



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

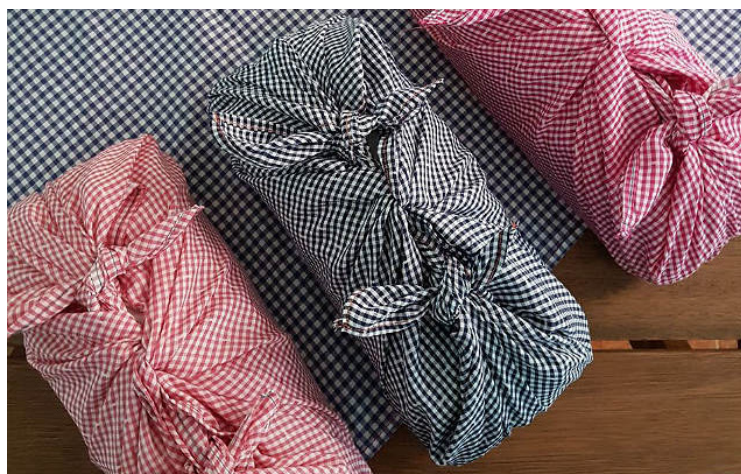
Edição 148 - Ano III
18/09/2017 a 22/09/2017

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

Pequenas empresas dão roupa nova ao café com pão

Além de permitir sua reutilização depois que o produto já foi consumido, as novas embalagens também são funcionais, como um pacote de café que já vem com coador.

Saiba mais: <http://bit.ly/2ffuT1z>



A operação de delivery pode ser uma nova filial para sua empresa



Saiba mais: <http://bit.ly/2ffpzv0>

Acessibilidade no setor de alimentação

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

Baianos estão deixando de tomar café da manhã em padarias

Levantar mais tarde e fazer a primeira refeição do dia fora de casa está virando um hábito mais raro na vida dos baianos. Ao menos, é isso o que sentem aqueles que trabalham no ramo das panificações pela capital, ao notarem como caiu o movimento de clientes que costumam tomar o café da manhã fora de casa.

Saiba mais: <http://bit.ly/2yw3xg8>

86% das empresas operam com alguma irregularidade, diz estudo

As empresas precisam cumprir uma série de obrigações acessórias para comprovar ao Fisco que o pagamento e as exigências legais estão sendo feitos da forma correta.

Saiba mais: <http://bit.ly/2wMA22F>

Formação para panificadores em Recife

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

Chefs apresentaram pães artesanais em feira

Saiba mais: <http://bit.ly/2fFONU7>

PRODUTOS E EMPRESAS**Ciabattas quer servir o pão, como se fazia antigamente**

Para muita gente, não basta pão quentinho na mesa. Tem que ser natural, sem aditivos químicos, saudável e saboroso. Foi o que pensaram Mikhail Gomes e o casal Rafaella Monteiro e Davi Dantas quando criaram a Ciabattas, uma padaria que atende por encomenda, oferecendo iguarias artesanais e caseiras, como se faziam nos fornos de antigamente.

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

**Pasta em Casa vai abrir padaria gourmet**

Padoca é o nome do novo empreendimento do grupo, que já tem dois restaurantes que fazem fila na porta.

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

Confeitaria Colombo inaugura Casa de Chá no CCBB

Espaço vai oferecer as tradicionais comidas da instituição centenária.

Saiba mais: <http://bit.ly/2hlgW6n>

Nestlé e Garoto vão parar de produzir chocolates

Nestlé terá de se desfazer de ativos para conseguir, 15 anos depois, que o Cade aprove a compra da Garoto.

Saiba mais: <http://bit.ly/2ffct0l>

Nestlé mistura granola com cereais

Saiba mais: <http://bit.ly/2fGxu5n>

**Kibon lança novos sabores para o verão 2018**

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

CCPR vai recomprar fatia da Vigor na Itambé

Saiba mais: <http://bit.ly/2fgT1Rc>

CONSUMO

Tendências de consumo do café no Brasil

Hoje, a faixa etária entre 16 e 25 anos é a que mais se interessa pela bebida, especialmente nas grandes metrópoles, segundo pesquisa da Euromonitor International, encomendada pela Abic (Associação Brasileira da Indústria de Café), que analisou as tendências de consumo para a bebida no período de 2014 a 2019.

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



Bebidas alcoólicas devem voltar a crescer no Brasil em 2018

Saiba mais: <https://goo.gl/MXhZM9>

Clientes estão dispostos a pagar mais por experiência de compra

Saiba mais: <http://bit.ly/2xvb4xk>

Consumo segue em ritmo gradual e deve seguir alta do PIB em 2018

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

Até 2019, volume de compras deve voltar a patamar de antes da recessão

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

ECONOMIA

Governo estuda aumentar imposto sobre bebidas açucaradas

O Ministério da Saúde já realizou um primeiro levantamento sobre a carga tributária do setor e agora se dedica a ouvir grupos envolvidos, como o setor de alimentos e associações que lutam por melhoria dos hábitos alimentares de brasileiros.

Saiba mais: <http://bit.ly/2ffsX9I>



Faturamento do setor de marca própria pode chegar a R\$ 5,3 bi este ano

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

Alimentação poderá ter primeira deflação anual desde 2006

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

EMPREENDEDORISMO

Abastecimento no setor de panificação

Segundo algumas pesquisas realizadas pelo ITPC, de cada 10 itens que a panificadora diz que tem a disposição do consumidor, em média 4 clientes nunca encontra o produto na loja. Existe um ditado em Minas Gerais que diz "Tem, mas acabou" e isso, é muito ruim para o mercado no geral. Assista o vídeo que falo muito mais sobre este assunto.

Saiba mais: <http://bit.ly/2fgl1ne>



O sucesso do cliente é a vitória da empresa

Conquistar novos clientes pode sair caro. Para atrair possibilidades de negócios, é preciso investir tempo e recursos para, por exemplo, realizar algumas visitas. Um cálculo do norte-americano Philip Kotler, revela que a conquista de um novo cliente requer investimentos entre cinco e sete vezes maiores do que a manutenção de empresas na base.

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

Como melhorar os resultados do meu negócio?

Saiba mais: <http://bit.ly/2xzf0gB>

Simple ações de marketing que fazem muita diferença

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

Como tornar um vendedor de excelência?

Saiba mais: <http://bit.ly/2yvJs9w>

Quem faz a execução da estratégia nas lojas?

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

10 dicas para usar no financeiro da sua empresa

Saiba mais: <http://bit.ly/2xIh10I>

Como capacitar equipes e aumentar as vendas

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

Séries que todo empresário deveria assistir

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

Soluções para aumentar a produtividade no trabalho

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