



*Prática*  
TECHNIPAN

# Tecnologia Beneficiando a Panificação



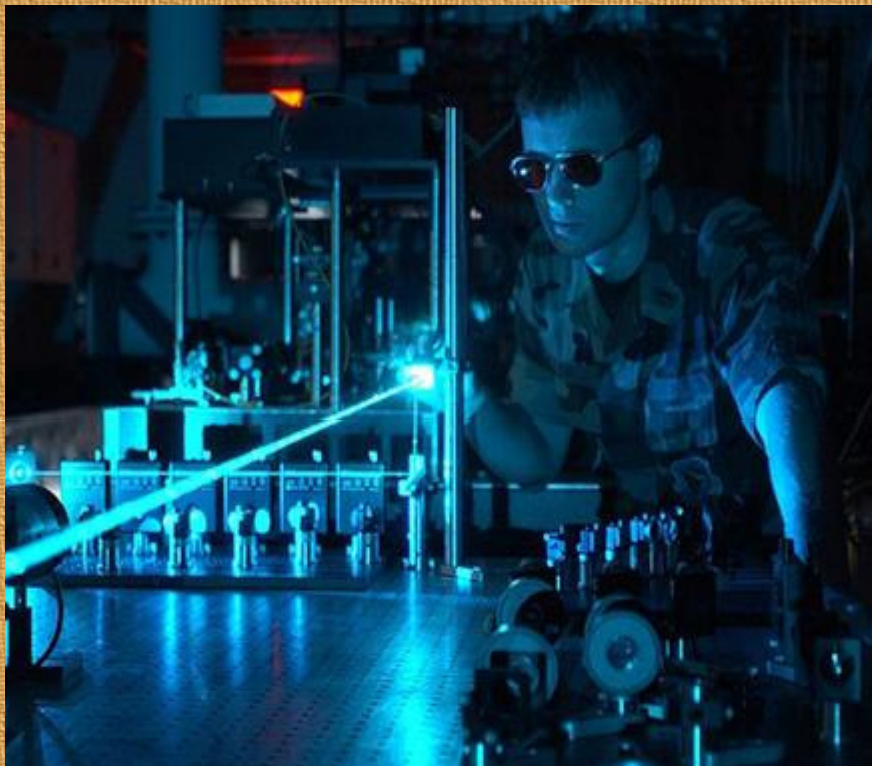
# A Padaria Antiga...



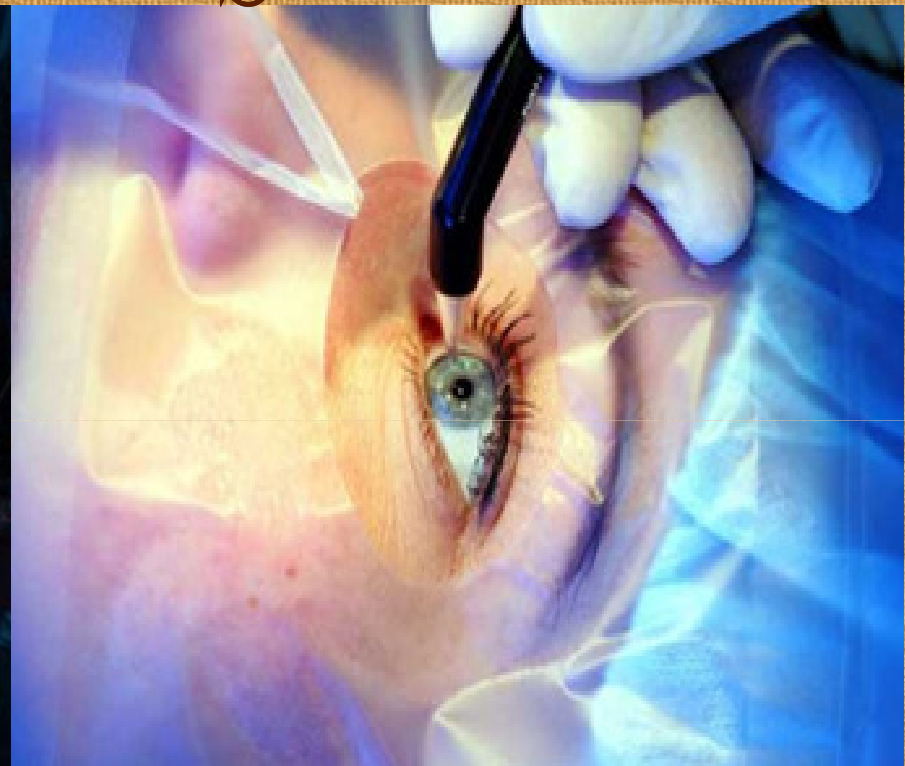
*Prática*  
TECHNIPAN



# Tecnologia



**Armas Laser...**



**Medicina**

**PRÁTICA**  
TECHNIPAN



# Década de 70

## Fermentação Rápida

## Amassadeiras Espirais

## Amassadeiras Super Rápidas



**PRATICA**  
TECHNIPAN



# Década de 80

## Congrepan 87

**Prática**  
TECHNIPAN

Blumenau – Santa Catarina

Pré-Mescla (Pré-Mistura)

### Argumentos Negativos:

- Nivelar a concorrência (produtos iguais)
- Prejuízo na qualificação profissional

### Contribuições:

- Mais oferta de pães especiais
- Mais criatividade





# Anos 90 - Ultra congelamento

## Visão Negativa:

- 1- Novos empresários industrialização do pão francês
- 2 - Apenas para grandes empresas
- 3 - Perigo para as Padarias
- 4 - Desemprego
- 5 - Queda na qualidade



# Novos Processos

- I - Ultra congelamento (- 40°C):
- II - Produtos Crus (Não Fermentados)
- III - Produtos Crus (Fermentados)
- IV - Produtos Semi Assados:  
Pré Assados, Congelados ou resfriados
- V - Produtos Prontos (Congelados ou resfriados)

**Prática**  
TECHNIPAN



# Novos Conceitos de Finalização e Venda

**Prática**  
E C H N I P A N

**1 - Filiais**

**2 - Estoque na própria Padaria**

**3 - Finalização conforme a demanda**

**(Perda Zero)**

**4 - Melhoria na qualidade dos produtos e  
no atendimento**

**5 - Ênfase nos produtos de maior valor  
agregado**



# Novos Equipamentos

**1 - Automação Industrial**

**2 - Informatização**

**3 - Itens para transportes internos  
e externos**

**4 - Linhas Automáticas para  
Salgados**

**5 - Fermenteiras**

**6 - Sistema Forneio Fácil**



**Prática**  
TECHNIPAN



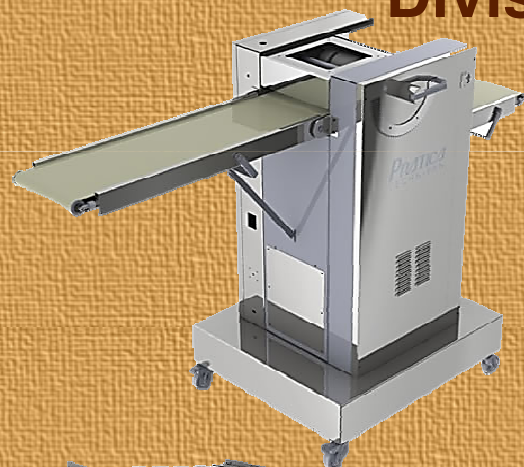


# Novos

**Amassadeiras que  
promovem +  
Hidratação.**



**Divisão**



**Modelagem**



# Equipamentos

**Fornos:  
Práticos  
Eficientes  
Automatizados**



**Prática**  
TECHNIPAN

**Fornos:  
Específicos  
Higiênicos  
SIEP**

*Sistema Inteligente de  
Equalização de Potência*





**Prática**  
TECHNICOOK

Novos

# EXPRESS GOURMET







SUSTENTÁVEL



SAUDÁVEL



ECONÔMICO



SEGURO



FRITURA  
SEM ÓLEO!

**PRÁTICA**  
TECHNICOOK • TECHNIPAN



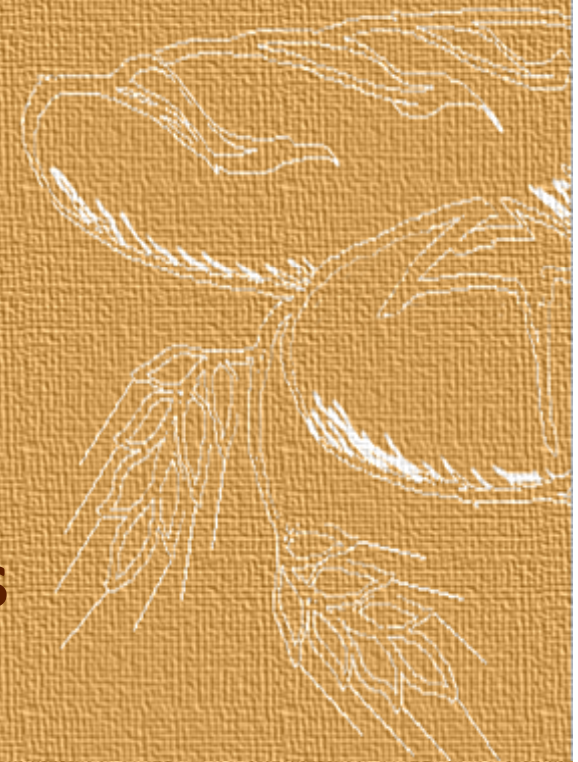




# Os “novos” empresários... Conhecimento Macro

**Mais atualizados  
Mais “Antenados”  
Mais participativos  
Mais dinâmicos  
Mais, mais, mais,...**

*Prática*  
TECHNIPAN





# A Padaria

## Reinventada

Pão

Confeitaria - Bolos, doces, petit four, salgados, encomendas, festas...

Cozinha - Copa - Restaurante

Café da manhã

Almoço

Lanche

Chá

*Happy Hour*

Jantar

Pizza

Caldos

Sala p/ reuniões...

*Prática*  
TECHNIPAN

“As Padarias se tornaram  
Centros Gastronômicos.  
grandes





# Padaria...

# ...Extensão da Minha



*Prática*  
TECHNIPAN

Muito Obrigado  
a todos....

