



CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO

Edição 76 - Ano II
11/04/2016 a 15/04/2016

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

Cientistas e chefs estudam fermentação dos alimentos

Micróbios, seres vivos minúsculos que tanto servem para causar doenças como para produzir pão e vinho, estão sendo tratados agora como a mais nova ferramenta dos chefs de cozinha.

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

Oferta de comida pronta é uma das atividades mais procuradas por quem busca o negócio próprio

O menor tempo disponível para cozinhar o próprio alimento favorece a venda de comida pronta. O segmento tem se mantido entre as cinco atividades mais procuradas pelo brasileiro que quer formalizar o negócio próprio.

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

A temperatura ideal do bolo



Saiba mais: <http://bit.ly/1SH3FuA>



Variação no preço dos pães nas panificadoras de BH chega a 202%

A pesquisa foi realizada pelo site Mercado Mineiro nos últimos dias 4 e 5 de abril; no total foram consultados os preços de 24 estabelecimentos de todas as regiões de Belo Horizonte.

Saiba mais: <http://bit.ly/1T9zWNW>

Setor de queijo artesanal será fortalecido

Faemg cria comissão técnica para unir produtores, fomentar negócios e garantir políticas públicas.

Saiba mais: <http://bit.ly/1Sfzk98>

Consumo de tapioca pode impulsionar a produção brasileira de mandioca

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

32ª Fispal Food Service apresenta inovações para o setor de alimentação fora do lar

Saiba mais: <http://abr.ai/20IntDZ>

PRODUTOS E EMPRESAS

Casal investe em comida vegana e conquista o público

As pessoas têm optado, cada vez mais, por adotar estilos de vida mais saudáveis, com uma alimentação rica em frutas, legumes e fibras. Algumas pessoas levam em conta também o respeito aos animais e tornam-se vegetarianos ou até mesmo veganos, ou seja, não consomem ingredientes e nem produtos de origem animal.

Saiba mais: <http://glo.bo/1Ndq4mW>



Empresa entrega marmitas em escritórios por R\$ 15 e dá bebida e massagem

A Marmotex vende marmitas para escritórios, mas só realiza entrega para grupos cadastrados no site. De acordo com os sócios, há 116 opções entre comida típica brasileira, oriental, árabe, mexicana, vegetariana e light.

Saiba mais: <http://bit.ly/20yeS6J>

Forno de Minas lança pão de queijo congelado Fit

Saiba mais: <http://bit.ly/23CetFC>

Biscoito Maria Coroa recebe mais 50g e nova identidade

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

Vigor faz reformulação de suas linhas de queijo

Saiba mais: <http://bit.ly/1XzPuM0>

Sadia mostra produção de pratos congelados

Saiba mais: <http://bit.ly/1SbTe2F>

Frutau amplia linha de refresco com novo sabor

Saiba mais: <http://bit.ly/1V6WJNl>

Jasmine Alimentos diversifica linha sem glúten

Saiba mais: <http://bit.ly/1V6WrXk>

Dona da marca Pilão deve adquirir o Café Seletto

Saiba mais: <http://bit.ly/1p4l87f>

Laticínios Jussara aumenta lucro líquido em 10%

Saiba mais: <http://bit.ly/1T9COFI>

Perdigão lança congelados tamanho família

Saiba mais: <http://bit.ly/265P8Tk>

Empresa moderniza a marca Grapette

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

CONSUMO

Consumidor pesquisa mais preços e troca de marca

O brasileiro está ajustando o orçamento à crise. Segundo pesquisa do SPC Brasil e da CNDL, 87% dos entrevistados estão dedicando mais tempo para pesquisar preços e 76,9% têm optado por produtos de marcas mais baratas.

Saiba mais: <http://bit.ly/1Vv1m4A>

**Chás prontos devem crescer 6,2% ao ano até 2020**

Saiba mais: <http://bit.ly/1SH8Cnc>

Cresce a preferência por bebidas saudáveis

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

Cresce procura por alimentação saudável

O cardápio do dia a dia dos brasileiros está mais colorido com verduras, legumes e frutas, alimentos considerados saudáveis. É o que aponta pesquisa, feita pelo Instituto Datafolha, para a Associação das Empresas e Refeição e Alimentação Convênio para o Trabalhador (Assert).

Saiba mais: <http://bit.ly/1oXBhg3>

Brasileiro toma mais cerveja em casa com a crise

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

Crise afeta restaurantes de luxo em São Paulo

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

ECONOMIA

Indústria de alimentação tem queda

A produção de alimentos industrializados seguiu em queda nos dois primeiros meses de 2016, de acordo com levantamento da Abia. O volume produzido pelo setor caiu 3,5%, uma piora ante os 2,96% dos 12 meses encerrados em dezembro de 2015.

Saiba mais: <http://bit.ly/1Vv2TYt>

**Vendas no autosserviço alimentar caíram 1,4%**

Saiba mais: <http://bit.ly/265RJwo>

Setor de food service cresce em fevereiro

Saiba mais: <http://bit.ly/1Myai65>

Cesta básica fica mais cara em 16 capitais brasileiras

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

EMPREENDEDORISMO

As consequências de ter um mau atendimento no seu negócio

Atendimento ao cliente é um conjunto de práticas e não ações de marketing. Atender o cliente é atividade fim de qualquer organização, afinal sem clientes não existe negócio e tudo que as empresas fazem é atendê-los para que gerem negócios e receitas.

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



10 segredos para um negócio familiar de sucesso

“O mais importante é criar uma marca sólida, capaz de resistir às crises. Não é porque o país vai mal que você vai deixar a qualidade cair. É preciso pensar a longo prazo”, destacou a Raventós Sáenz, herdeiro e membro do Conselho Consultivo da Codorniú, empresa espanhola com 460 anos de história, durante evento no Rio Grande do Sul.

Saiba mais: <http://glo.bo/1YvMy3k>



6 características comuns em funcionários improdutivos

Reconhecer os traços de improdutividade de um funcionário é o primeiro passo para entender como ele chegou nesse estágio e como resolver a questão. As características costumam se acumular e o “efeito bola de neve” pode se tornar irremediável.

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

5 perguntas que as pessoas produtivas fazem todos os dias

É necessário decidir as prioridades e ficar atento aos obstáculos que podem atrapalhar a execução das tarefas.

Saiba mais: <http://bit.ly/1Nt4jKS>



7 segredos para trabalhar bem em equipe

Muita gente tem dificuldade em trabalhar em equipe, mas todo mundo sabe que isso é inevitável. Em algum momento da carreira, você deve lidar com outras pessoas.

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

6 dicas para você elaborar um planejamento estratégico

Estamos ainda no começo do ano, momento essencial para traçar as metas, principalmente as metas de vendas e criar um plano estratégico para alcançá-las.

Saiba mais: <http://bit.ly/1Vv4XQp>