



# CLIPPING

## DA PANIFICAÇÃO

Edição 38 - Ano I  
13/07/2015 a 17/07/2015

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

## Padaria tem atendimento e produção como seu diferencial

Com faturamento médio de R\$ 1 milhão por ano, as padarias de pequeno porte – que correspondem hoje a 50% das operações do setor –, têm de investir em atendimento e produtos caseiros para driblar a concorrência.

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

## Indústrias apostam na venda de semiprontos para padarias

Fabricantes de pães, salgados e produtos de confeitaria apostam na venda para food service e abertura de novos mercados para compensar retração nas encomendas este ano.

Saiba mais: <http://bit.ly/1M9Nbf9>

## Refeições no lar estabilizam vendas de derivados do trigo

A indústria de biscoitos, massas, pães e bolos registrou estabilidade no volume comercializado no primeiro semestre, em relação ao mesmo período de 2014. A análise prévia foi realizada pela Abimapi (Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados).

Saiba mais: <http://bit.ly/1DkF08A>

## Variações do 'pão nosso' de cada dia

Saiba mais: <http://bit.ly/1e4N46B>



## Consumo do pão no Brasil

Saiba mais: <http://bit.ly/1DkDm6X>



## CearáPão 2015 quer estimular novos talentos

A maior feira de negócios em panificação, confeitaria e gastronomia do Norte e Nordeste acontecerá de 11 a 13 de agosto de 2015 no Centro de Eventos do Ceará.

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

## Fipan aborda muitos setores importantes para a economia

A última edição da Fipan movimentou R\$ 1 milhão. O evento abrange mercados importantes da economia, como é a panificação e o food service.

Saiba mais: <http://bit.ly/1e4OAGO>

## PRODUTOS E EMPRESAS

## Publicação revela tendências gastronômicas de 2015

A empresa de consultoria de restaurantes e hospitalidade Andrew Freeman & Co. lançou recentemente seu oitavo relatório de previsão de tendências anual para 2015, com o tema deste ano como "The Pleasure Principle" (O Princípio do Prazer). De acordo com a Freeman, quando o assunto é comida e bebida, os clientes querem "gratificação instantânea, instrução e participação".

Saiba mais: <http://shutr.bz/1Mf2nsl>



## Brasil Espresso participa da FIPAN

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

## Fleischmann ensina técnicas e receitas

Saiba mais: <http://bit.ly/1fQ5gCN>

## Blend Coberturas lança linha para boleiras e cake designers

A Blend Coberturas fez o lançamento oficial da sua Linha Petit Blend de pastas saborizantes durante a Fipan



Saiba mais: <http://bit.ly/1HyWa6y>

## Munik apresenta opções de presentes para o Dia dos Pais

Com o objetivo de atender a todos os gostos e bolsos, a marca oferece produtos acessíveis na comemoração.



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

## Rogério Shimura monta quiosque padaria em Shopping

O padeiro Rogério Shimura abriu sua primeira loja própria no Shopping Pátio Paulista, a Shimura Pães e Doces. Nas vitrines, são encontrados bolos confeitados e uma seleção imensa de pães salgados e doces.

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

## Bebidas de soja perdem espaço no gosto do consumidor

O volume de vendas de bebidas de soja caiu 15% conforme levantamento da Nielsen. A competição com novas categorias de bebidas saudáveis reduziu o espaço dos sucos de soja na dieta e no bolso do consumidor.

Saiba mais: <http://bit.ly/1VaA80Q>

## TENDÊNCIAS DE MERCADO

### Consumo se adapta à crise

O brasileiro é o latino-americano que mais mudou de hábitos por causa da economia em 2015: 88% dos entrevistados em um levantamento do instituto Data Popular afirmaram que a crise chegou à vida pessoal. Gastos com lazer e mudanças na lista do supermercado foram as medidas adotadas por 84% dos brasileiros

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



### Pizzarias inovam cardápio e aderem a bufês para driblar queda nas vendas

A perspectiva de queda de até 25% nas vendas no primeiro semestre deste ano tem levado empresários do segmento de pizzarias a buscarem inovação em suas operações. Melhorar o cardápio, investir em serviços fora do ponto de venda e apostar em pedidos on-line estão entre as iniciativas adotadas.

Saiba mais: [bit.ly/1DkPQeH](http://bit.ly/1DkPQeH)

## ECONOMIA

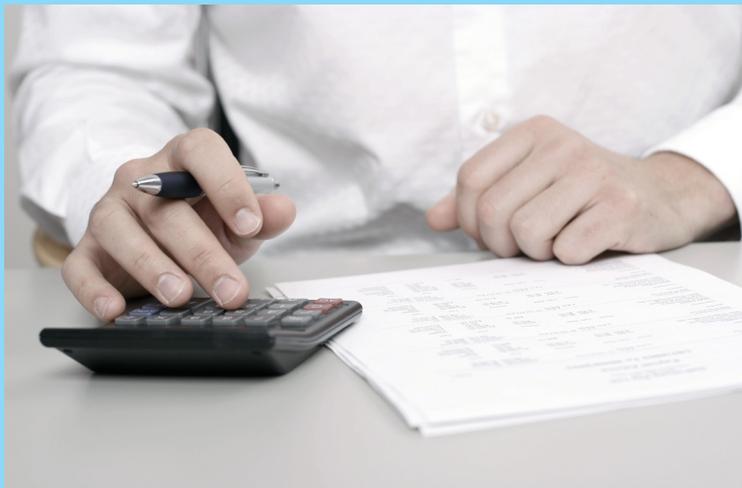
### Alimentação e lazer ficam 10% mais caros em um ano

Saiba mais: <http://glo.bo/1l8JuXt>

## EMPREENDEDORISMO

### A importância da gestão financeira em tempos de crise

Nos momentos críticos muitos administradores cortam investimentos, reduzem a produção e diminuem postos de trabalho sem avaliar as consequências e custos dessas ações



Saiba mais: <http://bit.ly/10kcnPb>

### Como aperfeiçoar a performance da sua empresa

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

### Desenvolva o ritmo de sua equipe de vendas

O gestor de vendas pode fazer com que sua equipe seja mais rápida ou devagar no processo das negociações. Para cadenciar o comportamento de uma equipe, o gestor deve ser dotado de disciplina para alinhar seus vendedores de acordo com o que quer extrair deles.

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

### Por que sua empresa não pode deixar de ter capital de giro

Se a empresa não tem dinheiro guardado em banco para isso, precisará contratar um empréstimo.

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