



# CLIPPING

## DA PANIFICAÇÃO

Edição 145 - Ano III  
28/08/2017 a 01/09/2017

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

## Pães com fermentação natural ganham espaço no mercado brasileiro

Os pães têm lugar marcado no cardápio da maior parte dos brasileiros, e de alguns anos para cá, uma receita antiga está voltando à moda: é o pão de fermentação natural. O fermento natural vem sendo usado para garantir uma vida mais saudável sem deixar o alimento de lado e também, para garantir um gostinho ainda mais especial.

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

### Setor de panificação atravessa crise mantendo 90 mil vagas

A disposição dos empresários em apostarem no setor, é apontada como uma das razões pelo menor efeito da crise econômica do País na atividade.

Saiba mais: <http://bit.ly/2vGk3HE>

### Prevendo o futuro da indústria de bebidas

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

### Setembro verde promove a alimentação saudável no país

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

### Amipão faz parceria para capacitar padarias mineiras

Saiba mais: <http://bit.ly/2gupbN0>

### Curso Gestão na Panificação com Márcio Rodrigues

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

### Padaria ucraniana cria “doces intergalácticos”



Saiba mais: <http://bit.ly/2epNV4S>

### Curso de congelamento em produtos panificados

Saiba mais: <http://bit.ly/2goVF7V>

### Capacitação em gestão para panificação em Recife

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

## PRODUTOS E EMPRESAS

## Leite Ninho vira ingrediente coringa nas sobremesas

O leite em pó ganhou o título de "ingrediente coringa", ao lado do creme de avelã, no mundo das sobremesas. A dupla virou quase o feijão com arroz da confeitaria: está presente em sabores de tortas, picolés e brigadeiros.

Saiba mais: <http://bit.ly/2wpqsL0>



## Casal transforma receita de pasta de alho em negócio e produto vira febre

Donos de um restaurante de Brasília desde 2009, Nijed Semann e Samar Assaf resolveram atender um pedido antigo dos clientes: transformar a pasta de alho servida no local em um produto pronto para ser levado das prateleiras dos mercados.

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

## Mundo Pão do Olivier democratiza pão fino

Inaugurado em Junho, o Mundo Pão do Olivier, do consagrado chef de cozinha Olivier Anquier, chegou ao centro de São Paulo com a proposta de democratizar o consumo de pão fino, diferenciado. Em seu novo espaço, também proporciona aos seus clientes experimentar o Croissant clássico francês.

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



## Nova padaria francesa abre as portas em Brasília

Cardabelle mistura as técnicas tradicionais com ingredientes bem brasileiros.

Saiba mais: <http://bit.ly/2xCVMo3>

## Supermercado investigou queda na venda de cacetinho

Indicadores utilizados pelos empresários ajudaram a tomar decisões.

Saiba mais: <http://bit.ly/2eLk3R6>

## Doceria de Recife promove open bar de tortas

Saiba mais: <http://bit.ly/2wteD4C>

## Mondelez faz nova investida em biscoitos

Saiba mais: <http://bit.ly/2gv8dy7>

## CONSUMO

## Consumo global de suco continua em queda

Bebidas mais baratas como néctares e refrescos de múltiplos sabores colaboram para diminuição do consumo de suco de laranja.

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



## Investimento em brunch é estratégia de negócio

Servir brunches em restaurantes, cafés e bares pode ser uma ótima oportunidade de atrair mais clientes e oferecer a eles opções menos rígidas de horários – ainda mais em tempos onde os horários de trabalho estão cada vez mais flexíveis.

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

## ECONOMIA

## Entenda a lei de diferenciação de preços



Recentemente a medida provisória nº 764/2016, que permitia a aplicação de preços diferentes de acordo com o método de pagamento utilizado, virou lei. Estima-se que todos os setores do comércio e do varejo sejam afetados.

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

## Varejistas planejam mudar data do Black Friday

Um dos objetivos principais da alteração no calendário é evitar o esvaziamento do Natal. Há um visível incômodo, por parte das redes, por conta dos efeitos negativos dessas vendas nas margens das companhias.

Saiba mais: <http://bit.ly/2gvC0qB>

## Vendas de supermercados têm queda real de 0,5%

Em relação ao mês anterior, no entanto, as vendas reais de julho subiram 4,21%.

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

## IPC-S desacelera alta a 0,13% em agosto com queda dos preços dos alimentos

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

**EMPREENDEDORISMO**

## Má gestão de talentos traz prejuízos

Pesquisa da Harvard Business School mostrou que empresas que investiram em uma cultura de gestão de performance, dirigida para engajamento, retenção e rentabilidade, cresceram 756%, em um período de 11 anos. Já as que não investiram, cresceram apenas 1% neste mesmo período.

Saiba mais: <http://bit.ly/2wqa50I>



## Depois de ouvir seu cliente, o que você faz?

Inovação, validação do que já se faz de bom, ajustes no que pode ser melhorado. Essas são algumas consequências que podem vir para o seu negócio, caso na sua empresa haja um canal aberto para dialogar com o cliente. Mas só ouvir não faz o efeito que o empreendedor precisa para melhorar os resultados da sua marca.

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

## Como fazer a avaliação de desempenho dos seus funcionários

Numa empresa de pequeno porte, com número reduzido de funcionários, todos precisam atuar como um time de futebol bem entrosado e que joga para vencer. Ou seja, concentrados, cientes do papel de cada um, fazendo sua parte e dando conta de suas tarefas.

Saiba mais: <http://bit.ly/2xE3FtA>



## 7 dicas infalíveis para atrair e fidelizar clientes

O cliente deve ser prioridade.

Saiba mais: <http://bit.ly/2iNBh4A>

## Como se preparar para a retomada do varejo

É preciso alinhar as estratégias para este período.

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

## Como fazer o melhor negócio com os fornecedores

Saiba mais: <http://bit.ly/2eM5E76>

## 5S: Dicas para aplicar a metodologia no seu negócio

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