



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 139 - Ano III
17/07/2017 a 21/07/2017

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



Metodologia desenvolve a qualidade do pão francês no Brasil

A metodologia de intervenção nos processos de fabricação do pão tipo francês foi elaborada e o objetivo inicial foi permitir que as empresas pudessem conhecer de fato a situação de qualidade do produto que fabricam.

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

Padarias se adaptam a novos comportamentos do consumidor

Com a mudança no comportamento dos consumidores nos últimos anos, seja em função do comprometimento da renda das famílias ou dos hábitos e rotinas das pessoas, os empresários têm cada vez mais investido em ações, produtos e estratégias para driblar a perda do dinamismo de seus negócios, principalmente em tempos de crise.

Saiba mais: <http://bit.ly/2uJtSb3>



A produtividade e os pães congelados

Há uma característica muito importante no setor de panificação que é todo o processo é artesanal, isso significa que temos um volume muito grande de pessoas trabalhando em uma padaria, então o custo operacional da mesma será mais elevado. E uma das alternativas para baixar esses custos são os pães congelados.

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

A produção da sua padaria desanda sem sua presença?

Saiba mais: <http://bit.ly/2uQH03V>

Qual o futuro da jornada de compra do cliente?

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

Padarias apostam na culinária europeia para conquistar clientes e vender mais

Saiba mais: <http://bit.ly/2vJ2nLO>

Fipan apresentará tendências em salgados e doces para indústria

Saiba mais: <http://bit.ly/2gQk61z>

PRODUTOS E EMPRESAS

Empreendedora com down monta café e emprega pessoas com deficiência

Com pouca verba e muita vontade de dar certo, os sócios contaram com a ajuda da família para erguer o empreendimento. Os pais de Jéssica foram responsáveis por toda a mão de obra da reforma, compras e pesquisas de equipamentos, insumos e fornecedores.

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



Confeitaria faz sucesso ao criar bolos em forma de cãesinhos

Nada melhor do que unir duas grandes paixões da maioria das pessoas: doces e animais. Foi o que fez a confeitaria indonésia Ivenoven, que oferece bolos elaborados em forma de diferentes bichinhos.

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

Estratégias para crescer e lucrar com parcerias

Em tempos de crise é preciso sempre pensar em diferentes estratégias para que seu negócio continue a lucrar. Um exemplo de estratégia que está cada vez mais sendo usada é a de firmar parcerias entre empresas, que nem sempre são do mesmo segmento. As parcerias podem ser um ótimo meio de levantar mais clientes, oferecer um serviço ou um produto diferenciado e reduzir os custos.

Saiba mais: <http://bit.ly/2vt0B23>

Petit Cake estreia em Campo Grande

Saiba mais: <http://bit.ly/2tnr052>

Café da manhã e brunch no Dom Black Graças

Saiba mais: <http://bit.ly/2tNCbP0>

Bunge apresenta novidades na Fipan

Saiba mais: <http://bit.ly/2tnJai6>

Walmart investe em retirada de pedidos online

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

Parmalat incrementa portfólio com leites especiais

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

PepsiCo vem recheada de novos biscoitos

Saiba mais: <http://bit.ly/2vJaAj0>

CONSUMO

Pesquisa revela as principais tendências de consumo de biscoito

De acordo com estudo, 21% das ocasiões de consumo são feitas por pessoas de até 15 anos e 35% de 19 a 34 anos, principalmente mulheres (55%); na segmentação por classe socioeconômica, 51% dos consumidores são da classe C, 25% DE e 24% AB.

Saiba mais: <http://bit.ly/2tO4LzB>



Promoções no varejo têm efeito negativo

O grande objetivo das promoções no Brasil tem sido trazer resultados a curto prazo. O uso de descontos pelas varejistas costuma ter um efeito negativo a longo prazo, segundo dados da consultoria Kantar Worldpanel.

Saiba mais: <http://bit.ly/2u5zlsK>

Norte e Nordeste são responsáveis por 37,5% do consumo de biscoitos

Saiba mais: <http://bit.ly/2v10DMS>

Vinhos, pães e sopas são produtos mais vendidos durante o inverno

Saiba mais: <http://bit.ly/2gQBJ1b>

Só 28% dos brasileiros são consumidores conscientes

Saiba mais: <https://glo.bo/2uj6oHu>

Famílias reduzem os gastos e diminuem endividamento

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

ECONOMIA

Pequeno empresário não pretende investir

Levantamento feito pelo Serviço de Proteção ao Crédito (SPC Brasil) e pela Confederação Nacional de Dirigentes Lojistas (CNDL) indica que 66% dos micro e pequenos empresários não têm intenção de fazer investimentos em seus empreendimentos nos próximos três meses.

Saiba mais: <http://bit.ly/2uJlp7D>



EMPREENDEDORISMO

Como organizar o layout de uma cafeteria?

Depois de decidir pela qualidade dos equipamentos e utensílios da sua cafeteria, o aspecto mais importante para o sucesso de uma cafeteria é seu layout, ou seja, o posicionamento dos itens dentro do espaço disponível.

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



Renegociar o contrato de aluguel ou mudar de ponto?

Diminuir despesas virou regra de sobrevivência não só para o consumidor, mas também para muitas empresas. Os pequenos negócios não estão livres, também, dessa realidade. Para manter o funcionamento, muitos estão precisando rever custos para não fecharem as portas.

Saiba mais: <http://bit.ly/2txw1aw>



Como conseguir aumentar a produtividade eliminando desperdícios

Em tempos de crise, como o atual, há uma sensação entre quem atua no mundo corporativo de que será preciso trabalhar mais e estender jornadas. Isso ganha força quando, devido a condições de mercado como as atuais, as empresas passam a demitir, o que acaba redistribuindo mais tarefas para quem não perdeu o emprego.

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

Organizando as contas a pagar de sua empresa

Saiba mais: <http://bit.ly/2vsoN4T>

E quando seus clientes vão para o concorrente?

Se seus clientes o estão deixando pela concorrência, mais do que fazer alguma coisa, você precisa descobrir o que deixou de fazer.

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

Como determinar bons preços competitivos sem prejudicar a empresa

Saiba mais: <http://bit.ly/2ujj2GI>

Como selecionar e gerenciar meu time?

Saiba mais: <http://bit.ly/2uFTQN6>

A diferença de atendimento e experiência do cliente

Como você trata seus clientes e a experiência que você cria para eles é fundamental para a execução de um negócio bem sucedido.

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

Como atender clientes da terceira idade?

Saiba mais: <http://bit.ly/2uiJZf4>