



# CLIPPING

## DA PANIFICAÇÃO

Edição 144 - Ano III  
21/08/2017 a 25/08/2017

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

## Restaurante oferece aula de foto com sobremesa grátis para cliente postar

Ao chegar ao restaurante, um aviso discreto é feito para que os clientes confirmem a bateria de seus smartphones. A seguir, começa o espetáculo. Caso o aparelho esteja com 10% da capacidade, garçons gentilmente levam os telefones para serem recarregados. Eles também entregam instruções de como fotografar da melhor forma um grupo de amigos, os funcionários, os pratos e dão dicas para fazer selfies.

Saiba mais: <http://bit.ly/2vwj3FT>



## As farinhas ideais para o preparo de pães e pizzas



Por ser um cereal rico em carboidrato, os alimentos à base de trigo são nossas principais fontes de energia, atuam na prevenção de diversas doenças e ainda fornecem vitaminas e minerais essenciais para o bom funcionamento do organismo.

Saiba mais: <http://bit.ly/2xjL1qK>

## Entenda como montar o serviço de padaria delivery

Saiba mais: <http://bit.ly/2wv6hfi>

## Conheça os primeiros passos para montar uma cafeteria

Saiba mais: <http://bit.ly/2xjd3Cs>

## ‘Não existe uma confeitaria brasileira’, diz chef que propõe discutir o setor

Saiba mais: <http://bit.ly/2w0eifj>

## Amipão em parceria com a Bunge oferece curso gratuito para confeitores

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

## Capacitação em gestão para empreendedores do setor de panificação em Recife

Saiba mais: <http://bit.ly/2w46NzU>

**PRODUTOS E EMPRESAS**

## Empresa ouviu clientes e aumentou em 50% número de encomendas

Durante as entregas veio o feedback de um cliente que fez com que eles repensassem seu produto. Por falta de conhecimento, os sócios tinham fotos bem-feitas da comida organizada de maneira bem-disposta em um prato tradicional, enquanto, na verdade, os produtos eram entregues em boxes.

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



## Cuiabana abandona emprego e investe em confeitaria

Foram cinco anos trabalhando no setor financeiro de uma empresa, até a cuiabana Eliane Ribas de Oliveira passar por um momento de tristeza profunda. Então ela decidiu investir na confeitaria. Com R\$ 50 emprestados do marido, ela começou a produzir. O negócio cresceu tanto que atualmente ela já consegue vender 50 bolos em um período de sete dias.

Saiba mais: <http://bit.ly/2wv6X4n>

## Toda quarta é Dia de Croissant na Benjamin A Padaria

Saiba mais: <http://bit.ly/2vnNnd4>

## Benjamin A Padaria abre nova loja

Saiba mais: <http://bit.ly/2wF1BEq>

## Panfácil chega a São Paulo e Rio de Janeiro

Saiba mais: <http://bit.ly/2gbIY3T>

## Doceria Cake Circle permite montar torta na hora



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

## Puratos amplia portfólio da linha Carat Decorcrem

Saiba mais: <http://bit.ly/2wNoy7D>

## Piraquê reforça atuação na Bahia

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

## CONSUMO

## Novas perspectivas sobre o comércio eletrônico é alerta para o varejo

Alterações vem ocorrendo na forma de comprar e vender. A internet entrou de vez no jogo comercial com o e-commerce e varejistas devem ficar atentos com a rápida ascensão desse modelo de negócio. Tanto grandes lojas como empreendedores individuais estão correndo para pegar uma fatia desse bolo.

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



## ECONOMIA

## Estudo aponta crescimento de franquias de alimentação

Um dos maiores e mais importantes segmentos do sistema de franchising, o setor de Alimentação apresentou um crescimento de 5,5% em seu faturamento e a variação do ticket médio das redes de alimentação foi de 7,9% entre 2015 e 2016. Os dados fazem parte da 11ª Pesquisa Setorial de Food Service divulgada pela ABF.

Saiba mais: <http://bit.ly/2w400V7>



## MEIs aumentam sua fatia em novos empreendimentos

O que os dados sugerem é que está em curso uma mudança de perfil dos novos empreendedores, com predomínio mais amplo daqueles que, em vez de abrirem novas empresas, preferem cadastrar-se como Microempreendedores Individuais.

Saiba mais: <http://bit.ly/2wF4Hbm>

## BNDES lança linha para capital de giro dos pequenos

Linha de financiamento pretende liberar R\$ 20 bilhões para pequenas e médias empresas em um ano. A ideia é que toda a operação seja feita de forma digital e o crédito esteja disponível em 24 horas.

Saiba mais: <http://bit.ly/2w4P6jS>



**EMPREENDEDORISMO****Liderar sob pressão: supere a sensação de sufoco para crescer**

Durante muito tempo, o empreendedor não pensa em mais nada além do negócio — e isso pode causar alguns prejuízos lá na frente. Veja aqui o que fazer para lidar melhor com toda essa pressão.

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

**Desenvolva a comunicação visual da sua empresa**

Saiba mais: <http://bit.ly/2vdiu8x>

**Como criar uma loja atraente para os seus clientes?**

Saiba mais: <http://bit.ly/2xzhY1l>

**Como a boa negociação com fornecedores pode fazer a sua empresa dar certo?**

Tão importante quanto vender bem, é comprar bem. Por isso, os fornecedores são peça importante para o sucesso de seu comércio. Afinal, manter um estoque saudável que atenda bem ao seu cliente e ainda esteja de acordo com suas possibilidades de investimento depende muito de sua relação com os fornecedores.

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

**Esteja no Google para ser encontrado**

Informações locais podem atrair novos visitantes.

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

**Fidelização dos clientes é desafio para empresas**

Agilidade é o aspecto mais importante para satisfação.

Saiba mais: <http://bit.ly/2vaDeK1>

**Um bom líder deve aprender a aceitar críticas**

Saiba mais: <http://bit.ly/2xjC3tu>

**Como tornar eficientes e produtivas as micro cozinhas**

Saiba mais: <http://bit.ly/2xjZ3sc>