

Pela eficiência nas padarias

Normas técnicas deverão padronizar procedimentos e promover a competitividade do segmento de panificação, que reúne no Brasil mais de 60 mil estabelecimentos de micro e pequeno portes. Desde fevereiro, está em atuação a Comissão de Estudo Especial de Pão do Dia Tipo Francês (ABNT/CEE-160), com a responsabilidade de elaborar Norma Brasileira para o pãozinho mais consumido no país.

Em outra frente de trabalho, no âmbito do Comitê Brasileiro de Eletricidade (ABNT/CB-03), a Comissão de Estudo de Desempenho de Fornos, Micro-Ondas, Fogões e Aparelhos Similares (CE-03:059.06) dedica-se a três Projetos de Norma para fornos elétricos de panificação.

A Comissão de Estudo Especial do Pão do Dia Tipo Francês foi instalada durante evento da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip), realizado na Confederação Nacional da Indústria (CNI), em Brasília. Sua criação foi solicitada à Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae Nacional) e pela própria Abip.

As entidades justificaram a demanda em função da importância do pãozinho francês no faturamento bruto das padarias (cerca de 20%) e da necessidade de se estabelecer um padrão de qualidade que compreenda a composição, o processo produtivo e as propriedades organolépticas do produto.

Os trabalhos estão em fase inicial. “Os membros ainda estão discutindo a necessidade de estabelecer parâmetros para as matérias-primas, como a farinha de trigo, por exemplo, tendo em vista que influenciam no produto final. Também fazem um levantamento de normas estrangeiras sobre o tema, que possam ser utilizadas como base para elaboração da Norma Brasileira”, informa Milena Pires, analista da ABNT que secretaria a Comissão de Estudo.

Das cerca de 60 mil panificadoras existentes no País, 96,3% são micro e pequenas empresas (MPE), de acordo com pesquisa da Abip. Por isso, a ABNT/CEE-160 foi incluída no Projeto ABNT/Sebrae, que vem sendo desenvolvido há cerca de três anos, com o objetivo de promover o envolvimento das MPE na elaboração de Normas Técnicas e incentivar o seu uso.

Fornos também

Armando Taddei Junior, secretário executivo da Associação Brasileira da Indústria de Equipamentos, Ingredientes e Acessórios para Alimentos (Abiepan), coordena a Comissão de Estudo de Desempenho de Fornos, Micro-Ondas, Fogões e Aparelhos Similares. Ele informa que dois dos Projetos de Norma estão prontos para seguir para Consulta Nacional, sendo um para Fornos Elétricos de Convecção e outro para Fornos Elétricos Combinados.

Ainda neste mês de maio, a Comissão começa a elaboração do Projeto de Norma para Fornos Elétricos de Lastro, o último previsto. “Os Projetos até agora elaborados e o que iniciaremos dizem respeito a desempenho e eficiência, e todos, em suas referências normativas, chamam Normas Internacionais de Segurança Elétrica”, explica o coordenador.

Taddei Junior informa também que as futuras normas servirão de base para a Comissão Técnica do Programa de Eficiência Energética e Etiquetagem para Fornos Elétricos de Panificação, do Instituto Nacional de Metrologia Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro), elaborar o Requisito de Avaliação da Conformidade (RAC).

De acordo com o coordenador, pelo menos inicialmente, o Programa será de adesão voluntária, mas trará como grande benefício o surgimento de um forno mais eficiente e portanto mais econômico. “Se levarmos em consideração que mais de 25% do consumo de energia elétrica em uma padaria vêm do consumo do forno elétrico e que, segundo pesquisa, mais de 70% dos fornos existentes nas padarias são elétricos, haverá uma grande vantagem econômica ao panificador, além do aspecto da operação, pois vai tirar dali um produto muito melhor”, conclui ■

O setor de panificação

- A panificação está entre os maiores segmentos industriais do Brasil.
- As padarias brasileiras atendem em média 40 milhões de clientes por dia.
- O setor gera mais de 750 mil empregos diretos e 1,8 milhão indiretos.
- A participação das padarias na indústria de produtos alimentares é superior a 36%.
- São Paulo é o estado que concentra o maior número de padarias no país (12.764), seguido pelo Rio de Janeiro (7.400), Rio Grande do Sul (6.058) e Minas Gerais (5.455). O estado com o menor número é Roraima (91).
- O consumo *per capita* de pães/ano no Brasil é de 33,5 kg.
- Os pães artesanais correspondem a 86% do consumo, sendo 58% de pão francês.
- Em 2010, o segmento cresceu 13,7% e faturou R\$ 563 bilhões.

Fonte: www.abip.org.br

Por meio da parceria entre a ABNT e o Sebrae, coletâneas setoriais de normas técnicas para a cadeia apícola, confecções, couro e calçados, madeira e móveis e reparo de veículos são disponibilizadas gratuitamente, para as MPE, mediante cadastro, por meio do site www.abnt.org.br/paginampe. Normas de outros segmentos podem ser adquiridas com desconto de 2/3 do valor de mercado.