



CLIPPING

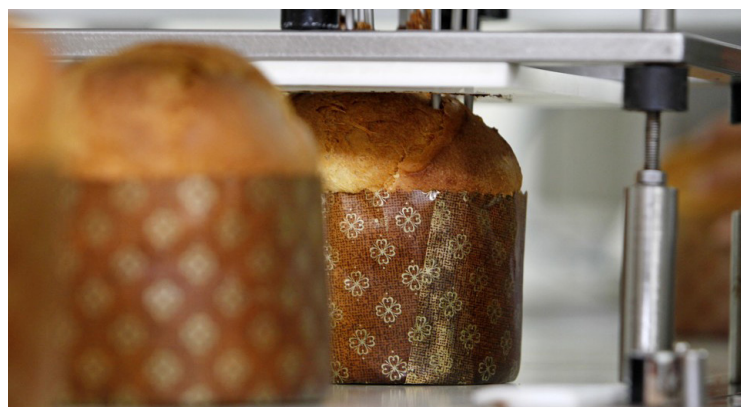
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 158 - Ano III
27/11/2017 a 01/12/2017

Natal terá panetones e doces mais caros

A exemplo de anos anteriores, as panificadoras se preparam para ampliarem as vendas, a partir da demanda do período natalino. Em dias onde as pessoas buscam praticidade, aliada a qualidade e preço, as panificadoras são uma opção inteligente, para quem quer aliar preço e qualidade.

[LEIA MAIS](#)



Por que pães de fermentação natural viraram mania?

Há um resgate na forma de fazer pão, tendência que virou característica das melhores padarias.

[LEIA MAIS](#)

Clima é o principal desafio para produção de trigo no país, avaliam cooperativas

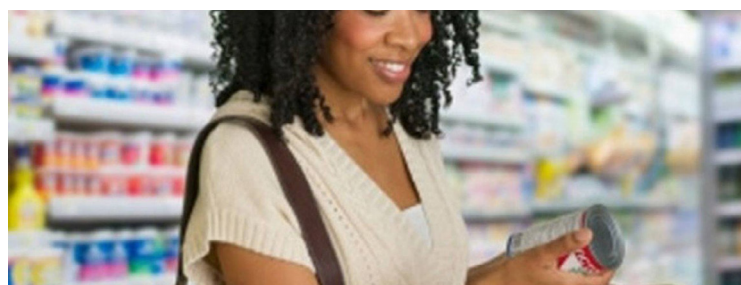
Levantamento foi realizado em 24 cooperativas que movimentam 34% do trigo produzido no País.

[LEIA MAIS](#)

Semáforo nutricional é opção nos rótulos de alimentos

Os consumidores demandam mais informações e estão mais questionadores sobre aquilo que consomem.

[LEIA MAIS](#)



Curso online: Como montar uma empresa de panificação e confeitaria

[LEIA MAIS](#)

Curso online: Padronização dos Processos de produção na panificação

[LEIA MAIS](#)



Amigos importam pães e doces da Alemanha, criam franquias e faturam R\$ 7 mi

[LEIA MAIS](#)

Empresária deixa área de paisagismo e vira MEI para vender empanadas

[LEIA MAIS](#)

Nova padaria de Brasília tem delivery de pão

[LEIA MAIS](#)

Atelier Laurent oferece éclairs em Salvador

[LEIA MAIS](#)

Benjamin a Padaria lança panetone e chocotone

Para deixar esse Natal ainda mais gostoso a Benjamin a Padaria acaba de tirar do forno seus Panetones e Chocotones elaborados com fermentação natural.

[LEIA MAIS](#)



Panificadora da Maria tem café colonial de segunda a segunda

[LEIA MAIS](#)

Padaria faz sucesso com pastel de nata gigante

[LEIA MAIS](#)



Receitas mineiras inspiram salgados e doces em cafeteria

Os ingredientes clássicos da comida mineira estão presentes na maioria dos restaurantes de Belo horizonte, dos mais simples aos mais sofisticados. Mas a aposta na rica gastronomia do Estado também tem sido a aposta em outros segmentos alimentícios.

[LEIA MAIS](#)

CONSUMO

Consumo no lar é aposta para estimular vendas de macarrão

Considerando todas as regiões do país, 9 em cada 10 pessoas comem massa com frequência.

LEIA MAIS



Boas perspectivas para o mercado de sucos

As vendas domésticas na categoria de sucos, que inclui apenas produtos engarrafados (sucos integrais, néctares, refrescos e água de coco), cresceram 2,5% em 2016, para 2.3 bilhões de litros, e tendem a aumentar quase 3% neste ano.

LEIA MAIS



Consumidor mais cauteloso, exigente e vaidoso

Um país cada vez mais velho, com mulheres mais fortes e homens mais vaidosos. Em comum, o medo de endividar-se além da conta, a vontade de trabalhar e fazer compras perto de casa, e de dar aos filhos uma educação de melhor qualidade.

LEIA MAIS



ECONOMIA

Comida em self-service fica mais cara para o consumidor

Enquanto caiu a inflação dos alimentos comprados para consumo em casa, alta dos preços da refeição assusta quem precisa comer em restaurante durante a semana.

LEIA MAIS



Google vê maior eficiência do pequeno varejo na Black Friday

O Google espalhou a sua operação pelos principais centros de varejo do Brasil para acompanhar de perto a movimentação das marcas na Black Friday deste ano.

LEIA MAIS



EMPREENDEDORISMO

Como promover um festival na sua padaria?

Os Festivais se mostram como os grandes potencializadores das empresas. Eles servem como base promocional em períodos que intercalam grandes datas do calendário sazonal como o Natal, a Páscoa, as Festas Juninas e tantas outras, criando novas oportunidades de negócio. A realização destes eventos de forma constante se torna um novo estímulo para ampliar o consumo, divulgar produtos e atrair um novo público, que sempre fica esperando pelas próximas novidades.

[LEIA MAIS](#)

O desafio de expandir as oportunidades de negócio dentro da base de clientes

O que é mais difícil: conquistar novos clientes ou expandir a venda de produtos e serviços a partir de uma base de clientes fiel? A grande verdade é que estamos tratando de dois desafios diferentes e igualmente importantes para uma equipe comercial.

[LEIA MAIS](#)

O que o seu estoque diz sobre a gestão da sua empresa?

[LEIA MAIS](#)

Falta de planejamento leva à morte prematura de PMEs

[LEIA MAIS](#)

Google meu negócio quer auxiliar PMEs na busca

[LEIA MAIS](#)

Uso da tecnologia na gestão dos negócios gastronômicos

[LEIA MAIS](#)

Como fazer o cliente pensar mais em sua marca

[LEIA MAIS](#)

Pequenas mudanças ajudam a reduzir custos nas empresas

[LEIA MAIS](#)

Saiba como fazer a gestão da sua empresa

Para que um negócio prospere, a gestão deve ser muito bem feita. Não há bons produtos e equipes talentosas que garantam o bom funcionamento de uma empresa se a gestão não for eficiente.

[LEIA MAIS](#)