



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 116 - Ano III
06/02/2017 a 10/02/2017

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

Panificadoras faturaram R\$ 87,4 bilhões em 2016

O resultado é melhor do que o alcançado em 2015. A produção própria foi responsável por 63,03% do faturamento.

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

Padarias investem em diversidade de produtos para crescer

Padaria é sinônimo de pão quentinho, mas também de uma variedade incrível de produtos, que vão de biscoitos, bolos e tortas a bebidas em geral. Mas muitas delas hoje em dia vão além. Oferecem café da manhã, mercearia, área de convivência e até self service. Outro item que tem sido explorado pelo segmento são as pizzas.

Saiba mais: <http://bit.ly/2kAwrq4>



Fica, vai ter bolo!



A quantidade de bolerias e quitandas em funcionamento em BH de meados do ano passado para cá aponta para o que tem sido chamado de "emotion food".

Saiba mais: <http://bit.ly/2kQzB7U>

Pagando menos por mais

Uma ramificação do setor que está agradando e muito o consumidor – principalmente aquele preocupado em economizar – e tem crescido consideravelmente em número de lojas e de compradores: o de atacarejo

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

Sebrae oferece normas da ABNT aos pequenos negócios

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

Sipcep realiza fórum de panificação na Mercosuper

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

Empresários de padarias serão qualificados em Juazeiro

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

PRODUTOS E EMPRESAS

Na Páscoa 2017, fabricantes apostam em marcas tradicionais

As fabricantes de chocolate terão um número menor de novidades na Páscoa deste ano. Em tempos de crise, muitas preferiram investir em marcas que são seus carros-chefes, como Alpino, da Nestlé, ou Sonho de Valsa, da Lacta. Elas fizeram, no entanto, algumas apostas de lançamentos.

Saiba mais: <http://glo.bo/2ljGq52>

Páscoa este ano tem menos lançamentos após queda de vendas em 2016

O número de lançamentos caiu de 147 no ano passado para 120 este ano. E nos lançamentos, as fabricantes optaram por misturar novos produtos aos tradicionais. Algumas fabricantes, como a Nestlé, Cacau Show e Arcor, informaram que reajustaram os preços dos ovos em 2017.

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

Corinthians inova e investe em padaria personalizada para a torcida em São Paulo

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

Autêntico pão francês em Santos

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

Confeitaria faz sucesso ao apostar em doces sofisticados

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

Feira de Confeitaria Vegana tem quitutes de R\$ 2,50

Saiba mais: <http://bit.ly/2kXFF0T>



Redes oferecem kits de Páscoa presenteáveis

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

Abicab anuncia lançamentos para Páscoa

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

O Timão ultimamente está querendo levar a sua marca para além dos esportes. A ideia é o investimento em redes alimentícias, sendo possível através da parceria do clube com a empresa SportFood. A empresa também tem em andamento um projeto divulgado no mês passado de um bar.

Padaria Brasileira faz promoção 'Comprou-Ganhou'

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

Padaria Brasileira faz promoção de salgados e churros

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

Confeitaria Donacheer lança milkshake recheado

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

CONSUMO

Páscoa representa até 50% dos negócios de chocolates

Embora a procura por itens das linhas regulares venha aumentando nos últimos anos, os ovos continuam sendo as estrelas, mas a indústria precisa criar alternativas rentáveis aos canais de distribuição e acessíveis aos consumidores.

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

**47% dos brasileiros creem que vale a pena investir em produtos premium**

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

Carnaval aumenta expectativa de vendas em 1% no Rio de Janeiro

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

ECONOMIA

Ovos de Páscoa terão reajuste médio de 6% nas prateleiras neste ano

Apesar do baque provocado na Páscoa, as empresas do setor estão mais otimistas para este ano, e dispostas a recuperar parte do prejuízo de 2016.

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

**Setor de chocolates vê calendário em 2017 mais favorável à venda**

Saiba mais: <https://goo.gl/yriWXQ>

Indústria espera retomada da alimentação fora do lar no País

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

Carnaval deve movimentar R\$ 5,8 bilhões

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

Inflação em supermercados fica em 7,93% em 2016

Saiba mais: <http://glo.bo/2kXA9Lv>

Atividade do varejo abre 2017 em queda, segundo Serasa

Saiba mais: <http://glo.bo/2lqLv6>

Investimento da indústria de alimentos cai

Saiba mais: <http://bit.ly/2lxtg0c>

EMPREENDEDORISMO**Food service é um negócio de gente**

O negócio de food service tem na essência simplesmente pessoas; não porque o consumidor é uma pessoa – até porque assim o é toda a relação B2C – mas porque tudo o que chega até este consumidor é síntese da produção humana.

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

**Micro e pequenas varejistas avançam, mas gestão ainda é principal limitador**

Apesar de 77% dos micro e pequenos lojistas do Mercado Livre terem visto alta nas vendas em 2016 (com um crescimento médio de 41%), e a despeito das expectativas mais positivas para este ano, a gestão da operação segue como o grande empecilho para o avanço substancial das MPEs.

Saiba mais: <http://bit.ly/2kdBc5I>

Um novo consumidor

Diferentes perfis vêm se estabelecendo no mercado; atenção, planejamento e criatividade são alguns dos itens indispensáveis para lidar com as expectativas e com a exigência dos clientes. Como saber o que o consumidor deseja e como suprir as suas necessidades de maneira eficiente?

Saiba mais: <http://bit.ly/2k3fGWb>

**O atendimento no mundo dos negócios**

Saiba mais: <http://bit.ly/2kR0GYI>

Por que fazer um orçamento empresarial para 2017?

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

3 principais motivos que desmotivam os funcionários

Saiba mais: <http://bit.ly/2kQXH2j>

Como entender qual o perfil do cliente da sua empresa?

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

O impacto da crise econômica para os negócios de alimentação

Saiba mais: <http://bit.ly/2l1Wfff>