



# CLIPPING

## DA PANIFICAÇÃO

Edição 31 - Ano I  
25/05/2015 a 29/05/2015

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

## Sebrae divulga pesquisa sobre pães congelados

Os alimentos congelados ganharam destaque nos lares dos brasileiros e nas empresas do setor de alimentos e um novo nicho se destaca: o de pães congelados. Márcio Rodrigues, presidente do ITPC, acredita que o principal benefício é proporcionar ao consumidor um produto de qualidade, sempre fresco, e com maior tempo à disposição nos pontos de venda. De acordo com ele, isso provoca o aumento no consumo, pois dá mais flexibilidade e conveniência para os consumidores

Saiba mais: <http://bit.ly/1J809YN>



## Reajuste no preço do trigo é insuficiente para sanar crise

O recente ajuste no preço mínimo do trigo tipo pão, que chegou a R\$ 34,98 por saca de 60 kg (ou R\$ 583 por tonelada) não será suficiente para impedir uma possível redução na área de plantio desta safra, nem alavancar os moinhos. Os preços no mercado internacional estão muito baixos e tendem a cair mais ainda.

Saiba mais: <http://bit.ly/1FSbED1>

## 45 eventos que acontecem em junho para empreendedores

Junho é um mês cheio de atividades para empreendedores. Há feiras, eventos, cursos, palestras ou workshops para negócios de diversos setores.

Saiba mais: <http://abr.ai/1G7KTMF>

## Padaria que só vende pães alemães fatura R\$ 2 milhões

A Das Brot, de Campinas, importa todos os seus produtos. Congelados, eles chegam em contêineres a cada 45 dias e ficam armazenados em câmaras frias. A padaria conta ainda com um pequeno empório de outros produtos importados, como pão de mel, mostarda e suco de maçã.

Saiba mais: <http://bit.ly/1BuFMz1>

## El Niño pode ameaçar safra recorde de trigo do Paraná

O Paraná, maior produtor de trigo do Brasil no ano passado, tem condições de colher uma safra histórica do cereal em 2015 de 4 milhões de toneladas, superando o recorde de 2014, mas o fenômeno climático El Niño, que tradicionalmente traz chuvas para o Sul durante a colheita, é uma ameaça.

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

## Em junho acontece seminário sobre pães especiais

Os temas abordados serão Panorama e Tendências do Setor de Panificação e Confeitaria para os próximos Dez Anos.

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

## PRODUTOS E EMPRESAS

## Super Nosso investe em primeira loja de proximidade

Até o fim deste ano, serão abertas nove unidades em Belo Horizonte, com investimento total de R\$ 20 milhões de reais.

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

## Polenguiño conquista Prêmio "As Grandes Sacadas de Marketing 2015"

Marca que completa 60 anos em 2015 é homenageada na categoria Produto Alimentício com campanha "Polenguiño, seu queijo quadradinho desde 1900 e bolinha"

Saiba mais: <http://bit.ly/1dC4f0e>

## Starbucks vende pão de queijo em quatro países

Com o retorno positivo dos clientes estrangeiros, o produto foi adaptado ao gosto de consumidores da rede em outros países.

Saiba mais: <http://bit.ly/1KtHeH5>



## Macaron leva empreendedores a migrarem de categoria



De Microempreendedor Individual (MEI), a Tutti Mac passou para uma faixa maior de faturamento, que, apenas no Rio Grande do Norte, concentra atualmente mais de 42 mil negócios

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

## Máquina para produção de coxinhas fatura milhões



Gilberto Poletto, 66, é o fundador da Bralyx, uma empresa especializada na produção de coxinhas, salgados e confeitaria. Atualmente, a empresa fatura R\$ 50 milhões por ano.

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

## O McDonald's não é (só) uma empresa de alimentos

Receitas e despesas do ano de 2014 mostram que o que o McDonald's ganha com os restaurantes que é dono ele gasta para manter o negócio funcionando. Mais de 80% dos restaurantes do McDonald's são franquias e é o modelo de franquias que permite a empresa crescer como cresceu nas últimas décadas.

Saiba mais: <http://bit.ly/1LOxA2C>



## TENDÊNCIAS

## Como manter consumidores comendo fora de casa

O negócio de alimentação fora do lar foi um dos principais beneficiados pelo boom do consumo nos últimos anos. Saltou de um faturamento de R\$ 38,6 bilhões em 2005, para algo em torno de R\$ 140 bilhões em 2014, de acordo com a ABIA (Associação Brasileira da Indústria de Alimentação).

Saiba mais: <http://bit.ly/1GK2nNT>



## Setor de alimentos sem glúten é um negócio promissor

Dados da ABF, Associação Brasileira de Franchising, revelam que as franquias de alimentação estão entre as que mais faturam no Brasil. 24% das redes em funcionamento no país são do ramo alimentício, o que representa 20,1% do faturamento do franchising.

Saiba mais: <http://bit.ly/1GK33TG>



## ECONOMIA

## Panificados surpreendem ao pressionar inflação em SP

Na terceira quadrissemana de maio, no âmbito do IPC, o segmento de Panificados apresentou alta de 1,41%. O pão francês e o pão de forma foram os que mais contribuíram para o aumento.

Saiba mais: <http://bit.ly/1FSaB5T>

## Pequena indústria tem vida mais longa e emprega mais do que outros setores

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

## IMPORTANTE

## Reclamações contra empresas alimentícias crescem 33%

Saiba mais: <http://bit.ly/1J92IM8>

## Acordo retira toneladas de sódio em produtos industrializados

Saiba mais: <http://bit.ly/1HB4DTY>

## Apesar dos preços, alimentação orgânica tem mais adeptos

Saiba mais: <http://bit.ly/1Q80tWI>

## EMPREENDEDORISMO

## Como deve ser o gestor que faz o negócio prosperar

Estamos na era da colaboração, e se o gestor não entender essa dinâmica, será muito difícil que os profissionais se sintam engajados e possam produzir e atender às expectativas da liderança.

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

## A arte de gerenciar talentos

Saiba mais: <http://bit.ly/1HB4XIo>

## Confira dicas para construir um bar temático e superar a concorrência

Saiba mais: <http://abr.ai/1FIPUbi>