



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 152 - Ano III
16/10/2017 a 20/10/2017

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

Padaria Brasileira promove campanha Alimento Esse Sonho

A Padaria Brasileira, com unidades em Santo André, São Bernardo e São Paulo, realiza até 31 de outubro, a 6ª Campanha Alimento Esse Sonho. A iniciativa social reverte parte da venda de sonhos para projetos da APAE Santo André.

Saiba mais: <http://bit.ly/2yD0hld>



Pão será vendido pelo preço único de R\$ 18 o quilo em 29 padarias de Curitiba e região



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

Em copa do mundo de panificação, Brasil tem técnico alemão

Nesta inusitada Copa do Mundo, é melhor começar esquecendo os 7 a 1. Porque o técnico da seleção brasileira nasceu justamente na Alemanha – mas passou boa parte da vida aqui no Brasil.

Saiba mais: <http://bit.ly/2xV07qk>

Já sentiu um aroma de pão saindo do forno? É a produção gourmet e artesanal

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

Dia do pão: carioca ainda prefere comprar produto na padaria

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

A Forno de Minas leva seu brasileiríssimo pão de queijo aos EUA

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

Congresso de confeitaria traz aulas a partir de R\$ 10

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

Gestão familiar nas empresas e performance no trabalho

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

PRODUTOS E EMPRESAS**Mais que um pão: inspirada na culinária europeia, a Pâine panificação artesanal garante menu orgânico**

Entre os vários bares e restaurantes agitados da Varjota, é possível encontrar destinos tranquilos e aconchegantes, ideais para tomar um bom café no fim da tarde. Um deles é a Pâine Panificação Artesanal, um charmoso ambiente de décor rústica e criativa, que demarca um novo capítulo nas opções de pães especiais na cidade.

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

**Com o pão como tema, novo modelo do festival nacional de gastronomia é “aposta ganha”**

A abertura oficial do Festival Nacional de Gastronomia decorreu ao fim da tarde de quinta-feira na Casa do Campino, em Santarém, numa cerimônia que incluiu uma degustação de diversas iguarias servidas em pão, fazendo jus ao lema desta edição.

Saiba mais: <http://bit.ly/2gUwB9A>

**Confeitarias tradicionais de SP retiram açúcar das mesas para evitar roubo**

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

Padaria lança gelatina diet sabor hortelã e camomila para cães e gatos

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

Infância no tempo do pão assado no forno a lenha

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

Preço do pão varia até 60% nas padarias do Recife

Saiba mais: <http://bit.ly/2yWIT0D>

Dia Mundial da Alimentação: reflexão sobre alimentação saudável e sustentabilidade

Saiba mais: <http://bit.ly/2xcdv5i>

Alimentação inadequada está entre as principais causas de câncer, alerta nutricionista

**Chuva agrava condições das lavouras de trigo no RS**

Saiba mais: <http://bit.ly/2ywJP6A>

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

CONSUMO

O pão e sua importância na dieta

O pão é uma preferência nacional. Nesta segunda-feira (16) comemora-se o Dia Mundial do Pão e nada melhor que aprofundar os conhecimentos sobre os principais nutrientes das diferentes versões de pão para a saúde.

Saiba mais: <http://bit.ly/2I2YCR8>

Como a personalização aumenta o engajamento e as vendas no e-commerce

Saiba mais: <http://bit.ly/2yx1sDe>

**Quatro estratégias de gamificação para melhorar a experiência do cliente**

É o engajamento proporcionado por estratégias de gamificação que vai levar a mais compras, mais recomendações e indicações de novos membros.

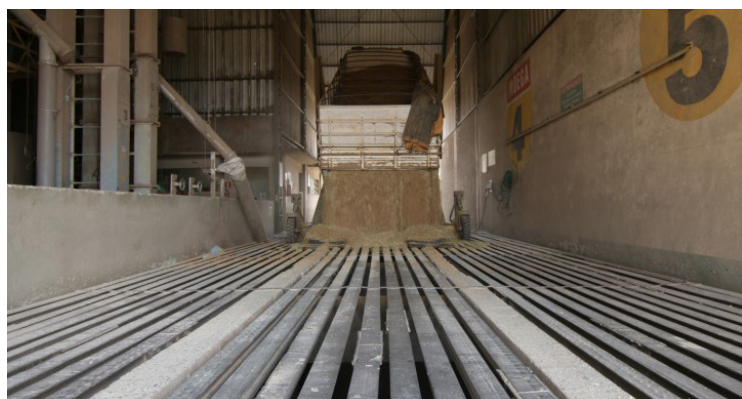
Saiba mais: <http://bit.ly/2yFQv1W>

ECONOMIA

INTEGRADA: ICMS pode atrapalhar mercado do trigo

O término da safra de trigo não só deixou os produtores preocupados com o baixo desempenho das lavouras, mas também o mercado, que prevê uma baixa competitividade do trigo paranaense devido ao aumento de 6% no ICMS.

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



Micro e
Pequenas
Empresas

Governo Federal divulga ações de apoio às micro e pequenas empresas

Saiba mais: <http://bit.ly/2xU9lh3>

EMPREENDEDORISMO

Reputação no mercado: como nutri-la?

Nutrir uma boa reputação é fundamental para conseguir manter-se no mercado e conquistar novas oportunidades, inclusive em tempos de crise. Na verdade, a crise não precisa ser generalizada, como vivemos atualmente, para acometer uma organização. Ela pode vir através de denúncias de más condutas, corrupção, danos ambientais, entre outros casos pontuais. Por isso, a preocupação em construir a reputação deve ser constante.

Saiba mais: <http://bit.ly/2yShqJ0>



Análise de dados auxiliando na estratégia de precificação

O preço é a alavanca mais direta na melhoria da rentabilidade. Muitas empresas não conseguem ter uma gestão sobre os preços mais assertiva, por não possuírem uma capacidade analítica sobre sua rentabilidade diante dos diversos clientes, canais de vendas, portfólios de produtos e atuação de concorrentes.

Saiba mais: <http://bit.ly/214uTr1>

O risco operacional da Reforma Trabalhista para a sua empresa

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

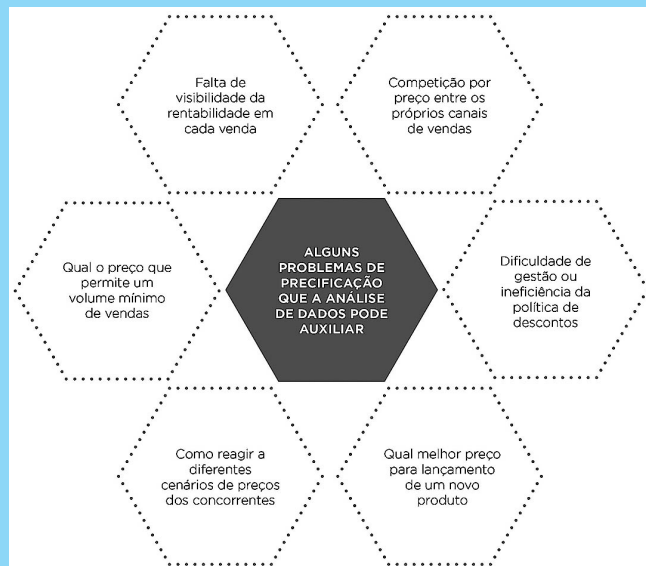
Marketing digital para empreender na crise

Saiba mais: <http://bit.ly/2xc8b1l>

Desconto é tudo? Como negociar de forma assertiva e lucrar

Independente da área de atuação, manter ou conquistar um novo cliente é sempre um desafio. Ainda mais em época de recessão econômica e concorrência acirrada.

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



Dicas para você não ter dor de cabeça com a Black Friday

Saiba mais: <http://bit.ly/2gpY6Hu>

Funcionários engajados podem melhorar em 20% a rentabilidade da empresa

Saiba mais: <http://bit.ly/2yF8yVZ>