



GASQUES, Vilma. Segredo é postar na inovação. Correio Popular,
Campinas, 17 out. 2003.

Segredo é apostar na inovação

Para atender às necessidades dos clientes, os panificadores precisam investir na ampliação de seu espaço e na modernização dos equipamentos.

O gerente da Panificadora Orly, Paulo César dos Santos, disse que depois de 40 anos de mercado sentiu a necessidade de ampliar os serviços, e há dois anos reservou um espaço para o restaurante – cuja frequência neste período, garante ele, já aumentou em 80%. “Padaria é um mercado que sempre pede inovação”, falou.

O proprietário da Pão do Castelo, Antonio Luiz Jardim, também investiu na modernização, com a compra de novos fornos e equipamentos para a produção de produtos diversos. “Já temos hoje cerca de 5 mil itens que são vendidos na padaria e procuramos sempre ouvir o cliente. Tanto que um deles uma vez

veio comprar alpiste para aves, produto nunca pensamos em comercializar e que agora passou a ser vendido aqui”, contou.

DIA DO PÃO

Para comemorar o “Dia Mundial do Pão”, ontem, o Sindicato das Indústrias de Panificação de Campinas e Região (Sipat) realizou uma degustação de pães durante um evento no Tenda Atacado (Vila Nova) que reúne fornecedores de equipamentos, produtos e serviços voltados para o segmento. Também estão em exposição no Tenda diversos tipos de pães produzidos em vários países do mundo.

De acordo com o presidente do Sipat, Antonio Ricardo Moro, o segmento reúne 2 mil estabelecimentos na região e é responsável por aproximadamente 100 mil empregos diretos e indiretos. (VG/AAN)