



# CLIPPING

## DA PANIFICAÇÃO

Edição 141 - Ano III  
31/07/2017 a 04/08/2017

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

# Produtos diferenciados são aposta para aumentar vendas em padarias

Investir em conhecimento, inovação e qualidade para melhorar a oferta de produtos e serviços e, assim, vender mais: este é o tripé que norteia o segmento da panificação. Empresários de padaria sabem que conquistar o cliente depende de apresentar produtos cada dia mais bonitos, saudáveis e gostosos, com preços competitivos.

Saiba mais: <http://bit.ly/2v495yB>

## Festivais temáticos ampliam faturamento na panificação



Nos últimos anos, o setor de panificação tem aperfeiçoado suas estratégias de marketing visando ter mais impacto junto ao consumidor. Várias ideias surgiram e uma das iniciativas que mostrou melhores resultados foi à realização de festivais temáticos dentro das empresas.

Saiba mais: <http://bit.ly/2urc0xR>

## Nova onda de padarias artesanais chega à França

As padarias locais caíram em declínio, com dietas livres de carboidratos e pães de supermercados, mas o pilar da cozinha francesa está sendo resgatado.

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

## Padarias ganham espaço nos shoppings

O mercado de alimentação ampliou suas fronteiras nos últimos anos com o surgimento de novos nichos de mercado e possibilidades de negócios para empresas tradicionais. Os negócios estão inovando e criando novos formatos de lojas diferenciados e dentro de espaços antes inusitados, como shoppings centers.

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

## Capacitação para panificadores em Curitiba

Saiba mais: <http://bit.ly/2ff0Eew>

## Feira apresenta tendências para confeitaria e chocolate

Saiba mais: <http://bit.ly/2uqPV2n>

## As principais novidades da Fipan 2017

Saiba mais: <http://bit.ly/2wsdf18>

## Tributação na panificação em debate no Rio de Janeiro

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

**PRODUTOS E EMPRESAS**

## Grandes redes varejistas avançam na recessão

A crise levou a um aumento da concentração no varejo, com grandes redes ampliando sua participação nas vendas totais. Há uma expectativa que a retomada do plano de abertura de lojas das cadeias neste ano aprofunde a concentração no curto prazo.

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



## Rodízio de pastel e de hambúrguer faz sucesso

Uma coisa que conquista o brasileiro é ver a mesa far-ta. A prova disso é a popularidade do rodízio no país. O que importa é que, para o cliente, a sensação é de vantagem. A possibilidade de comer vários sabores de uma só vez atrai muito o público.

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

## Bunge leva concurso do “pão perfeito” para outras regiões do Brasil

Saiba mais: <http://bit.ly/2weVa7w>



## Sodiê Doces faz bolo sabor chocomoça

Saiba mais: <http://bit.ly/2u8P5YA>

## Lalê Café investe em salgados e pocket cakes

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

## Catupiry com mais sabores na linha especialidades

Saiba mais: <http://bit.ly/2v4qrV9>

## Nita Alimentos apresenta novidades para food service

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

## Vigor foca novos produtos em tendências culinárias

Saiba mais: <http://bit.ly/2vpmT7G>

## Duquesa Confeitaria lança desafio para coxinha de 1kg

Saiba mais: <https://glo.bo/2huZ09b>



## CONSUMO

**57% deve presentear no Dia dos Pais**Saiba mais: <http://bit.ly/2vq4pE6>**Consumidor deve gastar em média R\$ 125 com presente**Saiba mais: <http://bit.ly/2vpnDK7>**Ir ao supermercado é fardo a 26% dos clientes**

Os principais fatores listados pelos clientes para a falta de interesse em frequentar os supermercados são: falta de tempo, economia e a possibilidade de comprar pela internet. Os consumidores relataram ainda gastar mais de duas horas dentro do supermercado realizando compras – tempo que poderiam utilizar para outras atividades de interesse.

Saiba mais: <https://goo.gl/t56nf9>

## ECONOMIA

**Supermercados aumentam projeção de vendas reais para 1,5% em 2017**

Em junho, o avanço real foi de 2,71%, na comparação com o mesmo mês do ano anterior.

Saiba mais: <http://bit.ly/2ubHU6b>**Apesar da crise, atacarejo foi o setor varejista que mais cresceu no ano**

Dados fazem parte de pesquisa feita pelo CIP em parceria com o Serasa.

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

**EMPREENDEDORISMO**

## Atendimento do cliente em seus variados momentos da compra

É fundamental que o 'negócio', na panificação, tenha como foco o consumidor final. São mais 40 milhões de pessoas que frequentam diariamente as empresas de panificação no Brasil, no quase 70 mil pontos de vendas. E o atendimento de qualidade e qualificado é um pré-requisito para ter um negócio de sucesso.

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



## Pesquisa melhora a qualidade do atendimento

Um dos principais desafios das lideranças de pequenas e grandes empresas, atualmente, é compreender o nível de satisfação dos clientes quanto aos atributos essenciais para o desenvolvimento sustentável do negócio, como atendimento, qualidade, preço, infraestrutura, mix de produtos, inovação, comportamento e fidelidade.

Saiba mais: <http://bit.ly/2u8JbXt>

## Como fazer o melhor negócio com seus fornecedores?

Saiba mais: <http://abr.ai/2v4E915>

## A produtividade de uma equipe desmotivada

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

## O cardápio digital amplia as vendas e melhora a gestão do seu restaurante

Saiba mais: <http://bit.ly/2vpB0tH>

## Qual a melhor estrutura organizacional para a minha empresa crescer?

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

## Vai construir ou reformar um restaurante?

Saiba mais: <http://bit.ly/2u4EONj>

## 7 palestras do TED essenciais para empreendedores

Saiba mais: <http://bit.ly/2v400nJ>

## 56% dos empreendedores confundem estágio do negócio e queimam a largada

Saiba mais: <http://bit.ly/2wsSoL2>