ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

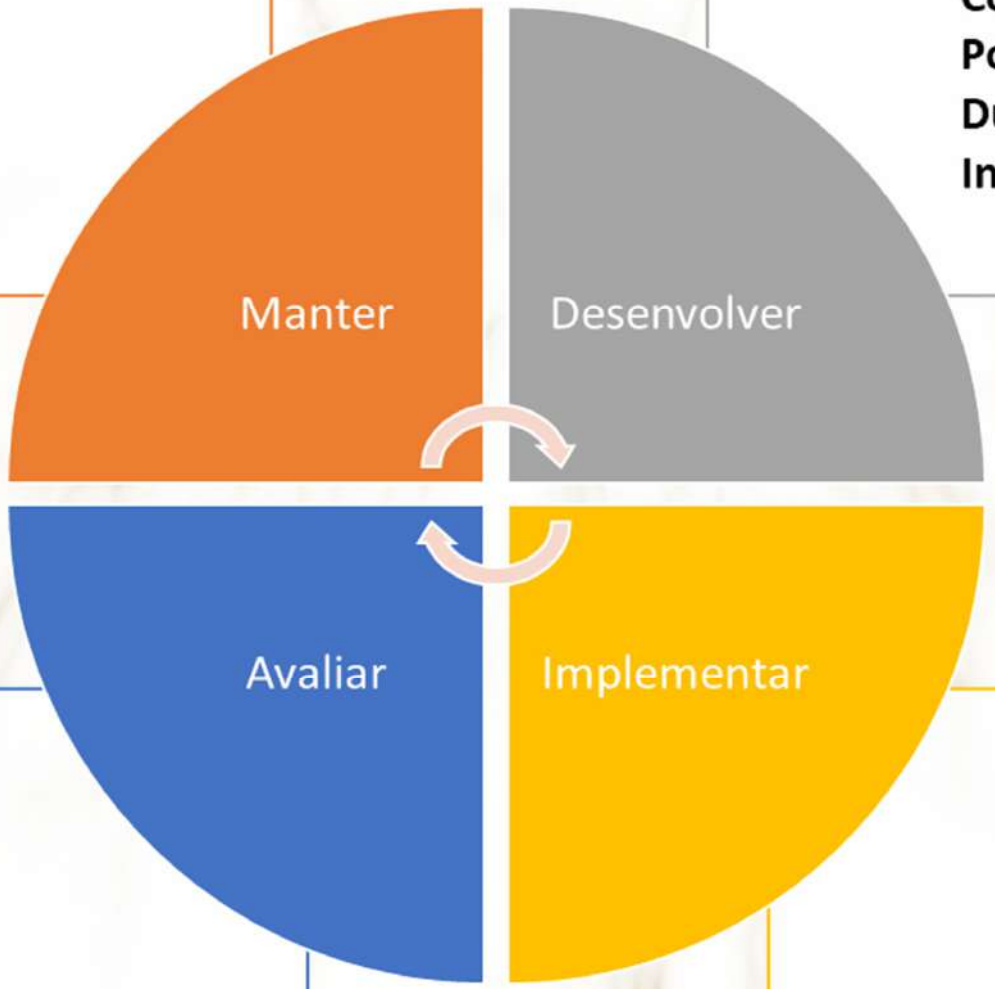
77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

PROGRAMA DE COMPLIANCE ABIP

I. Estruturação e Planejamento do Programa

- Avaliação de Riscos
- Suporte da alta administração
- Treinamento e Comunicação

Código de Conduta e Políticas de Compliance
Due Diligence de Integridade de Terceiros



- Auditoria e Monitoramento

Controles Internos
Canal de Denúncia e Investigações Internas

II. Princípios do Programa

FORTALECIMENTO DO ASSOCIATIVISMO

TRANSPARÊNCIA NAS RELAÇÕES INSTITUCIONAIS

REFERÊNCIA PARA O SETOR PRODUTIVO

CONFIANÇA NA GOVERNANÇA CORPORATIVA

VALORIZAÇÃO INSTITUCIONAL ABIP

ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

2. COMITÊ DE COMPLIANCE ABIP

1. Adilson Barreto de Souza;
2. Alex Martins;
3. Antônio Carlos Henriques;
4. Carla Carnevali Gomes;
5. Jessica Romanhã;
6. José Balbino Nascimento;
7. Marcos Antônio Gonçalves Salomão (Coordenador);
8. Paulo Alfonso Menegueli;
9. Paulo Pereira dos Santos Filho;
10. Pedro Robson Holanda da Costa;
11. Ricardo Augusto Pinto.

Staff Jurídico: Dra. Ana Luiza B. C. Magnago

ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

2. COMITÊ DE ÉTICA ABIP

1. Alex Martins;
2. Carla Carnevali Gomes;
3. José Balbino Nascimento;
4. Marcos Antônio Gonçalves Salomão;
5. Paulo Alfonso Menegueli. (Presidente)

3- Metodologia

- ✓ Desenvolvimento Colaborativo através do Comitê de Compliance Abip.
- ✓ Assessoria e Análise Jurídica da Dra. Ana Luiza B. de Castro Magnago com base no Código Civil e Estatuto Social Abipl.
- ✓ 23 Reuniões do Comitê.
- ✓ 35 Horas efetivas de trabalho.

III. Principais entregas realizadas

1. Avaliação de riscos e controles internos

a) Criação da Política de gestão de riscos;

b) Levantamento dos riscos de Compliance;

c) Matriz de Mapeamento de Riscos, com base em metodologia que inclui os riscos de Compliance;

d) Análise dos riscos mapeados;

e) Capacitação dos membros do Comitê de Compliance na política de gestão de riscos.

2. Código de conduta e políticas de Compliance

a) Elaboração do Código de conduta e Política de Compliance da ABIP;

b) Criação do Comitê de Compliance e Comitê de Ética;

c) Comunicação do Código de Ética de Políticas – colaboradores e associados;

III. Principais entregas realizadas

3. Controles internos

a) Revisão dos mecanismos de controle já existente, dando maior protagonismo às informações referentes ao programa Compliance;
b) Definição de controles internos com base em análise de riscos dos processos ;
c) Definição de Auditoria externa contábil na mudança de gestão.

4. Treinamento e comunicação

a) Capacitação nos pilares de Compliance (Comitê de Compliance);
b) Comunicação de Compliance – página no site da Abip e reunião da Assembleia;

III. Principais entregas realizadas

5. Canais de denúncia

a) Criação de Canal de Denúncia - disponibilizado no site da Abip;
b) Nomeação de responsável / Ouvidor pelo recebimento, classificação e tratamento das demandas;
c) Capacitação em canais de denúncia;
d) Elaboração do Manual de Ouvidoria.

6. Investigações internas

a) Criação de um procedimento de Investigações Interna.

7. Due diligence

a) Criação de Política de Due Diligence;
b) Elaboração de questionário de Due Diligence.

ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

Agradecimento Especial

AC+ GESTÃO & TREINAMENTO

VIVIANE S. Ribeiro
CONSULTORIA, GESTÃO E TREINAMENTO

77ª Convenção Nacional da Abip

Liderança e os Desafios da Sucessão

ABIP

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

REUNIÃO DIRETORIA DA ABIP

JUNHO DE 2023

ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

REUNIÃO DIRETORIA DA ABIP
JUNHO DE 2023

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO ABIP

COMISSÕES DE TRABALHO:

- PARCERIAS
- MARKETING
- CAPACITAÇÃO E TREINAMENTO
- ARTICULAÇÃO POLÍTICA
- GESTÃO E LIDERANÇA

1- Histórico

Como foi feito
1ª fase
2ª fase
3ª fase
Problemas
Soluções
Ações
Estados
Regiões
Nacional

ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

1- Histórico

Fase 1 - Estados

Diálogo

Oportunidade única para a Abip alcançar e ouvir seus associados. Foram ouvidos o total de 23 estados nessa fase.

- **Percepções**
  - União
  - Responsabilidade Social
  - Comprometimento
- **Problemas**
  - Consumo de pão
  - Negócio e o mercado
  - Inovação

Fase 2 - Regiões

Conexão

Revisitar os problemas e descobrir as soluções.

- **Problemas mais votados**
- **Compartilhar entre estados**
- **Cocriação de ideias**
- **21 Pitches!**

Fase 3 - Nacional

Integração

Elaboração do Plano de Execução, com definição de quem, como, quando e o quê.

- **5 comissões atuantes**
- **20 ações e 52 tarefas**
- **Construção colaborativa**
- **51 pessoas envolvidas com o mesmo propósito!**

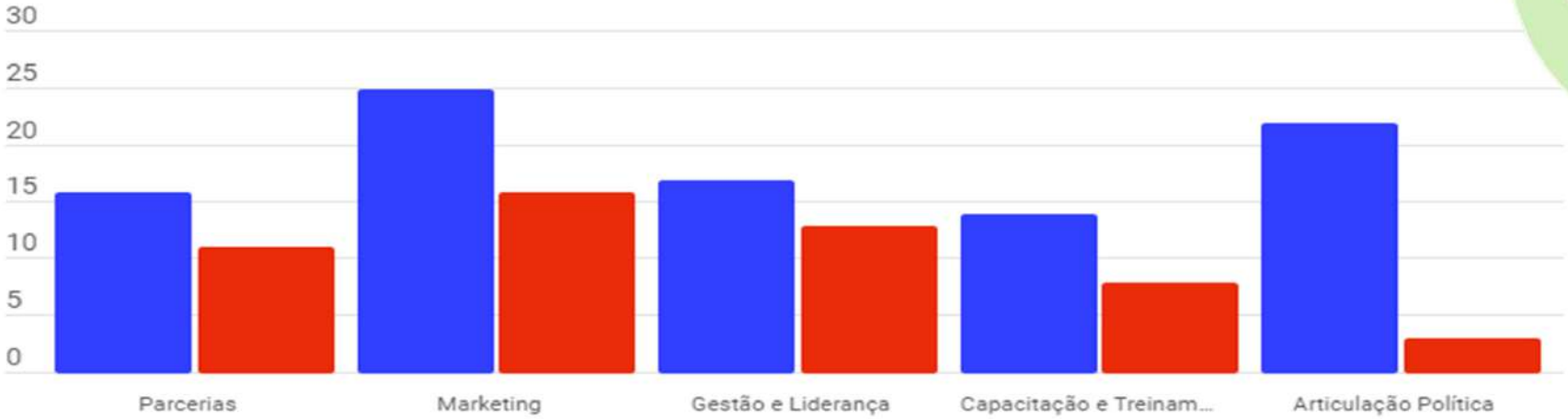
ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

Planejamento estratégico Abip

Ações para fortalecer o setor da panificação com inovação e o aumento do consumo do pão

Andamento por comissão



Comparativo entre o total de tarefas e o total de tarefas concluídas

Total de tarefas

Total de tarefas concluídas

51 de 94 concluídas

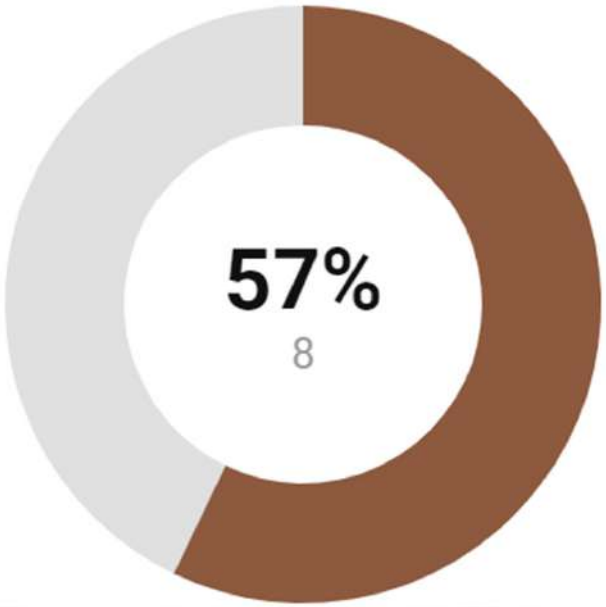
ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

Capacitação e Treinamento

Formatação de cursos e ações voltadas à qualificação e capacitação dos profissionais que prestam serviços para o setor, nos mais diferentes formatos e modalidades.

8 de 14 tarefas concluídas



Capacitação

Treinamento
Qualificação

Formação
Mão-de-Obra

Diagnóstico

Demandas Sindicatos

Modelos Disponíveis

Ações

Seminário Abip Pelo Brasil

Curso US Wheat

ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

ABIP PELO BRASIL

SEMINÁRIO DIGITAL DE CAPACITAÇÃO TÉCNICA E REALIZAÇÃO DE NEGÓCIOS

07 EDIÇÕES

- Paraná
- Pernambuco
- Espírito Santo
- Rio Grande do Sul/Santa Catarina
- Distrito Federal/Goiás/Mato Grosso
- Maranhão/Piauí
- ABIP JOVEM

ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

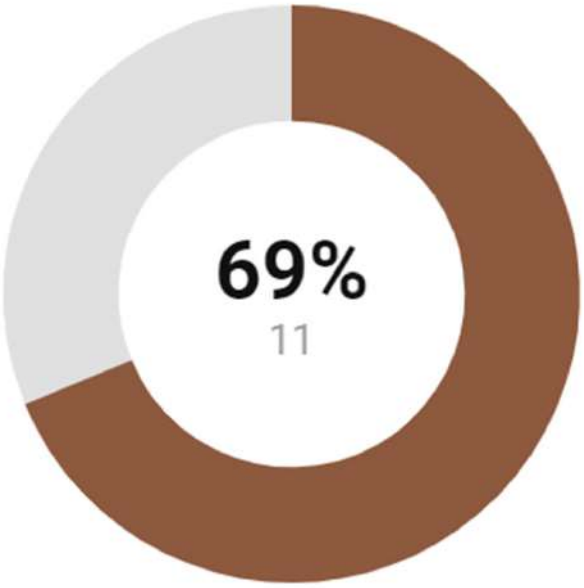
77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

AÇÃO	TOTAL
SEMINÁRIO ABIP PELO BRASIL	3.103 INSCRITOS
PALESTRAS	32
HORAS DE PALESTRAS	32:21
INSCRITOS CURSO US WHITE	1.207

Parcerias

Negociações e compras coletivas, aumentar a comunicação interna do segmento, fomentar a colaboração mútua dentro do setor, estimular a troca e a parceria e a cooperação no segmento.

11 de 16 tarefas concluídas



ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

CENTRAL DE NEGÓCIOS

JUNTOS SOMOS MAIS CONECTADOS,
INTEGRADOS E FORTES!

ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

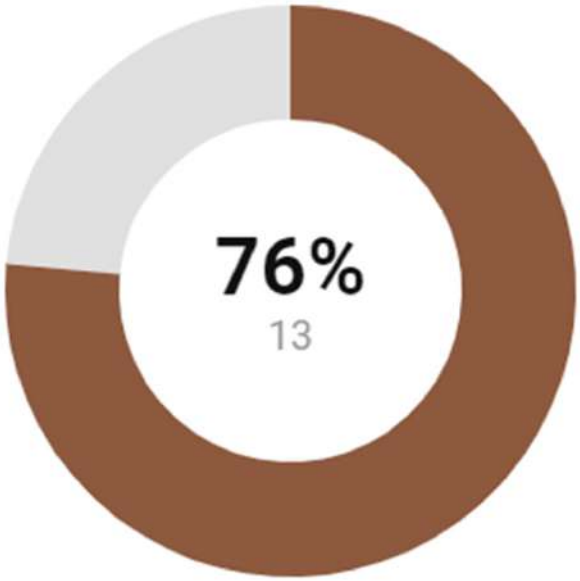
ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

Gestão e Liderança

Ações voltados à qualificação dos empresários empreendedores, fomentando as boas práticas do mercado, ações motivacionais, inovação, desenvolvimento de planos de carreiras e estratégias de valorização dos para os profissionais do segmento.

13 de 17 tarefas concluídas



ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

ABIP: CONECTA, INTEGRA E FORTALECE A PANIFICAÇÃO BRASILEIRA

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Seminários e Cursos EAD, capacitação.
- ✓ Palestras e Workshops para empresários e gerentes.
- ✓ Estudos técnicos e mercadológicos
- ✓ Relações Institucionais Nacionais
- ✓ Fomento a Inovação
- ✓ Convergência metas unidades Sebrae.
- ✓ Inclusão Digital
- ✓ Aumentar a produtividade e a competitividade.
- ✓ Fomentar o ESG.

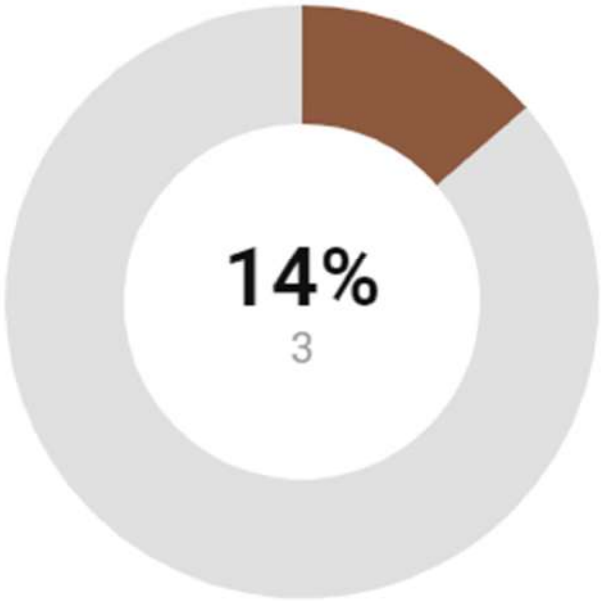
ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

Articulação Política

Ações voltadas para representar, pressionar, sensibilizar, mobilizar o governo e suas representações políticas sobre nossos interesses.

3 de 22 tarefas concluídas



ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

ABIP: CONECTA, INTEGRA E FORTALECE A PANIFICAÇÃO BRASILEIRA

✅ **PARTICIPAÇÃO NAS REUNIÕES DOS ORGÃOS E CONSELHOS TEMÁTICOS:**
COAL, COPIN, COEN, CAL, COMPEM, FEDERAÇÕES

✅ **DISCURÃO DE TEMAS RELEVANTES PARA O SETOR – REUNIÕES ABIP**

✅ **LEI DA NOVA ROTULAGEM – DISCUSSÃO, GRUPO DE TRABALHO E LIVE ORIENTATIVA**

🚀 **1º ENCONTRO COM PARLAMENTARES EM BRASÍLIA (MARÇO/23) – CANCELADA DEVIDO A MARCHA NACIONAL DOS PREFEITOS.**

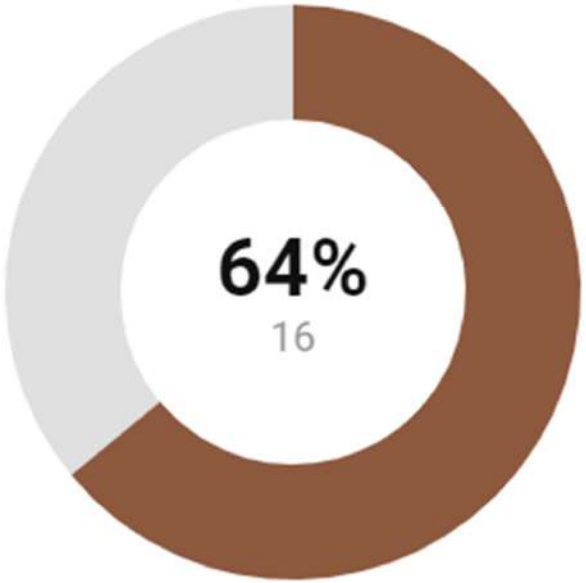
ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

Marketing

Ações estratégicas para estimular o maior consumo de pão pela sociedade, comunicação assertiva e positiva em relação ao glúten, valorização dos produtos artesanais, posicionamento do setor junto a sociedade nos canais de comunicação.

16 de 25 tarefas concluídas



ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

CAMPANHAS E AÇÕES

Calendário de Ações de marketing dentro da padaria ✅
Contratar uma agência de Marketing ✅
Campanha de valorização do pão ✅
Selecionar Nutricionistas que divulgam os benefícios do pão ✅
Gravar vídeos com nutricionistas falando dos benefícios do pão ✅
Melhoria dos canais digitais ✅
Definir as melhorias do site abip ✅

TV ABIP
Definir equipe especializada 🚀
Patrocinadores | Apoio dos Sindicatos 🚀
Criar Programa de Receitas e de Cases de Sucesso 🚀

ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

CAMPANHAS E AÇÕES

ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

CAMPANHAS E AÇÕES

- ALCANÇAMOS MAIS DE 3.500 POSTAGENS EM TODAS AS REDES SOCIAIS
- MAIS DE 20 CAMPANHAS GRATUITAS FORAM DISPONIBILIZADAS
- CRESCEMOS CERCA DE 300% EM TRÊS ANOS NAS REDES SOCIAIS
- NEGOCIAÇÃO PARA ATRAÇÃO DE PATROCINADOR PRA ABIP
- ENCONTROS MENSAIS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Certificação Online de Padaria Profissional

Miguel Galdos

Diretor Regional, US Wheat Associates,

América do Sul

15 de junho , 2023

Curso de Certificação Online de Padaria Profissional da U.S. Wheat Associates

*Aliança entre a **ABIP**, **Abitrigo**, e **US Wheat Associates***

Abitrigo

ABIP
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

U.S. WHEAT ASSOCIATES
Dependable People. Reliable Wheat.

Curso de Certificação Online de Padaria Profissional da U.S. Wheat Associates

- A **Certificação Virtual de Padaria Profissional** é um curso especializado na transmissão feita de todas as bases teóricas associadas ao processo de panificação.

- O conteúdo é baseado no livro de Panificação, **"Pão, Sabor e Tradição",** publicado pelos renomados padeiros **Didier Rosada e Juan Manuel Martínez**.

- Tem duração estimada de 25 horas e está hospedado em uma plataforma de e-learning, o que facilita o acompanhamento dos alunos

Plataforma E-Learning

Diploma

Abitrigo ABIP U.S. WHEAT ASSOCIATES

Curso de Certificação Online de Padaria Profissional da U.S. Wheat Associates

Conteúdo do curso

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 5	MODULO 5	MODULO 6
Funcionalidade dos Ingredientes	Técnicas de Amassar e Amassar	Fermentação	Força da massa de pão	Cozimento de Pão	Pães Funcionais
Unidade 1: A Farinha Unidade 2: Levedura Unidade 3: Água Unidade 4: Açúcar e Sal. Unidade 5: Ovos, Leite e Gordura	Unidade 1: Etapas do processo de amassar Unidade 2: Técnicas de Amassar Unidade 3: Tempo de Amassar	Unidade 1: A Fermentação da Massa Unidade 2: Relação entre Fermentação e Manuseio da Massa Unidade 3: Preferências Unidade 4: Fermento Unidade 5: Fermentação Controlada	Unidade 1: A Força da Massa	Unidade 1: Antes de cozimento Unidade 2: Cozimento Unidade 3: Após o cozimento	Unidade 1: Pães Funcionais Unidade 2: Valor nutricional dos grãos

Curso de Certificação Online de Padaria Profissional da U.S. Wheat Associates

Brasil

***2157** alunos matriculados*

***37** Alunos aprovados e certificados de **25** empresas*

Conclua sua Certificação Online de Padaria Profissional agora e qualifique-se para nossa certificação prática presencial

Aproveite esta oportunidade para melhorar suas habilidades de panificação e aplicar seus conhecimentos em um ambiente prático. Não perca a oportunidade de se juntar ao grupo de alunos certificados!

Depois de concluir a certificação on-line, você terá a oportunidade de se qualificar para uma certificação prática pessoalmente. Essa certificação prática será ministrada pelo **Master Baker Didier Rosada**, especialista em panificação com mais de 20 anos de experiência. A certificação prática e pessoal permitirá que você aplique seu conhecimento de panificação em um ambiente real e receba feedback personalizado de especialistas em panificação. **Será em agosto de 2023.**

Muito obrigado

USW Santiago Office, Mayo 2022

U.S. WHEAT ASSOCIATES

Dependable People. Reliable Wheat.

VILLA GRANO

VILLA GRANO PÃES / 06H ÀS 22:40H
RUA BORGES LAGOA, 371 - VILA CLEMENTINO, SP
(11) 5083-5215 | 5084-2517 | 5084-2499 | 5084-2487

WWW.VILLAGRANO.COM.BR

VILLA GRANO / 24H
RUA WISARD, 500 - VILA MADALENA, SP
(11) 3817-4695 | 3031-6636

VILLA GRANO

COMO TER UM DELIVERY LUCRATIVO

- O Serviço de delivery sempre esteve presente no dia a dia .
- Devido às restrições impostas pela Pandemia de Covid-19, todos tivemos que adaptar nossos negócios .
- Divulgação em Instagram, Facebook, Whatsapp, aplicativos próprios e plataformas de entrega difundidas no mercado.
- Através de uma política de trabalho e pensamento bem definido, foi necessário entregar mais qualidade aos nossos clientes;

VILLA GRANO

8 DICAS DE COMO FAZER E OBTER UM ÓTIMO RESULTADO

VILLA GRANO

1- CARDAPIO BEM FEITO.

Villa Grano Pães - Vila Mariana

Padaria • 0,0 km • $$$$$

Entrega | Hoje, 18-28 min • Grátis

4,9 ★ ★ ★ ★ ★ +999 avaliações

Pedido mínimo R$ 30,00

Destaques

Presunto Magro
Seara c/ 500g

Pão francês c/
6 unidades

Pão
4 un

Combos Café da Manhã

Café da manhã 3
4 pães franceses, 200g queijo prato, 200g presunto *** Não fazemos alte...
R$ 36,50

Café da manhã 4
10 pães franceses, 300g levíssimo Seara, 1 doriana com sal 250g ***Nã...
R$ 33,90 ~~R$ 39,50~~

Café da manhã 5
8 pães franceses, 200g queijo prato, 200g presunto
R$ 47,00

Café Da Manhã 6
300g De Mortadela Seara, 10 Pães Franceses e 1 Doriana com sal 250g.
R$ 31,50 ~~R$ 37,00~~

VILLA GRANO PÃES / 06H ÀS 22:40H
RUA BORGES LAGOA, 371 - VILA CLEMENTINO, SP
(11) 5083-5215 | 5084-2517 | 5084-2499 | 5084-2487

WWW.VILLAGRANO.COM.BR

VILLA GRANO / 24H
RUA WISARD, 500 - VILA MADALENA, SP
(11) 3817-4695 | 3031-6636

VILLA GRANO

2- CRIAR PROMOÇÕES.

Promoção Relâmpago

Vinho Argentino Branco Benjamin Nieto Senetiner Suave e Refrescante...
Produto para maiores de 18 anos

R$ 59,90 ~~R$ 75,00~~

Vinho Argentino Rosé Benjamin Nieto Senetiner Suave e Refrescante 750ml
Produto para maiores de 18 anos

R$ 59,90 ~~R$ 75,00~~

Vinho Argentino Tinto Benjamin Nieto Senetiner Malbec 750ml
Produto para maiores de 18 anos

R$ 59,90 ~~R$ 75,00~~

VILLA GRANO

3- PRECIFICAR OS PRODUTOS ADEQUADAMENTE 35%

Caixa de pastel de belém

Com 6 unidades

R$ 43,90

Sonho Creme Grande - Compre 1 e Leve 2

Um clássico das padarias. Receba 2 sonhos de creme grande pelo valor...

R$ 15,90 ~~R$ 20,50~~

VILLA GRANO

4- UMA BOA AVALIAÇÃO

VILLA GRANO

5- EMBALAGENS PARA CADA PRODUTO

VILLA GRANO PÃES / 06H ÀS 22:40H
RUA BORGES LAGOA, 371 - VILA CLEMENTINO, SP
(11) 5083-5215 | 5084-2517 | 5084-2499 | 5084-2487

WWW.VILLAGRANO.COM.BR

VILLA GRANO / 24H
RUA WISARD, 500 - VILA MADALENA, SP
(11) 3817-4695 | 3031-6636

VILLA GRANO

6-EMBALAGENS APROPRIADAS

VILLA GRANO PÃES / 06H ÀS 22:40H
RUA BORGES LAGOA, 371 - VILA CLEMENTINO, SP
(11) 5083-5215 | 5084-2517 | 5084-2499 | 5084-2487

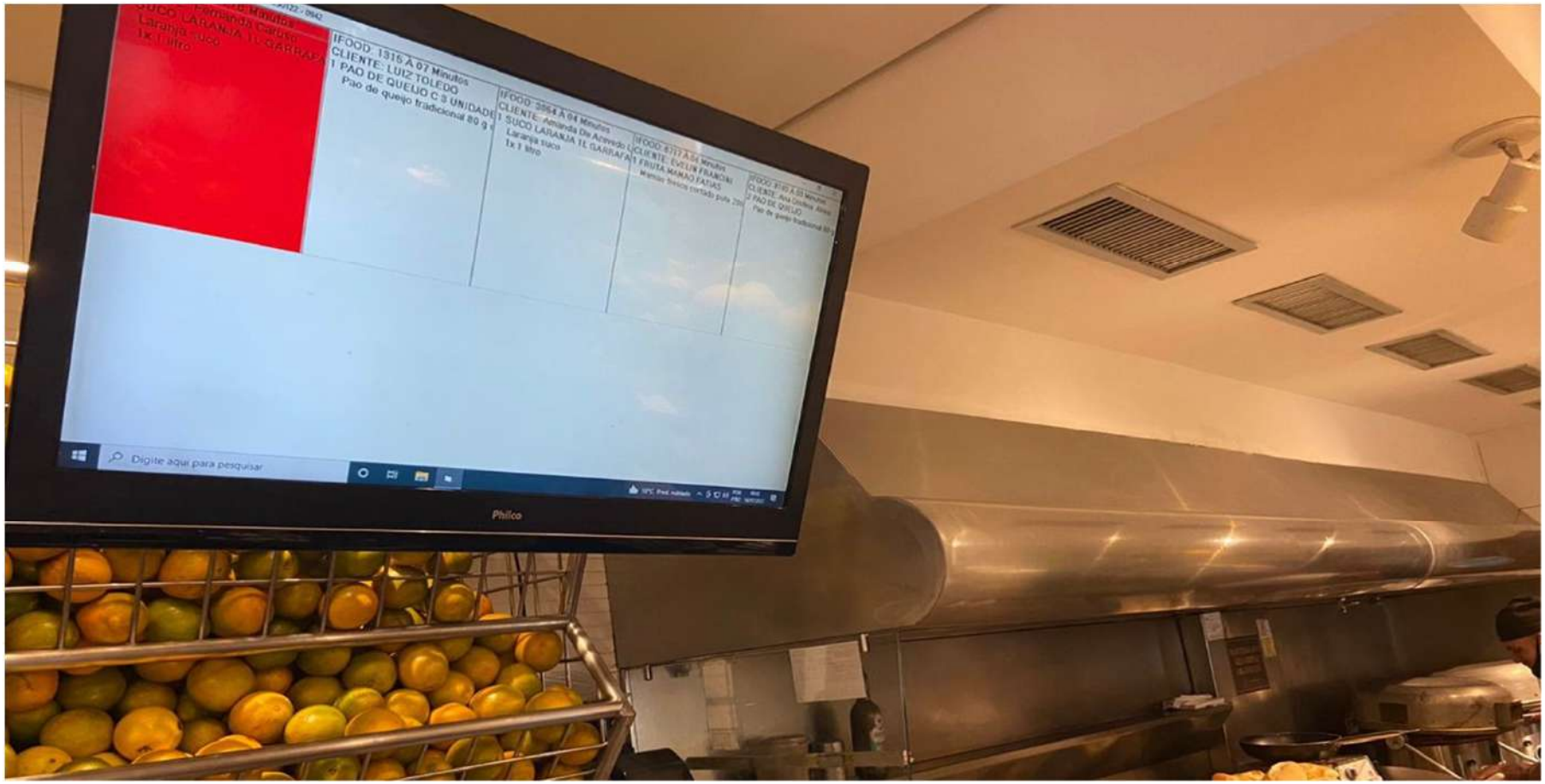
WWW.VILLAGRANO.COM.BR

VILLA GRANO / 24H
RUA WISARD, 500 - VILA MADALENA, SP
(11) 3817-4695 | 3031-6636

VILLA GRANO

PAINEL P/ MOTOQUEIROS

PAINEL DE PEDIDO EM TODOS SETORES



VILLA GRANO

8-PRODUTOS MAIS VENDIDOS

< Relatório dos itens mais ...

Itens mais vendidos Últimos 30 dias

Pão frances c/ 4 unidades
3149 unidades

Pão francês c/ 6 unidades
2035 unidades

Kit caldos e sopas - 2 pessoas
1424 unidades

Queijo mussarela c/ 200g
738 unidades

Sonho Creme Grande -
Compre 1 e Leve 2
732 unidades

Filé de frango à parmegiana
719 unidades

< Relatório dos itens mais ...

Itens mais vendidos Últimos 30 dias

Laranja suco
686 unidades

Café da manhã 3
684 unidades

Pão c/ manteiga ***
Selecione o Pão ***
664 unidades

Mini pão de queijo simples c/
10 unidades
660 unidades

Kit caldos e sopas - 1 pessoa
659 unidades

Baguetinha de parmesão c/ 2
unidades
615 unidades

VILLA GRANO PÃES / 06H ÀS 22:40H
RUA BORGES LAGOA, 371 - VILA CLEMENTINO, SP
(11) 5083-5215 | 5084-2517 | 5084-2499 | 5084-2487

WWW.VILLAGRANO.COM.BR

VILLA GRANO / 24H
RUA WISARD, 500 - VILA MADALENA, SP
(11) 3817-4695 | 3031-6636

VILLA GRANO

OBRIGADO A TODOS!!!

IREKS

O seu melhor parceiro em aroma e sabor

IREKS

Sobre a IREKS

Quem somos

Foi um mestre padeiro e cervejeiro de Kulmbach, Johann Peter Ruckdeschel, quem lançou as bases fundamentais da IREKS, há mais de 160 anos. Nós não só mantivemos e preservamos seu espírito pioneiro, como também demos continuidade ao mesmo.

O nome da empresa, ainda hoje, é inseparavelmente ligado ao seu fundador: **IREKS = Johann Ruckdeschel et (e) Söhne (filhos), Kulmbach**

Muita coisa mudou desde 1856, porém o esforço para criar bases sólidas para uma alimentação saudável permanece até hoje.

Sobre a IREKS

Quem somos

- Empresa familiar desde 1856
- Nossa base: Grãos
- Divisões de negócios: Ingredientes para panificação, maltes para fabricação de cerveja, comércio agrícola, aromatizantes e saborizantes para sorvetes
- Mais de 3.000 colaboradores em todo o mundo
- Instalações em 24 países como pontos de referência para a rede global
- Experiência internacional com foco regional
- Cerca de 600 milhões de euros de faturamento

Sobre a IREKS

De onde viemos

Fundação da empresa: Abertura da fábrica de malte

Negócio agrícola de propriedade da companhia

RUCKDESCHEL'S MILLIOSE: Início do negócio de ingredientes para panificação

Produção de ingredientes de alta tecnologia para panificação

Reforço da competência em produtos de confeitaria: DREIDOPPEL

Nova fábrica de extratos de malte e massa madre

Expansão da competência do moinho: EICHENMÜHLE

Joint Venture MONDO LIEVITO MADRE

Inauguração do IREKS Technikum

Raízes fortes na panificação & cervejaria

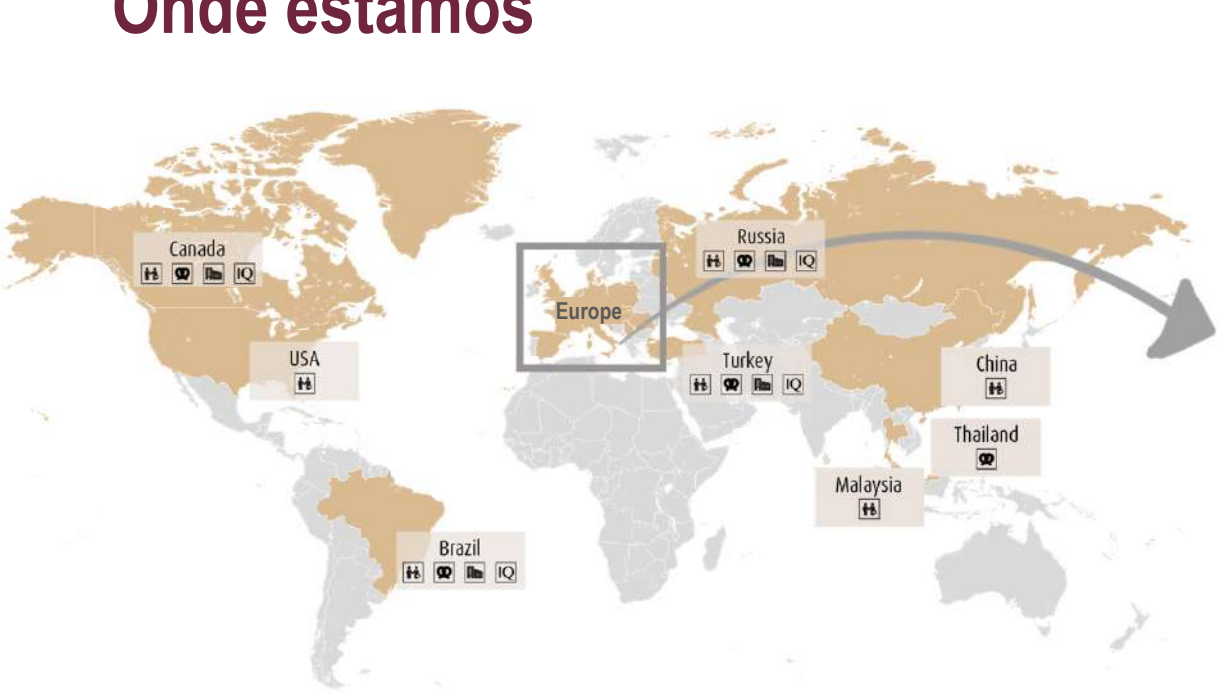
Tradição e visão como base para a inovação

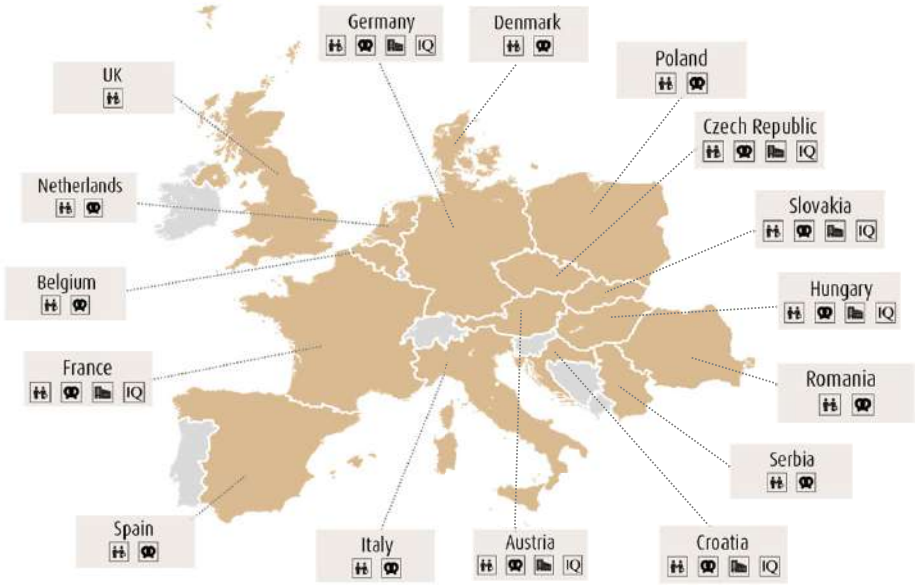
100% familiar

IREKS

Sobre a IREKS

Onde estamos





Vendas | Centro Técnico | Fábrica | Centro IQ

Intercâmbio mundial de ideias e experiências

Clientes em mais de 90 países

IREKS

Brasil: Entre Rios – Guarapuava

IREKS DO BRASIL S.A.

Desde 2002 | 2004

Entre Rios | Cotia

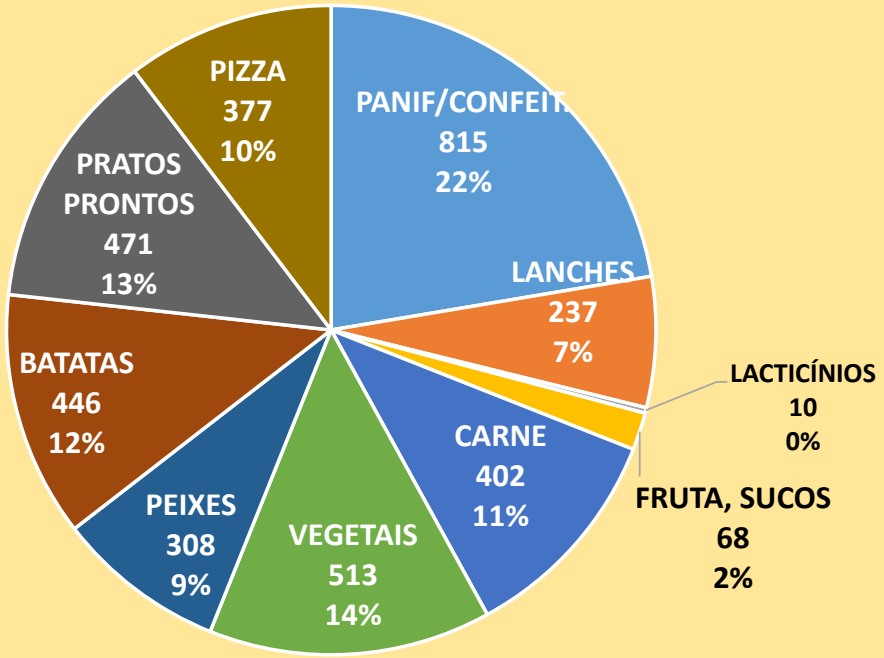
IREKS

PANIFICAÇÃO NA ALEMANHA

A FORÇA DOS CONGELADOS

Produtos Congelados de Panificação e Confeitaria é o maior mercado com participação de 22% do total

Vendas 2020
3.659 mil Tons



IREKS

,/Û€hÃ! €,ò,¤Î¯

2 32'(5 '2 3523•6,72

ºÂÂ·¼¸Æ µ´¾¸ÅÌ

,/Û€hÃ! €,ò,¤Î¯

2 32'(5 '$ &2081,'$'(

³ Õ â á Ü æ æ Ü à Ô å Ô Ý Ô ³ ã Ô Ø æ Ö Ô æ Ø Ü å â æ Ò ã Ô â Ò Ö â à Ò Ô å ç Ø

,/Û€hÃ! €,ò,¤Î¯

2 32'(5 '$ 35202‰…2 (&217(œ'2

³ØàãâåÜâ×âãÔâãÕ

³áâÕåØÚÔãÔØæ

,/Û€hÃ! €,ò,¤Î¯

Â ÃÂ·¸Å ·´ ¸ËÃ¸Å¼ Á¶¼´

³ â Ú å Ô á è ß Ô × â

,/Û€hÃ! €,ò,¤Î¯

2 32'(5 '$ (;3(5,Œ1&,$ $ (5$,167$*5$0ƒ9(/

³ÙßâèåæÛâã

³ãÜÞèååèÖÛÔæ

,d€§t % ,%€, €t¯ÃrS%€§

QUAL DESTES MOMENTOS VAMOS CRIAR MOMENTO MÁGICOS?

QUAL DESTES MOMENTOS VAMOS CRIAR MOMENTO MÁGICOS?

€¯,ô,¤€%/§/¯,¤ §,¯/,%SF/§/t S §

2 32'(5 '26526726

2 32'(5 '$3(662$6

2 32'(5 '$6 +,67•5,$6

2 32'(5 '2352 3•6,72

2 32'(5 '$ &2081,'$'(

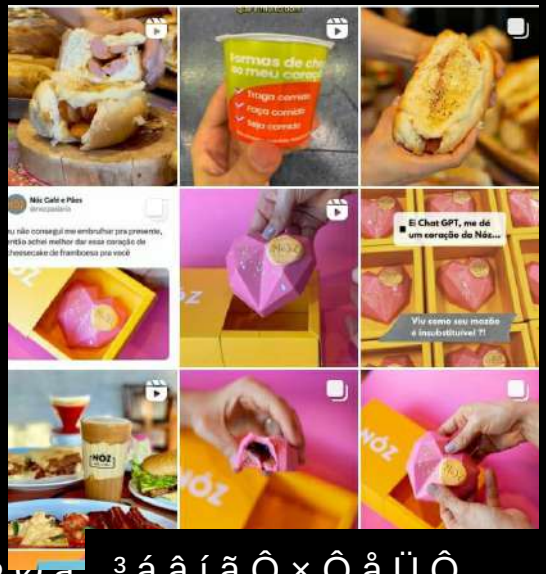
2 32'(5 '$5202‰…(2&217(œ'2

2 32'(5 '$;3(5,Œ1&,$

Û / t % , h O r , % € , ¤ €

³ Ù Ø ß Ü Ö Ü × Ô × Õ Ô Þ Ø á

¹ ¸ ¿ ¼ ¶ ¼ · ´ · ¸



³ á â í ã Ô × Ô å Ü Ô

Æ Â Á » Â Æ

³ Ö Û Ô å ß Ü Ø Õ å â ê á Ü Ø

´ À ´ µ ¼ ¿ ¼ · ´ · ¸

t , ¤ § ¼ S

t h S ¯ / , ¯ Ü € ¼ , A , ò , € h N § / ¯

2 / + $ 5 3 5 $ 7 5 ƒ 6 V F D Y D U D S U µ S U L D K L V W µ U L
F L G D G H

2 / + $ 5 3 5 $ ' (1 7 5 2 (V F D Y D U V H X V Y D O R U H V R
9 R F ¬ D F U H G L W D Q R T X H « E R P R T X H « I R

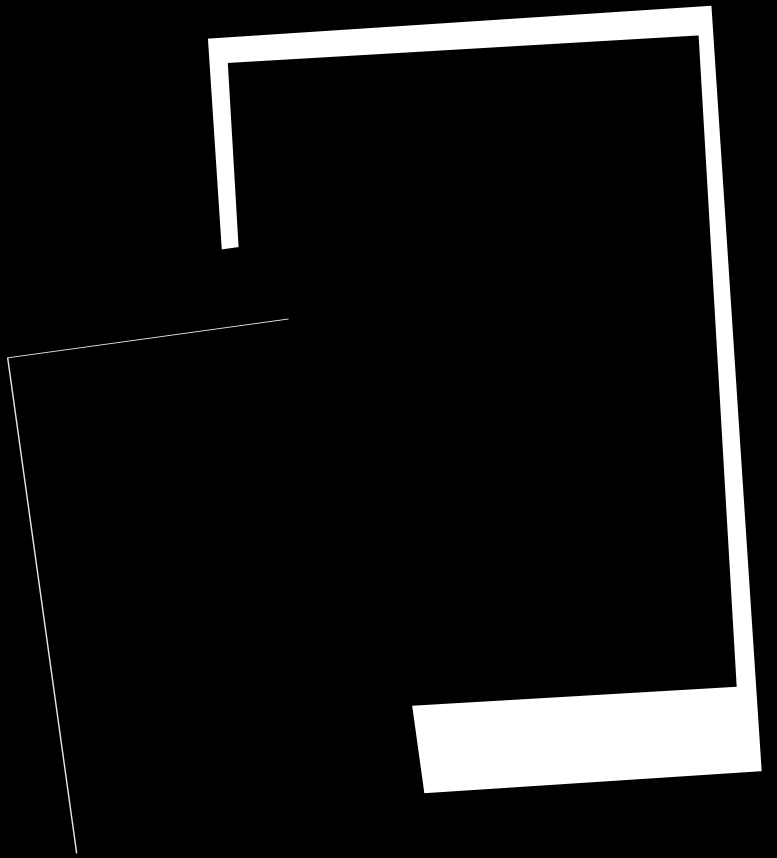
2 / + $ 5 3 5 $) 2 5 $ F R Q F R U U ¬ Q F L D F O L H Q W H V

2 / + $ 5 3 5 $) 5 (1 7 R S R U W X Q L G D G H V W H Q G ¬ Q F
(; 1 2 6 7 $ / * , $

/¦ÃS¤/,/, ÃH¼Ã§ ,St¼/§t

9RF¬ SRGH WHU D PHOKRU
HVWUDW«JLD D PHOKRU
HVWUXWXUD GR PXQGR PDV VH
YRF¬ Q¥R WLYHU R FRUD©¥R H D
PHQWH GDV SHVVRDV TXH
WUDEDOKDP FRP YRF¬ ODGD
GLVVR WRUQD VH UHD
5HQQHH :HVW

¦Ã h,€,¤§€¤•¯S¼€1, ,r § 1,
Û r€¯,%/Sá §,¤ § , ¯,
¤§•áSr ¯,G/§ !Ÿ/¯7



r´B¬q,€ ˜B6ò ò
¤ Zò,•˜ e ò5

\•ò ò˜Bò ´ q

77ª Convenção Nacional da Abip

Liderança e os Desafios da Sucessão

EXPERIÊNCIAS E TENDÊNCIAS DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA NO BRASIL E NO MUNDO

CHEF LUIZ FARIAS

ESPECIALIZADO EM FOOD SERVICE E PÂTISSERIE; AUTOR DE DIVERSOS LIVROS SOBRE GASTRONOMIA. MEMBRO ACADÊMICO IMORTAL DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIÊNCIAS, ARTES, HISTÓRIA E LITERATURA; JÁ FOI ELEITO O MELHOR CHEF DO MUNDO PELA UIBC; E CONSAGRADO COMO CHEF DAS AMÉRICAS PELA ACLA.

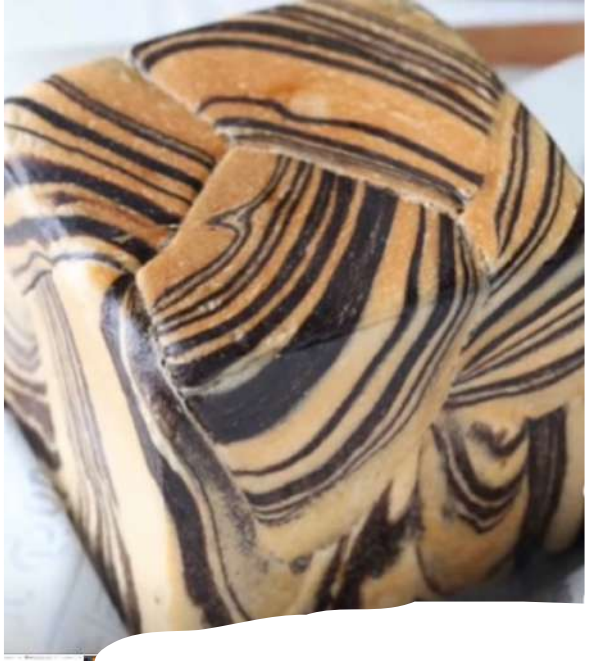
16 de Junho

77ª Convenção Nacional da Abip

Liderança e os Desafios da Sucessão

EXPERIÊNCIAS E TENDÊNCIAS DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA NO BRASIL E NO MUNDO

CHEF LUIZ FARIAS



!"#!$%&'(%)*+!+,!'-&'(%)*

#.!*+*/)0!*+1%(232$+
$!(4!)-2*

MASSA MADRE FERMENTAÇAO NATURAL

!"#!$%&'(%)*+!+,!'-&'(%)*

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

O GRANDE MOVIMENTO DA MASSA MADRE NA PANIFICAÇÃO

TENDÊNCIA OU REALIDADE?

EXPERIÊNCIAS E TENDÊNCIAS

AS GRANDES INDUSTRIAS FOMENTANDO OS PÃES FEITOS COM MASSA MADRE

COM A GRANDE DIVULGAÇÃO POR PARTE DA INDUSTRIA O CONSUMIDOR COMEÇA ENTENDER OS BENEFICIOS DA FERMENTAÇÃO NATURAL,

EXPERIÊNCIAS E TENDÊNCIAS

77° Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

AS GRANDES INDUSTRIAS FOMENTANDO OS PÃES FEITOS COM MASSA MADRE

Pão de Forma Grãos Clássicos Bauducco/Fermentação Natural...
Visitar

ederepente50
fermentação natural |...

COM A GRANDE DIVULGAÇÃO POR PARTE DA INDUSTRIA O CONSUMIDOR COMEÇA ENTENDER OS BENEFICIOS DA FERMENTAÇÃO NATURAL,

EXPERIÊNCIAS E TENDÊNCIAS

"Varias matérias publicadas valorizando

o uso da fermentação natural

77° Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

Padarias

6 padocas clássicas e modernas que assam pão de fermento natural em SP

Conheça seis endereços tradicionais e padarias abertas depois da pandemia que fabricam bons pães de fermentação natural em São Paulo

Miguel Icassatti
15/03/2023 2:00, atualizado 16/03/2023 16:48

PÃO - Padaria Artesanal Orgânica

Confira a **unidade mais próxima** de você aqui.

3. Officina

Reprodução/Facebook Officina | Reprodução/Instagram @officina.market

O **Officina**, localizado na região do Brooklin, é um empreendimento charmoso que reúne padaria, rotisseria e empório em um só lugar. O pão artesanal é um dos destaques do cardápio, feito diariamente e com fermentação natural. A prova da qualidade do *levain* da casa são os alvéolos formados depois de assado, essas bolsas de ar que deixam o pão mais fofinho e leve. O cliente

guiadasemana.com.br

RESTAURANTES

11 padarias artesanais em São Paulo para trocar o pão francês por um de fermentação natural

Em busca do levedura perfeita na cidade de SP.

Nada contra o clássico pão francês, tão comum nas padarias de todo Brasil, mas temos que concordar que o **pão artesanal** traz outro nível gastronômico para qualquer refeição! Seja para o *café da manhã*, o *brunch*, o *lanche da tarde* ou até para acompanhar o *almoço*, os **pães de fermentação natural, sem aditivos químicos ou conservantes**, são mais saborosos e até mais saudáveis para o consumidor.

2. PÃO - Padaria Artesanal Orgânica

Reprodução/Instagram @padariaorganica | Reprodução/Instagram @padariaorganica

A **PÃO - Padaria Artesanal Orgânica** foi uma das primeiras deste segmento em São Paulo, e hoje já conta com oito unidades espalhadas pela capital. Os pães são feitos com farinha orgânica e sal do Himalaia e podem ser pedidos em diversos sabores, como o de grãos 100% integral, o de nozes com figo e o de amêndoas com damasco.

Officina Market

Endereço: Praça Sir William Crookes, 18 - Cidade Monções
Telefone: (11) 5102-4800

4. Mundo Pão do Olivier

Reprodução/Instagram @mundopaodoolivier | Reprodução/Instagram @mundopaodoolivier

Localizado no coração de São Paulo, o **Mundo Pão do Olivier** é perfeito para quem valoriza o protagonista de toda padaria: o pão. Com receitas de família e criações exclusivas do chef Olivier Anquier, o estabelecimento aposta nos pães de fermentação longa (sem leveduras) e com

Pão francês

Visão geral | Informação nutricional | Receitas

Vale deixar registrado que o pão francês não é originário da França, **é um pão tipicamente brasileiro**. Ele surgiu entre os séculos 19 e início do século 20, quando as padarias nacionais tentaram adaptar receitas de pães feitos na França, usando a farinha de trigo branca, que era uma novidade por aqui.

PÃO - Padaria Artesanal Orgânica

Confira a **unidade mais próxima** de você aqui.

3. Officina

Reprodução/Facebook Officina | Reprodução/Instagram @officina.market

O **Officina**, localizado na região do Brooklin, é um empreendimento charmoso que reúne padaria, rotisseria e empório em um só lugar. O pão artesanal é um dos destaques do cardápio, feito diariamente e com fermentação natural. A prova da qualidade do *levain* da casa são os alvéolos formados depois de assado, essas bolsas de ar que deixam o pão mais fofinho e leve. O cliente

guiadasemana.com.br

Officina Market

Endereço: Praça Sir William Crookes, 18 - Cidade Monções
Telefone: (11) 5102-4800

4. Mundo Pão do Olivier

Reprodução/Instagram @mundopaodoolivier | Reprodução/Instagram @mundopaodoolivier

Localizado no coração de São Paulo, o **Mundo Pão do Olivier** é perfeito para quem valoriza o protagonista de toda padaria: o pão. Com receitas de família e criações exclusivas do chef Olivier Anquier, o estabelecimento aposta nos pães de fermentação longa (sem leveduras) e com

EXPERIÊNCIAS E TENDÊNCIAS

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

FERMENTAÇÃO NATURAL : É uma massa fermentada na cultura de Lactobacillus em combinação simbiótica com leveduras.

Basicamente, o que a levedura faz é digerir os açúcares que aparecem quando misturamos o amido da farinha com o oxigênio da água. Assim, na fabricação do pão, esses micro-organismos consomem açúcar e liberam álcool e gás carbônico.

EXPERIÊNCIAS E TENDÊNCIAS

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

1!'!23(%.*+-.*+#4!*+(.5+2!$5!',)64.+'),7$)8

- ! Maior tolerância na fermentação.
- ! Aparência e visual mais uniforme .
- ! Pestana aberta e uniforme.
- ! Superior crocância em relação ao pão tradicional.
- ! Maior shelf life do pão, brilho e crocância .
- ! Sabor muito superior ao pão feito com processo direto.
- ! Pães mais macios e com maior durabilidade
- ! Ajuda a equilibrar a flora intestinal

EXPERIÊNCIAS E TENDÊNCIAS

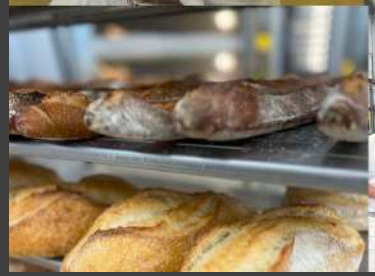
77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

CROCÂNCIA

TEXTURA E SABOR

!"#!$%&'(%)
(2'4!(%5!',2

-)+5)**)+5)-$!



FERMENTAÇÃO NATURAL UMA REALIDADE

! "#!$%& ' (%)*+!+
,! ' -& ' (%)*

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

Produtos
Massa Madre

O QUE É MASSA MADRE:

#'$%&&%"$%'()"*"+$%"$%&&%",)($)-.%'%"&)/%0"1(2-.%"1%(%"+&20"')&)-32435'
/2$"%4.%".)/-24265%")"1%'(2-57%892"%&&)6+(%-'2""/2-3)-5:-/5%";+)"1(212(/52-%
+$")</)4)-.)"()&+4.%'2")"/2-,5%-8%"%2&"+&+=(52&>

BENEFÍCIOS DA MASSA MADRE:

?(212(/52-%"/%(%/.)(@&.5/%&")&1)/5%5&"")"%&1)/.2")</)4)-.)"1%(%"19)&"%(.)&%
/2-,)(5-'20"35&+%40"/2(0".)<.+(%"%(2$%&"")"&%A2(>

! ?92"B"$2'%"%-.56%"/2$"&%A2(")"%(2$%")",)($)-.%892"-%.+(%4
! C=<5$2")" /(2/D-/5%")"1)&.%-%"%/)-.+%'%
! C5242",5($)")"$%/52

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

Produtos
Malte Caramel

O QUE É MALTE CARAMEL:

E<.(%.2'')"$%4.)'')"/)3%'%")$",%()42'')".(562"&)$"%'5.532&>

BENEFÍCIOS DO MALTE CARAMEL:

?(212(/52-%"/%(%/.)(@&.5/%&")&1)/5%5&'')"%&1)/.2'')"19)&"%(.)&%
/2-,)(5-'20"35&+%40"/2(0"%(2$%")"&%A2(>"

- F242(%892"-%.+(%40"/4%A)4
- C5242'')"/2("/%(%$)4%'%
- G-.)-&2"&%A2('')"/)()%5&"$%4.%'2&"/2$"&+%3)'"+482(
- F(2&.%"(H&.5/%")"/(2/%-.)

23"!+-,04+!'#0'1+

617089:;<9=:>?9@A;B=;<9D?9A;E:>?9;FC

MELHOR CHEF DO MUNDO!

Luiz Farias foi nomeado
o melhor Chef Pâtisserie do mundo 2016.

Pela UIBC- International Union of Bakers and Confectioners.
A mais conceituada entidade mundial do segmento profissional , 100 anos de historia
Premiação dia 15 de Outubro 2016. Brasil

Membro Academico Imortal da Academia Brasileira de Arte, cultura e historia

Copa do Mundo de Confeitaria ano 2000

PERSONALIDADE DA GASTRONOMIA DAS AMERICAS

10 livros, 3 premiados mundialmente

Chef do Papa em 2008

Melhor Chef do Mundo pela UIBC 2016

FELICIDADES!! FAMILIA.....

77ª Convenção Nacional da Abip
Liderança e os Desafios da Sucessão

OBRIGADO

77º Congresso da ABIP

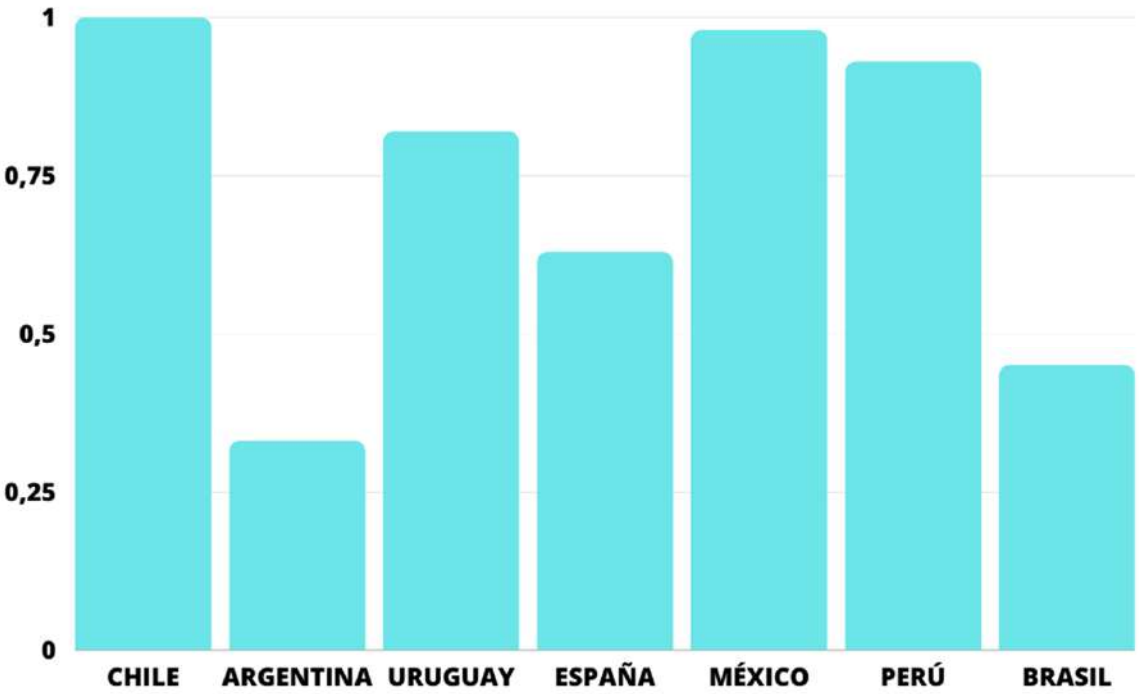
15 de junho de 2023

CIPAN

CONFEDERACIÓN INTERAMERICANA
DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

ANALISIS

MATERIAS PRIMAS



HARINA

CHILE 1,00

ARGENTINA 0,33

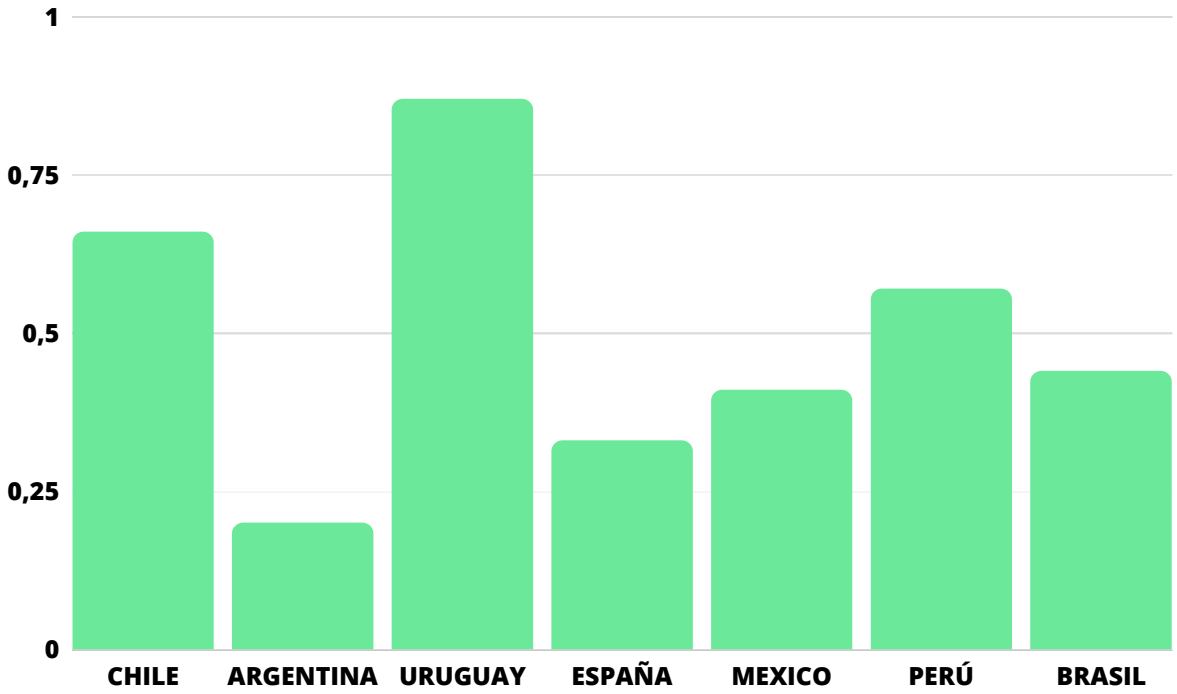
URUGUAY 0,82

ESPAÑA 0,63

MÉXICO 0,98

PERÚ 0,93

BRASIL 0,45



SAL

CHILE 0,66

ARGENTINA 0,20

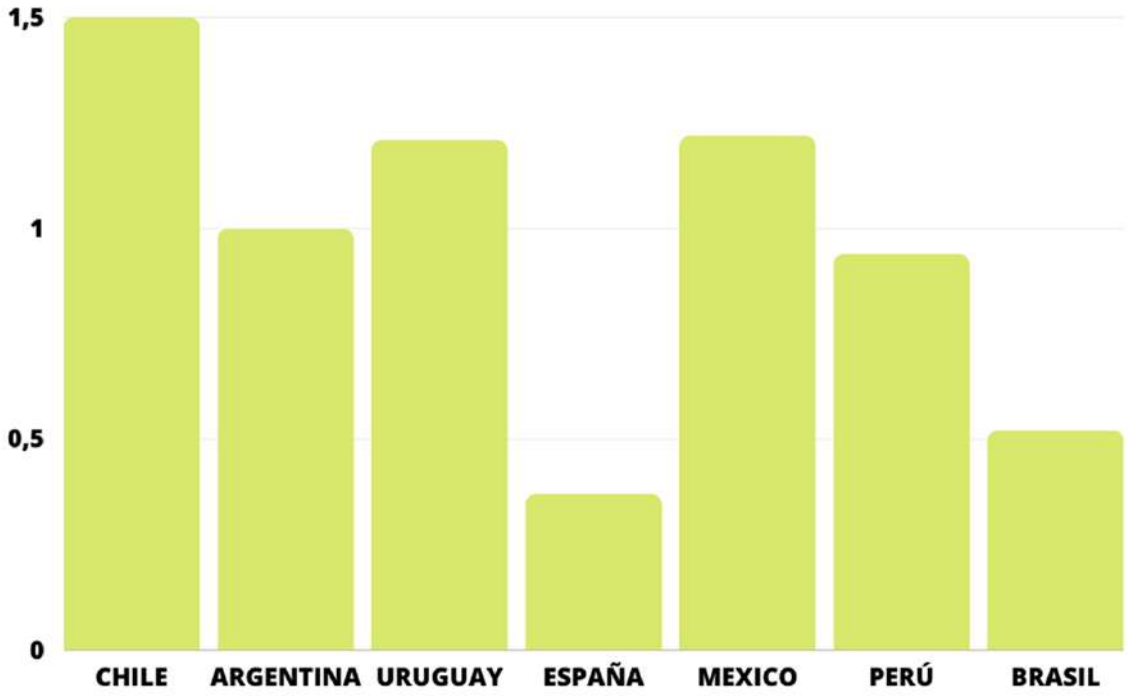
URUGUAY 0,87

ESPAÑA 0,33

MÉXICO 0,41

PERU 0,57

BRASIL 0,44



AZUCAR

CHILE 1,50

ARGENTINA 1,00

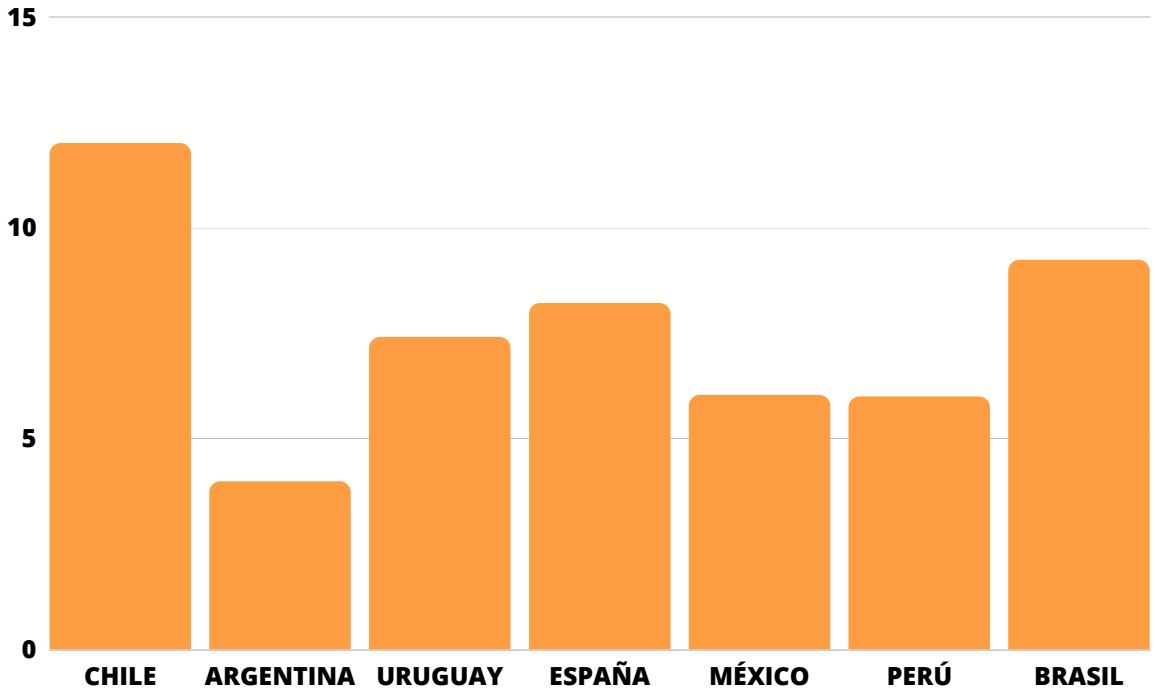
URUGUAY 1,21

ESPAÑA 0,37

MÉXICO 1,22

PERU 0,94

BRASIL 0,52



MANTEQUILLA

CHILE 12,00

ARGENTINA 3,98

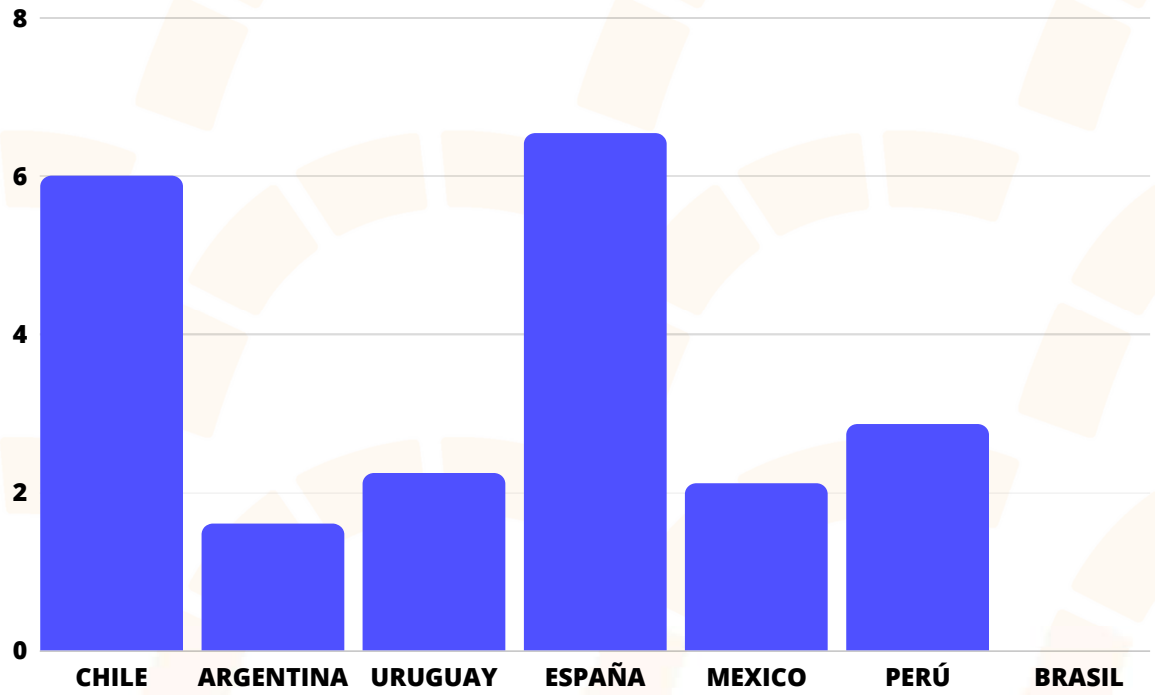
URUGUAY 7,40

ESPAÑA 8,21

MÉXICO 6,03

PERU 5,99

BRASIL 9,23



GRASA VACUNA

CHILE 6,00

ARGENTINA 1,60

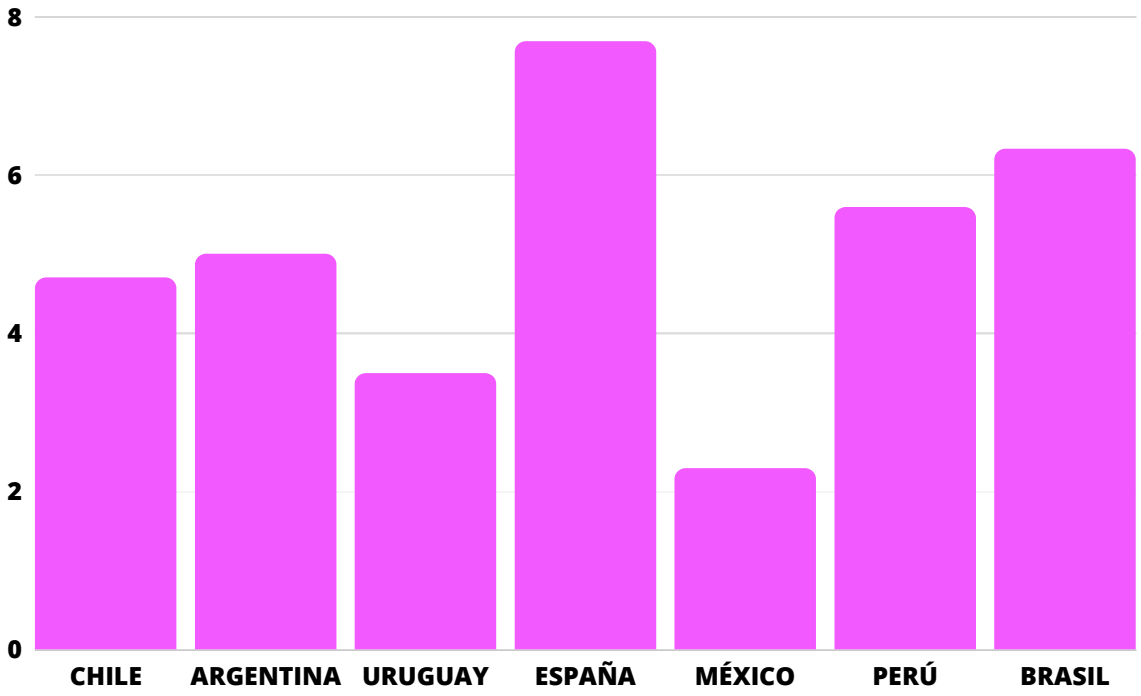
URUGUAY 2,24

ESPAÑA 6,54

MÉXICO 2,11

PERU 2,86

BRASIL 0,00



LEVADURA FRESCA

CHILE 4,70

ARGENTINA 5,00

URUGUAY 3,49

ESPAÑA 7,69

MÉXICO 2,29

PERU 5,59

BRASIL 6,33

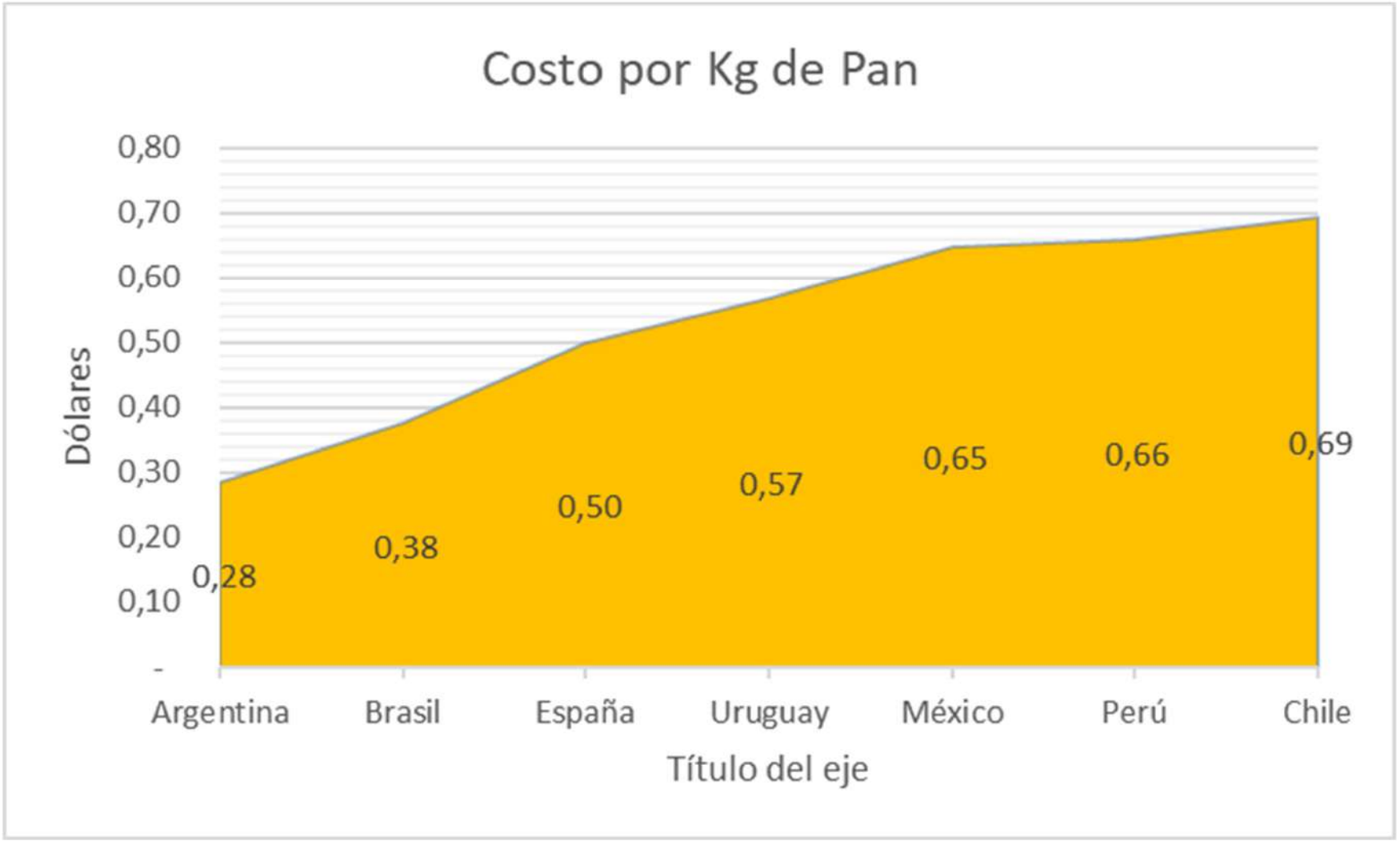
RECETA

COSTO MP POR KILO DE PAN

RECETA

-HARINA	100,00	100%
-SAL	2,00	2%
-AGUA	60,00	60%
-LEVADURA	2,00	2%
-ADITIVOS	1,00	1%

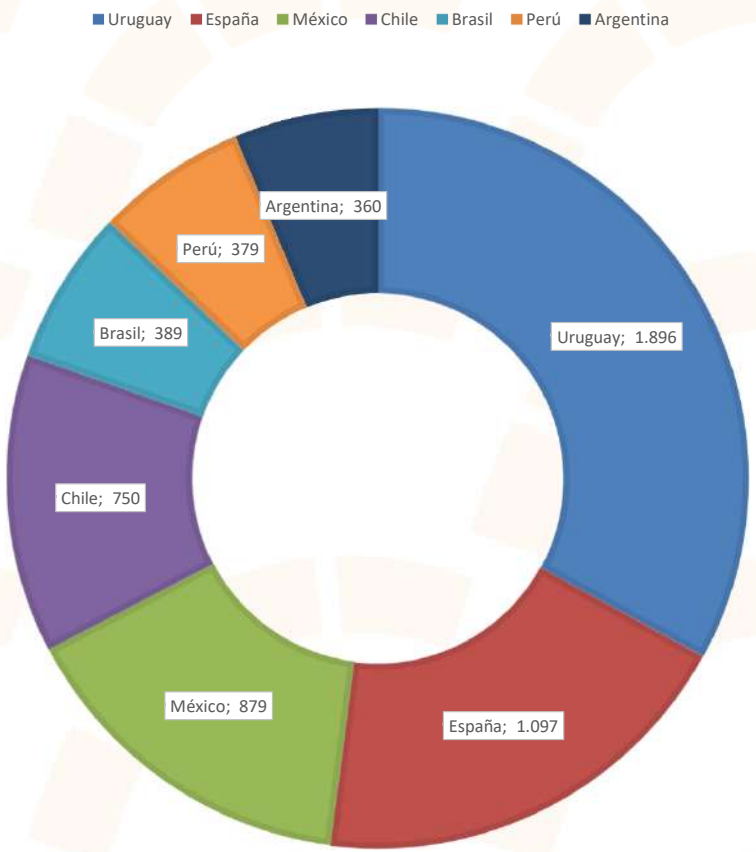
KILOS 165,00


Costo por Kg de Pan
0,80
0,70
0,60
0,50
0,40
0,30
0,20
0,10
-
Dólares
0,28
0,38
0,50
0,57
0,65
0,66
0,69
Argentina
Brasil
España
Uruguay
México
Perú
Chile
Título del eje

SALARIOS

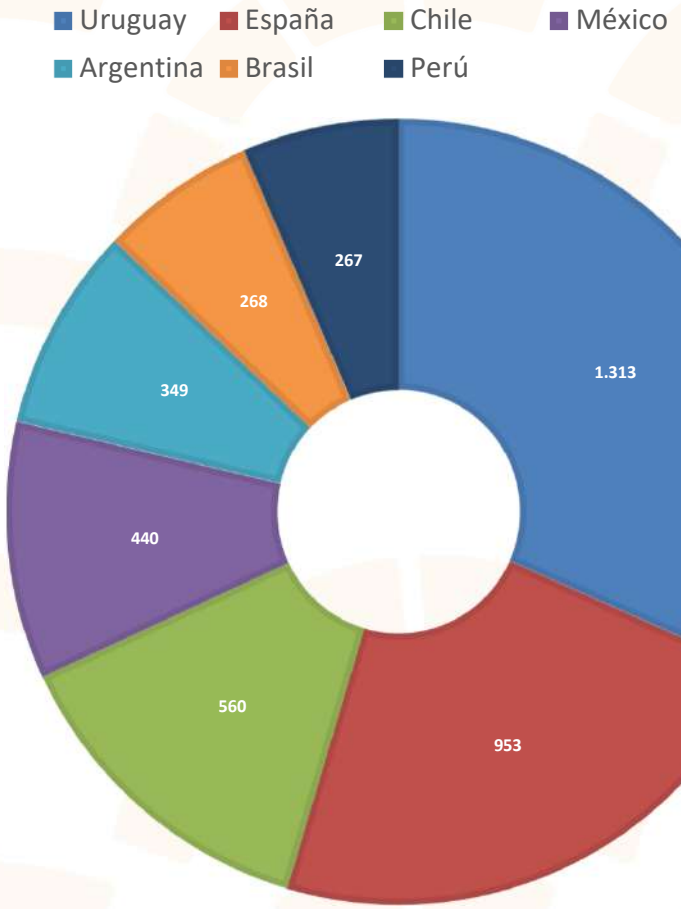
PANADERO (U$S/MES)

Uruguay	1.896
España	1.097
México	879
Chile	750
Brasil	389
Perú	379
Argentina	360



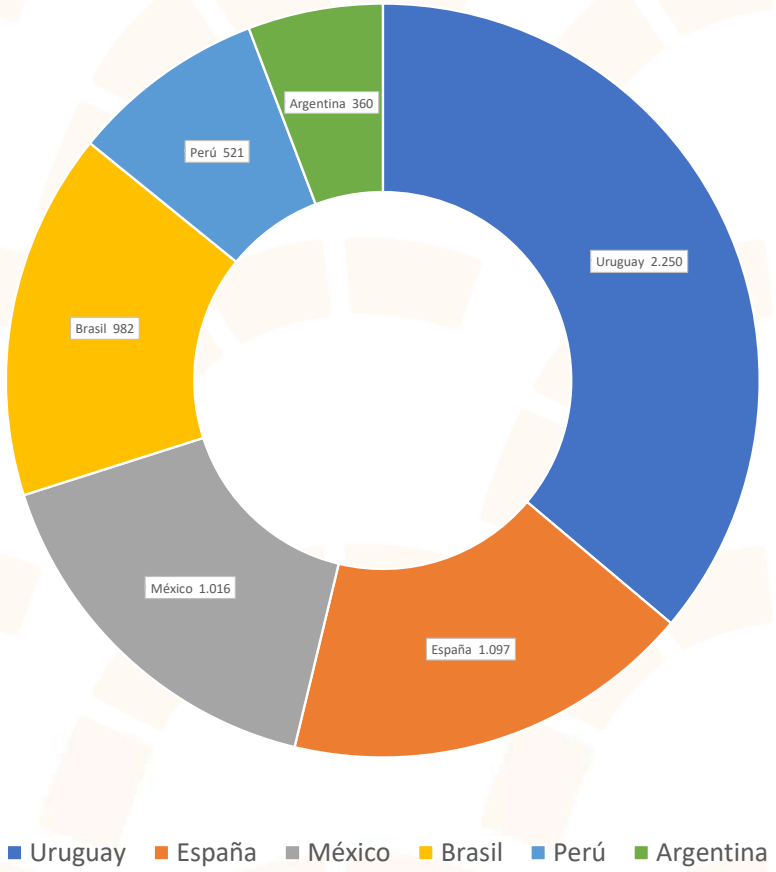
AYUDANTE DE PANADERO

Uruguay	1.313
España	953
Chile	560
México	440
Argentina	349
Brasil	268
Perú	267



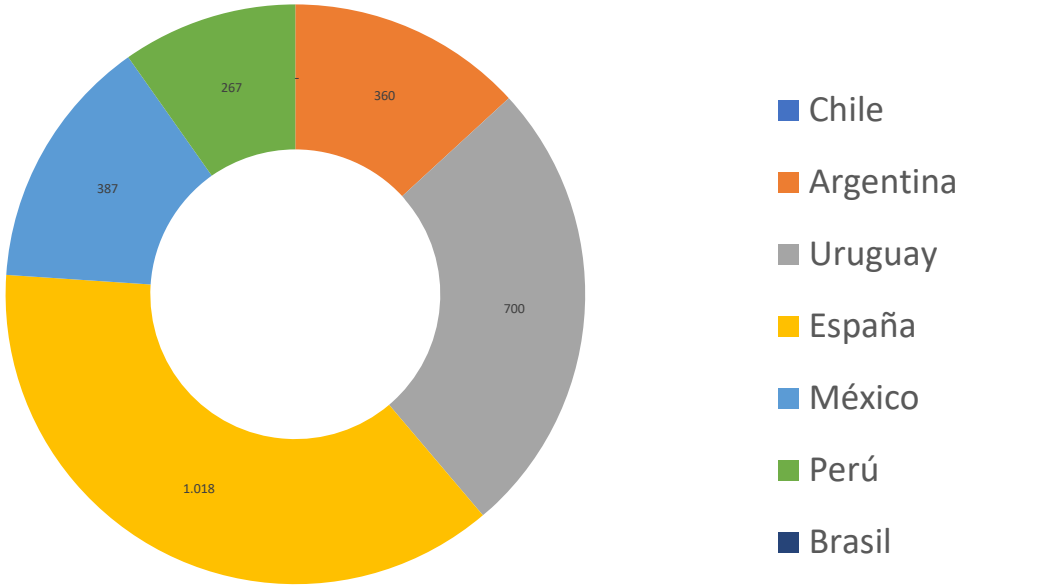
ENCARGADO/GERENTE

Uruguay	2.250
España	1.097
México	1.016
Brasil	982
Perú	521
Argentina	360



CAJERO

Argentina	360
Uruguay	700
España	1.018
México	387
Perú	267

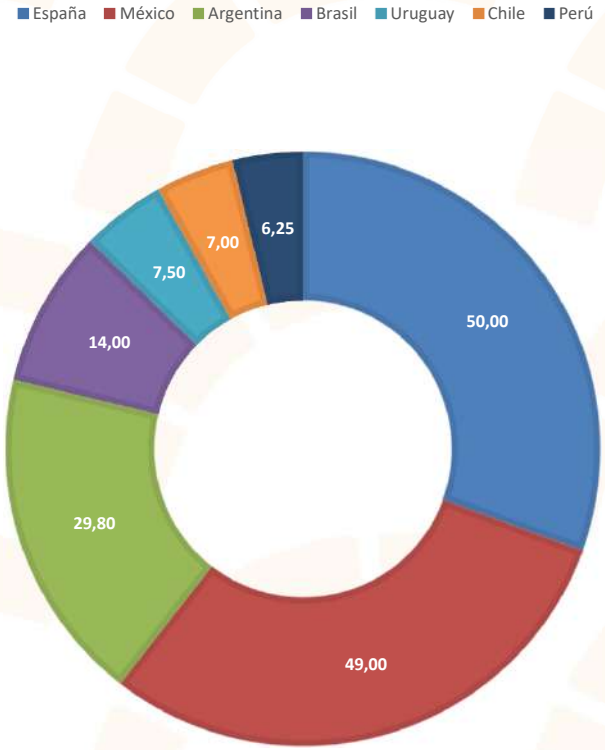


ADMINISTRATIVO

España	1.079
Brasil	688
México	616
Chile	590
Perú	400
Argentina	344

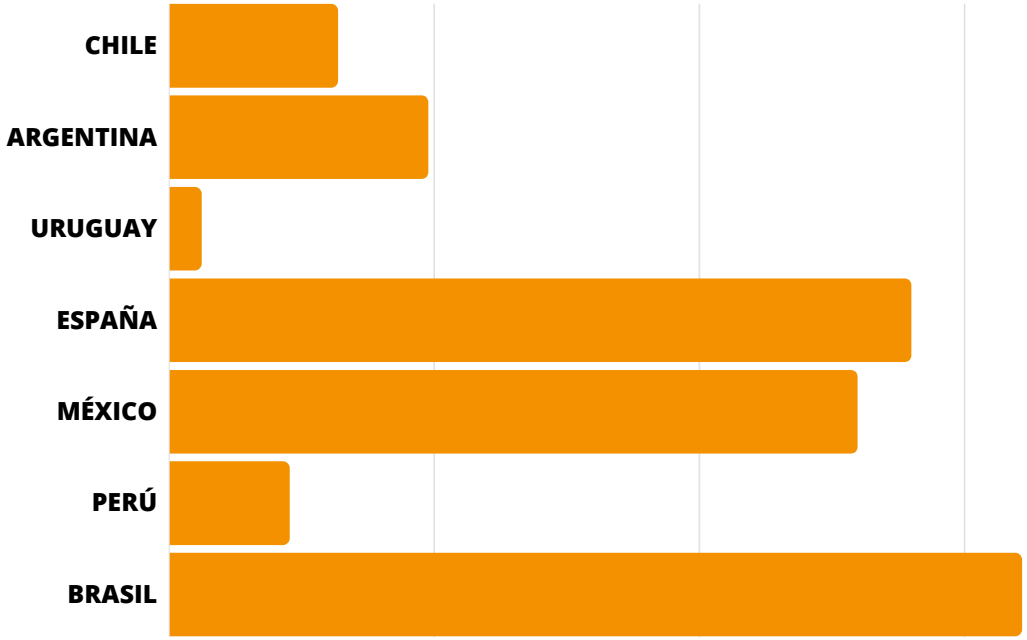
% IMP. s/SALARIOS

España	50,00
México	49,00
Argentina	29,80
Brasil	14,00
Uruguay	7,50
Chile	7,00
Perú	6,25



PBI u$s PAÍS

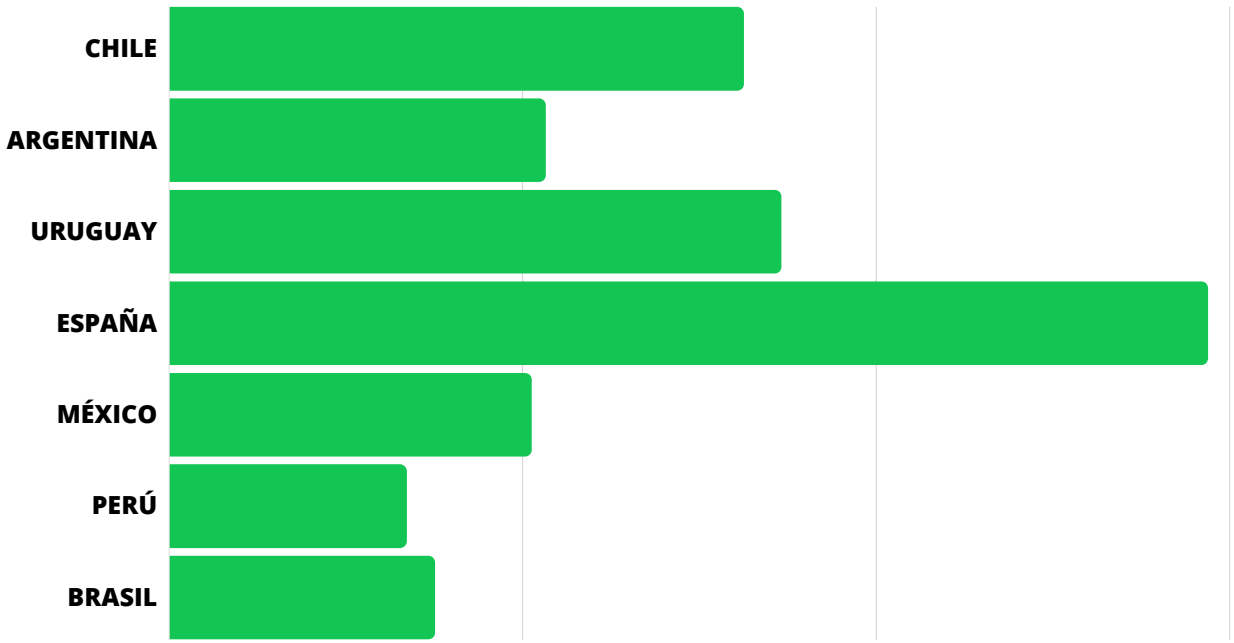
PBI u$s PAÍS (millones de dólares)



CHILE	316.770 M$
ARGENTINA	487.227 M$
URUGUAY	59,320 M$
ESPAÑA	1.399.355 M$
MÉXICO	1.297.661 M$
PERÚ	225.938 M$
BRASIL	1.608.080 M$

PBI per CÁPITA

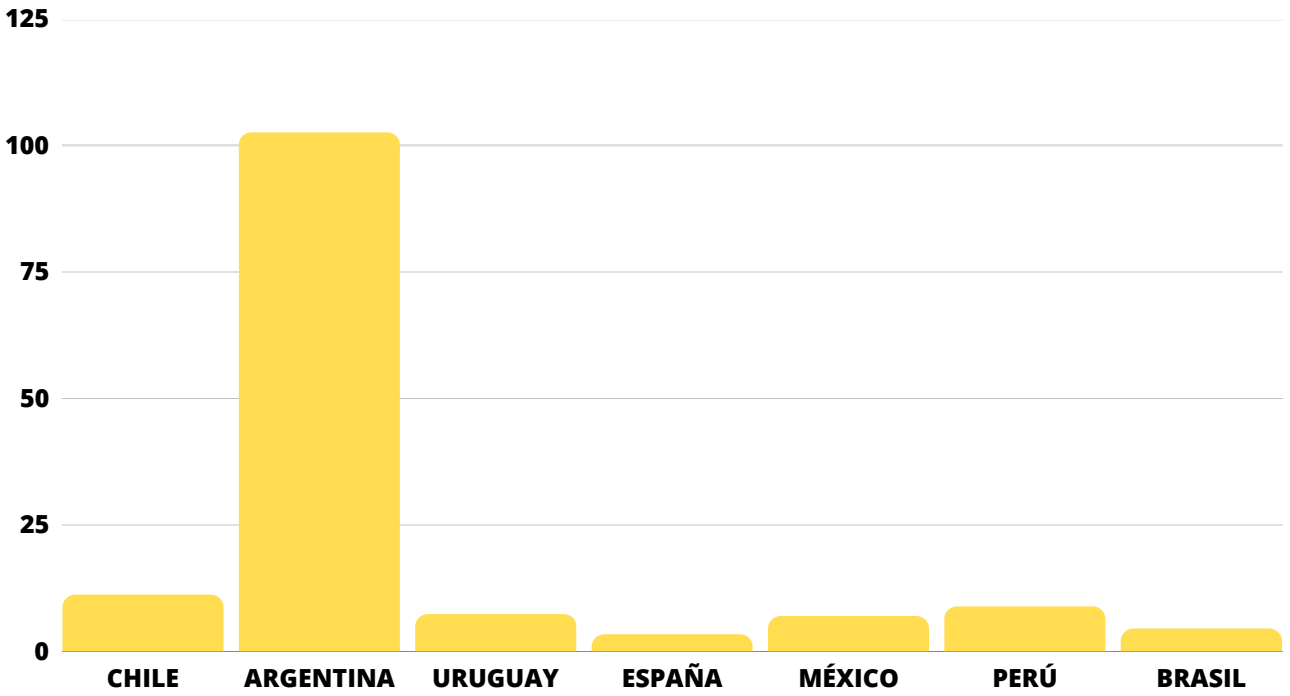
PBI per CÁPITA (dólares)



CHILE	16.250 u$s
ARGENTINA	10.636 u$s
URUGUAY	17.313 u$s
ESPAÑA	29.389 u$s
MÉXICO	10.242 u$s
PERÚ	6.701 u$s
BRASIL	7.503 u$s

% IPC JUNIO ´23

% IPC MARZO 23



CHILE	11,10 %
ARGENTINA	102,5 %
URUGUAY	7,30 %
ESPAÑA	3,30 %
MÉXICO	6,90 %
PERÚ	8,80 %
BRASIL	4,40 %

77º Congresso da ABIP

15 de junho de 2023

OBRIGADO