



# CLIPPING

## DA PANIFICAÇÃO

Edição 135 - Ano III  
19/06/2017 a 23/06/2017

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

# Investimento na produção própria em foco no setor de panificação

A nova realidade do mercado modificou a relação do brasileiro com as panificadoras. Sem conseguir competir no preço com o varejo e visando se manter em crescimento no mercado, as padarias valorizam seus produtos de fabricação própria como destaque.

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

## Regra para ácido fólico em farinhas é atualizada

Os requisitos para o enriquecimento de farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico foram atualizados. A Anvisa publicou, no mês de Abril, a Resolução RDC n° 150 de 2017. A norma atualiza a RDC n° 344, de 2002, que trata deste tema. O ácido fólico auxilia no combate à anemia e má formação de bebês durante a gestação.

Saiba mais: <http://bit.ly/2s43eEE>

## Indústria da panificação cresce e se moderniza com o uso de enzimas

De olho nesse mercado, entidades como Sebrae e Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip) firmaram um convênio com o propósito de ajudar os produtores a desenvolverem ainda mais seus negócios.

Saiba mais: <http://bit.ly/2t3wtMq>



## Seminário Padaria Conceito em Brasília

Saiba mais: <http://bit.ly/2tCEZ2u>

## BH sedia Curso Completo Metodologia Propan

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

**PRODUTOS E EMPRESAS**

## Empreendedores abrem espaço que une café-bar

O café-bar é um espaço com wi-fi liberado, tomadas em todas as mesas, som ambiente com vitrola e uma biblioteca para ler ali mesmo. O segundo ambiente tem uma loja-galeria para divulgar artistas novatos.

Saiba mais: <http://bit.ly/2s46xfh>



## Cofice Coworking aposta em cafés quentes e gelados

No quesito acompanhamentos, a cafeteria não foge ao DNA mineiro. O bom e velho pão de queijo pode ter diferentes recheios: linguiça caseira e ervas finas ou conservas de berinjela ou de abobrinha. Outra atração do cardápio são os sanduíches exclusivos.

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

## Padaria La Boulangerie anuncia projeto de expansão

Conhecida pelos pães de altíssima qualidade, artesanais e sempre frescos, a padaria francesa – a primeira de Brasília com este conceito – passará a contar, em julho, com cinco unidades no DF, com a abertura da La Boulangerie Bistrôt no CasaPark.

Saiba mais: <http://bit.ly/2t3JRAx>



## Café do Ponto mira dobrar participação no mercado

Saiba mais: <http://bit.ly/2rL7IGd>

## Itambé lança iogurtes em embalagem econômica

Saiba mais: <http://bit.ly/2sKCSK2>

## Polenghi fecha parceria com a Croasonho

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

## Leão apresenta a linha Fuze Senses

Saiba mais: <http://bit.ly/2rKM2ox>

## Emulzint lança nova mistura pronta

Saiba mais: <http://bit.ly/2sRZ4Ec>

## Bunge Brasil traz novidades para food service

Saiba mais: <http://bit.ly/2t41fVA>



## CONSUMO

## Consumidores jovens e maduros lideram consumo per capita no Brasil

No último ano, os consumidores independentes jovens (até 49 anos) e maduros (maiores de 50 anos), cujo número médio de pessoas no lar não ultrapassa dois indivíduos, foram aqueles que registraram gasto per capita maior que os demais domicílios no Brasil.

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



## ECONOMIA

## Preço médio de comidas típicas das festas juninas sobe menos que a inflação

O preço médio das comidas típicas das festas juninas subiu 2,7%, abaixo da inflação dos últimos 12 meses (4,05%), de acordo com o Índice de Preços ao Consumidor, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Economia da FGV (IBRE).

Saiba mais: <https://glo.bo/2s4ID4r>



## Imposto 'oculto' nos artigos juninos passa dos 60%

O mês de junho é famoso pelas típicas quermesses com barraquinhas, comidas e bebidas. Mas o Fisco também participa, abocanhando grande volume de tributos embutidos nos preços dos produtos consumidos nas festas juninas.

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

## IBGE mostra recuperação no varejo alimentar

Setor cresceu mais que no mesmo período do ano passado.

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

## Custo da produção de leite vai diminuir no ano

Haverá redução dos gastos com suplementação.

Saiba mais: <http://bit.ly/2szo7Lr>

**EMPREENDEDORISMO**

## O que as redes de varejo estão fazendo para diminuir a ruptura?

Com tantos conceitos e ferramentas surgindo a todo momento e um mercado cada vez mais competitivo, as empresas precisam se esforçar para cada vez mais cortar possíveis brechas improdutivas em seus modelos de negócio. Uma questão de sobrevivência.

Saiba mais: <http://bit.ly/2s4p9vv>



## Anjo da Guarda: Auxiliando na capacitação e no treinamento

É complicado chegar num emprego novo e precisar aprender como realizar suas funções. Ter alguém que ajude a integrar e treinar os novos funcionários permite que eles aprendam rápido e executem seu trabalho da melhor forma possível.

Saiba mais: <http://bit.ly/2t04b53>

## Saiba como o layout da loja pode melhorar a experiência do consumidor

Saiba mais: <http://bit.ly/2s4DtE7>

## O que todo empreendedor iniciante deve saber sobre marketing

Saiba mais: <http://bit.ly/2t3AeE>

## 5 estratégias de marketing para divulgar a sua empresa

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

## Empresas querem aumentar número de funcionários

Saiba mais: <http://bit.ly/2s4j4zk>

## Quer motivar mais os seus funcionários? Mude a gestão

Saiba mais: <https://goo.gl/q2aXLg>

## Como saber se é o momento de investir na sua gestão?

Saiba mais: <https://goo.gl/aw4d8c>

## A empresa precisa funcionar sem você

Saiba mais: <http://bit.ly/2t4h26M>

## Como a gestão de pessoas impacta nas organizações

Saiba mais: <http://bit.ly/2s03SrD>