



# CLIPPING

## DA PANIFICAÇÃO

Edição 143 - Ano III  
14/08/2017 a 18/08/2017

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

## Padarias tradicionais se transformam em empórios para sobreviver

As tradicionais padarias – do café com leite no balcão e pão francês – são cada vez menos comuns. Em seu lugar, surgiram empórios que reúnem diversos produtos, que vão do açougue a espaço para festas. A mudança se fez necessária para diferenciar esses estabelecimentos dos supermercados e tem se mostrado positiva.

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

### Pão de queijo é capaz de preencher qualquer mesa



Popularizado em Minas Gerais, o pãozinho comemorou em 17 de agosto o seu Dia Nacional, o que é mais um motivo para ganhar reverências por todo o Brasil.

Saiba mais: <http://bit.ly/2wo8eK2>

### Temer assina decreto que reconhece supermercados como atividade essencial

Com o novo status, o setor passa a ter segurança jurídica para contratar seus funcionários e negociar com prefeituras e sindicatos a abertura dos estabelecimentos aos domingos e feriados, em todo o Brasil.

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

### Supermercado cria tempo silencioso para pessoas com autismo

O objetivo deste projeto é criar uma integração sensorial mais tranquila para pessoas autistas que têm grande sensibilidade para o ambiente turbulento.

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

### Amipão realiza treinamento sobre bolos para panificação

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

### Abip promove Seminário de Pães Especiais na Bahia

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

### Seminário de congelamento para panificação em Minas

Saiba mais: <http://bit.ly/2wPm05v>

### Padarias modernas e lucrativas em Pouso Alegre/MG

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

**PRODUTOS E EMPRESAS**

## A dieta que originou uma saborosa doceria

Sem glúten e sem lactose, mas com muito sabor e diversidade: foi assim que a empresária Franciane Paiva imaginou sua nova alimentação a partir do momento em que foi obrigada a perder peso. O resultado é a Fran Bolinhos Fitness, um espaço aberto há dois meses onde todas as guloseimas são funcionais e saudáveis.

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



## Benjamin A Padaria investe em novos formatos de loja para diferentes nichos

Empresa tem como meta inaugurar 100 unidades até o final de 2018. Cada loja tem suas peculiaridades e segue padrões diferenciados.

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

## Confeitaria com mais de 60 anos cresce ao diversificar produção

Empresa se adaptou ao seu público sem perder de vista o principal negócio. Hoje a empresa é administrada pela quarta geração da família.

Saiba mais: <https://glo.bo/2ideQ8B>

## Fermentação natural ganha espaço nas padarias de Fortaleza

Saiba mais: <http://bit.ly/2wY1Jvw>

## Bolo de rolo ganha novos formatos e conquista espaço em casamentos

Saiba mais: <https://glo.bo/2fRKul2>

## Emulzint inclui sabor chia na Linha Trigale

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

## Confeitaria Priscilla Diniz terá novidades

Saiba mais: <https://glo.bo/2v8NZfb>

## Nita Alimentos expande linha para food service

Saiba mais: <http://bit.ly/2vQIXr0>

## BRF vai vender produtos para segmento de baixa renda

Saiba mais: <http://bit.ly/2w9JYvt>

## Café de Blumenau celebra o Dia do Pão de Queijo

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

## McCain mira crescimento no varejo

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

## CONSUMO

## Vendas para o Dia dos Pais crescem 2,5% após dois anos

Segundo avaliação dos economistas da Serasa Experian, a queda na inflação, a redução dos juros e o ingresso dos recursos das contas inativas do FGTS contribuíram para o resultado positivo nas vendas do Dia dos Pais após dois anos de retração.

Saiba mais: <http://bit.ly/2v8w2NK>



## ECONOMIA

## Alimentação fora do lar movimentou bilhões de reais

Segundo o último levantamento, o setor de alimentação fora do lar movimentou R\$ 184 bilhões no Brasil em 2016, com tíquete médio de R\$ 13,40 e visitas de 14 bilhões de pessoas. O Brasil tem apenas 27% de compradores para o setor, sendo que as classes C e D não possuem renda suficiente para o hábito de comer fora de casa.

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



## Preço da cerveja, em bares, sobe acima da inflação no mês de julho

No acumulado do ano, o preço da cerveja fora do lar subiu 2,41%, ante uma alta de 1,43% do IPCA geral. Em 12 meses, subiu 4,4%, ante IPCA de 2,71%.

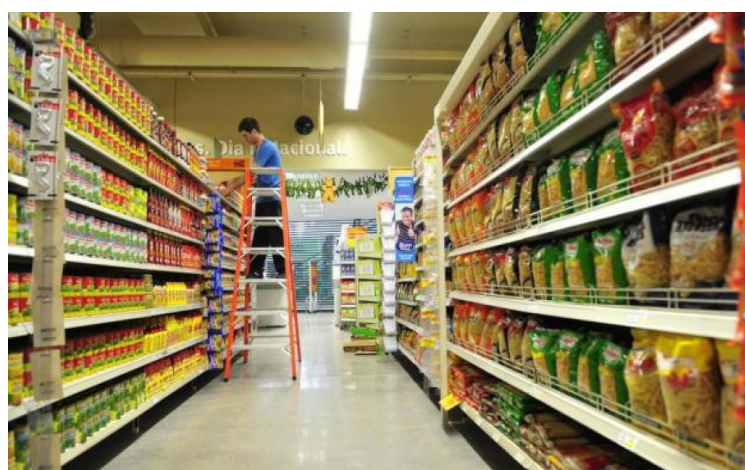
Saiba mais: <http://bit.ly/2vLg5Rh>

## Super e hipermercados têm alta de 2,1% nas vendas em junho

Saiba mais: <http://bit.ly/2uZJi7f>

## Brasileiro comprou presente do dia dos pais à vista

Saiba mais: <http://bit.ly/2uYQVf6>



**EMPREENDEDORISMO**

## Sucessão Familiar no setor de panificação

Toda empresa madura chega em um momento no qual precisa refletir sobre o seu futuro a longo prazo. Como será a "passagem de bastão"? Muitas organizações familiares têm negligenciado esse planejamento e isso traz grandes chances de ocasionar uma série de danos patrimoniais, emocionais e empresariais.

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



## Empregadores têm dúvida sobre benefícios para funcionários

Defensores da mudança na Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) dizem que a nova legislação vai facilitar a contratação de pessoas que atualmente são informais. Garçons de buffet, vendedores temporários ou babás eventuais eram citados como exemplos de categorias que poderiam ser formalizadas.

Saiba mais: <https://glo.bo/2fRTGw2>

## Como começar a empreender na confeitaria?

Para começar a empreender na confeitaria, é muito importante que o empreendedor tenha em mente algumas considerações. O primeiro passo para abrir uma confeitaria é ter disposição, pois o sucesso vai depender da dedicação do dono, conhecimento de confeitaria, muita paciência e perseverança.

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



## Profissionalizando a gestão: a empresa precisa existir sem você

Quando o empreendedor quer se afastar da gestão, ele precisa aprender a respeitar o papel dos líderes internos. Falar direto com os funcionários antes de falar com o líder da área é invadir o espaço alheio. Entender o espaço de um e do outro é fundamental.

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