



# CLIPPING

## DA PANIFICAÇÃO

Edição 150 - Ano III  
02/10/2017 a 06/10/2017

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

## Padaria artesanal e pequenos ateliês: moda ou tendência?

Quando se pensa na palavra "artesanal", imediatamente se relaciona o vocábulo ao trabalho manual em pequenas quantidades. Segundo o dicionário, é a arte e a técnica de trabalho produzido com as próprias mãos e sem auxílio industrial.

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



## Confeitaria polonesa encanta com ambiente acolhedor



Saiba mais: <http://bit.ly/2z41csT>

## Melhoria da qualidade do pão francês impacta mercado de panificação

Trabalho realizado pelo ITPC, ABIP e Sebrae, permitiu criar uma metodologia de desenvolvimento da qualidade do pão francês nas padarias brasileiras.

Saiba mais: <http://bit.ly/2ghAeq8>

## O que considerar na hora de comprar equipamentos para sua padaria?

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

## Gestão familiar nas empresas e performance no trabalho

Saiba mais: <http://bit.ly/2yMxw2G>

## Desafios e oportunidades num mercado competitivo

Saiba mais: <http://bit.ly/2y5pJzj>

## Formação para panificadores em Recife

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

## Curso gestão na panificação com Márcio Rodrigues

Saiba mais: <http://bit.ly/2y5VhFU>

**PRODUTOS E EMPRESAS****MEI vira microempresa com venda de brownies**

O que era para ser uma complementação de renda acabou virando a ocupação principal do publicitário brasileiro Ygor Peleja, dono da Browneria Carioca. Aos 24 anos, quando se mudou para o Rio de Janeiro, Ygor começou a vender para amigos e conhecidos brownies que ele mesmo fazia em casa. Também era possível encontrá-lo nas praias cariocas comercializando o produto.

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

**Surgimento de cafés e restaurantes menores muda os ares da Vila Madalena**

Abertos nos últimos dez meses, esses locais —especialmente cafés— contribuem para renovar a Vila Madalena e afastá-la da imagem negativa deixada durante a última Copa do Mundo.

Saiba mais: <http://bit.ly/2y5dFOG>

**Curso para mini chefs movimentada La Boulangerie no dia das crianças**

Saiba mais: <http://bit.ly/2y6bKd5>

**Boulangerie do Le Vin apresenta novidades para a primavera**

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

**Grupo Estrela investe em pães congelados**

Saiba mais: <http://bit.ly/2ghPt26>

**Padaria oferece do pãozinho ao sushi de pão**

Saiba mais: <http://bit.ly/2hSw6Ao>

**Kazu Cake aposta em doces com jeitinho japonês**

Saiba mais: <http://bit.ly/2fPUYo5>

**Olive Garden apresenta café da manhã no aeroporto**

Saiba mais: <http://bit.ly/2yv2xMu>

**Faleiro vai fabricar pão de queijo para food service**

Saiba mais: <http://bit.ly/2kqRU70>

**Nestlé lança produtos em apoio ao Outubro Rosa**

Saiba mais: <http://bit.ly/2xmjhp4>

## CONSUMO

## 75% dos brasileiros devem ir às compras no Dia das Crianças

Saiba mais: <http://bit.ly/2z0B6a4>

## Dia das Crianças terá famílias cautelosas com gastos

Saiba mais: <http://bit.ly/2y4Gefy>



## Aplicativos de alimentação fortalecem delivery

O crescimento do mercado de entregas nos últimos anos pode ser explicado pela popularização dos aplicativos que tornam a tarefa de pedir comida bem mais cômoda. A facilidade, que já era bem popular nos Estados Unidos, chegou ao Brasil com força.

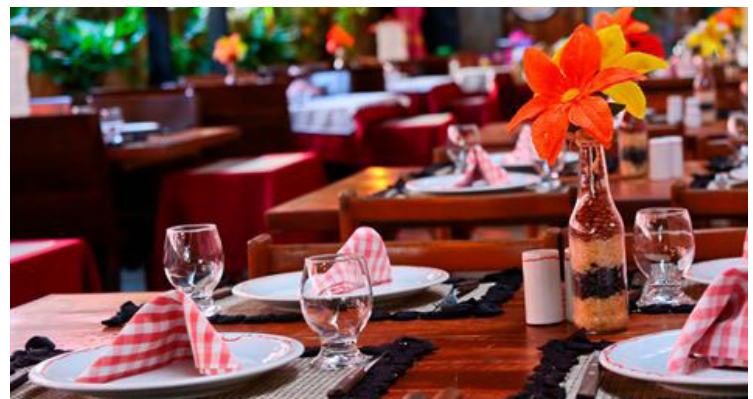
Saiba mais: <http://bit.ly/2wCxOZI>

## ECONOMIA

## Alimentação fora do lar indica recuperação

Pesquisa realizada pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) em parceria com a Fispal revela, no entanto, que o segmento vem desenhando uma trajetória de recuperação consistente.

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



## Encomendas para o Natal já elevam produção da indústria

Entre fabricantes, a expectativa é que o Natal incentive a recuperação. No mesmo período de 2016, o setor registrara queda de 5,4%.

Saiba mais: <http://bit.ly/2z42QuE>

**EMPREENDEDORISMO**

## Plano de metas na padaria: Construindo o futuro do seu negócio

Como saber se uma empresa está crescendo? Como saber que o setor de produção da panificadora está mantendo a loja devidamente abastecida? Como saber que a mão de obra empregada está atendendo as necessidades do negócio? A quantificação de resultados e processos é uma necessidade fundamental para qualquer empreendimento.

Saiba mais: <http://bit.ly/2fS7zr2>



## Como realizar a gestão de pessoas na panificação?

A primeira dica é redefinir sua missão como empresa e pessoa. A segunda que você se olhe, se cuida, para na hora de tomar as decisões ter uma clareza com os seus funcionários. E a terceira dica é "tirar um tempo" para você, algo extra trabalho.

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

## Conversão de medidas: como transformar uma receita em porcentagem?

A conversão de medidas culinárias é uma das mais importantes ferramentas que o cozinheiro tem à sua disposição.

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



## Colaboradores felizes são mais produtivos

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

## 5 dicas para organizar as finanças em PME's

Saiba mais: <http://bit.ly/2y5IUkR>

## 3 passos essenciais para oferecer o atendimento ideal

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

## Como manter o equilíbrio das finanças?

Saiba mais: <http://bit.ly/2xnBD8X>