

informativo especial

# O GRITO DA MASSA

Informativo do Sind. dos Trab. nas Ind. de Panificação, Massas Alim. e Biscoitos, Trigo, Tempero e Condimentos no ES.  
Rua Barão de Monjardim, nº 191- Centro - Vitória/ ES - Telefax: 3232-7429 [www.SINTRAMASSAS.com.br](http://www.SINTRAMASSAS.com.br)

## SUCESSO: 5ª EDIÇÃO DA "COPA O GRITO DA MASSA" TERMINA COM FESTA E TRABALHADORES SÃO PRESTIGIADOS

Este ano a 5ª Copa O Grito da Massa de Futebol Society mostrou que já é tradição e que cada ano fica melhor, com os atletas (trabalhadores) mais preparados e competitivos. O time campeão da vez, Padaria Monte Líbano, ganhou de sobra da Padaria Delicias do Trigo, numa partida que vai ficar para a história da competição, organizada pelo **SINTRAMASSAS**, sob a coordenação do vice-presidente Flávio Martins.

### Jogos

No primeiro jogo da final, a Monte Líbano, liderada pelo treinador Magnoval, abriu vantagem de três gols, vencendo por 6 a 4 o time da Delicias do Trigo, do treinador Max. Intimidado por perder no primeiro jogo a Delicias do Trigo partiu para cima da Monte Líbano no início da partida do segundo jogo, mas a equipe de Magnoval não deixou a peteca cair e travou as jogadas da equipe da Delicias do Trigo.

Com defesas espetaculares do melhor goleiro do campeonato, Julieverton, a Monte Líbano respondia com gols os ataques da Delicias do Trigo. Nervosos os jogadores da Delicias do Trigo acabaram levados pela emoção. Assim, o time de Magnoval fechou o jogo por 9 x 2.

Depois de dois anos chegando à final sem levar a taça, a Monte Líbano se sagrou campeão de 2015 e ainda levou o pra casa as premiações de jogador destaque com Michel e de artilheiro da competição com Lucas, que marcou 19 gols. O **SINTRAMASSAS** ainda premiou o melhor treinador do ano, Wallace da Padaria Casa do Pão e o jogador bola murcha ficou com Daniel "Smigol", da Delicias do Trigo.

Participaram desta edição as seguintes equipes: Casa do Pão, Buaz Alimentos, Delícia de Camburi, Tutti Panne, Forno Grande, Monza, Santuário, Delicias do Trigo, Monte Líbano, Expressa, Confeitaria do Rey,



Rei do Bolo, Moinho e Expresso Trem. O **SINTRAMASSAS** agradece a participação dos trabalhadores, assessores e diretores do sindicato que contribuíram para a Copa ser um sucesso dentro e fora de campo.

### Festa

Para celebrar mais um ano de companheirismo, trabalho e talento, após o jogo da final, todos participaram de um churrasco de confraternização para premiação dos atletas e sorteio de brindes para os convidados, no Matrix Music Hall, palco de todos os jogos e da grande final. Compareceram na festa da final, cerca de 600 trabalhadores(as) da categoria.

O vice-presidente do **SINTRAMASSAS**, Flávio Martins, contou, durante sua fala na solenidade de premiação, que acompanhou todos os jogos e que a Monte Líbano havia conquistado o título depois de ser vice em duas da Copa O Grito da Massa. "Quero dar os parabéns aos colegas da Monte Líbano.

O título mostra que os nossos campeonatos estão muito equilibrados. A prova é que os dois times de melhor campanha na primeira fase, Buaz Alimentos e Casa do Pão, foram eliminados. Qualquer dos dois times finalistas poderia ter ficado com o título. A final foi um grande jogo, digno dos dois melhores times da competição", disse Flávio.

O diretor do **SINTRAMASSAS**, Isaque Silva, agradeceu a parceria das padarias que concederam brindes para a festa da final dos trabalhadores. "Mais uma vez, a parceria do Sindicato com as padarias mostrou-se fundamental para a organização desse torneio. Gostaria de agradecer também aos atletas pela dedicação, disciplina e pela qualidade, pois são os trabalhadores a razão de toda essa festa estar acontecendo", finalizou Isaque.



Melhor Goleiro: Julieverton  
Monte Líbano

Melhor Treinador: Wallace  
Casa do Pão

Jogador Destaque: Michel  
Monte Líbano

Artilheiro: Lucas  
Monte Líbano

Bola Murcha: Daniel «Smigol»  
Delicias do Trigo

# PADEIROS CAPIXABAS SÃO HOMENAGEADOS PELO SINTRAMASSAS NA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA



PADEIROS SÃO HOMENAGEADOS PELA DEPUTADA LUZIA TOLEDO E PELO SINTRAMASSAS

O **SINTRAMASSAS** homenageou os trabalhadores do setor de padaria do Espírito Santo em sessão solene da Assembleia Legislativa realizada dia no último dia 17 em comemoração ao dia 1º de agosto, data instituída o Dia Estadual do Padeiro, pela Lei 10.299/2014 de autoria do falecido deputado Glauber Coelho. Na sessão solene, 29 padeiros capixabas e empresários do setor foram homenageados com certificados em reconhecimento à importância desse tipo de atividade na vida das pessoas.

Foi destacado no plenário o desenvolvimento da indústria da panificação capixaba, que atualmente é considerada a fabricante do pão de melhor qualidade do Brasil, segundo análise técnica realizada em junho passado pelo Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria (ITPC), foi destacado. “Nossos padeiros estão hoje entre os melhores do país; o setor da panificação capixaba evoluiu muito nos últimos anos”, ressaltou Ari George Floriano Siqueira, presidente do **SINTRAMASSAS**. O título foi conferido ao pão francês fabricado em Vila Velha, que alcançou 81 pontos na avaliação.

Na plateia estava um senhor de 80 anos, que acompanha a evolução do modo de fazer pão há mais de 60 anos. Seu Waldir Alves Bastos, o padeiro mais antigo do Espírito Santo, começou a botar a mão na massa ainda menino, no ano de 1948. E ainda não parou de trabalhar. “Eu já me aposentei pelo INSS, mas continuo fazendo pão. Vou trabalhar mais uns dois anos”, contou.

Outro padeiro, ainda jovem, também se

destacava no meio do público que lotou o plenário da Assembleia Legislativa. Aldo de Jesus Santos foi considerado o segundo melhor confeitiro das Américas, título conquistado na Copa do Mundo da Panificação, realizada em Las Vegas (EUA), em 2010. “Eu gosto muito de inventar novas receitas. E levei para os EUA o segredo de fazer pães com vinho, com cerveja e castanha e com açaí e granola. Os gringos nunca haviam comido aquilo, e gostaram muito”, contou.

A proponente da sessão, deputada Luzia Toledo (PMDB), fez uma viagem na história e lembrou que o pão é um dos alimentos mais antigos da humanidade, e surgiu milhares de anos antes de Cristo. “Segundo o sociólogo Gilberto Freyre, apenas no século 19 o Brasil conheceu o pão. Antes disso, o brasileiro comia beiju”. A deputada acrescentou que a atividade panificadora se expandiu com a chegada dos imigrantes italianos, em São Paulo. “Aqui no Espírito Santo temos muitos italianos em Santa Teresa fazendo pães dos mais variados tipos”.

O presidente do Sindipães, entidade representativa da indústria da panificação capixaba, Luiz Carlos Azevedo de Almeida, afirmou que o pão surgiu há mais de 12 mil anos na Mesopotâmia. No ano 250 depois de Cristo chegou na Europa; e no Brasil o produto foi introduzido pelos imigrantes portugueses e italianos. “No Espírito Santo somos mais de 1800 padarias; geramos mais de 30 mil empregos diretos”, comemorou. Depois da sessão solene, todos puderam experimentar vários tipos de pães e confeitarias produzidos por padarias da Grande

Vitória e de cidades do interior como Linhares, Cachoeiro de Itapemirim, Viana e Colatina.

## Homenagens

Aldo de Jesus Santos - Padaria Moinho  
Carlos Alberto Marcelina - Padaria Super Pão  
Charles dos Santos Sousa - Padaria Romana (Linhares)  
Edivaldo Medeiros - Padaria Monza  
Edmilson Ferreira Gomes - Padaria Ledut  
Erenildo Barbosa Fonseca - Padaria Dinamarca (Linhares)  
Francisco Henrique de Oliveira - Padaria Expresso  
Gilberto Pereira de Melo - Padaria Celeiro do Pão  
Jamir Kenedy Pacheco - Padaria Forno Grande I  
Joana Mota de Santana - Padaria Art Pão  
Jonathan Contadini Fialho - Padaria Intermassas (Linhares)  
Jose Coutinho dos Santos - Padaria Nova República  
Josimar Rabelo - Padaria Forno Grande II  
Lourival Silva - Tagará Alimentos  
Luciano Costa - Padaria Brasileira (Cachoeiro de Itapemirim)  
Magnoval Santos da Silva - Padaria Monte Líbano  
Maria de Fatima Andrade Lana - Padaria Monza  
Osmar Rodrigues de Souza - Padaria Pazone  
Paulo Cesar da Silva - Padaria Santuário  
Renato Tosato de Oliveira - Padaria Monte Líbano  
Rene da Vitória Ribeiro - Padaria Elaborato  
Sebastião Luiz De Abreu - Padaria 2 Irmãos  
Valdinete Bandeira - Padaria Moinho Itália  
Wallace Mariano Pimenta - Padaria Casa do Pão  
Wilson Do Sacramento - Padaria Moinho

Obs: Houveram mais padeiros e confeitários homenageados que não puderam estar presentes na sessão devido a estarem em seus postos de trabalho neste dia.



Waldir Alves Bastos - 67 anos de profissão



Aldo de Jesus - 22 anos de profissão



Valdinete Bandeira (Pretinha) - 35 anos profissão

Hoje acho mais fácil trabalhar em padaria. Antigamente trabalhava 12 horas por dia e tinha que usar forno a lenha que a gente mesmo tinha que cortar. Na década de 50 aqui no Espírito Santo começou a melhorar com a chegada dos maquinários. Achei a homenagem um passo muito importante que o SINTRAMASSAS fez para homenagear o Dia do Padeiro Capixaba. Espero que nossa profissão continue sendo reconhecida, pois ela é muito gratificante.

Comecei muito cedo na padaria de meu irmão no interior do Estado. Tinha apenas 12 anos e naquela época era tudo feito de forma artesanal, foi assim que me apaixonei pela profissão. Tenho muito amor pela minha profissão, pois foi através dela que conquistei prêmios, viajei pelo mundo e é de onde tiro o sustento de minha casa. Tenho uma admiração enorme pelo trabalho do SINTRAMASSAS e torço para que continuemos juntos nessa grande massa.

Receber essa homenagem do SINTRAMASSAS foi uma grande surpresa. Foi um verdadeiro presente, pois foi a primeira vez que fomos reconhecidos. Sempre trabalhei com muito carinho e tratando a todos da melhor maneira possível e ser reconhecida por isso não tem valor que pague. O trabalho que está sendo feito pelo SINTRAMASSAS é muito especial, pois tem ajudado muito a gente tanto para nosso reconhecimento quanto para nossos direitos.

# HOMENAGEADOS PELO DIA DO PADEIRO CAPIXABA 2015



Edvaldo - Padaria Monza



Luciano Costa - Padaria Brasileira



Osmar - Padaria Parzzone



Wallace - Padaria Casa do Pão



Wilson - Padaria Moinho



José Coutinho - Padaria Nova República



Paulo - Padaria Santuário



Lourival - Tangará Alimento



Fátima - Padaria Monza



Carlos - Padaria Super Pão



Renê - Padaria Elaborato



Luis Carlos - Presidente do Sindipães recebeu homenagem da Deputada Luzia Toledo



Erenildo (Dinamarca), Charles (Romana) e Jonathan (Intermassas) LINHARES/ES



Josimar «Seu Madrugá» - Padaria Forno Grande II



Waldir Alves Bastos - Padaria Meneguelli



Magnoval e Renato - Padaria Monte Libano



Edmilson - Padaria Ledut



Gilberto - Padaria Rio's



Jamir - Padaria Forno Grande I



Valdinete (Pretinha) - Padaria Moinho Itália

## SINTRAMASSAS PELA IGUALDADE RACIAL

A UGT por meio do Instituto Sindical Interamericano pela Igualdade Racial (INSPIR) conseguiu um feito muito importante para os trabalhadores(as) negros(as). O jovem dirigente sindical Gutemberg Evangelista Guedes, diretor do **SINTRAMASSAS** conseguiu a indicação para fazer parte da Comissão Inspir dos Afro-descendentes, que tem como objetivo promover políticas raciais em todo ambiente social e de atuação sindical.



Gutemberg ressalta que essa é uma vitória importante e reconhecimento da luta diária do **SINTRAMASSAS** que “não mede esforços para contribuir na luta de tornar o mundo do trabalho mais humano”.

Nossa participação tem total colaboração dos jovens dirigentes sindicais da UGT-ES, como Thiago Tognere que construiu uma discussão acadêmica sobre o tema: Negro e o Mercado de Trabalho. Gutemberg explica que o racismo presente no Brasil impede o avanço das lutas por uma sociedade com justiça social, onde todos tenham as mesmas oportunidades de trabalhar, estudar e viver em boas condições. ‘A população negra é ainda a que mais sofre com a ausência de políticas públicas que atendam as necessidades da juventude para desenvolver-se em toda a sua plenitude em paz e em segurança. Mesmo a lei garantindo a igualdade, o racismo prevalece em corações e mentes de boa parte da sociedade’, finalizou Gutemberg.

## A FUNÇÃO DO PADEIRO REGULAMENTAR PARA VALORIZAR

O pão, o primeiro alimento produzido pela humanidade, continua sendo sua mais importante fonte de nutrição.

O pão faz parte da alimentação humana há milhares de anos. Por isso a história dessa profissão permeia a história da humanidade. Embora sejam os trabalhadores da panificação que produzem o primeiro alimento do dia de toda a sociedade, a categoria ainda luta para conquistar o reconhecimento merecido, tanto da sociedade quanto dos empresários da indústria de panificação.

O Dia dos Padeiros, homenageia todos os profissionais que se dedicam a produzir esse alimento tão importante para a sociedade. É comemorado em 1º de agosto no ES, no Amazonas é novembro, em SP é no dia 13 de junho. É uma singela mais importante conquista da categoria. Um primeiro pequeno passo de nossa luta incansável para regulamentar a profissão do padeiro, do confeitiro, balconistas e demais trabalhadores e trabalhadoras no setor da indústria de panificação e confeitaria.

A regulamentação por intermédio de um projeto de lei que regulamente a profissão dos padeiros, trará o fim de algumas distorções como:

- Dia do Padeiro Nacional Unificado,
- Piso Salarial Mínimo de Padaria Nacional,
- Garantia de manutenção e aplicação imediata da NR12, prevenindo novas mutilações de trabalhadores, garantindo um melhor e seguro ambiente de trabalho,
- Normatização do CNAE, que deverá ser de indústria devendo ser fomentado e facilitado aos empresários e contadores na abertura de novas padarias e confeitarias, mesmo aquelas nos supermercados,



- Garantir folgas aos trabalhadores quinzenais aos domingos e quando trabalhar domingo na outra quinzena receber em dobro,
- Não obrigatoriedade de trabalho aos feriados, que deverá ser negociado pelos sindicatos, trabalhadores e patrões, garantindo o triplo de remuneração quando trabalhado,
- Garantia de qualificação e aperfeiçoamento sem ônus para o trabalhador, através de escolas de panificação ou Senai com custo zero ao trabalhador,
- Participação nos lucros ou resultados para todos os trabalhadores,
- Plano de cargo e carreira no setor.

Estas e outras reivindicações que estarão sendo debatida com nossa categoria e parlamentares independente de sigla partidária mas que tenha sensibilidade para esta importante categoria. Nós acreditamos na luta pois realizamos ela todos os dias de nossa vida.

Francisco Pereira de Souza –Presidente Nacional da Federação Brasileira dos Padeiros, presidente do sindicato dos Padeiros de São Paulo e Diretor Nacional de Organização e Política Sindical da UGT.

# CAMPANHA SALARIAL 2015

**TRABALHADORES EM PADARIAS PODERÃO FICAR SEM REAJUSTE SALARIAL OU TERÃO QUE PARALIZAR SUAS ATIVIDADES EM 2015.**

Tudo devido proposta patronal após a 2ª reunião de negociação que foi de 4,5% menos da metade da inflação que foi de 9,81% (INPC), sem incluir nenhum benefício como plano de saúde, cesta básica alimentar e PLR entre outros à categoria.

Em Agosto/2014 o Padeiro recebia R\$ 1.400,00

Em Agosto/2015 o padeiro perdeu R\$ 137,34, pois a inflação foi de 9,81% (INPC).

O patrão quer dar de reajuste salarial de R\$ 63,00 (4,5%),

O Padeiro perderia (do seu poder aquisitivo salarial no mês) R\$ 74,34.

Ao ano o patrão ganharia em cima do padeiro R\$ 74,34 x 13 meses = R\$ 966,42. e numa padaria com 10 padeiros ganharia R\$ 9.664,20.

Numa padaria com 50 empregados cuja média salarial é R\$ 1.150,00, o patrão faturaria ao ano sem gastar nada = R\$ 39.695,50, só com o reajuste de 4,5% nos salários. Isto é Lucro de banqueiro.

O Trabalhador se sacrificar com a crise é uma coisa, tirar dinheiro de seu salário para o patrão e para o governo de Dilma é outra coisa muito distante.

Ainda acreditamos na sensibilidade do SINDIPÃES (Sindicato patronal) nas tratativas das negociações salariais, para chegarmos a um piso dos padeiros de R\$ 1.600,00 e Balconistas em R\$ 980,00 + Cesta Básica + Plano de saúde + PLR (Participação nos Lucros ou resultados).



# ELEIÇÕES SINDICAIS 2015



**UNIDOS PELA MASSA**

A atual diretoria do **SINTRAMASSAS** pretendem realizar a maior integração da categoria através da maior eleição já realizada na categoria. Serão quase 60 municípios e 8.000 trabalhadores e trabalhadoras que poderão exercer seu direito de escolher os dirigentes que irão representa-lo no quinquênio 2015/2020 através do voto.

Duas chapas se inscreveram para disputar o processo eleitoral: a chapa nº 02 "MASSA QUENTE" e a Chapa nº 01 "UNIDOS PELA MASSA" que é da nossa atual diretoria.

Serão dois dias de eleições 08 e 09 de setembro/2015 e haverá 20 urnas, sendo 16 itinerantes que passarão nas empresas para colher os votos da categoria das padarias, massas alimentícias, biscoitos, trigo e condimentos.

Esperamos a participação maciça da categoria nesta eleição e também contamos com a continuação de apoio da categoria à nossa diretoria e a nossa gestão sindical.

# MASSAS ALIMENTÍCIAS & BISCOITOS

**AZEDOU!**

A proposta de 4,5% a partir de janeiro de 2015 de reajuste salarial para os trabalhadores não agradou e foi prontamente rejeitada pelo SINTRAMASSAS, pois o trabalhador teve uma perda salarial de 6,23% (INPC) em 2014. O trabalhador rala o ano inteiro vendo seu salário sendo corroído para a inflação e no final do ano ele tira o seu salário (e de sua família) quase 2% para dar para os patrões e para o Governo Dilma. Isto seria uma insanidade!

Estamos fazendo Assembleias Gerais (AGE'S) com os trabalhadores para entrar em Dissídio Coletivo (enviar para Justiça) e possível paralização. Já enviamos mediação desse impasse à Superintendência Regional do Trabalho. Estamos aguardando.

# BUAIZ ALIMENTOS

A Buaiz Alimentos não iniciou as negociações. Uma das principais reivindicações é uma gratificação para quem ficar de "plantão" nos finais de semana e feriados à disposição da empresa para qualquer imprevisto. Estender o plano de saúde aos familiares, além de 12% de reajuste.

# MARCHA DAS MULHERES NEGRAS 2015



Cintia Ribeiro dos Santos, diretora do **SINTRAMASSAS** convoca todas as mulheres trabalhadoras, da indústria, do comércio, lideranças comunitárias e populares, profissionais do lar, e em especial as mulheres **NEGRAS** e companheiras das padarias e as de trabalho da **VILLONI**, para marchar em Brasília em 18 de novembro de 2015, para um dia de lutas contra todo tipo violência, seja

ela física, mental, de intolerância, de exploração, de desigualdades de oportunidades no trabalho, profissional, de carreira, salarial, sexismo, racismo e violência no lar e em todos os espaços que se façam necessários com respostas contundentes e sistemáticas.

Venha na nossa caravana contra o racismo, todo tipo de violência e pelo Bem Viver. Viva a Vida. Viva a mulher, viva a mulher Negra.



**SINTRAMASSAS**