



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 108 - Ano II
28/11/2016 a 02/12/2016

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

Feira gastronômica traz as últimas novidades da panificação

Saiba mais: <http://bit.ly/2g0MfSx>

Buffets e padarias esperam crescimento nas vendas de fim de ano

Não faltam opções para quem decidiu deixar a cozinha de lado nas festas de fim de ano e resolveu encomendar o jantar. Vários estabelecimentos já estão com cardápios montados para as ceias de Natal e Réveillon, que vão desde opções de escolhas individuais ou até mesmo para a família inteira.

Saiba mais: <http://bit.ly/2gYFQ7x>

Quitutes ganham versões especiais no Natal



Marcas apostam em receitas inusitadas para atrair os clientes no fim do ano.

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

Participe você também do movimento: Vem Pra Padaria

Saiba mais: <http://bit.ly/2gYD02v>

Sobremesas práticas e versáteis



As altas temperaturas da primavera e verão pedem sobremesas mais leves e refrescantes. Entretanto, se você não possui uma equipe dedicada especialmente à confeitaria, uma alternativa prática, econômica e de preparo simples e rápido são as pré-misturas.

Saiba mais: <http://bit.ly/2g2FEIJ>

As marcas de varejo mais valiosas do Brasil

Saiba mais: <http://bit.ly/2gusG1h>

Já ouviu falar de Slow Food?

O mercado para a experiência está em expansão.

Saiba mais: <http://bit.ly/2haz2Xv>

Você deve diversificar ou especializar seu negócio?

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

PRODUTOS E EMPRESAS**Franquia aposta em comida saudável em shopping**

A administradora Jeane Moura trabalhou grande parte da vida em shopping centers, primeiro como vendedora, depois como supervisora e até como franqueada; a dificuldade de se alimentar bem nas praças de alimentação a motivou a criar a franquia de comida saudável DNA Natural.

Saiba mais: <http://bit.ly/2gYDPs5>

**Pullman apresenta novas embalagens para as festas de fim de ano**

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

Bunge mantém posição no mercado com foco no canal indireto

Saiba mais: <http://bit.ly/2gZqD8Q>

Empresa aposta em pão de queijo gourmet

A entrada no mercado de pão de queijo será em seis sabores no primeiro semestre de 2017.

Saiba mais: <http://bit.ly/2h7biPP>

Nita Alimentos lança farinha com fermentação prolongada

O lançamento atende a demanda crescente por redução de custo.

Saiba mais: <http://bit.ly/2haFT3p>

Vilma entrou no mercado de biscoitos

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

Forno de Minas lança cookie para food service

Saiba mais: <http://bit.ly/2g142Jh>

Sinhá Benta ganha primeira unidade em Curitiba

Saiba mais: <http://bit.ly/2g11ET4>

Padaria drive thru abre segunda unidade em MT

Saiba mais: <http://bit.ly/2gV4w0y>

Grupo Pontes investe em Central de Produção

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

Carla Pernambuco assume rotisserie do Pão de Açúcar

Saiba mais: <http://bit.ly/2gcp0mY>

Rede Frango Assado lança panetones para o Natal

Saiba mais: <http://bit.ly/2g15ETh>

Sodiê Doces fecha parceria com Nestlé e lança bolo Charge

Saiba mais: <http://bit.ly/2g2XMfb>

CONSUMO

Homem brasileiro se envolve mais com as marcas no momento da compra

Fatores emocionais influenciam mais os consumidores masculinos no Brasil do que em outros países, aponta a pesquisa "O Homem Ideal, entendendo através das culturas", da Kantar TNS.

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



Consumidor está mais tímido nas compras de Natal

Apesar de forte, o hábito de trocar presentes de fim de ano está em risco este ano. O cenário econômico desfavorável faz com que alguns consumidores comprem presentes mais baratos ou até mesmo desistam das compras de final de ano.

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

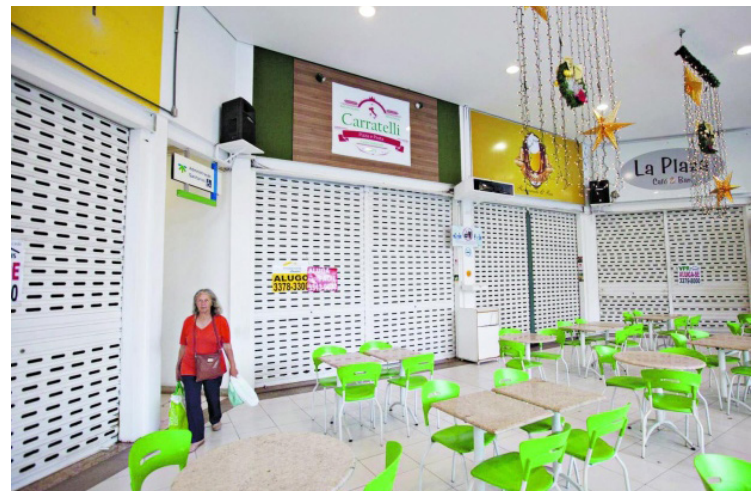


ECONOMIA

Pontos comerciais encalham e derrubam valor do aluguel

As placas de 'aluga-se' e 'passa-se o ponto' já fazem parte da paisagem. Com a crise obrigando muitos lojistas a baixarem as portas, a situação é ainda pior para a locação comercial. O resultado pode ser visto nos preços do aluguel comercial, que, com uma oferta maior de lojas, caiu duas vezes mais do que a locação residencial.

Saiba mais: <http://bit.ly/2gYP97H>



Supermercados devem sair do vermelho este ano

Depois de encerrar 2015 no vermelho, com queda de 1,9% nas vendas, descontada a inflação, o setor de supermercados começa a traçar um cenário mais favorável. De janeiro a outubro, as vendas reais do setor aumentaram 1,16% em relação ao mesmo período do ano passado, segundo pesquisa da Abras.

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



EMPREENDEDORISMO

Eataly mostra como formar clientes do futuro

Formar clientes ainda jovens é importante para o futuro do supermercado. A rede italiana Eataly, com 29 lojas pelo mundo (sendo uma no Brasil), apostou nessa estratégia. A empresa foca ações educativas, sensoriais e culturais, voltadas a esse público.

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



Como gerenciar de forma digital os fornecedores

Nenhuma empresa funciona sozinha. Todas precisam de parceiros, consultorias ou de fornecedores. Por mais independente que uma organização possa ser é impossível trabalhar sem ao menos os fornecedores de produtos e serviços. Precisamos deles para comprar materiais de trabalho, fazer uma reforma, deixar a casa em ordem. Fazer o controle de toda essa operação é algo trabalhoso, mas extremamente necessário.

Saiba mais: <http://bit.ly/2fS6znp>

Como o controle das finanças ajuda no crescimento do MEI

Saiba mais: <http://bit.ly/2g17C6g>

7 erros que colocam em risco as finanças dos MEIs

O MEI precisa estar sempre atento a múltiplos detalhes

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



Saiba como lidar com cliente 'reclamação'

Saiba mais: <http://bit.ly/2gllm3L>

Conhecimento ajuda a gerar valor para o seu negócio

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

7 vilões que roubam dinheiro do seu negócio

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

6 dicas de planejamento de metas para 2017

Saiba mais: <http://bit.ly/2g1ckRG>