



# CLIPPING

## DA PANIFICAÇÃO

Edição 101 - Ano II  
10/10/2016 a 14/10/2016

Projeto de desenvolvimento do setor de panificação e confeitaria com atuação na qualidade, produtividade e sustentabilidade



## Dia Mundial do Pão é comemorado domingo

Neste domingo (16) é comemorado o Dia Mundial do Pão. Francês, média, careca, não importa o nome dado em cada canto do Brasil, mas sim o sabor e a casquinha crocante que agrada muita gente!

Saiba mais: <http://bit.ly/2dTaj0c>

## Nem para todos está tão difícil

Enquanto o segmento de serviços de alimentação no geral sofre com a crise e sua consequente redução de base de consumidores, frequência e gasto médio, alguns tipos específicos de estabelecimentos vivem o momento como se fosse ruim apenas para os outros.

Saiba mais: <http://bit.ly/2efYCWU>

## Hora do lanche

Saiba mais: <http://bit.ly/2dtarwe>



## O artesanal é o novo gourmet?



Saiba mais: <http://bit.ly/2dpyzxE>

## Gás natural gera economia de até 20% para as padarias de Curitiba

Trocar os tradicionais fornos a lenha ou elétrico pelos fornos com o combustível, além de economia, gera segurança e mais praticidade aos estabelecimentos.

Saiba mais: <http://bit.ly/2e7we8N>

## Começa venda de panetone

Saiba mais: <http://glo.bo/2e3RDIZ>

## Empresários de panificação se preparam para missão empresarial

Saiba mais: <http://bit.ly/2e301Rb>

## Padarias vão vender pão com desconto de imposto na terça-feira

Saiba mais: <http://bit.ly/2ep61qD>

**PRODUTOS E EMPRESAS**

## Amazon quer abrir lojas físicas de alimentos

Segundo o The Wall Street Journal, gigante quer vender "alimentos frescos" em um modelo de loja de conveniência e drive-in.

Saiba mais: <http://bit.ly/2e7xtot>

## Verdemar inaugura nova loja em Belo Horizonte

Além de empório e padaria, unidade vai oferecer os exclusivos serviços gastronômicos já disponíveis em suas demais lojas.

Saiba mais: <http://bit.ly/2dPVJg3>

## Padaria lança food truck da marca



Saiba mais: <http://bit.ly/2eg2qHC>

## Degustação de pães na Panificadora Pantucci

Saiba mais: <http://bit.ly/2ep8zVx>

## Domino's inova com tecnologia e cresce

Saiba mais: <http://bit.ly/2eAQa7F>

## Bauducco lança chocottone com morango

Saiba mais: <http://bit.ly/2e3WAJA>



## Chef se prepara para abrir padaria em São Paulo

A Oficina abre as portas com doze receitas de pães. Também terá um pastifício, terrines, queijos e embutidos de pequenos produtores, bolos e doces.

Saiba mais: <http://bit.ly/2e3Unx0>

## Food service dá exemplo na utilização de e-commerce

O e-commerce já integra a rotina de consumo do brasileiro, mas os supermercados online ainda aproveitam muito mal essa oportunidade.

Saiba mais: <http://bit.ly/2dZR0sm>

## Torta sucesso entre amigos vira negócio de R\$ 1,3 milhão

Saiba mais: <http://bit.ly/2eAQ5Rf>

## Kellogg paga R\$ 1,4 bilhão pelos biscoitos Parati

Saiba mais: <http://bit.ly/2eg4DTy>

## Salton lança linha de chás com sucos de uvas

Saiba mais: <http://bit.ly/2eb379j>

## Nestlé lança panetone de Chandelle

Saiba mais: <http://bit.ly/2dZOVwT>

## CONSUMO

## Consumidor ainda prioriza promoções, embalagens econômicas e atacarejo

Ainda pressionado pelo medo de perder o emprego, e com a renda achatada, o brasileiro continua muito cauteloso na hora de comprar

Saiba mais: <http://bit.ly/2e7FaLp>

## 10 principais hábitos de consumo do brasileiro impactados pela crise

Saiba mais: <http://bit.ly/2dcyS0a>

## O que você sabe sobre o consumidor em supermercados?

Saiba mais: <http://bit.ly/2dZW1Bd>

## Indústria aposta em garrafas retornáveis para evitar perdas

Saiba mais: <http://bit.ly/2e01aJK>



## Consumo em 2017 tem grande chance de aumentar, diz pesquisa

Saiba mais: <http://bit.ly/2epiMRS>

## Cafés especiais ficam mais acessíveis

Saiba mais: <http://bit.ly/2dQ5smt>

## ECONOMIA

## Corte da alimentação fora do lar afeta restaurantes

Empresários do setor, porém, estão otimistas quanto ao encerramento de 2016

Saiba mais: <http://bit.ly/2eB3poC>

## Preços das frutas sobem 31,4% no ano

Saiba mais: <http://bit.ly/2eexBSq>

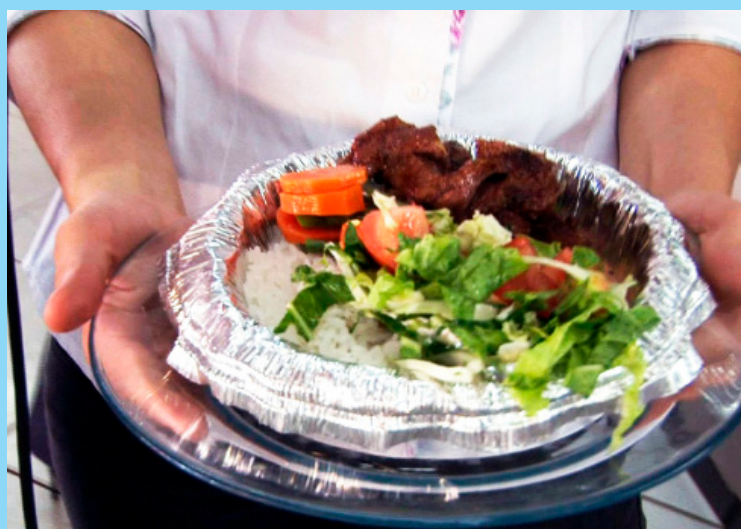


**EMPREENDEDORISMO**

## Dicas do Sebrae ajudam a montar fornecedora de marmitas

Fenômeno típico da correria da vida moderna, o consumo de refeições prontas já se tornou um hábito diário na vida de milhões de brasileiros. Sabor e praticidade são ingredientes básicos para o negócio. Outro fator de atratividade da refeição pronta é o seu baixo preço, em relação a um restaurante self service por quilo, buffet ou à la carte.

Saiba mais: <http://bit.ly/2epjWwU>



## Câmara discute regras nacionais para food trucks

A proposta visa a especificar o que são os food trucks, food bikes e food trailer e determinar com que frequência esses estabelecimentos podem parar em uma determinada rua.

Saiba mais: <http://bit.ly/2eghtkJ>

## Produtos em estoque: como movimentar o negócio

Os produtos em estoque geralmente são os grandes problemas de logística dos empresários. Para o pequeno lojista, diante de tamanha crise que vivemos, é uma questão de sobrevivência no mercado. Todo lojista deve saber quanto custa estocar um produto, que vai desde o custo por m<sup>2</sup>, passando pela obsolescência ou vencimento.

Saiba mais: <http://bit.ly/2dTsmTR>



## Atitudes gratuitas que deixam seus funcionários motivados

Saiba mais: <http://bit.ly/2dCnNBV>

## Planejamento eficaz começa com a definição dos seus interesses

Saiba mais: <http://bit.ly/2dCp9fQ>

## 10 dicas para melhorar o fluxo de caixa da sua empresa

Tocar uma empresa sem gerenciamento de caixa é como remar numa canoa sem remo durante a competição.

Saiba mais: <http://bit.ly/2e4jrVs>

## 5 perguntas para ter um cliente fiel

Quem tem clientes fiéis possui uma fonte recorrente de receitas a custos muito mais baixos.

Saiba mais: <http://abr.ai/2dWMjJ6>