



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 151 - Ano III
09/10/2017 a 13/10/2017

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



Dia Mundial do Pão: Panificação artesanal vive bom momento

Farinha, água e fermento natural. São simples os ingredientes necessários para o nascimento de um pão artesanal. Aproveitando a data em que se comemora o Dia Mundial do Pão, 16 de outubro, confira o guia completo do item presente todos os dias à mesa.

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

Abertura da 31ª Superminas Food Show/2017

No dia 17 de outubro (terça-feira), às 13h30, será realizada entrevista coletiva com os presidentes da AMIS, Amipão/SIP e Amipão/Amip. Eles vão apresentar o atual cenário dos setores de supermercados e da panificação; a expectativa em relação à 31ª Superminas e principais novidades do megaevento.

Saiba mais: <http://bit.ly/2g8ox4I>

Empresa familiar com muitos herdeiros: como fica a sucessão?

Saiba mais: <http://bit.ly/2g9xH0z>

Embalagens multifuncionais para lanchonetes e padarias



Saiba mais: <http://bit.ly/2ygb9WL>

Os ventos voltam a soprar a favor

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

V Expopão é lançada na FIEP, em Campina

Saiba mais: <http://bit.ly/2ynynK7>

Curso gestão familiar nas empresas e performance no trabalho

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

Produtores iniciam a colheita do trigo no Rio Grande do Sul

Saiba mais: <http://bit.ly/2gCT9vr>

PRODUTOS E EMPRESAS**Receita antiga, ganhos novos**

Diversos produtos alimentícios têm se estabelecido no food service ao longo do tempo, mostrando toda a força e expressividade deles e como podem ser importantes para as organizações. Cada vez mais sedento de novidades, o mercado está sempre pensando em itens que se diferenciam na área e que sejam capazes de cativar os consumidores.

Saiba mais: <http://bit.ly/2xDJ739>

**Setor de alimentação deve investir nos próximos anos**

Saiba mais: <http://bit.ly/2zm0K9L>

Como chegar lá?

Preço? Qualidade? Pesquisa? De que forma é possível enfrentar as dificuldades e conquistar o segmento?

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

Menor preço do quilo do pão francês tem leve alta

Saiba mais: <http://bit.ly/2wUQH5>

No Dia Mundial do Pão não haverá reajuste de preços no AM

Para celebrar a data, o o Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria do Amazonas deve distribuir no Manauara Shopping até domingo 50 mil pães.

Saiba mais: <http://bit.ly/2g7mBZO>

**Chef Diego Lozano apresenta workshop 'Tendências da confeitaria moderna'**

Oportunidade única para quem deseja aprender a fazer os mais deliciosos doces. No dia 28 de outubro, o chef Diego Lozano realiza pela primeira vez no Rio de Janeiro o workshop 'Tendências da confeitaria moderna'.

Saiba mais: <http://bit.ly/2xE6ARB>

Por toda a parte

Eventos veganos revelam as particularidades de um mercado em ascensão.

Saiba mais: <http://bit.ly/2g8w3w5>

Como implantar um projeto de marketing digital para seu estabelecimento

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

Confeiteira chega a receber mais de mil pedidos por ano

Saiba mais: <http://bit.ly/2yJfL8z>

Centro da ONU exibe documentário sobre biodiversidade e alimentação saudável

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

CONSUMO

Consumidor Cinderela: o que vale é o prazer da experiência

Saiba mais: <http://bit.ly/2hC2ofp>

Quem são seus possíveis clientes?

Saiba mais: <http://bit.ly/2z5QfpT>

Avaliações, opiniões e depoimentos: por que são tão importantes para sua marca?

Segundo pesquisas do IBOPE, metade dos consumidores busca por opiniões sobre o produto antes de realizar uma compra.

Saiba mais: <http://bit.ly/2yg9pg3>

ECONOMIA

Formalização impulsiona vendas dos MEI

Ter um Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) tem impulsionado o negócio de milhões de brasileiros.

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

Após seis reduções seguidas, estimativa para inflação tem ligeira alta

Depois de seis reduções seguidas, o mercado financeiro ajustou a projeção para inflação.

Saiba mais: <http://bit.ly/2gD5Vu7>

EMPREENDEDORISMO

Planejamento é essencial para o sucesso do negócio

Milhares de empresas surgem a cada ano no Brasil e muitas delas começam fadadas ao fracasso devido a um erro básico: a falta de planejamento. Principalmente em tempos de crise, quando muitos empreendem por necessidade e não por oportunidade. Um dos problemas mais comuns que levam ao insucesso é o conflito entre sócios.

Saiba mais: <http://bit.ly/2xEaG18>

Empreendedorismo e inovação: a moeda para o sucesso nos negócios

Provavelmente você já observou uma boa porção de vitrines. Em uma larga avenida pode ser inviável (e cansativo) parar em frente de todos os estabelecimentos. Por isso, os profissionais que desejam se diferenciar e, atrair clientes, precisam adotar uma cultura de empreendedorismo e inovação nos negócios.

Saiba mais: <http://bit.ly/2i9mf9z>

**Os desafios para uma empresa ser bem-sucedida no Brasil**

Um grande desafio aqui é a complexidade tributária, principalmente quando o negócio começa a se expandir para diferentes Estados.

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