



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 149 - Ano III
25/09/2017 a 29/09/2017

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

Marcas apostam em pão funcional

A mudança no comportamento do consumidor, mais interessado em produtos funcionais, de apelo saudável – contendo mais fibras, menos calorias, sem glúten, entre outras características.

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

Por que fermentação natural: ele nunca sai de moda?

A cada dia que passa, a busca por alimentos feitos em casa e da maneira menos artificial possível aumenta.

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

Cientistas editam gene do glúten e criam trigo para pessoas com doença celíaca

Cientistas estão criando cepas de trigo que não produzem as formas de glúten que desencadeiam a reação imune perigosa em até uma em cada 100 pessoas. Como as novas estirpes ainda contêm alguns tipos de glúten, o trigo ainda pode ser usado para assar pão.

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



Setor de alimentação quer a continuidade do horário de verão

O Ministério de Minas e Energia concluiu um estudo onde afirma que a medida não proporciona economia de energia. Dessa forma, a pasta encaminhará o assunto para o presidente, Michel Temer. O assunto deve ser submetido a uma enquete nacional.

Saiba mais: <https://goo.gl/j7u5n2>

Debate: Produtos inovadores na panificação

Saiba mais: <https://goo.gl/ZG1D6V>

Desafios e oportunidades num mercado competitivo

Saiba mais: <https://goo.gl/Rvn9Qm>

Diferencial competitivo e fidelização na panificação

Saiba mais: <https://goo.gl/iRwss8>

Aplicação correta do método de congelamento

Saiba mais: <https://goo.gl/4iyiEA>

PRODUTOS E EMPRESAS

Cafeterias inovam e adotam tecnologias para fidelizar os clientes

A competitividade do mercado de cafeterias, no contexto do aumento do consumo mundial de café, tem motivado empresas do setor a buscarem cada vez mais melhoria da qualidade do café, assim como estratégias capazes de atrair, manter e fidelizar a clientela.

Saiba mais: <https://goo.gl/YknU94>



Sorvete ainda não é muito valorizado pelos brasileiros, diz especialista

Francisco Santana acredita que o País tem muito potencial para crescer nesse mercado e nem mesmo os números o desanimam: o consumo per capita nacional é de 4,7 litros por ano – concentrado no verão –, enquanto na Suécia é de 14,4 litros.

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



Sassipan aposta na venda das massas com fermento biológico

Saiba mais: <https://goo.gl/8sES2n>

Dona Deôla apresenta pães de fermentação natural

Saiba mais: <https://goo.gl/VBPG9d>



Bauducco lança sanduíches com pão de panettone

Saiba mais: <https://goo.gl/Me4hJ7>

Mila Cozzi lança linha de pães e doces low carb

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

Pão de queijo multigrãos é a novidade do Rei do Mate

Saiba mais: <https://goo.gl/dy5QBk>

Gula vende doces e salgados brasileiros em Dubai

Saiba mais: <https://goo.gl/9SyLbh>

CONSUMO

Consumidores migram para web e lojistas se adaptamSaiba mais: <https://goo.gl/PPEHCR>**62% dos internautas têm aplicativos de compras em seus smartphones**Saiba mais: <https://goo.gl/CwerV3>**Alimentos orgânicos e um mercado em expansão**Saiba mais: <https://goo.gl/qbX4JC>**Brasileiros, cada vez mais, preferem alimentos saudáveis**Saiba mais: <https://goo.gl/ibhMy4>

ECONOMIA

Lojistas voltam a apostar no carnê para aquecer vendas

Em meio a um período em que o consumidor enfrenta um cenário de inflação e desemprego, o crediário tem surgido como alternativa para quem necessita de crédito. Tão comum nos anos 80, a venda por carnê voltou à cena e tem alavancado as vendas no varejo.

Saiba mais: <https://goo.gl/fmFUJM>**68% dos empresários de PMEs não pretendem investir nos próximos três meses**Saiba mais: <https://goo.gl/HGDPZp>**95% das micro e pequenas empresas pagaram as contas em dia em agosto**Saiba mais: <https://goo.gl/PZdxw4>

EMPREENDEDORISMO

Não perca dinheiro: como comprar equipamentos para sua padaria

Não perca tempo ou dinheiro considerando opções que podem trazer prejuízos! Essa tarefa é muito importante para o futuro do seu negócio, e envolve uma série de custos visíveis e invisíveis.

Saiba mais: <https://goo.gl/3qQD5N>



Os vilões da lucratividade da sua padaria

No mundo das padarias, que são o segundo maior canal de distribuição de alimentos no Brasil, uma boa visão estratégica, a permanente inovação e uma eficiente gestão dos custos de funcionamento são fundamentais para chegar longe e manter a lucratividade do negócio.

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

Decisões fundamentais pelo futuro da sua padaria

Esteja você abrindo ou reformulando seu negócio, inaugurando uma nova unidade ou comprando um estabelecimento já existente, é necessário considerar que são muitas as decisões que impactam no futuro da sua padaria.

Saiba mais: <https://goo.gl/4DxbpT>



As lições de estratégia que aprendemos com Game of Thrones

Saiba mais: <https://goo.gl/7WNGHj>

Gestão de tributos pode ajudar média empresa a reduzir custos

Saiba mais: <https://goo.gl/dS5b7H>

Entenda como a gestão afeta os funcionários e saiba como ser um líder de sucesso

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

Como fazer uma pequena loja chamar a atenção do cliente?

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