



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 22 - Ano I
23/03/2015 a 27/03/2015

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

Aumento de até 10% do pão francês pode deixar café da manhã mais caro

Brasil produz apenas metade do trigo usado e importa o resto que usa. Preços são diretamente afetados pelo dólar, que já subiu 24% este ano. Saiba mais: <http://glo.bo/19LGGQK>

Faturamento da panificação continuará crescendo

Atividades ligadas ao consumo básico são as mais promissoras para 2015. Entre elas está o segmento de panificação, estética e reparação de bens duráveis. Saiba mais: <http://bit.ly/1yjBicV>

Donos de padarias relatam que tiveram que enxugar gastos para 'segurar' aumentos

Depois dos aumentos dos valores do pão e do leite no início do mês, os donos de padarias tiveram que enxugar gastos para manter a clientela. Saiba mais: <http://bit.ly/1BzMp2y>



MATÉRIA-PRIMA



Estimativa de queda nas safras de trigo, milho e soja

A safra global de trigo este ano deverá ficar em 703,4 milhões de toneladas, 21,5 milhões de toneladas abaixo do ano passado mas ainda bem acima da média dos últimos cinco anos. Saiba mais: <http://abr.ai/1IAfxLW>

INICIATIVA EMPRESARIAL



Entidades reúnem-se pela defesa de medidas tributárias

No ano de 2015, o segmento patronal do ramo da gastronomia no Brasil estará mais fortalecido em defesa das medidas tributárias que beneficiam o setor. Saiba mais: <http://bit.ly/1BzXINP>

CONSUMO DE ALIMENTOS**Inflação alta muda hábitos do setor e dos consumidores**Saiba mais: <http://bit.ly/1CtgogG>**Vender mais para clientes fiéis é melhor que buscar novos**Saiba mais: <http://bit.ly/1Ch635W>**Classe média fez cortes no orçamento para se adequar à nova realidade de preços**Saiba mais: <http://bit.ly/1CMohhu>**Supermercados fazem anúncios personalizados**Saiba mais: <http://bit.ly/194RNDm>**EMPRESAS****Brasileiros criam a 3ª maior empresa de alimentos dos EUA**Saiba mais: <http://bit.ly/1FZQ710>**Vilma Alimentos faz parceria com distribuidores**Saiba mais: <http://bit.ly/1Bu4Zs5>**Seu Ninico planeja ampliar produção**Saiba mais: <http://bit.ly/1yJH5PB>**ECONOMIA****Por que o preço internacional dos alimentos está caindo?**

Os preços globais dos alimentos caíram ao nível mais baixo em quase cinco anos, com um declínio acentuado no setor dos cereais, carne e açúcar e uma estabilização das oleaginosas.

Saiba mais: <http://bbc.in/1CRAumN>**TENDÊNCIAS****Adesão ao consumo multicanal cresce no Brasil**

Estudo global da consultoria Accenture indica que o percentual de consumidores no país que usam serviços do tipo "compra online e retirada na loja" e "drive thru" quadruplicou entre 2013 e o ano passado.

Saiba mais: <http://bit.ly/1H6CWU5>

EMPREENDEDORISMO

Inovação também exige mudança culturalSaiba mais: <http://bit.ly/1xkhr29>**O que fazer quando vender mais não depende só da área de vendas?**Saiba mais: <http://bit.ly/1BzTgJt>**Os pecados na gestão de estoque para manter uma boa logística**Saiba mais: <http://bit.ly/1bui3Zf>**As lições do coelhinho da páscoa para vender mais**Saiba mais: <http://bit.ly/1HSYN4X>**Seminário de Inovação e Competitividade para o setor da Panificação e Confeitaria**

Dimensão: Estadual

Público: Empresários, colaboradores e profissionais do setor de Panificação e Confeitaria.

Data e Local: 12 e 13 de Maio de 2015, Centro de Eventos do Pantanal – Cuiabá/MT.

Horários: 14h às 21h30

Programação:

12/05/2014 – TERÇA FEIRA

14h às 18h – Oficina Técnica: Pães Artesanais

18h às 18h30 – Café com Network

18h30 às 19h30 – Palestra: Novos Modelos de Negócios na Panificação. OU Padaria: Como torna-la mais lucrativa;

19h30 às 21h – Palestra: Serviços Financeiros e Oportunidades de Financiamento. (Agentes financeiros confirmados)

13/05/2015 – QUARTA FEIRA

14h às 18h – Oficina Técnica: Doces Finos

18h às 18h30 – Café com Network

18h30 às 19h30 – Palestras: Normas Técnicas para produção de Pão Francês – Avaliação da qualidade e classificação. (Emerson ITPC)

19h30 às 20h30 – Palestra – Eficiência Energética: Como lucrar Economizando Energia.

Parceiros:

**INBP promove curso de Pães Rústicos em abril**

Durante o evento serão ensinadas receitas de ciabata, pão de campagne, baguete de tradição e pain au levain.

Saiba mais: <http://bit.ly/1BQfLc5>

Data: 11 e 12 de abril de 2015

Horário: 9h às 17h

Local: Prática São Paulo – Rua Doutor Virgílio de Carvalho Pinto, 551

Inscrições: devem ser feitas pelo email h.mil-homens@inbp-brasil.com ou pelo telefone (11) 5181-2218.

A publicação é parte do "Projeto de desenvolvimento do setor de panificação e confeitaria com atuação na qualidade, produtividade e sustentabilidade"

Redação e Edição: Igor Marques
Revisão: Renato Alves