



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 128 - Ano III
02/05/2017 a 05/05/2017

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

Campanha do Pão Perfeito movimenta padarias em Curitiba

O concurso seleciona as três padarias que possuem o melhor pão francês da cidade. A ação é uma realização do SIPCEP, em parceria com a farinha Suprema, da Bunge Brasil.

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

Padarias “descoladas” criam novas experiências e ganham espaço



Saiba mais: <https://glo.bo/2pJlvt3>

Recrutamento na panificação

Na hora que você vai fazer um recrutamento, um ponto importantíssimo que os empresários e as empresas de gestão de pessoas precisam de atentar é o tipo de profissional que eles buscam.

Saiba mais: <http://bit.ly/2pOJml3>

Comportamento de compra dos millennials hoje será o padrão de amanhã?

Muito espaço foi dedicado a discutir como a primeira geração nascida na era digital está transformando o comércio – e pagamentos – com diferentes expectativas, preferências e comportamentos.

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

Cozinha intimista provoca lembranças e sensações



Saiba mais: <http://bit.ly/2qMp4fR>

Curso Completo Metodologia Propan em Belo Horizonte/MG

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

Seminário de Fortalecimento do MEI em Mossoró/RN

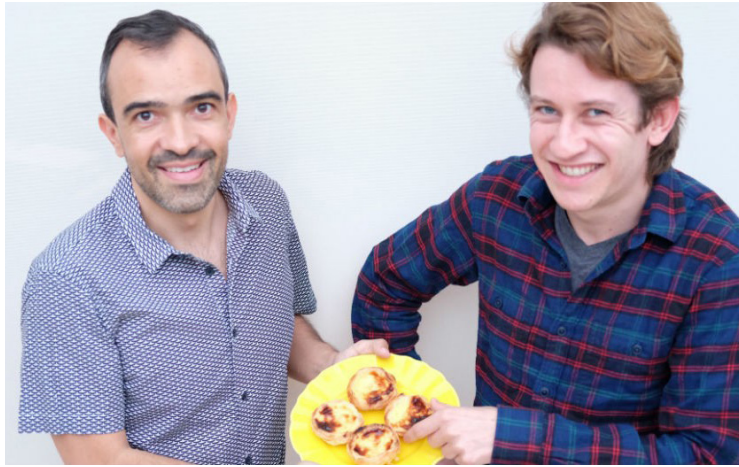
Saiba mais: <http://bit.ly/2p1aAvv>

PRODUTOS E EMPRESAS

Empreendedora transforma hobby em negócio e fatura vendendo tortas

Uma professora de São José dos Campos, interior de São Paulo, fez de um hobby um negócio. Valeria Verdi de Macedo montou uma empresa especializada em tortas há 17 anos, dentro de casa. Hoje tem duas unidades próprias e já lançou franquias.

Saiba mais: <https://glo.bo/2puqmN9>



Empresários largam carreira corporativa para abrir padaria portuguesa

Depois de voltar de um mestrado na França, João Baroni, 29 anos, decidiu largar uma carreira sólida para se arriscar no empreendedorismo. Antigo funcionário de um fundo de investimento de private equity, ele virou dono da rede de padarias especializadas em quitutes portugueses.

Saiba mais: <https://glo.bo/2qvAurW>

Padaria e confeitaria francesa abre em Porto Alegre

Com experiência de três anos em Novo Hamburgo, acabou de inaugurar em Porto Alegre a pâtisserie, boulangerie e traiteur Vanilla & Louro. A maioria das receitas são de raiz, ou seja, fiéis ao estilo produzido em Paris e em outras regiões da Europa. A produção para atender as duas unidades é feita em Canoas.

Saiba mais: <http://bit.ly/2p25qv4>



Padaria Santa Inês investe na ampliação da estrutura

Saiba mais: <http://bit.ly/2qMyQi5>

Cafeterias autorais em expansão no Grande Recife

Saiba mais: <http://bit.ly/2pP8JI5>

Cafés de Brasília que oferecem bufês para o chá da tarde

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

Empresa lança café servido em copinho feito de cookie

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

CONSUMO

73% dos brasileiros vão comprar presentes no Dia das Mães

Segunda data comemorativa mais importante para o varejo nacional tanto em volume de vendas como em faturamento, o Dia das Mães de 2017 deve fazer com o que os brasileiros realizem pelo menos uma compra no período.

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



Consumidor está cada vez mais preocupado com a saúde

O crescimento no Brasil do mercado de orgânicos, que foi de 20% em 2016, em comparação com o ano anterior, segundo dados do Conselho Nacional da Produção Orgânica e Sustentável.

Saiba mais: <http://bit.ly/2pP1LCR>

Consumidores trocaram marcas caras por mais baratas

A informação é da Nielsen e mostra que dois anos seguidos de recessão mudaram bem a forma de o brasileiro consumir itens de alimentação, higiene e limpeza.

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

34% dos brasileiros gastam com alimentação fora do lar

Segundo dados do IBGE, o brasileiro gasta cerca de 25% de sua renda com alimentação fora do lar. A Abrasel estima que o setor represente, hoje, 2,7% do PIB brasileiro.

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

ECONOMIA

Apas prevê vendas nos supermercados com alta de 1,5% a 2,5% em 2017

A entidade projeta um cenário de crescimento mais acelerado para o setor depois de as vendas terem aumentado 1,1% em termos reais no ano passado. A expectativa da Apas é de que a inflação dos supermercados desacelere em relação a 2016. Para o setor de supermercados no Brasil inteiro, a Abras projeta crescimento de 1,3% nas vendas reais em 2017.

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



EMPREENDEDORISMO

Dia das Mães: como aproveitar a data para aumentar as vendas?

O Dia das Mães, assim como o Natal, é uma das datas mais esperadas pelo comércio. Mesmo que o seu negócio não trabalhe diretamente com produtos procurados como presente para as mães, a data é uma grande oportunidade de aumentar as vendas.

Saiba mais: <http://bit.ly/2pP6xjJ>



As novas tendências para conquistar clientes

Tendências globais de estudos do varejo apontam para uma só direção: a satisfação plena do consumidor como foco de todo e qualquer negócio. Isso significa dizer que, se o cliente vai ao ponto de venda, é porque espera não só encontrar o que já viu, mas também obter experiências adicionais e exponenciais que, de fato, o surpreendam.

Saiba mais: <http://bit.ly/2p5mrcB>

Definindo preços de produtos de alto valor agregado

Um dos maiores desafios de um empresário é saber precificar seus produtos de modo que seja justo para todos. Esse desafio se torna ainda maior quando o produto comercializado possui grande valor agregado.

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



As obrigações do sócio em uma empresa LTDA

A atribuição desse papel requer a conclusão de uma série de obrigações, assumidas pelos sócios no ato da assinatura do contrato social. Apenas são extintas quando a sociedade é encerrada.

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

Como fazer um controle do fluxo de caixa para MEI

Saber como controlar finanças é importante, pois é a partir da sua análise, feita de forma precisa e constante, que o MEI conseguirá projetar as entradas e saídas de recursos nos próximos meses.

Saiba mais: <http://bit.ly/2qB8lzl>

Atitudes para motivar a equipe sem desanimar ninguém

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

Cative pessoas e conquiste o sucesso profissional

Saiba mais: <http://bit.ly/2pP0vSg>