, durante o período abrangido pela pesquisa:



Preferência por Pão Francês.

Profissionais e Auxiliares

Em relação ao número médio de profissionais e auxiliares por estabelecimento, a pesquisa quantitativa feita com 157 oficiais padeiros e confeiteiros de todas as regiões, no período de fevereiro a março de 2009, mostra que:

* Tem-se disposto de um a dois oficiais padeiros por estabelecimento, sendo que prevalece um oficial em micros e pequenos pontos de venda (especialmente nas regiões Norte, Nordeste e Centro Oeste) e dois ou mais oficiais na região Sul e em grandes panificadoras.

* Pouco mais da metade das panificadoras contratam meio-oficial padeiro e assistente de padeiro.

* Em torno de 35% das padarias têm forneiro.

*Em geral, contrata-se um confeiteiro por estabelecimento, sendo que, em 22% dos estabelecimentos, o mesmo oficial faz pães e doces. Em médios e grandes pontos de venda, são contratados mais de um confeiteiro.

*Uma em cada três panificadoras contrata meio-oficial confeiteiro e, em menor proporção, assistente de confeiteiro.

Para eles, um produto de qualidade precisa ser bonito, ter textura especial (ser crocante, no caso do pão francês), ter sido preparado com matéria-prima de qualidade, ter bom aroma, ser gostoso ao paladar e refletir frescor, ou seja, ter sido preparado recentemente. Os fatores que, segundo os entrevistados, garantem essas características de um produto de qualidade são: usar matéria-prima de primeira qualidade, ter um bom profissional que siga a receita e ter bons equipamentos e máquinas, especialmente máquinas modernas. Estas, na opinião dos entrevistados, são mais ágeis, mais eficientes para bater a massa, enrolar e assar e, assim, ajudam a garantir a qualidade do produto final.

Visão geral do mercado de Panificação e Confeitaria

Entrevistas em profundidade e grupos de discussão feitos com líderes de opinião, proprietários de padaria, oficiais padeiros e confeiteiros, sindicalistas e fabricantes de máquinas, no período de novembro a dezembro de 2008, mostram que o setor de Panificação não tem, em nível nacional, a força e a expressão que poderia ter. Uma hipótese para isso seria a existência de micros, pequenos e médios empresários pouco envolvidos com investimentos e renovação tecnológica.

Para se ter sucesso no mercado hoje, com a concorrência dos supermercados, os entrevistados afirmam que foi preciso que o segmento de Panificação investisse mais na formação dos empresários, na qualificação da mão-de-obra, em máquinas mais modernas, que aumentam a produtividade, além de oferecer novos produtos e serviços.

Tudo isso ajuda a garantir um crescimento do setor, que vem buscando diversificar o mix de produtos e modernizar a produção, sem, no entanto, perder a essência de uma padaria tradicional: um bom atendimento personalizado e o cheiro de pão no estabelecimento.

No entanto, há diferenças regionais importantes no que tange à produção, aos produtos e serviços oferecidos e ao grau de tecnologia das máquinas e equipamentos usados. Em São Paulo e no Rio de Janeiro, por exemplo, os líderes de opinião afirmam que há uma presença maior das "mega-padarias" ou "lojas de grife", que oferecem um mix de produtos mais variados. O Rio Grande do Sul é apontado como o estado que produz o melhor pão, uma vez que os panificadores investem mais na melhoria de receitas e em máquinas modernas. Já Minas Gerais é reconhecida por ser um dos estados inovadores em tecnologia da produção.

Outro ponto importante observado pelos líderes de opinião é que a maior deficiência do setor seria educacional ou de formação profissional, tanto para os oficiais e ajudantes padeiros e confeiteiros quanto para os empresários, em relação à gestão de negócios.

Máquinas e Equipamentos na Panificação

A pesquisa *desk research* feita na Fase 1 com 16 empresas fabricantes de máquinas para a Panificação mostra que as principais máquinas demandadas pelo setor são: amassadeira, armário para armazenagem de alimentos, batedeira convencional, câmara de descanso, câmara de fermentação, cilindro de calibração e laminador, divisora boleadora de massa, divisora convencional de massa, estampadora rotativa para confeitos, fatiadora de pão, forno de convenção, forno de irradiação, laminadora divisora modeladora de massa e modeladora de massa rotativa. Essas máquinas e equipamentos, geralmente, são oferecidos em mais de uma versão.

Entre os equipamentos estrangeiros, considerados upgrade, estão:

* Dosador de água
* Refrigerador de água
* Peneirador de farinha
* Máquina cônica
* Modelador de pão
* Divisor de massa
* Creme para confeitos
* Preenchedor de recheios para confeitos
* Proofer
* Máquina para a produção de biscoitos
* Máquina de forma semi-automática,
* Preenchedor de forma
* Coldroom (pequeno gabinete composto por painéis, refrigeração e prateleiras para armazenar alimentos)
* Máquina para derretimento de chocolate
* Cream Cooker (preparação de cremes)

* Fatiador de creme
* Fritadeira
* Cortador decorativo
* Sistema de refrigeração, entre outros.

Para aumentar a economia e melhorar a produção, faz-se necessária a troca de equipamentos por outros mais modernos e adequados ou a sua reparação. Outras práticas diárias também podem ajudar na melhoria da produtividade, como as seguintes[1]:

Fornos

- Responsável por 50% da energia consumida na padaria;

- Em 2006, 27,8% dos fornos eram movidos à eletricidade. Em 2007, este número aumentou para 62%.

- Utilização correta e conservação garantem economia e produtividade.

- É preciso planejar a produção para evitar fornadas ociosas e utilizar a capacidade máxima permitida pelo forno.

Câmaras

- Para economizar energia, deve-se manter as portas das câmaras fechadas entre uma fornada e outra, para não perder calor e usar o equipamento sem capacidade ociosa.

Resistências elétricas dos equipamentos

- Proteger as resistências dos equipamentos por cápsulas refratárias, a fim de evitar a perda do calor.

- Dar manutenção às resistências e aos dispositivos de controle de temperatura a cada seis meses.

Balcões e vitrines

- Distribuir uniformemente os produtos, para melhor circulação e aproveitamento do ar frio.

- Controlar a temperatura interna (média 17º C)

- Programar sistema de desligamento automático e periódico, evitando uso desnecessário de energia.

Cenário do parque de máquinas da área de produção

De acordo com pesquisa feita com 209 proprietários de padarias, no período de fevereiro a março de 2009, quase 60% possuem forno elétrico, sendo que a maioria possui um forno elétrico comprado há cerca de sete anos. Os que possuem mais de um, compraram o primeiro há nove anos e o último há quatro. Dos entrevistados, 57% possuem forno a gás, localizados em sua maioria na região Sul e mais presentes nas microempresas. Outros equipamentos considerados essenciais no parque de

[1] Fonte: CELESC - Centrais Elétricas de Santa Catarina, consultada pelo "Estudo de Prospeção Tecnológica".

máquinas da área de produção estão presentes da seguinte forma, como relataram os panificadores entrevistados:

1. **Amassadeira**: está presente em **99%** dos estabelecimentos;
2. **Divisora de massas**: é utilizada em **79%** das panificadoras;
3. **Cilindro**: é utilizado por **91%** das empresas pesquisadas;
4. **Modeladora**: está presente em **95%** dos estabelecimentos pesquisados, chegando a atingir **100%** dos representantes da região Centro-oeste;
5. **Batedeira**: utilizada em **90%** das panificadoras pesquisadas;
6. **Laminadora**: somente **37%** dos estabelecimentos possuem laminadora, com forte presença na região Centro-Oeste;
7. **Esteira**: utilizada por **38%** das panificadoras pesquisadas, destacando-se principalmente as da região Sul, em que **83%** utilizam a esteira;

A pesquisa qualitativa, realizada também com proprietários de padaria, de novembro a dezembro de 2008, revela que eles consideram que o forno a lenha permite assar produtos com melhor qualidade, mas tem uso inviabilizado nas grandes cidades por inúmeras razões. Dos fornos modernos, os elétricos e os movidos a gás são os mais utilizados, sendo que o forno a gás é considerado mais econômico. As máquinas e equipamentos modernos ganham pontos por serem mais compactos, possuírem design moderno e comportar inovações como o maior número de velocidades, no caso de amasseiras e batedeiras. Em relação à esteira, houve mais eficiência e, consequentemente, aumento da produtividade.

Entre os problemas que persistem nas máquinas modernas, apontadas pelos entrevistados, estão:

»Preço alto
»Falta de manuais que permitam ao comprador montá-las ou diagnosticar tipos de defeitos
»Assistência pós-venda precária
»Dificuldade de higienização
»Problemas relativos à segurança

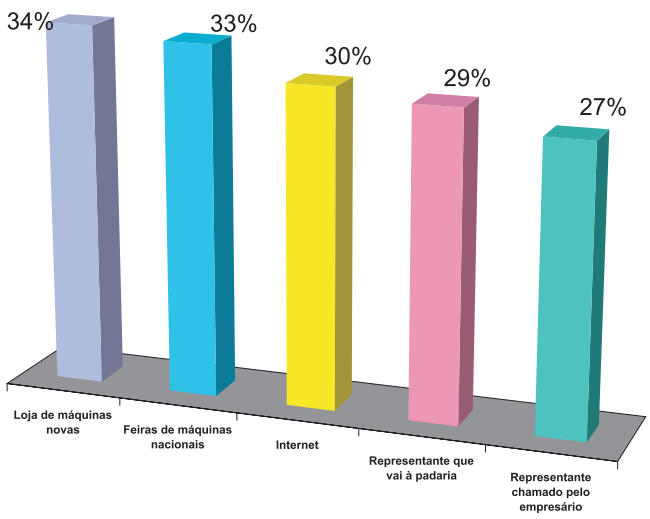
Fatores que motivam a compra ou substituição de máquinas

Os panificadores entrevistados consideraram que o motivo principal para a compra de uma máquina ou equipamento novo é o alto custo do conserto ou reforma da antiga. Assim, **53%** acham que, neste caso, é melhor comprar um equipamento novo. Se a máquina em questão for velha ou improdutiva, **40%** consideram que também é um bom motivo para investir em novas máquinas. Outros fatores que também foram destacados foram:

* A necessidade de aumentar a produção (**33%**)
*A intenção de ter uma máquina nova para reduzir custos de energia (**24%**)
* Terem visto na compra um bom negócio (**10%**)
* O motivo da troca das máquinas foi pelo fato de o estabelecimento ter passado por uma reforma (**7%**) e, em **4%** dos entrevistados, o motivo foi a solicitação de troca feita pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

Antes, portanto, de efetuar a compra, o panifi-

cador, em geral, informa-se a respeito do maquinário que pretende adquirir, tendo preferência pelas máquinas nacionais. A principal fonte de informação, segundo os panificadores pesquisados, é:



Principal fonte de informação.

O principal fator que influencia na **compra**, em primeiro lugar, é o aumento da produtividade. Em segundo, está o consumo menor de energia; em terceiro, o preço; em quarto, a durabilidade e em quinto lugar, a garantia de fábrica.

Entre os mais citados planos de investimento para os próximos três anos estão: melhorar o visual da área de vendas, modificar a área de produção para adequar-se ao público local, melhorar ou reformar a área de produção e ampliar a área de vendas.

Para os empresários da Panificação entrevistados, o conceito de inovação passa, principalmente, por investimento em máquinas modernas, aumento da produtividade e utilização de máquinas econômicas, sendo que o processo de inovação pode ser acelerado, segundo eles, por embelezamento da área de vendas, ampliação da linha de produtos, aquisição de novas máquinas, treinamento e formação de mão-de-obra, maior marketing e propaganda do estabelecimento e ampliação dos serviços oferecidos ao cliente.

Dessa forma, a conclusão a que chega a pesquisa quantitativa feita com os panificadores é a de que "para agradar e fidelizar a clientela que foi atraída pelas inovações na parte arquitetônica e de decoração da área de vendas, o investidor necessita de novos produtos e, para isso, visa à compra de novas máquinas capazes de aumentar a produtividade da mão-de-obra. Ele já se abre à necessidade de melhor qualificar essa mão-de-obra enviá-la para cursos de formação e/ou especialização. Ele próprio tem que estar atento às novidades de mercado e estudar as modificações nos processos de produção que possam redundar em economia nos custos de produção. Estudar sistemas alternativos de produção e de distribuição visando à rentabilidade do negócio. Estar atento, ainda, às demandas da clientela e aos novos serviços que pode lhes propor: se a área de café e lanchonete está adequada e proporcional à clientela, se precisaria ser ampliada, se vale a pena entrar para o segmento de refeições quentes, reforçar algum setor de produtos oferecidos no mini-mercado etc."[2]

A visão dos profissionais da produção

Os oficiais padeiros entrevistados na pesquisa feita de fevereiro a março de 2009 demonstraram um alto grau de satisfação em relação aos equipamentos e máquinas da área de produção. Este índice de satisfação é maior na região Sudeste e Centro-Oeste, onde chega a 95%, aumentando na medida em que cresce o porte da empresa.

Os principais motivos para a satisfação é a adequação da quantidade de máquinas e equipamentos para a produção e o bom estado de conservação e funcionamento em que se encontram. Somente 16% dos entrevistados apontaram o fato de as máquinas serem modernas, sofisticadas e novas como um motivo para sua satisfação, sendo que 7% apontaram que as máquinas são velhas e demandam substituição.

Da parte dos confeiteiros, o índice de satisfação é um pouco menor, apresentando as mesmas justificativas que os padeiros: as máquinas instaladas atendem em número e eficiência.

[2]Fonte: "Estudo de Prospecção Tecnológica - Indústria de Panificação e Confeitaria" - Fase III - Quantitativo - Investidores

Segundo os oficiais padeiros e confeiteiros, a troca de máquinas e equipamentos nos estabelecimentos pesquisados se deu, em geral, de amassadeiras e batedeiras. Cilindros e fornos foram também foco de troca, mas ainda permanece a presença forte da concorrência entre novos e usados para este tipo de produto. A divisora, por sua vez, é uma máquina que costuma ser consertada, mas há demanda para novas.

Na percepção dos oficiais, há troca de máquinas por novas em três situações:

1. Quando elas estão velhas e improdutivas
2. Para aumentar a produção
3. Quando o preço do conserto é alto e vale mais comprar uma nova.

Para eles, os argumentos para convencer o patrão a investir em máquinas novas são: o aumento da produtividade, o fato de o produto obtido ser de melhor qualidade, a fato de a máquina nova ser mais ágil, o aumento de vendas que a troca possibilitará, entre outros. Em sua opinião, a modernização deve ser feita com a compra de máquinas para agilizar e automatizar a produção, ou seja, está relacionada à tecnologia da máquina.

Entre as sugestões dadas pelos entrevistados aos fabricantes de máquinas estão a necessidade de treinamento dos profissionais envolvidos quanto ao manuseio da nova máquina; a visita futura dos vendedores para ensinar-lhes dicas para se obter melhores resultados da máquina; a oferta de cursos de reciclagem e aperfeiçoamentos gratuitos.

Conhecendo os fabricantes de máquinas e equipamentos

Levantar o perfil dos fabricantes de máquinas e equipamentos para padaria e confeitaria, de modo a conhecer quais são os produtos comercializados por eles, quais as fontes e formas de desenvolvimento de máquinas modernas, bem como sua percepção sobre o mercado de Panificação e as entidades do setor. Esses foram os objetivos da pesquisa quantitativa da Fase III do "Estudo de Prospecção Tecnológica – Indústria de Panificação e Confeitaria", realizada com 20 fabricantes de máquinas, entre fevereiro e março de 2009.

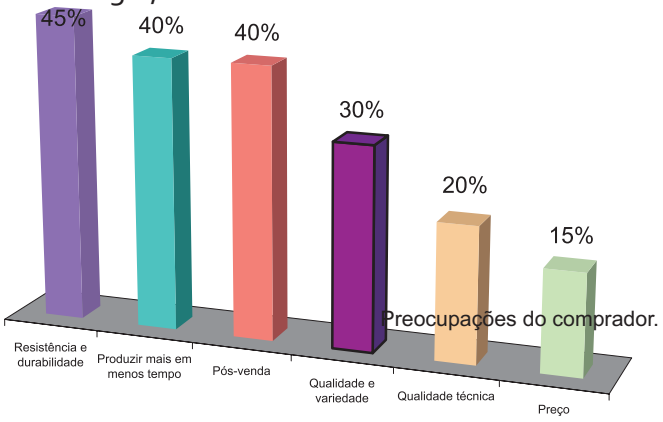
A pesquisa mostra que é mais comum haver um fabricante oferecendo uma larga linha de produtos do que fabricantes especializados em produtos para panificação e confeitaria. Dessa forma, todos os fabricantes entrevistados atendem também a outros setores alimentícios, mas concentram 64% de sua produção em máquinas e equipamentos para o setor de panificação. Da amostragem pesquisada (20 fabricantes), nove fabricam batedeira, oito fabricam amassadeira, sete fabricam cilindro e modeladora, cinco fabricam forno, quatro fabricam divisora de massa e moinho para farinha de rosca e três fabricam câmara climática e de fermentação.

A distribuição das máquinas e equipamentos fabricados pelos entrevistados é feita no mercado nacional e também internacional, especialmente para os países da América do Sul. Há casos também de exportação para países da América do Norte e Central, Europa e Ásia, e nenhum deles indicou importar máquinas no mercado externo e revendê-las no mercado interno.

Em relação aos serviços adicionais oferecidos aos compradores de máquinas, todos os entrevistados disseram oferecer serviço de reforma e manutenção. Já no que diz respeito à assistência técnica pós-venda, tão cara aos oficiais padeiros e confeiteiros e empresários da panificação, apenas 65% dos fabricantes entrevistados disseram oferecê-la. Nesses casos, estão inclusos treinamento da equipe para o manejo da máquina e atendimento gratuito durante o período da garantia. Desses serviços pós-venda, o que mais se destaca entre os fabricantes é a instalação da máquina e a instrução da equipe que irá operá-la. Nesse quesito, encontra-se

um ponto crítico, conforme apontam as conclusões da pesquisa: é preciso que os fabricantes construam um vínculo maior com os compradores e operadores de suas máquinas, o que aumentará o grau de satisfação da compra e melhorará a imagem da empresa fabricante e fortalecerá sua marca perante outros possíveis compradores.

Numa tentativa de delinear o perfil do comprador das máquinas do setor de panificação e confeitaria, os entrevistados apontaram que, ao adquirir uma máquina, o comprador se preocupa, em primeiro lugar, com:



Sendo assim, os fatores que influenciam na decisão da compra, segundo a visão dos fabricantes sobre os compradores, são: a garantia de assistência pós-venda; garantia do aumento da produtividade; confiança na marca; saber que a marca é recomendada por outros investidores; responder às normas técnicas; sendo produto nacional, não ter dificuldade na reposição de peças; preço justo; a facilidade de manejo da máquina pelos empregados.

Novidades e inovações

Se é tão importante propor soluções tecnológicas adequadas à realidade do mercado, como fazem os fabricantes de máquinas e equipamentos para conhecer as demandas do seu comprador da área de panificação? As maiores fontes de informações sobre as tendências do mercado em termos de avanços tecnológicos para o setor de panificação, segundo os entrevistados, são as feiras internacionais, seguidas das nacionais. Outra forma indicada são as conversas com os compradores/investidores, o estudo das tendências no mercado externo e a experiência que possuem no mercado.

Embora 45% dos fabricantes entrevistados digam não ter percebido grandes novidades ou inovações no mercado recentemente, alguns apontam interessantes mudanças em certas máquinas e equipamentos, por exemplo:

- **Amassadeira:** novos modelos que têm inovado no tipo e formato das pás, trazendo duas rotações, encaixes de mais facilidades para higienização e limpeza, embora a questão da segurança continue sendo questionada.
- **Forno:** novos e variados modelos e tamanhos de fornos a gás e elétricos, a turbo, a lastro, com diferentes dispositivos de controle que facilitam o trabalho dos profissionais para assar qualquer tipo de alimento salgado ou doce.
- **Batedeira:** novidade em tamanho, formato, número de rotações e grades protetoras para a segurança do oficial.

Além dessas inovações em certos equipamentos e máquinas, a introdução de dispositivos de automação contribui para o controle das operações no tempo necessário e devido, e constitui um suporte importante para os oficiais, pois diminui sua carga de estresse em relação ao controle da temperatura do forno, do tempo de cocção de um alimento ou das etapas de preparação de receitas diversas.

Relação com o comprador

Tendo conhecido as possibilidades de inovação, o contato com o possível comprador é primordial. Entre as formas de aproximação, destaca-se a indireta, como a participação em feiras e seminários e palestras do segmento de panificação. Para efetuar as vendas, 95% dos entrevistados dizem

lojas não-próprias, espalhadas pelo país, e 35% fazem convite, via entidade de classe, para os empresários conhecerem suas fábricas.

Para continuar satisfazendo seu comprador e sanar possíveis falhas de atuação comercial, os fabricantes apontaram como possíveis futuros investimentos os três principais tópicos:

1. Oferecer cursos e treinamentos aos oficiais e ajudantes das panificadoras para manuseio e conservação das máquinas;
2. Oferecer mais serviços ao investidor, como palestras, visitas à fábrica e *show room;*
3. Criação e lançamento de novos produtos no mercado

Para o panificador, é importante ter maior clareza das tendências do setor de Panificação em relação ao investimento em tecnologia e inovação e suas reais demandas. Da mesma forma, conhecer o perfil do fabricante de máquinas e equipamentos ajuda a perceber como é o seu fornecedor, quais os produtos que podem interessar em seu negócio e quais as inovações e tendências de modernização que eles apontam. Aproximar o panificador do seu fornecedor de máquinas e equipamentos contribui para viabilizar novas parcerias e, consequentemente, gerar mais resultados positivos ao segmento.

Normas para maior segurança no uso de equipamentos

O uso de máquinas e equipamentos dentro do setor de Panificação e Confeitaria vem se intensificando, da mesma forma, é constante a preocupação de todos os envolvidos com o setor – empresários, fornecedores e fabricantes de máquinas e equipamentos, público, governos – com a segurança dos operadores.

Percebe-se a adoção de modernos preceitos de segurança que visam garantir ao operador que seu trabalho (ou sua carreira profissional) não seja interrompido por nenhum acidente. Muitas máquinas antigas não oferecem um nível maior de segurança e nem havia normas que orientassem a fabricação do maquinário utilizado nas empresas de Panificação e Confeitaria.

Esse contexto vem mudando a partir do trabalho do comitê de estudos CB-04 – Máquinas e Equipamentos, através da Comissão de Estudos 04 019 02 – Máquinas para Panificação, ligado à Associação Brasileira de Normas Técnicas (Abnt), que vem trabalhando na elaboração de normas técnicas nacionais para a fabricação de equipamentos. Participam dessa comissão entidades como Associação Brasileira de Máquinas e Equipamentos (Abimaq), empresas fabricantes de equipamentos de todo o país, Associação Brasileira das Indústrias de Equipamentos para Panificação, Biscoitos e Massas Alimentícias (Abiepan). Sebrae e Abip também se integraram à essa iniciativa, de forma a enriquecer o debate e contribuir para a normalização sobre os equipamentos de uso do setor de Panificação e Confeitaria.

Já foram publicadas pela Abnt normas para amassadeira (ABNT NBR 15734) e batedeira (ABNT NBR 15735), e foram finalizados textos sobre Cilindro e Modeladoras, que brevemente também serão publicados sob texto de norma. O mesmo acontecerá com os textos relativos à fatiadoras de pão, próximo equipamento a ser trabalhado pela comissão. No site www.abnt.org.br, é possível obter mais informações sobre as comissões de estudo e o trabalho de normalização realizado.

Outros links interessantes:

Abimaq – www.abimaq.org.br
Abiepan – www.abiepan.org.br
Abnt – www.abnt.org.br

Encarte Técnico

Projeto de Fortalecimento e Oportunidades para Micro e Pequenas Empresas do Setor de Panificação, Biscoitos e Confeitaria

Convênio Sebrae - Abip

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Diretor Presidente: Paulo Tarciso Okamotto

Diretor Técnico: Carlos Alberto dos Santos

Diretor Adm. Financeiro: José Cláudio dos Santos

Unidade de Atendimento Coletivo – Indústria
Miriam Machado Zitz

Unidade de Atendimento Coletivo – Indústria - Alimentos
Maria Regina Diniz de Oliveira
www.sebrae.com.br

Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia
Edson Fermann

Gestora do projeto da parceria ABIMAQ/SEBRAE
Hulda Oliveira Giesbrecht

Associação Brasileira das Indústrias de Panificação e Confeitaria
Presidente: Alexandre Pereira
www.abip.org.br

Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria (Itpc)
Márcio Rodrigues
www.propan.com.br

FICHA TÉCNICA

Redação: Luciana Amormino

Projeto Gráfico: Guilherme Robles

Edição: Aline Bernardes / Renato Alves

Supervisão: Maria Regina Diniz de Oliveira / Márcio Rodrigues

Fonte: "Estudo de Prospecção Tecnológica – Indústria de Panificação e Confeitaria" – Abimaq / Sebrae Nacional - 2009

Março 2010