



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 137 - Ano III
03/07/2017 a 07/07/2017

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

Cheiro de pão fresco deixa as pessoas mais sociáveis

Conforme uma pesquisa feita Universidade de Bretagne-Sud, na França, o aroma deixa as pessoas mais sociáveis com estranhos. Para chegar à conclusão de que a ajuda espontânea ocorre mais em áreas com odores agradáveis, os pesquisadores fizeram mais de 400 testes com pessoas que passavam em frente a padarias e outros tipos de estabelecimento num município francês.

Saiba mais: <http://bit.ly/2u0g6B1>



Bolos-terrários são nova tendência da confeitaria



Os bolos são feitos com buttercream (creme à base de manteiga), açúcar de confeitaria e corante alimentício. Já as plantinhas são esculpidas em glacê.

Saiba mais: <http://bit.ly/2u0a08R>

A jornada da experiência do cliente passa pelo produto

A construção do mix da loja não pode começar acertada. É preciso ir se moldando de acordo com a demanda que a gente observa no dia a dia.

Saiba mais: <http://bit.ly/2sy8BgC>

Parcerias comerciais e empresariais se propagam no mercado

Essa é uma estratégia adotada pela empresa para agregar conhecimento, ampliar o networking e fortalecer os negócios. Uma parceira bem entrelaçada pode alavancar um negócio e torna-lo milionário em pouco tempo.

Saiba mais: <http://bit.ly/2tR34Fq>

Sipcep anuncia vencedores do concurso "O Pão Perfeito"

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

Fipan 2017 contará com espaço do confeitiro

Saiba mais: <http://bit.ly/2u08oXP>

PRODUTOS E EMPRESAS

Loja com doces típicos da França faz sucesso em São Paulo

Thiago Emídio e Lucas Liberatori são amigos que se conheceram em uma confeitaria francesa aos 17 anos. Em 2014, Thiago e um sócio de outro negócio chamaram Lucas para juntos abrirem em São Paulo uma loja especializada em doces franceses.

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



O drive-thru muito além do fast food

Empreendedores enxergaram que é possível inovar em nichos distintos de mercados tradicionais e começam a obter resultados extremamente satisfatórios

Saiba mais: <http://bit.ly/2tR6qIL>

45 anos da Panificadora Itabirana

O negócio que começou pequeno, com apenas dois funcionários, se transformou em uma padaria com instalações modernas, produtos diferenciados e excelência no atendimento.

Saiba mais: <http://bit.ly/2uzqso0>

Padaria Romana inaugura filial em Cotia

A padaria Romana abriu as portas para o público no dia 28 de junho e oferece café da manhã, almoço, chá da tarde, além de variados tipos de pães. A vitrine de doces com toque europeu e a pizza completam o cardápio.

Saiba mais: <http://bit.ly/2u0yie8>

Minuto Pão de Açúcar quer ser a despensa do cliente

Saiba mais: <http://bit.ly/2sPg6nt>

Da Vinci tem novas misturas para cappuccinos

Saiba mais: <http://bit.ly/2tpE3jK>

Empório Colonial lança três cremes para o inverno

Saiba mais: <http://bit.ly/2tq8M00>

Ambev lança nova marca de bebidas para o Nordeste

Saiba mais: <http://bit.ly/2uyY0lv>

Arcor amplia portfólio de barras com co-branding

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

Del Valle lança latas no formato sleek

Saiba mais: <http://bit.ly/2uT99hJ>

CONSUMO

Alimentação fora do lar avança 5,5% em 2016, indica pesquisa

O levantamento mostra tendências de mercado, como é a questão da saudabilidade, uma vez que 60,8% das redes pesquisadas incluem em seus cardápios alimentos light, 52,7% integrais e vegetarianos, e 51,4% diets.

Saiba mais: <http://bit.ly/2syt6JL>



Fluxo dos consumidores nas lojas cai 1,5% no primeiro semestre

De acordo com os economistas da Serasa Experian, esse recuo deve-se ainda pelo alto desemprego e pelos juros altos, que ainda impactam o movimento em lojas de segmentos dependentes de crédito.

Saiba mais: <http://bit.ly/2uT705H>

Estudo mostra perfil do consumidor inadimplente em momento de recessão

Classe social mais atingida pela crise recebe até dois salários mínimos.

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



ECONOMIA

Multinacionais ampliam venda direta de alimentos no Brasil

De acordo com a Euromonitor International, a venda direta de alimentos e bebidas teve aumento nominal de 13,9% em 2016 (ganho real de 7,61%), movimentando R\$ 5,65 bilhões. Esse valor representou 0,7% do varejo de alimentos no país.

Saiba mais: <http://bit.ly/2tq1d9L>

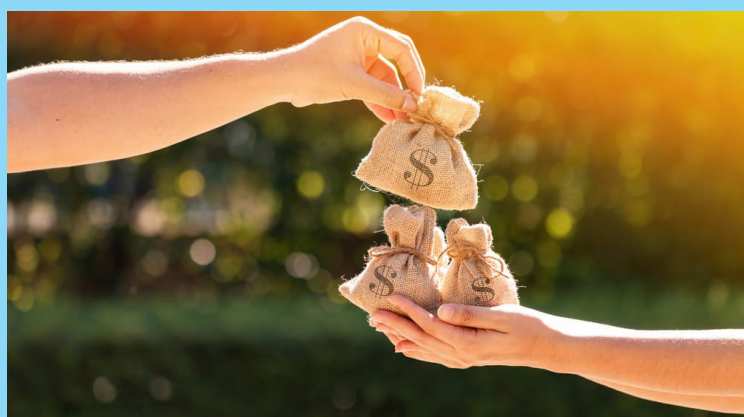
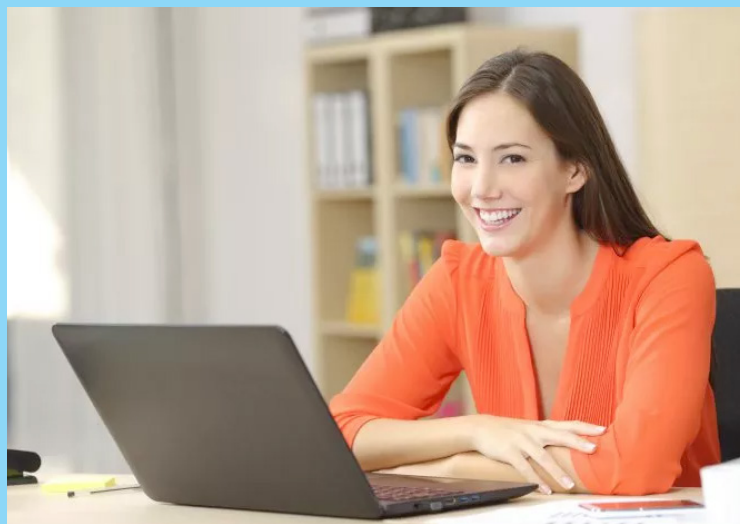


EMPREENDEDORISMO

Mulheres empreendedoras: desafios enfrentados e como alcançar o sucesso

Em 2014, um levantamento do Global Entrepreneurship Monitor (GEM) já identificava que 51,2% dos novos empreendimentos criados tinham mulheres empreendedoras no comando. Ainda segundo o Sebrae, em 14 anos, o número de mulheres donas do próprio negócio cresceu 34% no Brasil.

Saiba mais: <http://bit.ly/2tyY5Xu>



Controlando finanças com o fluxo de caixa

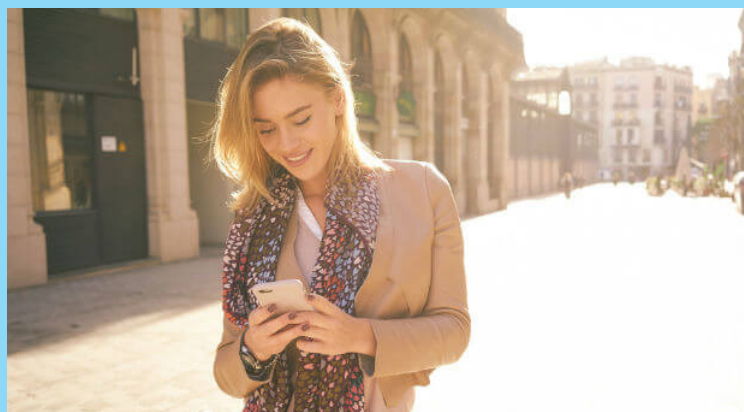
Não importa o tamanho da empresa, o fluxo de caixa é o pulmão financeiro de todo negócio. Para que uma empresa se mantenha financeiramente saudável, ele precisa ser muito bem controlado. E, apesar de não ser um bicho de sete cabeças, muitos pequenos empreendedores encontram dificuldades no processo.

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

5 sinais de que uma empresa está prestes a falir

Encerrar as atividades e fechar as portas: o pesadelo de todo empreendedor tem se tornado uma realidade cada vez mais comum. No entanto, nenhuma empresa fecha do nada. Antes de falir, todo negócio apresenta sinais claros de que as coisas não vão tão bem. Quais são, então, os principais indícios e características de empresas com riscos de falência?

Saiba mais: <http://bit.ly/2tq77aN>



Características das empresas conectadas

Análise da KPMG mostra que as companhias precisam se mover além do omnichannel. As companhias maduras de varejo americanas que inseriram efetivamente os pilares de empresas conectadas aos clientes são duas vezes mais bem-sucedidas nas estratégias omnichannel do que aquelas que os varejistas menos maduros.

Saiba mais: <http://bit.ly/2syq8oD>