



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 161 - Ano III
18/12/2017 a 22/12/2017



O potencial das datas festivas na panificação

O fim de ano é o momento de maior rentabilidade para o comércio. Dezembro é um mês com muitas possibilidades de negócios. As festas são grandes estímulos para o consumo. Mas para as empresas de panificação essas datas ainda não são muito aproveitadas pelas empresas. Segundo levantamento histórico da entidade do ITPC (, com base na análise de performance de empresas parceiras, no fim de ano a média de incremento nas vendas é de aproximadamente 12% sobre a média do ano.

[LEIA MAIS](#)

Tradição das cestas de Natal tem nova aposta do varejo

Desde kits com alguns itens natalinos em caixas simples até produções sofisticadas, com bebidas e petiscos importados em embalagens trabalhadas, elas prometem aumentar o faturamento em supermercados, padarias e casas especializadas em bebidas.

[LEIA MAIS](#)

Supermercados apostam na variedade de banquetes

[LEIA MAIS](#)

As tendências para o futuro do mercado de alimentação em 2018

[LEIA MAIS](#)

Chocotone com Fermentação Natural



[LEIA MAIS](#)

Como escolher o melhor forno industrial de acordo com sua padaria?

[LEIA MAIS](#)

PRODUTOS E EMPRESAS**Indústria de panetones espera movimentar mais de R\$ 500 milhões**

De acordo com a Abimapi (Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos), o volume de vendas de panetones entre novembro do ano passado e janeiro de 2017 foi 34,3 mil toneladas, 12% a mais que o período anterior (2015/2016). Em faturamento, a categoria movimentou R\$ 531,7 milhões.

[LEIA MAIS](#)**Casa de Bolos abre 6 unidades em São Paulo**[LEIA MAIS](#)**Benjamin A Padaria inaugura loja com degustação gratuita**[LEIA MAIS](#)**Sterna Café inaugura sua nona loja em 2017**[LEIA MAIS](#)**Croasonho apresenta nova unidade em São Paulo**[LEIA MAIS](#)**Panetone se transforma com novas versões gourmet**

Tradicional no Natal, receita é estilizada em confeitarias e padaria da cidade. Em sabores variados, o recheio leva ingredientes como doce de leite, chocolate belga e paçoca

[LEIA MAIS](#)**Coca-Cola quer ser uma boa vendedora de leite e iogurtes**[LEIA MAIS](#)**J.Macêdo ingressa no mercado de bebidas**[LEIA MAIS](#)**Com reestruturação Forno de Minas cresceu 15% em 2017**[LEIA MAIS](#)**Docile amplia portfólio da linha Gelatines**[LEIA MAIS](#)**Nestlé une tablete Galak e biscoito Passatempo**[LEIA MAIS](#)

CONSUMO

Vendas do e-commerce de alimentos será tendência nos próximos cinco anos

De acordo com estudos realizados pela Nielsen, as últimas tendências em compras de consumidores online dentro do setor de bens de consumo contribuem com o fortalecimento do aumento no gasto online em todo o mundo.

[LEIA MAIS](#)



Consumidores estão mais conectados e desconfiados

[LEIA MAIS](#)

Indústria já vê retomada do consumo

[LEIA MAIS](#)

ECONOMIA

Comer fora fica mais caro



Apesar da sequência recorde de quedas dos preços dos alimentos, comer fora de casa ficou mais caro neste ano, mostra o IPCA de novembro divulgado pelo IBGE. O motivo é a pressão exercida por outros custos que envolvem a atividade de restaurantes e bares, como energia elétrica, gás de cozinha e taxa de água de esgoto.

[LEIA MAIS](#)

O que esperar dos preços dos alimentos em 2018?

a economia, ou seja, a renda e o emprego no país deverá prosseguir num crescimento algo mais rápido, o que aparecerá na forma de um consumo relativamente maior, oferecendo sustentação para um possível crescimento mais expressivo, mas ainda moderado. Isso poderá criar espaço para uma recuperação de margens nos produtos para mercado interno.

[LEIA MAIS](#)

Pequenos negócios apostam em melhoria da economia

Sondagem Conjuntural do Sebrae também verificou aumento na expectativa positiva em relação ao próprio faturamento dos empresários.

[LEIA MAIS](#)

O que muda no simples nacional a partir de 2018

[LEIA MAIS](#)

Alimentos desaceleram a inflação ao consumidor

[LEIA MAIS](#)

EMPREENDEDORISMO

Aumente seu tíquete médio servindo drinques de café

Mesmo o consumidor que não está acostumado ao sabor do café pode ser impactado com coquetéis feitos com a bebida e ajudar a melhorar o tíquete médio do seu estabelecimento. Os drinques podem ser com ou sem ingredientes alcoólicos. É necessário, no entanto, um bartender ou barista para preparar o coquetel, que pode ser servido gelado.

LEIA MAIS

Gelato é oportunidade para gerar boas experiências

No Brasil, existem cerca de 8 mil empresas no setor de sorvetes. Para conquistar uma fatia do mercado, é preciso inovar. Uma forma de trazer sabores diferentes, aliados a uma experiência interessante é investir nos gelatos. O gelado entrega uma textura bastante diferenciada. É possível trabalhar com mesclas, toppings e diverso

LEIA MAIS

Sobremesa monoporção é tendência no mercado

A arte da confeitaria evolui a cada ano para acompanhar o mercado. A aposta da vez é nas porções individuais sofisticadas. A mudança se deu também nos hábitos dos consumidores, que procuram por porções de sobremesa menores.

LEIA MAIS

Por que um inovador pensa em perdas sustentáveis

LEIA MAIS

Saiba como transformar seus clientes em fãs

LEIA MAIS

O segredo para entender o cliente no mundo digital

LEIA MAIS

Como o varejo está reduzindo as perdas do negócio?

LEIA MAIS