



# CLIPPING

## DA PANIFICAÇÃO

Edição 145 - Ano III  
04/09/2017 a 08/09/2017

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

## Spray deixa a casa com cheiro de pão

O mercado que flerta com produtos alimentícios apresenta outra novidade inusitada: o spray que reproduz o cheiro de pão que acabou de sair do forno.

Saiba mais: <http://bit.ly/2vKPul7>

## Padarias ao redor do mundo que esbanjam personalidade

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



## Whole Foods gera impacto no mercado de petiscos



Saiba mais: <http://bit.ly/2gR7LKH>

## Aumenta a participação dos pequenos negócios na geração de empregos

A participação das micro e pequenas empresas na porcentagem de trabalhadores com carteira aumentou de 51%, em 2010, para 54%, em 2015. De acordo com estudo inédito feito pelo Sebrae sobre empreendedorismo e trabalho, nesse período, o número de empregados nos pequenos negócios passou de 14,7 milhões para 16,9 milhões, registrando uma expansão de 15%. Já nas empresas de maior porte, o número de empregados passou de 13,9 milhões para 14,5, com um crescimento de 4,3%.

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

## Formação para panificadores em Recife

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

## Curso de congelamento em produtos panificados

Saiba mais: <http://bit.ly/2jb7cfz>

## Festival mostrará novidades em doces e bolos decorados

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

## Concurso elegerá melhor restaurante a quilo do Brasil

Saiba mais: <http://bit.ly/2vKTIi5>

**PRODUTOS E EMPRESAS**

## Clientes pagam por hora e não por consumo

Comércios oferecem espaços para estudo, trabalho e lazer, além de opções de bebidas e lanches. Consumidor recebe comanda e paga apenas pelo tempo em que permaneceu no local

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



## Chef confeitiro faz sucesso com naked cakes de massa de pão de ló para casamentos

Saiba mais: <http://bit.ly/2eM1AU9>

## Bolos gelados com bastante recheio são atração em SP

Saiba mais: <http://bit.ly/2xbLa1Q>

## Universitária investe em negócio e vende 2,5 mil brigadeiros em uma semana

Saiba mais: <http://bit.ly/2wfmiC3>



## Boulangerie Studio do Pão investe em novo conceito

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

## Benjamin A Padaria abre nova loja em SP

Saiba mais: <http://bit.ly/2xj3MOf>

## Padaria paulistana vende cronut, doce hit nos EUA

Saiba mais: <http://bit.ly/2vT0Jfj>

## Trailer especializado em café e vira franquia em três meses

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

## Empresárias apostam em marmitas saudáveis

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

## Marmita saudável traz lucro para empresários

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

## CONSUMO

## Consumo das famílias volta a crescer

Segundo o IBGE, o consumo das famílias cresceu 1,4% no segundo trimestre em relação aos primeiros três meses do ano, primeiro resultado positivo desde o fim de 2014.

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



## ECONOMIA

## Empresários apostam que varejo continuará crescendo em 2018

O foco dos empresários e executivos está claramente nos investimentos em vendas, marketing, processos e na implementação de novos canais digitais, principalmente. A geração de empregos, renda e a confiança do consumidor deve contribuir mais

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



## Juros e burocracia dificultam tomada de crédito de micro e pequenas empresas

Segundo Guilherme Afif Domingos, presidente do Sebrae, o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) é o maior ofertante de empréstimos às MPE, respondendo por um quinto do total. A principal barreira é a política de crédito dos bancos repassadores.

Saiba mais: <http://bit.ly/2wt2b5d>

## Crescimento do PIB no 2º tri ante 1º tri foi puxado por serviços e consumo

O aumento do salário real mais que compensou a queda na ocupação. Outros fatores por trás da alta do consumo são as taxas de juros menores, embora o crédito ainda esteja caindo em termos reais.

Saiba mais: <http://bit.ly/2gSb04t>



**EMPREENDEDORISMO**

## Como aderir à cultura de inovação nas empresas

Empreender tem sido a saída para muitos profissionais nesse período de recessão. A criação de uma cultura de empreendedorismo, a partir de pequenas atitudes nas organizações, geram grandes resultados. Mas o maior segredo e desafio está em enxergar a inovação como oportunidade de crescimento e não uma ameaça.

Saiba mais: <http://bit.ly/2wfm1is>



## Qual o jeito certo de fazer o registro dos funcionários?

O registro de empregado pode ser efetuado em livro, fichas ou sistema eletrônico, independentemente da atividade desenvolvida. O importante, seja qual for a modalidade de registro utilizada, é o registro estar sempre atualizado e numerado sequencialmente por estabelecimento.

Saiba mais: <http://abr.ai/2xiRTb1>

## Fidelizar os clientes é mais vantajoso que conquistar novos

É importante que o empresário conheça os aspectos relacionados ao comportamento do consumidor, para que cuidados sejam tomados no atendimento e no relacionamento com esse público. A atenção contribui para a satisfação do cliente, o que impacta na sua fidelização.

Saiba mais: <http://bit.ly/2wOz9P2>



## Especialista revela passos para gerenciamento de filas em restaurantes

Pesquisa realizada pelo Datafolha em 2014, em São Paulo (SP), mostrou que 46% dos 805 entrevistados, moradores da capital paulista, enfrentam filas de espera em restaurantes e bares. É possível saber contorná-lo e proporcionar aos clientes a melhor experiência desde a hora em que chegam ao local e precisam esperar alguns minutos por uma mesa.

Saiba mais: <http://bit.ly/2xj5hfe>

## Saiba o que é capital de giro e por que ele é importante para seu sucesso

Saiba mais: <https://glo.bo/2xRQ6Gc>

## Como promover um bom atendimento ao cliente

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