



# CLIPPING

## DA PANIFICAÇÃO

Edição 147 - Ano III  
11/09/2017 a 15/09/2017

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



# A leveza da fermentação natural

Atualmente, com a tendência crescente de produtos com melhor impacto na saúde, uma simples troca, às vezes, faz a maior diferença no resultado da receita. É o que acontece quando se substitui o fermento químico pelo natural no preparo de pães.

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

## Margem não é simplesmente indicativo de lucro

Margem de comercialização é um conceito amplo e embute lucro e custos de comercialização.

Saiba mais: <http://bit.ly/2y3WytH>

## Pão integral é mais saudável que o branco: Mito ou verdade?

A tarefa de se acostumar com pães integrais pode ser bem difícil para aqueles que não conseguem gostar desse tipo de grão, mas será que o pão integral é realmente a melhor opção?

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

## Designer cria luminárias com pães



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

## O que o consumidor entende por alimentação saudável?

Estudo Original Sobre Alimentação elaborou um raio-X da dieta no País, identificando mudanças, demandas ainda não correspondidas e as principais motivações para dietas. Um dos destaques em relação aos hábitos alimentares foi a motivação de 90% dos entrevistados em melhorá-los nos últimos 12 meses.

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

## Formação para panificadores em Recife

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

## Seminário de Pães Especiais em Fortaleza

Saiba mais: <http://bit.ly/2y3YfqT>

## Superminas gera oportunidade de negócios e relacionamento para empresas de todos os portes

Saiba mais: <http://bit.ly/2f00DYe>

**PRODUTOS E EMPRESAS**

## Startup se alia ao varejo para ajudar as lojas a venderem produtos perto de vencer

As mercadorias ficam em consignação no site da startup e, caso sejam vendidos, as varejistas que os cedem recebem o valor recuperado.

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



## Brownies com cerveja são novidade na confeitaria



Saiba mais: <http://bit.ly/2ycu8OR>

## Como o Carrefour trabalha para atender os millennials?

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

## Cafeteria móvel é destaque nas ruas de Mogi Mirim

Saiba mais: <http://bit.ly/2x7Rs1S>

## Lucca Café traz novo conceito para Curitiba

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

## Do cacau ao brigadeiro

Pioneira, loja especializada no doce brasileiro fortalece a marca com a criação da própria fábrica de chocolates

Saiba mais: <http://bit.ly/2y4u578>

## Tapiocaria vira modelo de negócio em Tocantins

Saiba mais: <http://bit.ly/2x2GSKs>

## Produção de queijo muda vida de casal empreendedor

Saiba mais: <http://bit.ly/2wh0nz8>

## Tecnologia aliada à facilidade de operação

Saiba mais: <http://bit.ly/2ju6sCt>

## Au-Au lança bolos e tortas especiais

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

## Vigor aposta no segmento de food service

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

## CONSUMO

## Consumo de café em cápsula deve aumentar mais de 100% até 2019

Duas tendências marcam os hábitos mais recentes no consumo mundial de café: O apreço por cafés de alta qualidade e as chamadas monodoses.

Saiba mais: <http://bit.ly/2vZhQb5>



## Famílias traçam estratégias para equilibrar orçamento

Saiba mais: <http://bit.ly/2ycO8Bf>

## Consumo das famílias se mantém estável

Saiba mais: <http://bit.ly/2vYNZQ8>

## ECONOMIA

## Franquias de pequeno porte crescem 45% em três anos

As empresas que exigem pouco investimento inicial estão em crescimento no Brasil. A média de investimento inicial nesse setor é de R\$ 44,1 mil, incluindo taxa de franquia, capital de giro e custos de instalação do negócio.

Saiba mais: <http://bit.ly/2vZL35M>



## Supermercados perderam R\$ 7 bi com furtos em 2016

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

## Expectativa cresce para o próximo semestre

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

## Simplex incentivou a criação de empresas

Saiba mais: <http://bit.ly/2fp7XgS>

## Alimentos básicos têm queda no varejo

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

**EMPREENDEDORISMO**

## Custo menor e experiência incrível: como equilibrar essa conta?

Executivos do Itaú, da Eletropaulo, Claro, LIQ, Netshoes e Whirlpool contaram como conseguem manter os custos equilibrados e ainda assim oferecer experiência.

Saiba mais: <http://bit.ly/2f0Yhs7>



## Desafios para o crescimento do Foodservice no Brasil

O IFB prevê um crescimento de 7,9% do foodservice para os próximos anos, chegando em 248 bilhões de reais. As redes representam 18% dos pontos de operação, portanto, 82% do varejo é formado por negócios independentes.

Saiba mais: <http://bit.ly/2wvu9LG>

## Por que é importante falar a língua dos jovens

Saiba mais: <http://bit.ly/2f1azRi>

## O que os jovens das gerações y e z querem da sua empresa?

Saiba mais: <http://bit.ly/2h75W8S>

## Os millennials sabem atender bem os consumidores?

Saiba mais: <http://bit.ly/2xE3VvT>

## Como recrutar talentos da geração millennial?

Saiba mais: <http://bit.ly/2x5gQUt>

## O papel das redes sociais na construção da reputação

Saiba mais: <http://bit.ly/2y42X8k>

## Treinamento de profissionais causa boa percepção em clientes

Saiba mais: <http://bit.ly/2wgXGO9>

## Você pode estimular sua equipe mesmo sem ter recursos financeiros

Saiba mais: <http://bit.ly/2jxj4sA>

## A importância do bom atendimento para manter clientes

Saiba mais: <http://bit.ly/2f128Rw>

## Empresas que têm focado no atendimento personalizado para atrair clientes

Saiba mais: <http://bit.ly/2fa8ruf>