



ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitearia com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade”

20 – Norma ABNT do Pão Tipo Francês

O desenvolvimento da qualidade dos produtos é fundamental para a fidelização do consumidor no mercado de alimentação atual. Com tantos tipos de empreendimentos oferecendo produtos similares ou concorrentes entre si, aqueles que apresentarem uma maior quantidade de atributos de qualidade diferenciais se destacarão. Hoje, o mercado de panificação não está restrito apenas às padarias, mas estas ainda se mantêm como referência do consumidor para qualidade.

O pão francês é o principal atrativo para o consumidor frequentar uma padaria. O produto está no gosto do consumidor e é uma tradição nas refeições do brasileiro, fazendo com que ele volte à loja várias vezes durante a semana. Em alguns casos mais de uma vez no mesmo dia. O produto já está no gosto do consumidor e representa 23% do lucro das empresas de panificação. De acordo com pesquisa da ABIP e ITPC, dos pães consumidos no Brasil, 83% correspondem aos pães artesanais e, destes, o pão francês responde por 46%. Além disso, ele é um grande gerador de fluxo nas padarias brasileiras, sendo responsável por levar o consumidor a frequentar a loja quase que diariamente.

Ter um pão francês de qualidade que atenda às exigências do mercado e se destaque na concorrência é fundamental para qualquer empresa de



panificação na atualidade, ainda mais com tantas outras opções que se tornam cada vez mais atrativas. Apesar da consciência sobre a importância da qualidade dos produtos no mercado, as padarias não estão fazendo seu “dever de casa”. Pesquisa realizada pelo Convênio Sebrae/ABIP/ITPC, entre novembro de 2014 e outubro de 2015, com 866 empresas em todo o Brasil, mostrou que 97,92% têm qualidade do pão abaixo do considerado ideal pela Norma ABNT 16170, relativa à qualidade do Pão Francês, e necessitam de melhorias no processo de fabricação.

ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitoraria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade”

Alerta

O resultado dessa pesquisa acende o sinal de alerta nas empresas e a necessidade de maior atenção sobre a qualidade dos pães. As empresas apresentam muitas vezes falhas operacionais e problemas de atenção na formulação dos produtos que comprometem a qualidade do pão francês. Se alcançar um pão de qualidade já é uma dificuldade, manter o produto com o mesmo padrão em todos os horários à disposição do consumidor é um desafio ainda maior. A rotina turbulenta de um dia na padaria muitas vezes tira a atenção do seu principal produto, que constantemente não recebe a atenção que merece. Além disso, as empresas apresentam graves falhas operacionais na sua produção que prejudicam o resultado final. O resultado é um pão francês com aparência, aroma, sabor e características comerciais aquém do que poderia ser.

Tantas variações revelam uma dificuldade do mercado. A falta de padronização das empresas está relacionada diretamente às dificuldades de estruturação de um processo produtivo e a várias falhas operacionais as quais afetam diretamente o item. Cada uma dessas alterações é percebida no resultado final para o consumidor, direto na gôndola e afeta a venda do produto e a lucratividade da organização.

Norma

Um caminho para desenvolver a qualidade do produto e obter os benefícios desta melhoria é através da Norma Técnica NBR 16170:2013 da ABNT. Ela surgiu para ajudar as empresas com essas dificuldades. O documento define parâmetros de avaliação do pão tipo francês, com base nos atributos de qualidade segundo características externas, internas e sensoriais. Com este trabalho, o Brasil se destaca no cenário mundial na elaboração de uma norma técnica que define as diretrizes de qualidade de um produto panificado.

A Norma não é uma obrigação para as empresas, mas um padrão de qualidade desenvolvido através de pesquisas realizadas em parceria por entidades, universidades e especialistas em panificação de todo o Brasil. Apesar disso, é preciso levar em conta que todo o público consumidor apresenta divergências e preferências pessoais entre si, ainda mais num país tão amplo e diverso. O cliente de determinado estabelecimento ainda pode mostrar uma preferência pelo pão com algumas características em particular. Porém, com sua utilização, as empresas têm um referencial para entender os processos que influem na produção do item e como falhas em cada uma das suas etapas podem prejudicar.



ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade”

car o produto apresentado ao consumidor.

Para facilitar o acesso do mercado, a ABNT e o Sebrae também desenvolveram o Guia de Implementação da norma ABNT NBR 16170, com orientações para aplicação da norma pelas padarias. O Guia é uma versão simplificada da Norma, com um texto mais didático e propostas mais acessíveis à realidade do mercado. Ele também oferece dicas práticas e de forma mais fácil para que as empresas possam desenvolver a qualidade dos produtos.

Através do Guia (<http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/Guia%20do%20pão%20francês.pdf>), as empresas de panificação podem conhecer em detalhes cada etapa da fabricação do pão francês e entender como falhas operacionais influenciam o resultado final do produto. É possível saber também como corrigir esses problemas e controlar a qualidade para que o negócio mantenha sempre o mesmo padrão de qualidade. O material é uma ferramenta fundamental para as empresas que visam melhorar a qualidade do pão francês.

A Norma

A Norma Técnica NBR 16170:2013 da ABNT, determina diretrizes para avaliação da qualidade e classificação do pão francês. Ela é referência por definir parâmetros de avaliação do pão tipo francês, com base nos atributos de qualidade segundo características externas, internas e sensoriais como pestana, casca, cor, brilho, estado do miolo, odor, sabor e peso.

A Norma ABNT do Pão Francês pode ser adquirida diretamente no site da ABNT. Para melhorar a qualidade do produto o empresário pode adquiri-la e implantar as mudanças em sua empresa, nos seus processos de produção.

Através de uma parceria entre ABNT e Sebrae, a norma está disponível para o acesso dos pequenos negócios com desconto, pela página <http://www.abntcatalogo.com.br/sebrae/>. Para ter acesso, clique em panificação e preencha seus dados.

Guia de Implementação da Norma

A ABNT e o Sebrae também desenvolveram o Guia de Implementação da norma ABNT NBR 16170, com orientações para aplicação da norma pelas padarias. O material oferece dicas práticas e de forma mais simplificada para que as empresas possam desenvolver a qualidade dos produtos.

Consultorias de intervenção nos processos

Além destas iniciativas, o convênio, como já dito, desenvolveu uma metodologia de intervenção nos processos produtivos e aplicação da norma, que foi compartilhados com os Sebrae/UF para implantação em mais empresas pelo país. Esse trabalho estrutura os procedimentos das padarias participantes.

As empresas interessadas podem entrar em contato com o Sebrae em seu estado solicitando a realização desse projeto em sua empresa.

ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitoraria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade”

Principais pontos:

O consumidor não é mais o mesmo de alguns anos atrás. Ele exige qualidade e se não encontrar em determinado estabelecimento passará a consumir em outro, ainda mais considerando a grande quantidade de opções que ele tem a seu dispor no mercado.

Conhecer o item que se produz é fundamental para ter maior controle do processo de fabricação, corrigir eventuais erros e garantir a qualidade do produto mantendo sempre o padrão desejado pelo consumidor. Esse conhecimento também permite melhorias progressivas na fabricação do pão tipo francês, que levam a uma diferenciação da empresa frente à concorrência.

