



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 138 - Ano III
10/07/2017 a 14/07/2017

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

Padarias inovam na busca por novo perfil de consumidor

As empresas dessa cadeia produtiva têm acompanhado uma mudança no perfil dos consumidores, que demanda cada vez mais por alimentos frescos, com qualidade e diversidade; por um mix de serviços e por um ambiente confortável onde possa usufruir de conexão de internet, por exemplo, enquanto consome uma xícara de café.

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

A tradição dos panificadores que se renova a cada dia

O dia nem clareou e eles estão lá separando os ingredientes, organizando a produção e tomando todos os cuidados para garantir que a principal iguaria do café da manhã chegue saborosa e quentinha à mesa. Com essa missão, os panificadores, mesmo que indiretamente, estão presentes entre milhares de pessoas todos os dias da semana.

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



7 tendências para o setor de food service

Saiba mais: <http://bit.ly/2v1033k>

Panificadores falam do ofício de botar a mão na massa

Saiba mais: <https://glo.bo/2urv8AI>

Varejo começa a apostar na tendência de personalização

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

Qual a farinha de trigo ideal para o preparo de pão?

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

ABIP e AMIPÃO realizam seminário de panificação europeu

Saiba mais: <http://bit.ly/2tTOZ7T>

PRODUTOS E EMPRESAS

Com grande popularidade, macarons são sucesso no mercado brasileiro

Atualmente, o item continua a passar por algumas transformações para que, assim, eles possam alcançar um número ainda maior de consumidores. Ao longo do tempo, ele vai ganhando ainda mais cores e sabores.

Saiba mais: <http://bit.ly/2tRRv0k>



Parceria com fornecedores amplia operação do varejo de vizinhança

Quem fica atrás do balcão, pilotando a operação, nem sempre consegue dar conta de todos os afazeres de que está incumbido, nem consegue enxergar os pontos falhos, chegando até mesmo a não sentir falta de mais braços para manter o funcionamento perfeitamente em ordem.

Saiba mais: <http://bit.ly/2sZ0tFV>

Para alguns, a coragem para empreender veio da crise

Os sócios Dênio Henrique e Renata de Oliveira Gomes estão – literalmente – tirando o novo negócio do forno. Na semana passada, eles abriram a Deguste Pães Especiais, panificadora focada em produtos artesanais. Pela primeira vez, comandam a própria empresa – sonho antigo de ambos.

Saiba mais: <http://bit.ly/2unj7eo>



Tio João lança linha Padaria sem glúten e sem lactose

Saiba mais: <http://bit.ly/2vl9uKb>

Ramalhos apresenta novo modelo Modulram Rústico

Saiba mais: <http://bit.ly/2sYKgk5>

Negresco entra na categoria de cookies

Saiba mais: <http://bit.ly/2tRxG9a>

Confiança Supermercados estreia sistema Drive Thru

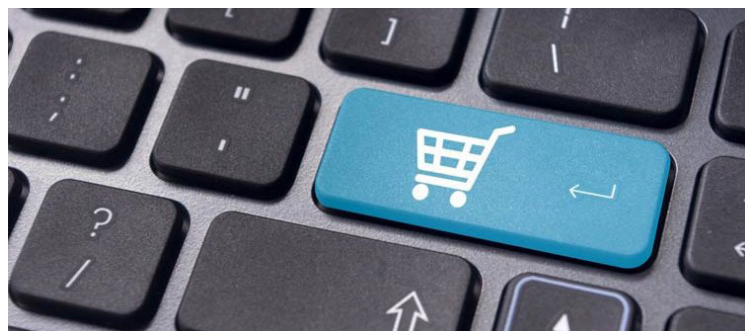
Saiba mais: <http://bit.ly/2v0tbaX>

CONSUMO

Em razão da crise, 80% dos brasileiros cortaram gastos em 2017

O principal item cortado por esses consumidores foi a alimentação fora de casa, citado por seis em cada dez (57%) pessoas. De acordo com o balanço do primeiro semestre, para 76% dos consumidores, a vida financeira pessoal continuou igual ou pior do que no ano passado.

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



39% dos brasileiros se incomodam com vendedores

Ao mesmo tempo, os consumidores estão usando os smartphones para obter informações de produtos e compras não somente em casa, antes de sair às compras, mas dentro das próprias lojas.

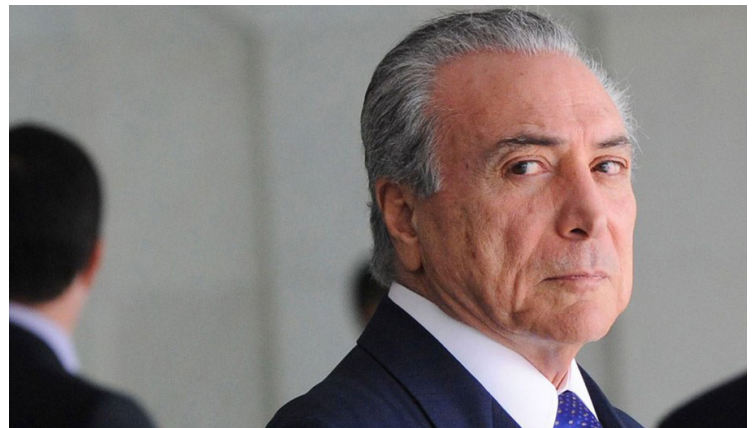
Saiba mais: <http://bit.ly/2vIDNAI>

ECONOMIA

Temer sanciona nova lei da reforma trabalhista

As novas normas estão previstas para entrar em vigor em 120 dias, mas uma medida provisória (MP) que será enviada para o Congresso Nacional sobre o mesmo tema pode fazer com que a lei ganhe um formato totalmente diferente no fim desses quatro meses.

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



Alimentação cresce 5,5%, revela pesquisa da ABF

Saiba mais: <http://bit.ly/2v0J9BX>

Setor atacadista cresce 9,9% em maio

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

3,7 mil hipermercados foram fechados no 1º trimestre

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

Crise continua e varejo se mantém em baixa

Saiba mais: <http://bit.ly/2v0X1fE>

EMPREENDEDORISMO

Como estabelecer metas que realmente motivem os funcionários

Quando se trata de uma equipe de trabalho, o estabelecimento de metas é fundamental para melhorar o desempenho individual e do grupo. Estabelecer metas pode parecer uma tarefa simples, mas definitivamente não é. Muitos empresários sentem dificuldade em gerenciar e obter resultados porque ficam sem dados objetivos para cobrar resultados.

Saiba mais: <http://abr.ai/2sZv4U0>



Como prevenir risco de acidentes e trabalhar a saúde nos bares e restaurantes

Dentro de uma cozinha industrial, por exemplo, existem vários riscos à saúde do trabalhador. Portanto, o empresário precisa planejar com cuidado os espaços e processos de trabalho, além de treinar bem a equipe, sabendo que um ambiente seguro reduz o stress, diminui a fadiga, aumenta a produtividade da equipe e, conseqüentemente, reduz as chances de acidentes com clientes e funcionários.

Saiba mais: <http://bit.ly/2v0DCLP>



Saiba quais tributos incidem nas empresas não optantes do Simples

O empreendedor que opta pelo Simples Nacional não precisa destacar alíquotas de impostos na nota fiscal da empresa. Ele precisa colocar no campo de informações complementares que é "documento emitido por Microempresa ou Empresas de Pequeno Porte optante pelo Simples Nacional".

Saiba mais: <http://bit.ly/2urVr9m>



Empréstimo para MEI: as vantagens e os riscos

O caminho para obter o empréstimo para MEI começa antes de estar na frente do gerente.

Saiba mais: <http://bit.ly/2v0Qqlf>

Como definir a remuneração dos sócios?

Ao abrir uma empresa com um ou mais sócios, é preciso levar em conta muitos fatores e tomar decisões importantes.

Saiba mais: <http://bit.ly/2tQnmN1>