SUL FLUMINENSE

BARRA MANSA • RESENDE • VOLTA REDONDA

Sistema FIRJAN | FIRJAN CIRJ SESI SENAI IEL

INFORMA, FORMA, TRANSFORMA.

GUIA VISUAL DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO

Roteiro do Pão

E CONFEITARIA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Sistema FIRJAN

FIRJAN CIRJ SESI SENAI IEL SISTEMA FIRJAN

INFORMA, FORMA, TRANSFORMA.

SISTEMA FIRJAN
FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – FIRJAN
Presidente
Eduardo Eugenio Gouvêa Vieira

VICE-PRESIDÊNCIA EXECUTIVA | Vice-Presidente Executivo
Geraldo Benedicto Hayem Coutinho

DIRETORIA REGIONAL DO SENAI-RJ / SUPERINTENDÊNCIA DO SESI-RJ
Diretor Regional SENAI-RJ e Diretor Superintendente SESI-RJ
Alexandre dos Reis

DIRETORIA EXECUTIVA DE RELAÇÃO COM ASSOCIADOS
Diretor Executivo de Relação com Associados
Ricardo Carvalho Maia

GERÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO SETORIAL
Gerente
Cristiane Alves

DIVISÃO DE DESENVOLVIMENTO SETORIAL II
Chefe da Divisão de Desenvolvimento Setorial
Ana Paula da Fonte Moura

ESPECIALISTA DE RELACIONAMENTO SETORIAL
Alessandra Cabral

ESPECIALISTA TÉCNICO SETORIAL
Marcia Losso

ANALISTA DE DESIGN
Patricia Galvão Vidal Correa

PROJETO GRÁFICO
Gerência de Comunicação de Marketing do Sistema FIRJAN

PRODUÇÃO DE CONTEÚDO
Celacanto Comunicação – Gilberto Lima Filho

FOTOGRAFIA
Luiz Ackerman

DIREÇÃO DE FOTOGRAFIA
Luthy Fernandes

PARCERIA
Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria da Região Sul
do Estado do Rio de Janeiro – SIPACON
Presidente
Wandick José Rodrigues Fajardo

GUIA VISUAL DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Roteiro do Pão

Visitar o interior de uma padaria é uma experiência capaz de produzir um verdadeiro turbilhão de sensações e sentimentos. Pode ser uma lembrança de infância despertada pelo irresistível aroma de um pão que acabou de sair do forno, a satisfação de ser bem recebido para uma refeição caseira ou o prazer de uma pausa para um café com bolo na parte da tarde.

O estado do Rio de Janeiro guarda um importante vínculo com a história do setor de panificação desde a primeira metade do século XIX, quando se estabeleceu na antiga capital do Império o primeiro

comércio de pães de trigo. O segmento se modernizou por meio da adoção de novas tecnologias, produtos e serviços alinhados a novos comportamentos de consumo, mas não abandonou antigos hábitos, heranças e receitas artesanais preparadas conforme a tradição.

Conhecida pelo importante papel econômico na época imperial com o cultivo do café, a Região Sul Fluminense reúne história, belezas naturais, culturas e, é claro, sabores de regiões próximas a suas fronteiras.

Ciente do papel estratégico do setor de panificação para a economia fluminense, e com o objetivo de ampliar cada vez mais o potencial dessas empresas em oferecer produtos e serviços de qualidade, o Sistema FIRJAN, por meio do SENAI, apresenta este guia. A ideia é mostrar um pouco das histórias e delícias das padarias da Região Sul Fluminense, a partir de um recorte dos municípios de Barra Mansa, Resende e Volta Redonda.

Os leitores estão convidados a ingressar neste saboroso roteiro de surpresas e emoções.

Boa leitura!

Padarias
do estado
do Rio

Com ambientes despojados e descontraídos, as padarias do Rio de Janeiro costumam traduzir o jeito de ser de seus moradores, tanto da capital quanto do interior. São verdadeiros convites a degustações de combinações simples e habituais, como uma média com pão na chapa, a bolos, sonhos, pães artesanais, tranças, doces e sobremesas com herança portuguesa e influências do Brasil e do mundo.

Mas não é só de bons produtos que vive uma padaria. Além de lanches e refeições, esses estabelecimentos costumam ser frequentemente movimentados por festivais e comemorações. Empatia e carisma, aliados às boas práticas de gestão e à entrega de serviços que sejam relevantes para os clientes, são ingredientes imprescindíveis para a receita do sucesso nesses novos tempos. Porém, sem nunca esquecer o rigor das receitas passadas de geração em geração e da dedicação dos profissionais que demonstram, diariamente, todo o amor a esta profissão por meio do domínio de técnicas artesanais, com precisão, planejamento e criatividade.

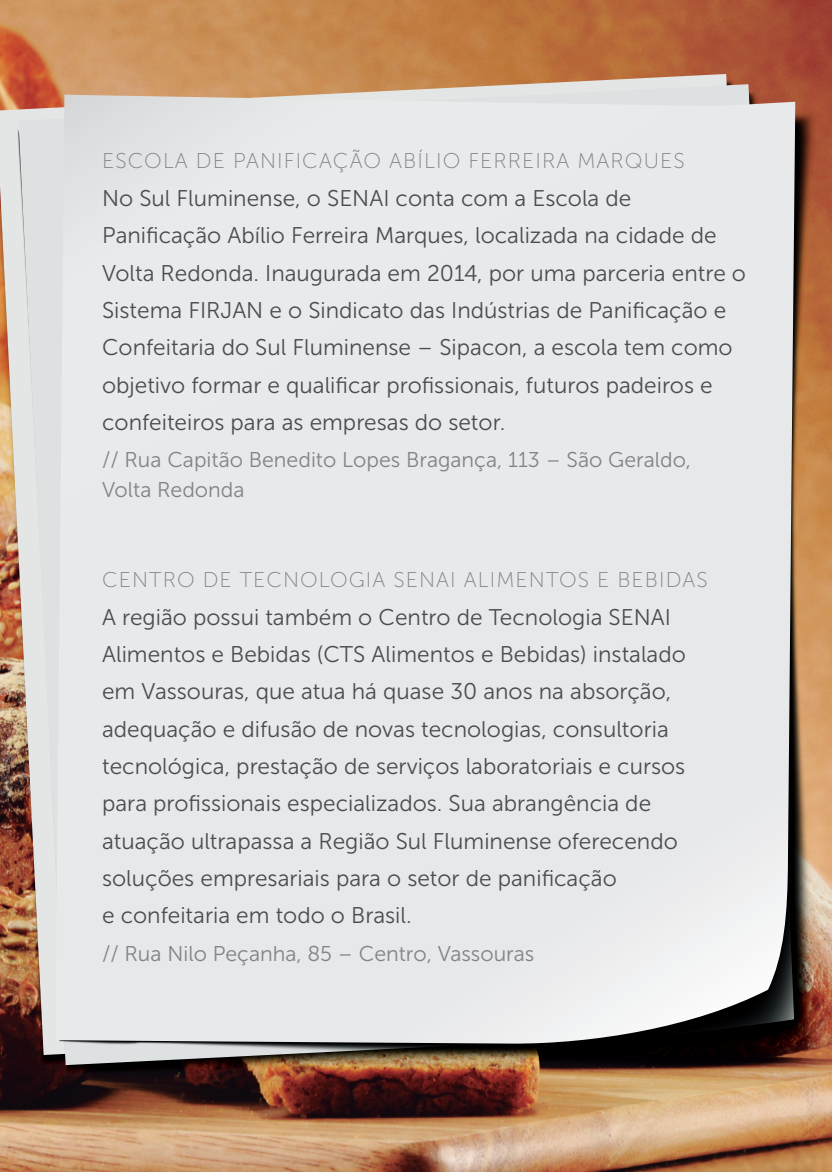
O setor de panificação e o Sistema Firjan

O Rio de Janeiro é o terceiro estado com a maior concentração de padarias do Brasil, o que torna a atividade responsável pela maior parte do mercado de trabalho da indústria local de alimentos e bebidas. O Sistema FIRJAN vem estabelecendo diversas iniciativas em parceria com os Sindicatos das Indústrias de Panificação e Confeitaria do Estado do Rio de Janeiro para estimular o desenvolvimento do setor.

Com economia dinâmica e diversificada, voltada tanto para o setor industrial quanto para o setor de serviços, o Sul Fluminense oferece condições favoráveis para o desenvolvimento da panificação e confeitaria. Conhecida pela forte presença na indústria metal-mecânica, a região também apresenta um comércio bastante desenvolvido e atividades relevantes no setor agropecuário.

A rede de escolas do SENAI-RJ especializadas em panificação e confeitaria conta com uma estrutura formada por unidades instaladas em sete cidades. Além disso, dispõe de quatro unidades móveis responsáveis pelo atendimento de outros municípios. Por meio dessa estrutura, foi responsável pela formação de cerca de 9 mil profissionais na área durante o período de 2008 a 2014.

Escolas de Panificação do Senai



ESCOLA DE PANIFICAÇÃO ABÍLIO FERREIRA MARQUES

No Sul Fluminense, o SENAI conta com a Escola de Panificação Abílio Ferreira Marques, localizada na cidade de Volta Redonda. Inaugurada em 2014, por uma parceria entre o Sistema FIRJAN e o Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria do Sul Fluminense – Sipacon, a escola tem como objetivo formar e qualificar profissionais, futuros padeiros e confeiteiros para as empresas do setor.

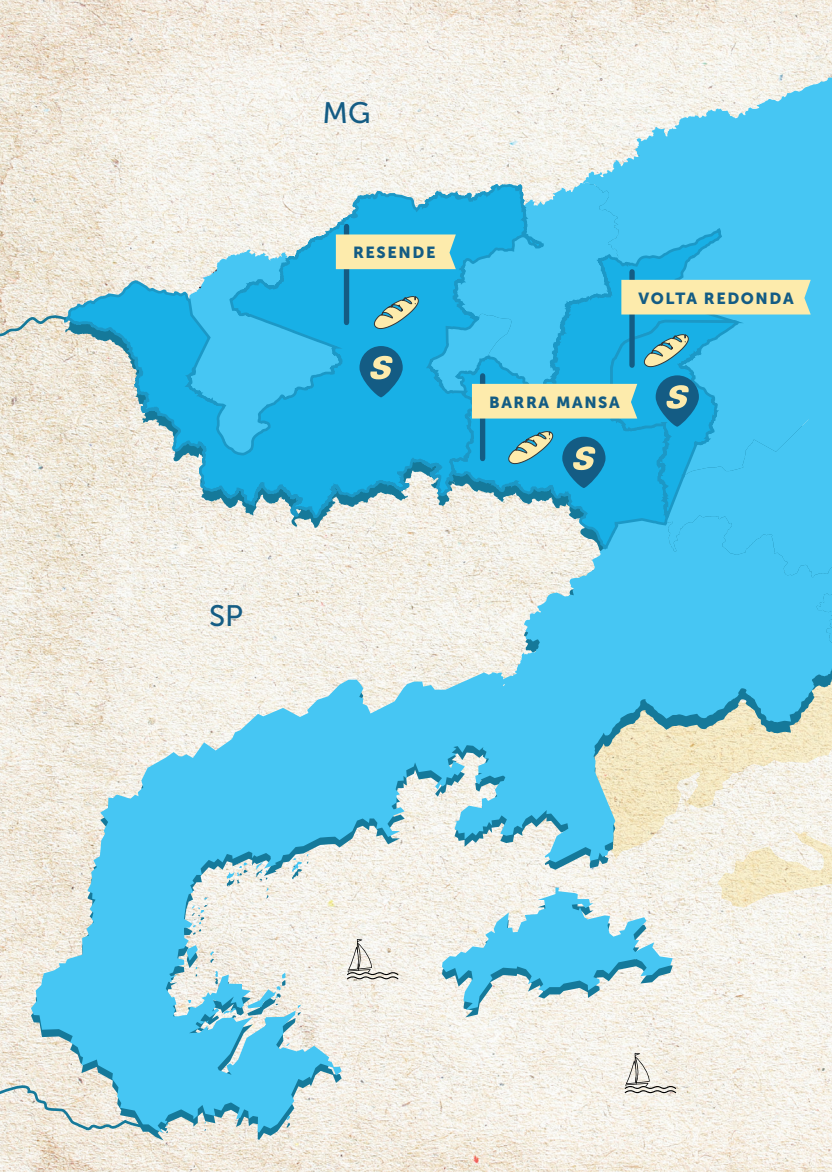
// Rua Capitão Benedito Lopes Bragança, 113 – São Geraldo, Volta Redonda

CENTRO DE TECNOLOGIA SENAI ALIMENTOS E BEBIDAS

A região possui também o Centro de Tecnologia SENAI Alimentos e Bebidas (CTS Alimentos e Bebidas) instalado em Vassouras, que atua há quase 30 anos na absorção, adequação e difusão de novas tecnologias, consultoria tecnológica, prestação de serviços laboratoriais e cursos para profissionais especializados. Sua abrangência de atuação ultrapassa a Região Sul Fluminense oferecendo soluções empresariais para o setor de panificação e confeitaria em todo o Brasil.

// Rua Nilo Peçanha, 85 – Centro, Vassouras

Mapa Roteiro do Pão Sul Fluminense


MG
RESENDE
VOLTA REDONDA
BARRA MANSA
SP

BARRA MANSA

PADARIAS: Big Pão, Cesta de Ouro, Padaria e Cia, Palatos e Triunfal.

Unidade SENAI

RESENDE

PADARIAS: Campos Elíseos, Luso Brasileira, Padaria União, Pão Doce e Point do Pão.

Unidade SENAI

VOLTA REDONDA

PADARIAS: Bracarense, Confeitaria Central, Dueto, Fajardo, Madrigal e Padoka.

Escola SENAI de Panificação e Confeitaria

Unidade SENAI

VASSOURAS

Centro de Tecnologia SENAI Alimentos e Bebidas

Barra Mansa

Resende

20 Big Pão

24 Cesta de Ouro

28 Padaria e Cia

32 Palatos

36 Triunfal

42 Campos Elíseos

46 Luso Brasileira

50 Padaria União

54 Pão Doce

58 Point do Pão

Volta Redonda

64 Bracarense

76 Fajardo

68 Confeitaria Central

80 Madrigal

72 Dueto

84 Padoka

Sumário

Barra Mansa

BIG PÃO • CESTA DE OURO • PADARIA E CIA
PALATOS • TRIUNFAL

TRADICIONAL GOURMET BOULANGERIE

O calendário de eventos realizados em Barra Mansa oferece aos moradores da cidade e aos seus visitantes um animado roteiro que acontece praticamente todo o ano. Em janeiro, é realizada a Festa de São Sebastião, santo padroeiro da cidade, que reúne milhares de pessoas em torno da Igreja Matriz.

No carnaval desfiles de blocos e concursos de fantasias animam o Centro da cidade. A encenação da Paixão de Cristo, na Semana Santa, também impressiona pelas suas dimensões, com a mobilização de grande público e de artistas locais no distrito de Rialto. De junho a setembro, ocorre uma programação de eventos agropecuários nos distritos de Nossa Senhora do Amparo, Santa Rita de Cássia e Rialto. A coroação do calendário festivo ocorre em 3 de outubro, no aniversário da cidade.

Assim como a programação de eventos, as principais padarias da cidade também impressionam pela variedade de produtos e sabores, como roscas doces e de cerveja, bolo de aipim, carolinas e deliciosos pastéis de Belém que combinam muito bem com o calendário de festas da região.

Big Pão

As cestas de café da Big Pão já salvaram o relacionamento de muitos clientes que deixaram para comprar o presente do Dia dos Namorados na última hora. E não é por menos: cada arranjo pode ter 30 itens, incluindo diversos produtos feitos pela padaria, entre pães, doces e salgados. As cestas podem ser adquiridas já montadas pela padaria ou pelo próprio cliente, sempre que desejar dar um toque especial ao produto. São um verdadeiro sucesso em datas comemorativas.

Os produtos mais pedidos são o biscoito de povilho, o biscoito de nata e a carolina, que é uma bombinha de chocolate. Desde que a atual administração assumiu a Big Pão, em 1997, a loja passou por duas reformas, sendo que a segunda dobrou o espaço do estabelecimento. Uma atração à parte é a mesa de produtos e miniporções que podem ser consumidas no local. À noite, o sistema funciona com diversas opções de caldos.

Com a expansão do atendimento no balcão, a Big Pão passou a investir fortemente na capacitação e na motivação de seus funcionários.

TRADICIONAL

destaque

Oferece cestas de café da manhã.

Aceita encomendas de coffee break para eventos.

Delivery.

Serve diversas opções de caldos.

Tel.: *(24) 3323-5211*

Endereço: *Rua José Maria de Mello Costa, 35/37 – Ano Bom, Barra Mansa.*

Site: *www.padariabigpao.com*

Redes Sociais: */padariabigpao*

Email: *contatobigpao@outlook.com*

Contato para encomendas: *por telefone ou na loja.*

Horário de funcionamento: *6h às 22h, diariamente.*

Cesta de Ouro

GOURMET

Profissionais treinados, ambientes climatizados, produtos de qualidade e atendimento diferenciado. Os princípios que orientam as atividades da Padaria Cesta de Ouro, há 23 anos, estão em cada detalhe. O treinamento permanente da equipe é prioridade na empresa.

Um dos aspectos que mais impressionam é o tamanho da loja, que soma 600 m^2. O amplo espaço dispõe de um salão para café da manhã e lanches. A produção é um show à parte, com grande variedade de produtos, como a baguete italiana, o pão de coco, o pão de alho e o pão de batata. No cardápio de tortas constam a alemã, a de chocolate, a de chocolate com pimenta e a de doce de leite com coco, entre outras delícias. Em suma, a arte de fazer maravilhas na constante busca pela perfeição. Todo o processo de encomenda pode ser feito pelo site, bastando apenas preencher um formulário com o pedido.

A Padaria Cesta de Ouro conta com assessoria de profissionais especializados em segurança alimentar e atendimento para garantir a melhor oferta possível de produtos e serviços.

GOURMET

destaque

Sistema informatizado de encomendas pelo site.

Ampla área de conveniência.

Atendimento diferenciado.

Wi-fi.

Tels.: *(24) 3323-4181 / 3323-9222 / 98135-8135*

Endereço: *Rua Abdo Felipe, 50 – Ano Bom, Barra Mansa*

Redes Sociais: */padariacestadeouro1*

Site: *www.padariacestadeouro.com.br*

Email: *juliocesar@cestadeouro.com.br*

Contato para encomendas: *pelo site ou por telefone.*

Horário de funcionamento: *5h30 às 22h, diariamente.*

Padaria e Cia

Bastam poucos minutos para entrar na Confeitaria Padaria e Cia e logo perceber que a casa faz jus ao nome. A produção própria é bastante diversificada e inclui pão de cerveja, ciabatta, pão italiano, pão de batata e croissant. Os clássicos pão de sal e pão doce são os mais pedidos.

O maior movimento ocorre no horário do café da manhã e no meio da tarde, na tradicional hora do lanche. Para dar conta desse movimento, a casa não mede esforços para oferecer um atendimento de qualidade aos clientes. Por isso, a equipe é constantemente treinada, visando ao melhor atendimento.

A padaria oferece pão doce no sistema de venda a peso.

TRADICIONAL

Aceita encomendas de coffee breaks para eventos.

destaque

Tels.: *(24) 3322-5356 / 3323-2299*

Endereço: *Av. Joaquim Leite, 1, lj. 13 – Centro, Barra Mansa*

Email: *padariaeciabm@hotmail.com*

Contato para encomendas: *por telefone ou na loja.*

Horário de funcionamento: *5h30m às 22h30m, diariamente.*

Palatos

GOURMET

A Palatos diversifica suas atividades tanto na produção de coffee breaks quanto nas refeições para eventos de empresas, sem deixar de oferecer um atendimento acolhedor e eficiente. Na loja da Avenida Joaquim Leite, o salão com capacidade para 30 pessoas oferece almoço executivo e caldos à noite, preparados com base em receitas caseiras. A ligação da direção da casa com Barra Mansa fica logo evidente nas paredes da loja, que exibe fotos históricas de diversos pontos turísticos da cidade.

Já a produção fica concentrada no endereço da Praça da Bandeira, onde são atendidas as encomendas. Tem como especialidade a produção de bolos e tortas, sendo a de nozes uma das mais vendidas. A loja na Avenida Joaquim Leite é a mais recente e foi inaugurada há quatro anos.

Receita antiga guardada a sete chaves, a rosca de cerveja é um dos destaques da Palatos.

GOURMET

Almoço executivo e caldos à noite.

Bufê diário de pães e doces com autosserviço.

Especialidade em bolos e tortas.

destaque

Tels.: *(24) 3323-4676 (Av. Joaquim Leite)*
(24) 3323 1399 (Praça da Bandeira)

Endereços: *Av. Joaquim Leite, 537 – Centro, Barra Mansa*
Praça da Bandeira, 88 – Centro, Barra Mansa

Email: *padariapalatos@gmail.com*

Contato para encomendas: *por telefone ou na loja.*

Horário de funcionamento: *6h às 22h, diariamente.*

Triunfal

GOURMET

Desde 1970, a Triunfal cumpre o compromisso de oferecer as mais saborosas receitas e a tradição de quem faz um dos melhores pães da cidade. A relação de produtos fabricados pela loja inclui bolos decorados, sonhos e tortas, entre outras saborosas opções, como a trança de coco com leite condensado, pão integral e baguete recheada.

A mais recente novidade da casa foi a abertura do salão no andar de cima, onde o almoço self-service conta com um cardápio variado e de pratos exclusivos. Fazem parte das opções massas, saladas, comidas típicas e churrascos, além de pratos autênticos da cozinha portuguesa. Com tanta variedade de produtos e serviços, a Triunfal se consolidou como uma padaria gourmet, sem perder as referências trazidas pelo fundador, Eduardo Amaral. Português de nascimento, mas brasileiro de coração e alma, ele faz questão de se envolver diretamente na supervisão dos mínimos detalhes do funcionamento do estabelecimento.

Simpático e atento, o proprietário, Eduardo Amaral, conhece pelo nome a maioria de seus clientes e suas preferências.

GOURMET

Amplo e agradável salão de restaurante.

Serviço de entrega de coffee breaks e refeições para eventos.

Wi-fi.

destaque

Tels.: *(24) 3323-1619*

Endereço: *Av. Joaquim Leite, 325 – Centro, Barra Mansa*

Site: *www.padariatriunfal.com.br*

Redes Sociais: */triunfalbm*

Email: *triunfal.paes@gmail.com*

Contato para encomendas: *telefone, email ou na loja.*

Horário de funcionamento: *5h30 às 23h, diariamente.*

Resende

CAMPOS ELÍSEOS • LUSO BRASILEIRA
PADARIA UNIÃO • PÃO DOCE • POINT DO PÃO

TRADICIONAL GOURMET BOULANGERIE

Conhecida por sediar a Academia Militar das Agulhas Negras, Resende se consolidou nos últimos anos como um polo de ecoturismo, com a realização de eventos esportivos responsáveis pelo crescimento da rede hoteleira local, além da expansão das vendas do comércio. Uma das regiões mais conhecidas é o distrito de Visconde de Mauá, famoso por suas belezas naturais e pela gastronomia influenciada pelo estado de Minas Gerais, cuja divisa fica bem próxima.

O Centro da cidade também é uma atração imperdível, com suas construções históricas, estação ferroviária e igrejas. A Rua XV de Novembro é uma das mais antigas de Resende e ainda guarda boa parte de suas características originais, que remontam ao tempo áureo do café. É dessa mesma época o sobrado de d. Maria Benedita, na Praça Oliveira Botelho, construído pelo comendador Manoel Gonçalves Martins, um dos maiores produtores de café da região.

Com tantas referências gastronômicas históricas, nada mais natural do que experimentar o tradicional café da região acompanhado de sonho, pão de canela, doces de morangos ou até mesmo um saboroso biscoito de polvilho fresco.

Campos Elíseos

GOURMET

Aliar meio século de tradição a um novo modelo de trabalho. Essa tem sido a gestão dos irmãos Evandro e Leandro da Silva de Oliveira desde que assumiram a antiga Padaria Sabor, em 2011, e a rebatizaram como Padaria Campos Elíseos.

Do estabelecimento fundado em 1965, os irmãos mantiveram as receitas, responsáveis por uma clientela cativa no bairro de Campos Elíseos. Já o serviço passou por mudanças e hoje funciona como sistema de self-service, tanto para a venda de produtos de padaria e confeitaria quanto para o almoço, servido a peso.

A produção da casa fica disponível em duas mesas, uma para doces e outra para salgados. Nessas seções, os clientes podem se servir de minibaguetes, minibroas e minicroissants, entre outras iguarias. O pão de queijo ferradurinha, feito somente com queijo parmesão, tem esse nome por causa do formato e é um sucesso de vendas.

A padaria apresenta uma linha própria de pães de forma, da marca Sabor, dos seguintes tipos: chia, centeio, integral e multigrãos.

GOURMET

Sistema de autosserviço para os produtos de padaria e confeitaria.

Serve refeições no almoço.

Coffee breaks e refeições para festas e eventos.

Serve caldos à noite.

destaque

Tel.: *(24) 3355-0061*

Endereço: *Rua Alfredo Whately, 162 – Campos Elíseos, Resende*

Redes Sociais: */panificadora.camposeliseos*

Email: *panificadoracamposeliseos@gmail.com*

Contato para encomendas: *na loja.*

Horário de funcionamento: *6h30 às 21h, diariamente.*

Luso Brasileira

TRADICIONAL

Resgatar o sabor que relembra as memórias de infância é algo que a Panificadora Luso Brasileira faz com propriedade. Essa história já tem meio século de tradição, com um diferencial: cada produto é feito com muito carinho, utilizando matéria-prima selecionada e importada dos Estados Unidos, Canadá, Argentina e Uruguai. O processo de fabricação é totalmente artesanal e passa de geração para geração. Manoel Albino de Aguiar fundou o estabelecimento e deixou o negócio para o filho, Magno de Aguiar.

Hoje, a administração está sob os cuidados de Carlos Eduardo, filho de Magno, responsável por uma série de inovações na Luso Brasileira. Há cerca de dois anos, a padaria passou a investir cada vez mais na fabricação de pães rústicos e artesanais, como o pão australiano, a baguete francesa, o pão de centeio e o pão integral, entre outros. Os pães feitos com garapa e frutas frescas resgatam receitas tradicionais.

O calendário de eventos da loja sempre traz alguma novidade. No segundo domingo de cada mês é servido de manhã o café colonial com pães, tortas e doces variados em sistema self-service. Se a data coincide com o Dia das Mães ou o Natal, por exemplo, a programação pode ser ainda mais caprichada. Domingo também é dia do tradicional frango assado no vapor, que pode vir acompanhado de cebola, batata assada ou batata monalisa.

A padaria oferece pães feitos com fermentação natural, à base de garapa e frutas.

TRADICIONAL

Wi-fi e pontos para carregar o celular dos clientes.

Aceita encomendas e faz entregas de coffee break e refeições.

Bufê diário de pães e doces variados com autosserviço.

Serve diversas opções de caldos à noite.

Possui cartão fidelidade.

destaque

Tels.: *(24) 3354-1159 / 3355-2172*

Endereço: *Av. Coronel Mendes, 154 – Manejo, Resende*

Redes Sociais: */lusobrasileiraresende*

Email: *kadumacedo@gmail.com*

Contato para encomendas: *telefone, email ou Facebook.*

Horário de funcionamento: *segunda a sexta, das 6h às 21h. Sábado e domingo, das 6h às 20h30.*

Padaria União

Ao longo de seus mais de 20 anos de existência, a Padaria União construiu sua reputação no bairro de Cidade Alegria com produtos clássicos, como o pão francês, o pão doce e o sonho recheado com creme, cuidadosamente preparado pela dona Maria de Lourdes, proprietária da padaria. Mas sucesso mesmo faz o pão de canela, que chega a atrair fregueses de outros bairros de Resende, que já conhecem ou ouviram falar da doce iguaria.

Com o passar dos anos, o espaço acabou ficando pequeno demais e a Padaria União mudou-se para a loja ao lado, mais ampla e perfeita para receber os clientes com mais conforto. O projeto de arquitetura aproveitou o pé-direito alto do novo ambiente para a construção de um mezanino, onde são servidos café da manhã e lanches para os clientes. Outra novidade é a divisória de vidro que deixa a cozinha aparente e permite a observação de todo o processo produtivo. Já a qualidade dos produtos continua a mesma. Afinal, em time que está ganhando não se mexe.

Ao investir na qualidade de seus produtos, a Padaria União conquistou clientes de outros bairros de Resende.

TRADICIONAL

Amplo salão para café da manhã e lanches.

Internet wi-fi para os clientes da loja.

destaque

Tels.: *(24) 3355-5851*

Endereço: *Rua dos Charruas, 224 – Cidade Alegria, Resende*

Redes Sociais: */padariauniao*

Email: *crisdr@outlook.com*

Contato para encomendas: *na loja*

Horário de funcionamento: *6h às 21h, de segunda a sábado.*
6h às 13h, domingos e feriados.

Pão Doce

O letreiro com uma simpática abelhinha é uma das primeiras características que se vê da loja que fica na esquina da Avenida Rui Barbosa com a Rua Dom Pedro I, no bairro da Liberdade. O símbolo da Padaria Pão Doce já se tornou tão querido que nos 15 anos do estabelecimento, comemorados em 2014, a sorridente mascote recebeu homenagens dignas de uma nobre debutante, com festa e promoções.

A produção é artesanal, com destaque para o biscoito de polvilho, o biscoito nevado, o palmier, a cangalhinha, que desperta memórias de tempos passados e tem esse nome por ter o formato de cangalha, utilizado antigamente para o transporte de leite no lombo de burros.

A Pão Doce é uma padaria de bairro, de público cativo. Os clientes mais assíduos vão desde as crianças, que se identificam com a famosa abelhinha, aos idosos, que buscam produtos que despertam memórias. Além disso, a padaria tem sempre os braços abertos para novos clientes, com funcionários atenciosos e gentis. A varanda é um destaque à parte, onde é sempre possível sentar para tomar um café ou um lanche e apreciar o movimento da rua.

A relação com a vizinhança é tão próxima que a Pão Doce é mais conhecida na região como a padaria do Márcio, em referência ao proprietário, Márcio Soares de Aguiar.

TRADICIONAL

Aceita encomendas para coffee break e refeições.

Oferece internet wi-fi para os clientes.

Varanda com ar-condicionado.

destaque

Tels.: *(24) 3354-4384 / 3354-5050*

Endereço: *Av. Rui Barbosa, 343 – Liberdade, Resende*

Redes Sociais: */padaria.paodoce.35*

Email: *paodoce.marcioaguiar@hotmail.com*

Contato para encomendas: *por telefone*

Horário de funcionamento: *6h às 22h30, de segunda a domingo.*

Point do Pão

Na padaria Point do Pão, a qualidade do atendimento é prioridade. Prova disso são as soluções criativas do estabelecimento para garantir o maior conforto aos clientes. Uma delas foi a criação do *Stop Dog*, um espaço para os fregueses deixarem seus cães enquanto fazem as suas compras. Outra foi a instalação do projeto *Livro Livre*, no qual uma estante instalada no espaço da loja serve como biblioteca para os frequentadores da casa.

Além de uma grande variedade de pães especiais, a Point do Pão oferece mais de 20 tipos de doces feitos sem açúcar, voltados para diabéticos. Fazem parte da relação arroz-doce, musse de chocolate e bolo de cenoura com cobertura de chocolate. Um dos principais destaques é o bolo de coco feito com massa de aipim fresco, que é uma receita tradicional da família do proprietário, Ricardo Clemente. Todas essas ideias são de Vanessa, filha de Ricardo, que não abre mão da simpatia no atendimento.

A padaria desenvolveu uma linha de doces e sobremesas específica para diabéticos.

TRADICIONAL

Aceita encomendas de coffee breaks.

ESPAÇO LIVRO LIVRE, biblioteca para circulação de livros e ideias.

STOP DOG, espaço reservado para cães.

Estacionamento para bicicletas.

destaque

Tel.: *(24) 3354-7356*

Endereço: *Av. Marcílio Dias, 345 – Jardim Jalisco, Resende*

Redes Sociais: */pointdopao*

Email: *padariapointdopao@yahoo.com.br*

Contato para encomendas: *na loja ou por telefone.*

Horário de funcionamento: *6h às 21h, de segunda a domingo.*

Volta Redonda

BRACARENSE • CONFEITARIA CENTRAL
DUETO • FAJARDO • MADRIGAL • PADOKA

TRADICIONAL GOURMET BOULANGERIE

Que Volta Redonda é o berço da indústria brasileira do aço, todo mundo sabe. Afinal, a inauguração da usina da Companhia Siderúrgica Nacional (CSN) na cidade, em 1941, é um acontecimento ensinado inclusive nos livros das escolas. A Cidade do Aço, como é conhecida, também dispõe de um universo de atrações a ser explorado por seus visitantes, que vai muito além do turismo de negócios.

O município tem o privilégio de abrigar o Parque Natural Municipal Fazenda Santa Cecília do Ingá, que possui 211 hectares, com um viveiro de produção e doação de mudas que são utilizadas na arborização urbana e nos reflorestamentos. O Zoológico Municipal é outro tesouro da biodiversidade aberto à visitação.

Volta Redonda também guarda uma íntima relação com a história da indústria de panificação, personificada pelo português Abílio Ferreira Marques, que chegou ao Brasil com 15 anos e descobriu a vocação para a arte de fazer pães. Aliás, a arte na panificação da cidade vai muito além dos pães e contempla macarons, pastéis, baguete de três queijos, sanduíches gourmet e memoráveis bolinhos de chuva para as deliciosas tardes de frio.

Bracarense

Variedade com qualidade é um dos principais diferenciais da Padaria e Restaurante Bracarense. Dos fornos do estabelecimento saem diversos produtos, entre eles o famoso pão francês cuja qualidade é destacada pelos clientes e visitantes da cidade. A massa de pizza também é outro produto exclusivo com bastante saída, inclusive para pizzarias e casas de festas de Volta Redonda.

Já o pastel produzido pela Bracarense bate verdadeiros recordes de venda. A massa também é produção própria e os recheios vão desde os tradicionais de queijo e carne até palmito e bacalhau. O almoço, oferecido somente na loja do bairro de Niterói, é servido nas opções a peso ou prato executivo em um amplo salão refrigerado.

As pizzas e os pastéis vendidos pela Bracarense são feitos com massa produzida na própria padaria, o que garante a originalidade das receitas.

TRADICIONAL

Almoço servido a peso ou em prato executivo.

Aceita encomendas de salgados, pães e refeições.

Tels.: *MATRIZ: (24) 3337-2507 | FILIAL: (24) 3346-3092*

Endereços:
MATRIZ: Av. Francisco Chrisóstomo Torres, 530 – São Luiz, Volta Redonda
FILIAL: Praça Santos Dumont, 3 – Niterói, Volta Redonda

Email: *padbracarense@hotmail.com*

Contato para encomendas: *na loja.*

Horário de funcionamento: *6h às 22h, segunda a sábado. 6h às 21h30, domingos e feriados.*

Confeitaria Central

GOURMET

O sucesso da Confeitaria Central já começa com o tradicional café da manhã. O frango assado vendido todos os dias, que é a grande especialidade da casa e referência na cidade, agora também pode ser saboreado de segunda a sábado nos três diferentes tipos de pratos executivos. Do final da tarde à noite, as principais atrações são os caldos e lanches diversificados.

O sucesso com as refeições complementa a já reconhecida qualidade da Confeitaria Central na produção de pães, bolos e tortas. Um dos líderes de venda é a rosca doce, que pode vir recheada com creme, frutas variadas e nozes, entre outros ingredientes.

Tanta qualidade é resultado de uma história iniciada há quase 50 anos pelo fundador, o português Antônio Marques, e que continua hoje nas mãos do genro Lucas Teixeira Júnior, da filha Neusa Marques e da neta Mariana Marques. Uma das inovações mais recentes da nova administração foi uma ampla reforma, que tornou o ambiente ainda mais acolhedor e confortável.

Inaugurada há 48 anos, a Padaria Central atende a um público diversificado e vem ao longo dos anos se especializando na elaboração de pratos executivos com frango assado.

GOURMET

destaque

Wi-fi.

Serve pratos executivos.

Tel.: *(24) 3348-2500*

Endereço: *Rua 16, 266 – Vila Santa Cecília, Volta Redonda*

Redes Sociais: */ConfeitariaCentral*

Email: *confeitariacentral.ltda@gmail.com*

Contato para encomendas: *na loja.*

Horário de funcionamento: *6h às 22h, diariamente.*

Dueto

GOURMET

A experiência do empresário Edilberto Viana à frente do Dueto Armazém o levou a abrir, em 2012, a Dueto Padaria. A primeira providência foi reformar toda a loja, de maneira que acomodasse uma oferta variada de produtos de conveniência e servisse cafés da manhã, almoço e lanches. Com isso, pôde transferir para o novo empreendimento a excelência alcançada na *delicatéssen* administrada no mesmo bairro.

Localizada em um bairro com perfil residencial, a Dueto produz um pão francês que já conquistou uma clientela cativa todas as manhãs. Nesse mesmo horário, o balcão serve opções de sanduíches, doces e salgados. Os bolinhos de chuva também têm grande saída, principalmente entre os fregueses saudosos de receitas tradicionais. O almoço, especializado em refeições caseiras, pode ser servido a quilo ou em prato executivo. Tudo feito com a constante preocupação de atender bem ao público.

Foi o incentivo de amigos que já conheciam o trabalho de Edilberto Viana à frente da Dueto Armazém que o levou a abrir a padaria.

GOURMET

Serviço de bufê a peso ou prato executivo.

Wi-fi.

destaque

Tel.: *(24) 3341-1307*

Endereço: *Av. N. S.do Amparo, 726 – Voldac, Volta Redonda*

Email: *doisedil@globomail.com*

Horário de funcionamento: *6h às 22h, diariamente.*

Fajardo

GOURMET

A Padaria Fajardo padroniza em sua rede de lojas a combinação de qualidade dos produtos com bom atendimento e muita criatividade. Os estabelecimentos oferecem aos clientes ambientes agradáveis e diversas opções de refeições, que vão desde o tradicional café da manhã a pizzas e sopas ao longo do dia. Um dos destaques da produção própria é o sanduíche feito com pão de castanha.

Na loja instalada no Centro Comercial Belvedere é oferecida uma ampla variedade de pratos e petiscos à la carte, que incluem opções de caldos na hora do jantar. Às sextas e sábados acontecem no Centro Comercial apresentações de música ao vivo, que pedem acompanhamento de uma das várias opções de cervejas especiais nacionais e importadas vendidas na casa.
A batata especial, preparada com queijo gratinado e linguiça, a batata rostie e costelinha suína são alguns dos sucessos do cardápio, junto com a Picanha Fajardo.

As atividades da padaria Fajardo começaram em 1991, quando os irmãos Wandick e Wilson Fajardo abriram a primeira loja, no bairro São Luiz, que funciona até hoje.

GOURMET

destaque

A padaria Fajardo do shopping Belvedere funciona com grande variedade no ramo de food service, com jantar, caldos, porções à la carte, chopp e cervejas especiais.

Endereços:
SÃO LUIZ: Av.Francisco Torres, 825 | (24) 3346-7644
JARDIM AMÁLIA: Rua Miguel Couto, 38 | (24) 3342-3485
JARDIM BELVEDERE: Rua Bouganviles, 20 | (24) 3349-6029
BAIRRO SESSENTA: Rua Sessenta e Dois, 727 | (24) 3348-8396

Site: *www.padariafajardo.com.br*

Redes Sociais: */fajardopadaria* */padariafajardo*

Email: *adm@padariafajardo.com.br | vendas@padariafajardo.com.br*

Contato para encomendas: *telefone ou na loja.*

Horário de funcionamento:
6h às 20h, diariamente, nas lojas de São Luiz, Jardim Amália e Sessenta.
15h às 23h, diariamente, no Shopping Belvedere.

Madrigal

GOURMET

A história da Madrigal se mistura à trajetória da panificação no sul fluminense, e remonta ao ano de 1973. Foi nessa época que o fundador, sr. Abílio Ferreira Marques, comprou o prédio na Avenida Lucas Evangelista e fez diversas expansões no imóvel. Ao longo do tempo e depois de muitas inovações, pesquisas e lançamentos de produtos, tornou-se a Fábrica de Sabores Madrigal, conhecida hoje em toda a região. A casa oferece ainda um minimercado com diversos itens de conveniência, além de café da manhã, almoço, chá colonial e caldos.

No café da manhã, os clientes têm à disposição um serviço self-service com muitas opções de produtos, tais como pães salgados e doces, baguetes, frios, bolos, tortas, sucos, chás e frutas. No almoço, também com self-service, uma grande variedade de carnes, saladas e massas, com destaque para a comida japonesa, sem falar do bufê de sobremesas carinhosamente preparadas para os clientes. Outro ponto alto da Madrigal é a adega com vinhos nacionais e importados das melhores marcas.

Todos os produtos da Fábrica de Sabores Madrigal são desenvolvidos sob supervisão permanente de uma equipe própria de nutricionistas.

GOURMET

Estacionamento exclusivo.

Wi-fi.

Coquetel e bufê para empresas e festas particulares.

Cesta de café da manhã e produtos sem glúten e sem lactose.

destaque

Tels.: *(24) 3347-3961 | 3341-0403 | 99236-7433 (Whatsapp)*

Endereço: *Av. Lucas Evangelista de Oliveira Franco, 822 Aterrado, Volta Redonda*

Site: *padariamadrigal.com.br*

Redes Sociais: */fabricadesaboresmadrigal*

Email: *padaria@padariamadrigal.com.br*

Contato para encomendas: *telefone, email, site, Facebook ou Whatsapp.*

Horário de funcionamento: *6h às 22h, diariamente.*

Padoka

Fabricação própria das mais variadas receitas de pães, bolos e tortas, como fazem as padarias tradicionais, mas com produtos e serviços diferenciados, dignos das mais sofisticadas delicatéssens. Instalada no bairro de São João, a Padoka Pães&Afins oferece tudo isso com a facilidade de funcionar 24 horas.

O café da manhã funciona em sistema de bufê, e inclui desde produtos feitos na casa até frios e queijos das mais respeitadas marcas do mercado. Enquanto as bruschettas, o pão de queijo folheado e a baguete três queijos são o sucesso dos pedidos durante o dia, à noite, os caldos são a preferência dos clientes. Queijos e vinhos importados, cervejas especiais e chocolates suíços costumam fazer parte das promoções realizadas em datas especiais durante o ano.

A Padoka oferece produtos das mais respeitadas marcas do mercado e funciona 24 horas.

TRADICIONAL

destaque

Wi-fi.

Funciona 24 horas.

Café da manhã no sistema de autosserviço.

Estacionamento.

Tel.: *(24) 2102-1478*

Endereço: *Av. Amaral Peixoto, 953 – São João, Volta Redonda*

Redes Sociais: */padokaoficial*

Email: *edibertoencproducao@redejk.com.br*

Contato para encomendas: *por telefone ou na loja.*

Horário de funcionamento: *24h.*

Realização:

Sistema FIRJAN
SENAI Rio
Av. Graça Aranha, 1, 10º andar – Centro, Rio de Janeiro, RJ
CEP: 20030-002
Tel. 55 (21) 2563-4361
panificacao@firjan.org.br
www.firjan.com.br

Esta publicação está disponivel para consulta e download no site do Sistema FIRJAN.

Sistema FIRJAN

FIRJAN
CIRJ
SESI
SENAI
IEL
SISTEMA FIRJAN

INFORMA,
FORMA,
TRANSFORMA.

www.firjan.com.br